

**ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΤΙΝΑ ΕΠΙ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟΥ ΕΙΣ ΤΗΝ
ΠΕΡΙΟΧΗΝ ΑΤΤΙΚΗΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟΥ
ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Γ. Β. ΝΤΡΙΝΙΑΣ, Α. Γ. ΒΕΛΤΣΟΣ

doi: [10.12681/jhvms.17818](https://doi.org/10.12681/jhvms.17818)

Copyright © 2018, Γ.Β.ΝΤΡΙΝΙΑΣ Α.Γ.ΒΕΛΤΣΟΣ



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

To cite this article:

ΝΤΡΙΝΙΑΣ Γ. Β., & ΒΕΛΤΣΟΣ Α. Γ. (1960). ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΤΙΝΑ ΕΠΙ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟΥ ΕΙΣ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗΝ ΑΤΤΙΚΗΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 11(1), 21–33. <https://doi.org/10.12681/jhvms.17818>

Ἐκ τοῦ 984 Κτηνιατρικοῦ Ἐργαστηρίου Ἐρευνῶν
(Διευθυντής : Κτηνίατρος Βέλτσος Ἄθ.).

ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΤΙΝΑ ΕΠΙ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟΥ ΕΙΣ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗΝ ΑΤΤΙΚΗΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ *

Ὑ π ὶ

Γ. Β. ΝΤΡΙΝΙΑ καὶ Α. Γ. ΒΕΛΤΣΟΥ
Κτηνίατρον Κτηνίατρον
Μικροβιολόγον

Κατὰ τοὺς χειμερινοὺς μῆνας τῆς περιόδου 1958-1959 προέβημεν εἰς τὴν ἐργαστηριακὴν ἐξέτασιν δειγμάτων γάλακτος προερχομένων ἐκ τῶν τριῶν ἐργοστασίων παστεριώσεως ἅτινα λειτουργοῦν εἰς τὴν περιοχὴν Ἀττικῆς.

Ἡ διενεργηθεῖσα ἐξέτασις ἦτο μικροβιολογικὴ. Ἀπεσκοπεῖ εἰς τὴν ἐκτίμησιν τῆς ὑγιεινῆς καταστάσεως τοῦ παστεριωμένου γάλακτος καὶ εἰς τὴν ἀναζήτησιν τῶν αἰτίων τῶν προκαλοῦντων τὸν ὑπερβολικὸν ἀριθμὸν μικροβίων εἰς τὸ προσφερόμενον παστεριωμένον γάλα. Ἐχρησιμοποιήθησαν 60 συνολικῶς δείγματα ληφθέντα κατ' ἀναλογίαν ἐκ τῶν πρῶτων διαθέσεως γάλακτος ἑνὸς ἐκάστου ἐργοστασίου παστεριώσεως. Ἡ ἐργαστηριακὴ ἐξέτασις συνίστατο : 1ον) εἰς τὴν ἐκτίμησιν τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ μικροβίων (Σ. Α. Μ.), 2ον) εἰς τὴν ἐκτίμησιν τοῦ ἀριθμοῦ τῶν μικροβίων τῆς οἰκίας *Escherichia - Aerobacter* καὶ 3ον) εἰς τὴν ἐκτίμησιν τῶν θερμοαντόχων μικροβίων, ἐφαρμόζοντες πρὸς τοῦτο τὴν ἐν τῷ ἐργαστηρίῳ παστερίωσιν (Laboratory pasteurization). Τὰς χρησιμοποιηθείσας μεθόδους, τὰ ἀποτελέσματα καὶ τὰ συμπεράσματα θὰ ἐκθέσωμεν κατωτέρω, ἀφοῦ προηγουμένως δόσωμεν ἐξηγήσεις τινὰς ὅσον ἀφορᾷ τὸ εἶδος τοῦ μικροβιακοῦ φορτίου τοῦ γάλακτος.

Ἐλπίζομεν ὅτι τὰ ὡς ἄνω δεδομένα θέλουσι προσφέρει ὑπηρεσίαν τινὰ εἰς τὴν ἀρμοδίαν Ὑπηρεσίαν τοῦ Ὑπουργείου Γεωργίας, ἣτις προσφάτως ἐκπονεῖ τὸ σχέδιον διὰ τὴν ἐξυγίανσιν τοῦ Ἑλληνικοῦ γάλακτος.

* Ἀνεκοινώθη εἰς τὴν Ἑλληνικὴν Κτηνιατρικὴν Ἐταιρείαν κατὰ τὴν συνεδρίαν τῆς 12/2/1960.

ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΧΛΩΡΙΣ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Τὰ ἐντὸς τοῦ γάλακτος εὐρισκόμενα μικρόβια διαχωρίζονται εἰς τρεῖς κατηγορίας ἀναλόγως τοῦ optimum τῆς θερμοκρασίας ἀναπτύξεώς των : 1ον) τὴν κατηγορίαν τῶν θερμοφίλων, 2ον) τῶν ψυχροφίλων καὶ 3ον) τῶν μεσοφίλων. Πλὴν ὅμως τῶν ομάδων τούτων, ὑφίσταται καὶ ἕτερα κατηγορία μικροβίων, ἣτις δημιουργεῖ ἀσφαλῶς μέγα πρόβλημα εἰς τὴν βιομηχανίαν παστεριώσεως γάλακτος, ἰδιαίτερος δὲ εἰς τὴν γάλακτα μας. Πρόκειται περὶ τῆς ομάδος τῶν θερμοαντόχων μικροβίων, τοῦτέστιν μεσοφίλων μικροβίων, ἐχόντων ὅμως ἀποκτήσει ἰδιαίτεραν ἀντοχὴν εἰς τὰς θερμοκρασίας ἐπεξεργασίας τοῦ γάλακτος.

