

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

LEVURE DE BIÈRE. SACCHAROMYCES CEREVISIAE

FICHE N° 1648

Période de fabrication : -

Fabricant : Inconnu

Domaines : Santé

Sous-domaines : Médecine, Pharmacognosie

Organisme : Université de Nantes - UFR des Sciences pharmaceutiques et biologiques

Ville : Nantes

Modèle :

Matériaux :

Description

Droque d'origine végétale : Champignons Ascomycètes

Cet échantillon fait partie du droguier de Nantes (voir fiche référence 2250).

Inscription à la pharmacopée française : VIIIème édition, 1965

La levure de bière ou levure officinale se présente sous forme de poudre jaunâtre. Elle a une odeur aromatique et une saveur légèrement amère.

Utilisation

La levure officinale est employée per os comme antiinfectieux, antianémique et surtout contre la furonculose, les anthrax et certaines dermatoses.

Elle est aussi utilisée comme flore de substitution pour combattre les perturbations de la flore intestinale dans les diarrhées et en cas de traitement par les antibiotiques.



Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Levure de bière. *Saccharomyces cerevisiae* (Inconnu), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=2887>, consulté le 2026-07-22