

Περιοδικό της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας

Τόμ. 2, Αρ. 1 (1951)



Υγιεινή Τροφίμων

Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

doi: [10.12681/jhvms.17194](https://doi.org/10.12681/jhvms.17194)

Copyright © 2018, Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία



Άδεια χρήσης [Creative Commons Αναφορά-Μη Εμπορική Χρήση 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Βιβλιογραφική αναφορά:

Εταιρεία Ε. Κ. (1951). Υγιεινή Τροφίμων. *Περιοδικό της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας*, 2(1), 35–36.
<https://doi.org/10.12681/jhvms.17194>

Ὁρμώμενοι ἐκ τῆς ἀρχῆς ταύτης οἱ συγγραφεῖς ἐχρησιμοποίησαν εἰς 155 περιπτώσεις ὀξείας τυμπανίτιδος τῶν βοοειδῶν, παρασκευάσμα περιέχον πολυμερικὴν μεθυλικὴν σιλικόνην (Methyle silicone) με̄ ἄριστα ἀποτελέσματα. 115 περιπτώσεις ἐθεραπεύθησαν τελείως, αἱ πλεῖσται εἰς ἐλάχιστον χρόνον. Αἱ πλεῖσται ἐξ αὐτῶν ὑπεχώρησαν μετὰ μίαν μόνον χορήγησιν. Εἰς ὀλίγας περιπτώσεις ἡ ἐνέργεια ὑπεβοηθήθη διὰ τῶν συνήθων φαρμακευτικῶν μέσων (καθαρτικά, διεγερτικά κλπ.). Ἡ χορηγούμενη δόσις εἶναι 100 κ.έ. διὰ βοοειδῆ καὶ 25 κ.έ. διὰ τὰ αἰγοπρόβατα. Τὸ φάρμακον χορηγεῖται εἴτε ἀπὸ τοῦ στόματος, εἴτε προτιμότερον διὰ παρακεντήσεως τοῦ πρώτου στομάχου.

A. Σ.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Osman A. Zaki and A. El—Afifi, Cairo, Egypt. Ἡ ἐπίδρασις τῆς ἄλλης ἐπὶ τῶν παθογόνων μικροοργανισμῶν (Le effect of Bacon brine on Pathogenic Microorganisms). (Veterinary Medicine, Νοέμβριος 1950, σελὶς 453).

Λόγῳ τῶν πολλῶν ἀτυχημάτων ἅτινα συμβαίνουνσι συνεπείᾳ βρώσεως χοιρομηρίου, ἀλιπᾶστου χοιρείου κρέατος καὶ ἀλλάντων, οἱ συγγραφεῖς ἀπεφάσισαν νὰ μελετήσουν τὴν βακτηριοστατικὴν ἐνέργειαν τῆς ἄλλης μόνης καὶ ἐπὶ παρουσίᾳ χοιρείου κρέατος.

Πρὸς τοῦτο παρεσκευάσαν ἄλλην πυκνότητος 20 %, εἰς NaCl εἰς PH 7,4, εἰς ἣν ἐν συνεχείᾳ μετὰ ἀποστείρωσιν, ἔσπειρον διὰ διαφόρων μικροοργανισμῶν, παθογόνων διὰ τὸν ἄνθρωπον π. χ. σαλμονέλλα τοῦ τύπου τῶν μυῶν, Σταφυλόκοκκος χρυσίζων (αἰμολυτικὸν στέλεχος), Κολοβακτηρίδιον, Βρουκέλλα τῆς ἐκτρώσεως τῶν χοίρων, Πρωτεὺς καὶ Βάκιλλος πυοκυανικός.

Οἱ περιέχοντες τὴν ἄλλην δοκιμαστικοὶ σωλῆνες, εἰς μερικοὺς τῶν ὁποίων ἐτοποθετήθη καὶ τεμάχιον χοιρομηρίου, ἐτέθησαν εἰς ἐπωαστικοὺς κλιβάνους διαφόρων θερμοκρασιῶν (8°C, 22°C, 37°C) καὶ ἐπὶ διάφορα χρονικὰ διαστήματα.

Ἐκ τοῦ ἀνωτέρω πειραματισμοῦ προέκυψαν τὰ ἑξῆς :

Ὅτι ἐκ τῶν ὑποστάντων τὴν δοκιμασίαν μικροοργανισμῶν ὁ σταφυλόκοκκος ὁ χρυσίζων ἀπεδείχθη ὁ πλέον ἀνθεκτικός, ἐπιζήσας ἐπὶ 36 ἡμέρας εἰς τὴν θερμοκρασίαν τῶν 37°C παρουσίᾳ κρέατος καὶ ἐπὶ μίαν ἡμέραν εἰς τὴν ἀπλὴν ἄλλην.

Ἀντιθέτως, ἡ Βρουκέλλα τῆς ἐκτρώσεως τῶν χοίρων ἐπέζησεν ἐπὶ 10 ἡμέρας, εἰς τὴν θερμοκρασίαν τῶν 37°C, ἡ Σαλμονέλλα τοῦ τύπου τῶν μυῶν ἐπὶ 7 ἡμέρας, ὁ Πρωτεὺς ἐπὶ 10 ἡμέρας, τὸ κολοβακτηρίδιον ἐπὶ 7

ἡμέρας ἐνῶ ὁ Πυοκυανικός δὲν ἐπιζεῖ οὔτε μίαν ἡμέραν εἰς τοὺς 37°C.