Τὰ μεσόφιλα μικρόβια, ὡς γνωστόν, κατέχουν τὸ μεγαλύτερον μέρος τῆς μικροβιακῆς χλωρίδος τοῦ γάλακτος. Εἰς τὴν κατηγορίαν ταύτην ἀνήκουν οἱ συνήθεις σαπροφυτικοὶ ὄργανισμοὶ τοῦ γάλακτος, ἀλλὰ συγχρόνως καὶ τὰ παθογόνα μικρόβια, τοξινογόνα ἢ λοιμογόνα μὲ τὴν ἀνίχνευσιν ὅμως τῶν ὁποίων δὲν ἀσχολεῖται, εἰ μὴ μόνον εἰς εἰδικὰς περιπτώσεις, ὁ ὑγιεινολόγος.

Τὰ θερμοφιλα μικρόβια ἀναπτύσσονται εἰς θερμοκρασίαν ἀνωτέραν τῶν 45°C, προκειμένου δὲ περὶ παστεριωμένου γάλακτος θεωροῦνται ὡς τοιαῦτα τὰ ἀναπτυσσόμενα εἰς τὴν θερμοκρασίαν τῆς χαμηλῆς παστεριώσεως (61°,7 C). Εἰς τὴν κατηγορίαν ταύτην συναντῶνται συνήθως μικρόβια τοῦ γένους *Lactobacillus* (*L. thermophilus*) καὶ τοῦ γένους *Bacillus*. Ἡ ἀνίχνευσις καὶ καταμέτρησις τῶν ἐν λόγῳ μικροβίων ἐπιτυγχάνεται κατόπιν ἐπώσεως εἰς 55° C., τῆς θερμοκρασίας ταύτης οὔσης τῆς πλέον εὐνοικῆς διὰ τὴν ἀνάπτυξιν των (1). Ἡ ἐπώσις εἰς τὴν ὡς εἴρηται θερμοκρασίαν τῶν 55° C, χρησιμεύει ὡσαύτως καὶ διὰ τὸν διαχωρισμὸν τῶν θερμοφίλων μικροβίων ἐξ ἐνὸς σημαντικοῦ ἀριθμοῦ σπορογόνων καὶ μὴ μεσοφίλων τοιούτων, ταχέως ἀναπτυσσομένων εἰς τὴν θερμοκρασίαν τῶν 50° C, πλὴν ὅμως τῆς ἀναπτύξεώς των μεγάλως ἐπιβραδυνομένης εἰς ἀνωτέραν τῶν 50°C θερμοκρασίαν.

Μελέται ἀφορῶσαι τὴν προέλευσιν τῶν θερμοφίλων μικροβίων τοῦ παστεριωμένου γάλακτος ἀπέδειξαν ὅτι, ταῦτα δὲν ἀνευρίσκονται εἰς τὸν μαστὸν τῆς ἀγελάδος καὶ ὅτι τὸ νωπὸν γάλα περιέχει σχετικῶς ὀλίγα θερμοφιλα μικρόβια, δυνάμενα ὅμως νὰ πολλαπλασιασθῶσι, ἐφ' ὅσον τοῦτο διατηρεῖται εἰς ὑψηλὴν θερμοκρασίαν (2). Ἐπομένως ἀκάθαρτα δοχεῖα, περιέχοντα θερμὸν ὕδωρ, ἐπιτρέπουν τὸν πολλαπλασιασμὸν τῶν ἐν λόγῳ μικροβίων καὶ δύνανται νὰ μολύνουν τὸ νωπὸν γάλα. Κυρία ὅμως πηγὴ θερμοφίλων μικροβίων εἶναι αὐτὸ τοῦτο τὸ ἐργαστάσιον παστεριώσεως, ὅπερ ἐφαρμόζει τὴν χαμηλὴν παστερίωσιν. Κατὰ τὴν χαμηλὴν παστερίωσιν,

ἡ θερμοκρασία εὐρίσκεται ἐντὸς τῶν πλαισίων δυνατότητος ἀναπτύξεως τῶν θερμοφίλων μικροβίων, μέγας δὲ ἀριθμὸς τούτων ἀναπτύσσεται εἰς τὰς ἔσω ἐπιφανείας τῶν σωληνώσεων. Τὸ γάλα τὸ διερχόμενον ἐκεῖθεν παρασύρει καὶ μολύνεται διὰ τῶν μικροβίων τοῦ εἴδους τούτου.

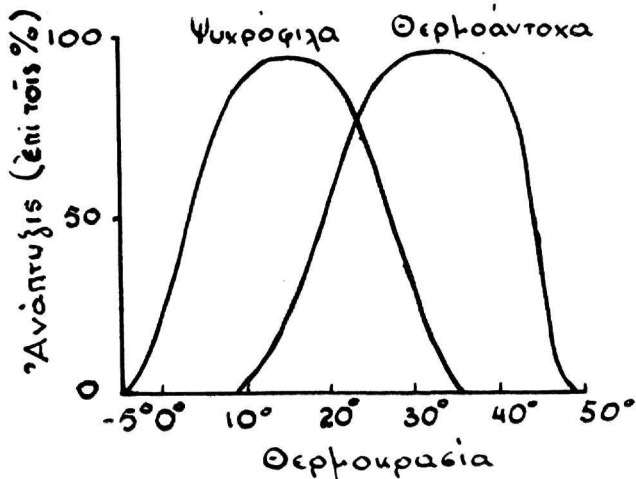
Ἦδη, διὰ τῆς καθιερώσεως τῆς ὑψηλῆς παστεριώσεως (H. T. S. T.), τὸ πρόβλημα τῶν θερμοφίλων θεωρεῖται σχετικῶς λελυμένον, καθ' ὅτι ὁ χρόνος τῶν 70'' - 80'', ὅστις ἀπαιτεῖται ἵνα τὸ νοπὸν γάλα διέλθῃ διὰ τοῦ παστεριωτήρος, εἶναι λίαν βραχὺς ὥστε νὰ ἀναπτυχθῶσι τὰ μικρόβια ταῦτα.

Καίτοι οὐδέποτε ἀπεδείχθη ὅτι τὰ θερμοφιλα μικρόβια εἶναι παθογόνα⁽⁸⁾, ἡ παρουσία τούτων εἶναι ἀνεπιθύμητος, διότι ἡ ἀνάπτυξις των εἰς μέγαν ἀριθμὸν δημιουργεῖ ἀνωμάλους ὁσμὰς καὶ ὀξύτητα, οὕτως ὥστε τὸ γάλα θερμαινόμενον νὰ πήγνυται.

Τὰ ψυχρόφιλα μικρόβια ἀναπτύσσονται εἰς θερμοκρασίαν κατωτέραν τῶν 35°C. Ταῦτα δὲν ἀνθίστανται εἰς θερμοκρασίαν τῶν 63°C ἐπὶ 30' (4). Αἱ θερμοκρασίαι ἀναπτύξεώς των εἶναι : minimum —5—0°C, optimum 10° - 20°C καὶ maximum 25° - 35° C. Κυρία πηγὴ μολύνσεως διὰ ψυχροφίλων μικροβίων εἶναι τὸ ὕδωρ τὸ χρησιμοποιοούμενον διὰ τὴν κάθαρσιν τῶν δοχείων μεταφορᾶς καὶ αἱ κακαὶ συνθῆκαι ὑγιεινῆς. Δεδομένου ὅτι ἡ παστερίωσις καταστρέφει τὰ ψυχρόφιλα μικρόβια, ἡ ὑπαρξις τοιούτων εἰς τὸ παστεριωμένον γάλα εἶναι ἐνδεικτικὴ ἐπιμολύνσεως. Αὕτη δύναται νὰ λάβῃ χώραν καθ' οἷανδήποτε στιγμὴν μετὰ τὴν παστερίωσιν. Πλεῖστοι ἐρευνηταὶ Rogick and Burgwald⁽⁵⁾, Watrous, Doan and Josepson⁽⁶⁾ καὶ Olson καὶ συν. (7), διεπίστωσαν ὅτι αἱ φιάλαι τοῦ παστεριωμένου γάλακτος σχεδὸν πάντοτε περιέχουσιν ἕνα ψυχρόφιλα μικρόβια, ὧν ὁ ἀριθμὸς σημαντικῶς αὐξάνεται κατὰ τὴν ἐναποθήκευσιν εἰς θερμοκρασίαν 4° ἕως 7°C, ἐπὶ μίαν ἑβδομάδα. Ἡ παρουσία τῶν ψυχροφίλων μικροβίων ἐντὸς τοῦ παστεριωμένου γάλακτος δυσμενῶς ἐπιδρᾷ ἐπὶ τῆς δυνατότητος συντηρήσεως (Keeping quality) τούτου. Πολλαπλασιαζόμενα τὰ μικρόβια ταῦτα, καθ' ὃν χρόνον τὸ γάλα διατηρεῖται εἰς χαμηλὴν θερμοκρασίαν πρὸς παρεμπόδισιν τῆς ἀναπτύξεως τῶν προκαλούντων ὀξύτητα μικροοργανισμῶν, ἐπιφέρουν ταγγώδεις ἀλλοιώσεις. Ἡ παρὰ γεῦσις τοῦ γάλακτος εἶναι χαρακτηριστικὴ ἀλλοιώσις τῶν χαμηλῶν θερμοκρασιῶν, ὀφείλεται δὲ εἰς τὴν διάσπασιν τοῦ βουτύρου καὶ τὸν σχηματισμὸν πεπτονῶν (Davis, 1951)⁽⁸⁾. Γενικῶς (Burgwald and Josepson 1947, Pearson 1955 καὶ Babel 1953) τὰ ψυχρόφιλα μικρόβια θεωροῦνται ὑπεύθυνα τῶν ἐπερχομένων διαφορῶν ἀλλοιώσεων τοῦ εἰς θερμοκρασίαν ψύξεως διατηρουμένου παστεριωμένου γάλακτος, (9, 10, 11). Αἱ ἀλλοιώσεις δὲ αὗται συνήθως ἐμφανίζονται μετὰ 4 ἡμέρας, κατὰ τὴν χειμερινὴν περίοδον.

Εἰς τὸ κατωτέρω διάγραμμα ἐμφαίνεται ἡ σχέσις ἡ ὑφισταμένη μεταξὺ

τῶν κλιμάκων θερμοκρασίας ἀναπτύξεως τῶν ψυχροφίλων καὶ θερμοαντόχων μικροβίων (*).



Ἐκ τοῦ πίνακος τούτου καταφαίνεται ὅτι τὰ πλαίσια διὰ τὴν καλύτεραν ἀνάπτυξιν τῶν ἐν λόγῳ μικροβίων εἶναι διάφορα, ἀλλὰ καὶ ὅτι ὑφίσταται εὐρεία ζώνη, εἰς ἣν μικρόβια ἀμφοτέρων τῶν κατηγοριῶν δύνανται νὰ ἀναπτυχθῶσιν. Τὸ φαινόμενον δὲ τοῦτο πρέπει νὰ λαμβάνεται ὑπ' ὄψιν ἐν τῷ ἐργαστηρίῳ, ἔνθα, διὰ τὴν ἐκτίμησιν τῆς ὀλικῆς μικροβιακῆς χλωρίδος τοῦ γάλακτος, αἱ καλλιέργειαι εἰς τρυβλία τίθενται ἐπὶ 48 ὥρας εἰς ἐπωαστικὸν κλίβανον θερμοκρασίας 32° C (12) καὶ ἀναπτύσσονται οὕτω μικρόβια ἀμφοτέρων τῶν κατηγοριῶν (Θερμοάντοχα-Ψυχρόφιλα), ἄνευ διαχωρισμοῦ. (Διὰ τὸν διαχωρισμὸν τούτων ἀπαιτεῖται ἐπώασις εἰς 5° C ἐπὶ 7 ἡμέρας διὰ τὰ ψυχρόφιλα).