Οἱ συγγραφεῖς συμπεραίνουν ὅτι ἡ ἐπίδρασις τῆς ἄλλης, δεδομένου ὅτι οἱ παθογόνοι μικροοργανισμοὶ εἶναι ἱκανοὶ νὰ ἐπιζήσουν εἰς περιβάλλον μὲ ὑψηλὴν περιεκτικότητά εἰς NaCl, δὲν πρέπει νὰ θεωρεῖται ὡς μέσον ἱκανὸν νὰ συντηρήσῃ τὰ ἤδη ἠλλοιωμένα κρέατα, ἀντιθέτως δὲ ταῦτα δεόν νὰ ὄσιν ἐξ ὑπαρχῆς ὑγιᾶ.

K. B. T.

ΖΩΟΤΕΧΝΙΑ

Ch. Richet, Fl. Delbarre. Les anti-aliments (Τὰ ἀντισιτία). Rev. Path. Comp. 1949, σ. 566 - 576.

Πρόκειται περὶ νέου κεφαλαίου τῆς βιολογίας, πολὺ ἐνδιαφέροντος τόσον τὴν παθολογίαν ὅσον καὶ τὴν ὑγιεινὴν τῆς διατροφῆς. Ὑπὸ ὄνομα «ἀντισιτία» χαρακτηρίζεται πᾶσα οὐσία ἣτις λαμβανομένη ἀπὸ τοῦ στόματος ἀντιτίθεται, ἀμέσως ἢ ἐμμέσως, εἰς τὴν δυναμογόνον, θερμογόνον, πλαστικὴν ἢ ἐνζυματικὴν δρᾶσιν τῶν τροφῶν.

Ἡ μηδικὴ πόα κακῶς συντηρημένη, περιέχουσα συνήθως καὶ μελίλωτον, προκαλεῖ εἰς τὰ βοοειδῆ νόσον μὲ τάσεις αἰμοφιλίας (ἐσωτερικαὶ αἱμορραγίαι ἀνεξήγητοι ἢ ἐξωτερικαὶ θανατηφόροι κατόπιν τραυματισμοῦ τυχαίου ἢ χειρουργικῆς ἐπεμβάσεως). Πρόκειται περὶ ἀβιταμινώσεως K, (ἐλάττωσις τῆς προθρομβίνης) ὀφειλομένης εἰς τὴν δικουμαρόλην, προερχομένην ἐκ τῆς κουμαρίνης τοῦ μελιώτου, ἣτις παίζει τὸν ρόλον τῆς ἀντιβιταμίνης K.

Ἡ χορήγησις νωπῶν ἰχθύων εἰς διαβιούσας εἰς κέντρα ἐκτροφῆς ἀργυροχρώους ἀλώπεκας ἔχει ὡς συνέπειαν θανάτους ἐξ ἀβιταμινώσεως B1. Ἡ νόσος αὕτη εἶναι γνωστὴ, εἰς τὴν περιπτώσιν αὐτὴν, ὡς παράλυσις τοῦ Chastek. Ἡ σὰρξ τῶν νωπῶν ἰχθύων περιέχει ἓνα ἐνζυμον βιταμινολυτικὸν τῆς B1, τὴν θιαμινάσην, ἀντιβιταμίνην δηλ. B1.

Ἐκτὸς ὅμως τῶν παραδειγμάτων αὐτῶν ἐκ τῶν βιταμινῶν ὑπάρχουν καὶ ἀντισιτία ἀφορῶντα αὐτὰ ταῦτα τὰ τρόμμα.

Ἡ βρωσις ὑπερμέτρου ποσοστοῦ κυτταρίνης ἐνεργεῖ ὁμοίως. Πειραματικὴ ἀπόδειξις: Εἰς δύο ομάδας μικρῶν ζώων, χορηγεῖται τὸ ἴδιον σιτηρέσιον. Εἰς μίαν ἐξ αὐτῶν προστίθεται ἐπὶ πλεόν κυτταρίνη ὑπὸ μορφὴν χάρτου διηθήσεως εἰς μικρότατα τεμάχια. Τὰ τελευταῖα ταῦτα ζῶα χάνουν εἰς βάρος λόγω ἀπορροφῆσεως τῶν διαλυτῶν θρεπτικῶν στοιχείων τῶν τροφῶν, ζαχαρώδη καὶ ἀμινοξέα, τῶν ὁποίων παρεμποδίζεται ἡ ἀπορρόφησις ὑπὸ τοῦ ὄργανισμοῦ.

Κλινικῶς τοῦτο παρατηρήθη καὶ κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς κατοχῆς. Τὸ σιτηρέσιον ἦτο πτωχὸν εἰς λιποειδῆ καὶ πρωτεΐνας καὶ πλούσιον εἰς κυτταρίνην ἐκ τῶν λαχανικῶν καὶ τοῦ πιτυρούχου ἄρτου. Ἀποτέλεσμα: τάσεις