Τὰ θερμοάντοχα μικρόβια ἀποτελοῦν μέσον ἐλέγχου τῆς ἀρχικῆς ποιότητος τοῦ γάλακτος (13). Ὁ ἀριθμὸς τούτων σημαντικῶς ἐπηρεάζεται ἐκ τοῦ μικροβιακοῦ φόρτου τοῦ νοποῦ γάλακτος καὶ ἐκ τῶν συνθηκῶν ὑφ' ἃς τοῦτο εὐρέθη, ἀφ' ἧς στιγμῆς ἠμέλχθη μέχρι τῆς παστεριώσεώς του. Συνήθως, εἶναι συνάρτησις τοῦ βαθμοῦ καθαρότητος τῶν σκευῶν τῶν χρησιμοποιουμένων διὰ τὴν συλλογὴν καὶ τὴν μεταφορὰν τοῦ γάλακτος εἰς τὸν χῶρον παστεριώσεως. Ὄταν ἡ καθαρότης τῶν σκευῶν τούτων εἶναι ἐλλειπῆς, δημιουργεῖται λεπτοτάτη στιβὰς γάλακτος ἐπὶ τῶν ἐσωτερικῶν ἐπιφανειῶν, ἧτις περιέχει μικρόβια τῆς συνήθους μικροβιακῆς χλωρίδος τοῦ γάλακτος. Ὁ ἐπακολουθὼν ἐλλειπῆς καθαρισμὸς τῶν σκευῶν δι' ὕδατος θερμοῦ ἢ μὴ καὶ ἡ ἐν συνεχείᾳ ἐκθεσις τῶν δοχείων εἰς τὰς θερμοὰς ἀκτῖνας τοῦ ἡλίου πρὸς ἀποξήρανσιν, ἀφ' ἐνὸς μὲν, δὲν ἀποστειρώνει τὰ δοχεῖα,

ἀφ' ἐτέρου δέ, δημιουργεῖ τὰς καταλλήλους συνθήκας διὰ τὴν ἀνάπτυξιν τῶν θερμοανθεκτικῶν βακτηριδίων. Ἐπίσης κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπον, εἰς τὸ ἐργοστάσιον παστεριώσεως, ὁσάκις ὁ καθαρισμὸς εἶναι ἀνεπαρκής, διευκολύνεται ἡ δημιουργία τῶν μικροβίων τούτων. Μία ἐνέργεια ἐκ μέρους τῶν ἐργοστασίων, ἣτις διευκολύνει ἐπίσης τὴν ἀνάπτυξιν τῆς θερμοανθεκτικότητος, κρινομένη ὡς ἐκ τούτου ἀπορριπτέα, εἶναι ἡ ἐπαναπαστερώσις τοῦ γάλακτος. Ἡ ἐπαναπαστερώσις, ὅτε ἐπαναλαμβάνεται κατὰ σύστημα, δημιουργεῖ εἰς τὰ ἐργοστάσια ὀξὺ πρόβλημα ὀφειλόμενον εἰς τὰ μικρόβια ταῦτα. Ἡ μέθοδος τῆς χαμηλῆς παστεριώσεως, καθ' ἣν τὸ γάλα θερμαίνεται εἰς τοὺς 62° C/30', οὐχὶ μόνον δὲν εἶναι ἱκανὴ νὰ καταστρέψῃ τὰ μικρόβια ταῦτα, ἀλλ' ἀντιθέτως διευκολύνει καὶ αὐτὴν τὴν ἀνάπτυξιν τῆς θερμοανθεκτικότητος εἰς μεγαλύτερον βαθμὸν. Ὅσάκις εἰς ἐργοστάσιον χαμηλῆς παστεριώσεως δημιουργεῖται πρόβλημα, συνεπεία ὑπερβολικοῦ ἀριθμοῦ θερμοαντόχων, συνιστᾶται ἡ ἀντικατάστασις τῆς χαμηλῆς παστεριώσεως διὰ τῆς ὑψηλῆς τοιαύτης. Συχνάκις παρατηροῦνται ἐποχιακαὶ διακυμάνσεις τοῦ ἀριθμοῦ τῶν θερμοαντόχων. Ἡμεῖς παρατηρήσαμεν τοῦτο κατὰ τὸ θέρος κυρίως, ὅτε ὁ ἀριθμὸς τούτων ἦτο λίαν ὑψηλός.

Λόγῳ τοῦ γεγονότος ὅτι, τὰ θερμοάντοχα μικρόβια εἶναι βιομηχανικῶς σχετικῶς ἀδρανῆ, προκαλοῦν μετὰ μακρὰν ἐπάωσιν σχετικὴν λύσιν τῶν πρωτεϊνῶν καὶ δξύτητα. Ταῦτα, ἐν ἀντιθέσει πρὸς τὰ ψυχρόφιλα, δὲν ἐπιδροῦν ἐπὶ τοῦ χρόνου συντηρήσεως τοῦ παστεριωμένου γάλακτος, τούτου διατηρουμένου εἰς θερμοκρασίαν ψύξεως (14). Ἐν τούτοις, ἡ παρουσία τούτων εἰς μέγαν ἀριθμὸν, δημιουργεῖ διὰ τὸ ἐργοστάσιον προβλήματα, ὧν τὸ σπουδαιότερον εἶναι ἡ ἀδυναμία τούτου νὰ ἀνταποκρίνεται πρὸς τὰς διὰ διατάξεων καθιερωθείσας σταθερὰς (Standards) ἐπὶ τοῦ παστεριωμένου γάλακτος ἀπὸ ἀπόψεων συνολικοῦ ἀριθμοῦ μικροβίων.

Ἐτέρα κατηγορία μικροβίων, εὐρέως διαδεδομένων καὶ ὡς ἐκ τούτου πάντοτε ἀνευρισκομένων εἰς τὸ νοπὸν γάλα, εἶναι τὰ **Κολοβακτηρίδια** (*Escherichia-Aerobacter*) τῆς οἰκογενείας τῶν ἐντεροβακτηριδίων (16). Ἡ ἔκτασις τῆς παρουσίας των εἰς τὴ γάλα εὐρέως ἐξαρτᾶται ἐκ τῶν συνθηκῶν ὑγιεινῆς, ὑφ' ἃς τοῦτο παράγεται καὶ διακομίζεται εἰς τὸ ἐργοστάσιον παστεριώσεως. Ἡ ἀνίχνευσις καὶ ἐκτίμησις τούτων ὁσάκις ἐκτελεῖται εἰς τὸ νοπὸν γάλα ἀποτελεῖ διὰ τὴν βιομηχανίαν τοῦ γάλακτος «δείκτην καθαρότητος». Ἡ σημασία τῆς παρουσίας τῶν ἐν λόγῳ μικροοργανισμῶν, σπανιώτατα παθογόνων, εἰς τὸ ὕδωρ καὶ εἰς τὸ γάλα, εἶναι διάφορος. Εἰς τὸ πόσιμον ὕδωρ, τῶν μικροβίων τούτων μὴ δυναμένων νὰ ἀναπτυχθῶσιν, ἡ παρουσία των εἶναι μάρτυς μολύνσεως καὶ οὐχὶ ἀναπτύξεως, αἱ δὲ πηγαὶ τῆς μολύνσεως ταύτης προέρχονται συνήθως ἀπὸ ἀποχετεύσεις ἀνθρωπίνων περιττωμάτων, αἵτινες δύνανται νὰ περιέχωσιν καὶ παθογόνα μικρόβια, ἐντεροβακτηρίδια κυρίως, καθιστῶντα συνεπῶς τὸ ὕδωρ αἰτίαν ἐκρήξεως ἐπιδη-

μικῶν νοσημάτων. Εἰς τὸ νοπὸν γάλα, ἐξαίρετον ὑλικὸν διὰ τὴν ἀνάπτυξιν τῶν ὀργανισμῶν τούτων, ἡ ὑπαρξίς τῶν κολοβακτηριδίων δὲν τυγχάνει ἀπαράδεκτος ἐφ' ὅσον ὁ ἀριθμὸς τούτων εἶναι μικρὸς. Συνήθως προέρχονται ταῦτα ἐκ τοῦ πεπτικοῦ συστήματος τῶν ἀγελάδων, αἵτινες ὁμως δὲν ὑπόκεινται εἰς τὰς αὐτὰς ἐντερικὰς λοιμώξεις ὡς καὶ ὁ ἄνθρωπος. Ὡσαύτως τὸ περιβάλλον εἰς ὃ διαβιοῦν τὰ ζῶα ὡς καὶ τὰ ἀκάθαρτα δοχεῖα, μολύνουν τὸ γάλα διὰ τῶν κολοβακτηριδίων, ἅτινα ὑπὸ ἀνεπαρκεῖς συνθήκας ὑγιεινῆς ἀναπτύσσονται εἰς ὑπερβολικὸν ἀριθμὸν.

Ἐνῶ ὁμως διὰ τὸ νοπὸν γάλα τὰ κολοβακτηρίδια θεωροῦνται ὅτι ἀποτελοῦσι μέρος τῆς τυπικῆς μικροβιακῆς χλωρίδος τούτου, διὰ τὸ καλῶς παστεριωμένον γάλα ἡ παρουσία τούτων εἶναι ἐνδεικτικὴ ἐπιμολύνσεως (¹⁵, ¹⁶, ¹⁷) κατὰ τὴν μετὰ τὴν παστερίωσιν χρονικὴν περίοδον. Ἡ προᾶξις καὶ τὰ πειράματα (¹⁴) ἀπέδειξαν ὅτι οἱ ὡς εἴρηται μικροοργανισμοὶ καταστρέφονται κατὰ τὴν παστερίωσιν, ἡ δὲ ἐπιβίωσις τοιούτων μετὰ τὴν παστερίωσιν, θεωρεῖται φαινόμενον σπάνιον. Ἡ ἀπομόνωσις ἐν τούτοις ἐνίων θερμοαντόχων κολοβακτηριδίων ἐκ τοῦ παστεριωμένου γάλακτος εἶναι πιθανὴ ἐφ' ὅσον ὁ ἀριθμὸς τούτων εἰς τὸ νοπὸν γάλα εἶναι ὑπερβολικὸς.

Ἐν πάσῃ περιπτώσει, ἡ ἀνεύρεσις κολοβακτηριδίων εἰς τὸ παστεριωμένον γάλα θέτει τὴν ὑποψίαν εἴτε τῆς ἀνεπαρκοῦς παστερίωσης εἴτε (καὶ κυριώτερον) τῆς ἐπιμολύνσεως μετὰ τὴν παστερίωσιν.

ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ, ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ἡ δειγματοληψία ἐγένετο κατὰ τὰς πρῶινὰς ὥρας καὶ ἀφεῶρα γάλα ὑποστᾶν κατὰ τὴν προτεραίαν τὴν διὰ τῆς παστερίωσης ἐπεξεργασίαν. Ἐλήφθησαν δείγματα ἀπὸ διάφορα πρᾶτήρια διαθήσεως εἰς τὸ κοινόν, περιοχῆς κέντρου πρωτευούσης. Ἡ ἐξέτασις τῶν δειγμάτων ἐγένετο ἐντὸς βραχέος χρονικοῦ διαστήματος μὴ ὑπερβαίνοντος οὐδέποτε τὰς 3 ὥρας ἀπὸ τῆς λήψεως ἡ δὲ παραμονὴ τούτων ἐκτὸς ψυκτικῶν χώρων περιορίζετο εἰς τὸ ἐλάχιστον.

Ἐφηρόσθησαν αἱ ἐπίσημοι μέθοδοι ἐλέγχου παστεριωμένου γάλακτος διὰ καλλιεργειῶν, ὡς ἀκριβῶς περιγράφονται ὑπὸ τοῦ Ὁργανισμοῦ Δημοσίας Ὑγείας τῶν Η. Π. Α. (¹⁸). Ἐχρησιμοποιήθησαν πρὸς τοῦτο ἅπαντα τὰ ὄργανα, ὑλικά καὶ θρεπτικά ὑποστρώματα, τὰ χρησιμοποιούμενα εἰς Η.Π.Α., καὶ μὲ τὰ ὅποια εἶναι ἐφοδιασμένη ἡ Στρατιωτικὴ Κτηνιατρικὴ Ὑπηρεσία.

Μετὰ τὴν διαδικασίαν, διὰ τὴν ἐξέτασιν ἐκάστου δείγματος ὅσον ἀφορᾷ τὸν συνολικὸν ἀριθμὸν μικροβίων καὶ τὸν ἀριθμὸν κολοβακτηριδίων κατὰ κ. ἐκ., δείγμα ἐλαμβάνετο ἐκ τῆς αὐτῆς φιάλης καὶ ὑφίστατο τὴν ἐν τῷ ἐργαστηρίῳ παστερίωσιν, ἠκολούθει δὲ πάλιν ἡ αὐτὴ τεχνικὴ καλλιεργειῶν, ἀφ' ἑνὸς μὲν διὰ τὴν ἐκτίμησιν τῆς θερμοαντόχου χλωρίδος, ἀφ' ἑτέρου δὲ

διὰ τὴν πιθανὴν ἀνίχνευσιν θερμοαντόχων κολοβακτηριδίων. Ἐκ τῆς αὐτῆς ἐπίσης φιάλης, ἐπίσης μικρὰ ποσότης ἐλαμβάνετο καὶ διενεργεῖτο ἡ κατὰ Shareg δοκιμὴ τῆς φωσφατάσης.

Τὰ χρησιμοποιηθέντα ὕλικά ἦσαν τὰ ἀκόλουθα :

1. Διὰ τὴν ἐκτίμησιν τοῦ Σ.Α.Μ.

Tryptone	5	γρ.
Yeast extract	2,5	γρ.
Glucose	1	γρ.
Agar	15	γρ.
H ₂ O	1000	κ. ἐκ.

Τελικὸν pH : 7.0 ± 01

2. Διὰ τὰς ἀραιώσεις τοῦ γάλακτος ἐχρησιμοποιήθη τὸ ἀκόλουθον ρυθμιστικὸν διάλυμα :

KH ₂ PO ₄	34	γρ.
H ₂ O	1000	κ. ἐκ.

Ἐκ τοῦ ἀνωτέρου μητρικοῦ διαλύματος ἐλαμβάνετο 1.25 κ. ἐ. καὶ 1000 κ. ἐ. ἀπεσταγμένον ὕδατος πρὸς παρασκευὴν τοῦ τελικοῦ διαλύματος.

3. Διὰ τὴν καταμέτρησιν τῶν κολοβακτηριδίων ἐχρησιμοποιήθη τὸ κάτωθι ἐκλεκτικὸν θρεπτικὸν ὑπόστρωμα :

Proteose Peptone	1	γρ.
Lactose	1	γρ.
Sodium desoxycholate	0,1	γρ.
Sodium chloride	0,5	γρ.
Ferric Ammonium citrate	0,2	γρ.
Agar	1,5	γρ.
Neutral red	0,003	%
H ₂ O	100	κ. ἐκ.

Τελικὸν pH : $7.3 \pm 0,1$.

Κατὰ τὴν ἐκτίμησιν τῶν ἀποτελεσμάτων ἐπὶ τοῦ Σ.Α.Μ. καὶ τοῦ ἀριθμοῦ κολοβακτηριδίων διὰ τῆς μεθόδου τῶν καλλιιεργειῶν πρέπει νὰ λαμβάνονται ὑπ' ὄψιν τὰ κάτωθι :

1) Λόγω τῆς ποικίλης μικροβιακῆς χλωρίδος τοῦ γάλακτος, αἱ ἀπαιτήσεις διὰ τὴν ἀνάπτυξιν τῶν μικροβίων εἶναι διάφοροι. Τὰ χρησιμοποιούμενα ὄθεν ὕλικά δέον νὰ ᾧσιν κατάλληλα καὶ ἠλεγμένα κυρίως ἀπὸ ἀπόψεως pH. Ὅστε νὰ ἐπιτυγχάνηται ἡ ἀνάπτυξις οὐχὶ ἀπάντων πλὴν ὁμως τῶν πλείστων μικροβίων. Ἡ ἐπώασις τῶν ὑποστρωμάτων εἰς θερμοκρασίαν 32° ἐπὶ 48 ὥρας κατὰ τὴν ἐκτίμησιν τοῦ Σ.Α.Μ., ναὶ μὲν δὲν ἐπιτρέπει τὴν ἀνάπτυξιν τοῦ συνόλου τῶν μικροβίων, ἀποτελεῖ ὁμως τὴν εὐνοϊκωτέραν θερμοκρασίαν διὰ τὰ περισσότερα ἐκ τούτων.

2) Αἱ ἀναπτυσσόμενα εἰς τὰ τρυβλία ἀποικία θεωροῦνται γενικῶς ὅτι προέρχονται ἐκ τῆς ἀναπτύξεως ἐνὸς μόνον μικροβιακοῦ κυττάρου. Παρὰ τὰ λαμβανόμενα ὁμως μέτρα, κατὰ τὴν ἀνατάραξιν τῶν διαλυμάτων τοῦ γάλακτος, πιστεύεται ὅτι ἔνιοι ἀποικία προέρχονται ἀπὸ συσσωρεύματα

(clumps) μικροβίων, μὴ οὔσης οὕτω δυνατῆς τῆς ἐπακριβοῦς καταμετρήσεως τῶν μικροβίων. Παρὰ τοὺς ἀνωτέρω περιορισμούς, ἡ μέθοδος αὕτη τῆς ἐκτιμήσεως τοῦ Σ.Α.Μ. διὰ τῶν καλλιεργειῶν δίδει τὰς πλέον ἀξιολόγους πληροφορίας (18).

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Τ' ἀποτελέσματα συνοψίζονται καὶ διὰ τὰ τρία ἐργαστάσια Α, Β καὶ Γ εἰς τοὺς ἀντιστοιχοῦς τρεῖς πίνακας :

Π Ι Ν Α Ξ
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ Α'.

α/α	Ἐκτιμηθεὶς Σ.Α.Μ. κατὰ κ. ἑ.	Ἀριθμὸς κολοβακτη- ριδίων κατὰ κ. ἑ.	ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΙΝ ΕΝ Τῷ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙῳ		ἑκατοστιαία ἀναλογία θερμοαντό- χων μικρο- βίων ἐπὶ τοῦ Σ.Α.Μ. %	Δοκιμὴ φωσφατά- σης
			Σ.Α.Μ. κατὰ κ. ἑ.	Ἀριθ. κολοβα- κτηρι- δίων κατὰ κ.ἑ.		
1	234.000	587	160.000	0	68	Ἀρνητικὴ
2	85.000	22	50.000	0	53	»
3	97.000	98	29.000	0	30	»
4	360.000	278	71.050	0	19	»
5	36.000	45	1.000	0	3	»
6	111.000	>1.000	20.000	0	25	»
7	165.000	>1.200	45.000	0	28	Θετικὴ
8	42.500	65	4.000	0	10	Ἀρνητικὴ
9	9.750	5	2.000	0	25	»
10	49.000	104	26.000	0	50	»
11	134.000	127	12.700	0	9	»
12	220.000	210	67.000	0	30	»
13	218.000	131	53.000	0	24	»
14	156.000	182	86.000	0	55	»
15	202.000	195	105.000	0	51	»
16	85.000	77	53.000	0	62	»
17	130.500	99	83.000	0	63	»
18	66.000	46	52.000	0	76	»
19	127.000	140	90.000	0	71	»
20	37.000	11	18.000	0	49	»

Ἐπὶ τοῦ συνόλου τῶν δειγμάτων ὁ ἀριθμὸς τῶν θερμοαντόχων μικροβίων ἀνῆλθεν εἰς τὸ 40 % τοῦ Σ.Α.Μ.

Λογαριθμικὸς μέσος ὄρος τοῦ Σ.Α.Μ. κατὰ δεῖγμα = 4.99, ἔξ οὗ προκύπτει ὁ ἀριθμὸς 97.000 ὡς μέσος ὄρος ἐκτιμήσεως Σ.Α.Μ., συμφώνως πρὸς τὸν Ἀμερικανικὸν Κώδικα Γάλακτος.

(ἘΥπολογισμὸς κατὰ προσέγγισιν).

Π Ι Ν Α Ξ
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ Β'.

α/α	Ἐκτιμηθεὶς Σ.Α.Μ. κατὰ κ. ἑ.	Ἀριθμὸς κολοβακτη- ριδίων κατὰ κ. ἑ.	ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΙΝ ΕΝ Τῷ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙῳ		ἑκατοστιαία ἀναλογία θερμοαντό- χων μικρο- βίων ἐπὶ τοῦ Σ.Α.Μ. %	Δοκιμὴ φωσφατά- σης
			Σ.Α.Μ. κατὰ κ. ἑ.	Ἀριθ. κολοβα- κτηρι- δίων κατὰ κ. ἑ.		
1	71.000	291	13.000	0	18	Ἀρνητικὴ
2	55.000	25	17.000	0	31	»
3	105.000	15	65.000	0	50	»
4	86.000	126	38.000	0	50	»
5	85.000	140	6.000	0	7,5	»
6	220.000	27	62.000	0	22	»
7	121.000	210	31.000	0	24	»
8	145.000	160	50.800	0	30	»
9	90.000	192	5.200	0	6	»
10	190.000	38	144.000	0	60	»
11	90.000	19	31.000	0	30	»
12	115.000	392	100.000	0	87	»
13	340.000	192	112.000	0	33	»
14	153.000	210	82.000	0	50	»
15	132.000	138	74.000	0	56	»
16	88.000	155	49.000	0	56	»
17	186.000	203	92.000	0	50	»
18	102.000	85	63.000	0	62	»
19	67.000	67	28.000	0	42	»
20	117.000	163	101.000	0	86	»

*Επὶ τοῦ συνόλου τῶν δειγμάτων ὁ ἀριθμὸς τῶν θερμοαντόχων μικροβίων ἀνῆλθε εἰς τὸ 44,33 % τοῦ Σ.Α.Μ.

Λογαριθμικὸς μέσος ὅρος τοῦ Σ.Α.Μ. κατὰ δεῖγμα = 5.06, ἐξ οὗ προκύπτει ὁ ἀριθμὸς 115.000 ὡς μέσος ὅρος ἐκτιμῆσεως Σ.Α.Μ., συμφώνως πρὸς τὸν Ἀμερικανικὸν Κώδικα Γάλακτος.

(*Υπολογισμὸς κατὰ προσέγγισιν).

Π Ι Ν Α Ξ
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ Γ'.

α/α	Ἐκτιμηθεῖς Σ.Α.Μ. κατὰ κ. ἑ.	Ἀριθμὸς κολοβακτη- ριδίων κατὰ κ. ἑ.	ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΙΝ ΕΝ Τῷ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙῳ		ἑκατοστιαία ἀναλογία θερμοαντό- χων μικρο- βίων ἐπὶ τοῦ Σ.Α.Μ. %	Δοκιμὴ φωσφατά- σης
			Σ.Α.Μ. κατὰ κ. ἑ.	Ἀριθ. κολοβα- κτηρι- δίων κατὰ κ.ἑ.		
1	35.000	0	16.000	0	55	Ἀρνητικὴ
2	27.000	1	12.500	0	58	»
3	110.000	0	87.000	0	79	»
4	220.000	0	190.000	0	86	»
5	79.000	0	46.000	0	18	»
6	110.000	0	83.000	0	75,5	»
7	350.000	0	292.000	0	83	»
8	132.000	0	56.000	0	53	»
9	350.000	0	220.000	0	63	»
10	95.000	0	22.000	0	23	»
11	80.000	0	31.500	0	38	»
12	163.000	1	60.000	0	38	»
13	93.000	9	29.000	0	30	»
14	85.000	52	68.000	0	80	»
15	72.000	0	43.000	0	59	»
16	32.000	0	28.000	0	87,5	»
17	114.000	0	87.000	0	76	»
18	193.000	0	107.000	0	55	»
19	94.000	0	65.000	0	70	»
20	88.000	0	47.000	0	53,5	»

Ἐπὶ τοῦ συνόλου τῶν δειγμάτων ὁ ἀριθμὸς τῶν θερμοαντόχων μικροβίων ἀνῆλθε εἰς τὸ 63 % τοῦ Σ.Α.Μ.

Λογαριθμικὸς μέσος ὄρος τοῦ Σ.Α.Μ. κατὰ δεῖγμα = 4,98, ἐξ οὗ προκύπτει ὁ ἀριθμὸς 95.000 ὡς μέσος ὄρος ἐκτιμῆσεως Σ.Α.Μ., συμφώνως πρὸς τὸν Ἀμερικανικὸν Κώδικα Γάλακτος.

(Ἐυπολογισμὸς κατὰ προσέγγισιν).

Ἐκ τῆς μελέτης τῶν ἀποτελεσμάτων τούτων συνάγονται τὰ ἑξῆς :

α) Ὁ Σ.Α.Μ. εἰς τὸ παστεριωμένον γάλα καὶ τῶν τριῶν ἐργοστασίων ἐθεωρήθη δι' ἅπαντα σχεδὸν τὰ ἐξετασθέντα δείγματα ὑψηλός, ἐνίοτε δὲ ὑπερβολικός. Αἱ παρατηρηθεῖσαι διακυμάνσεις τοῦ Σ.Α.Μ. ἀπὸ δείγματος εἰς δείγμα, καίτοι τοῦ αὐτοῦ ἐργοστασίου, εἶναι πολλάκις ὑπερβολικαί, μὴ δυνάμεναι νὰ δικαιολογηθῶσι ἐκ τοῦ γεγονότος καὶ μόνον ὅτι ἡ δειγματοληψία ἐγένετο ἐκ τῶν πρᾶτηρίων διαθέσεως καὶ οὐχὶ ἀπ' εὐθείας ἐκ τῶν ἐργοστασίων.

Εἰς 4 μόνον περιπτώσεις, ὅσον ἀφορᾷ τὸ ἐργοστάσιον Α καὶ εἰς 3, ὅσον ἀφορᾷ τὸ ἐργοστάσιον Γ, ὁ ἐκτιμηθεὶς Σ. Α. Μ. ἦτο ἐντὸς τῶν ἀνεκτῶν ὁρίων τῶν καθοριζομένων ὑπὸ τῶν ξένων νομοθετημάτων. Ἄλλα καὶ πάλιν ἐὰν π.χ. ἐφηρμόζετο ὁ Κῶδιξ τοῦ γάλακτος τῶν Η.Π.Α.¹⁹, σύμφωνα μὲ τὸν ὁποῖον κατὰ τὸν ἔλεγχον τοῦ γάλακτος λαμβάνεται ὁ λογαριθμικὸς μέσος ὄρος τῶν ἀποτελεσμάτων τεσσάρων διαδοχικῶν δειγματοληψιῶν, οὐδὲν δυστυχῶς ἐκ τῶν ἐργοστασίων θὰ ἀνταπεκρίνετο εἰς τὰς ἀξιώσεις τοῦ κώδικος, ὅσον ἀφορᾷ τὸν Σ.Α.Μ. ἔστω καὶ ἐὰν ἐπρόκειτο περὶ γάλακτος τῆς τελευταίας ποιοτικῆς διαβαθμίσεως.

β) Εἰς τὰ ἐργοστάσια Α καὶ Β, ὁ ἀριθμὸς τῶν κολοβακτηριδίων ἦτο, πλὴν μιᾶς μόνον περιπτώσεως, ἐνδεικτικὸς τῆς ἀνθυγιεινῆς μεταχειρίσεώς του, μετὰ τὴν ἐπεξεργασίαν τῆς παστεριώσεως. Ἡ περίπτωσις τῆς ἀνεπαρκoῦς παστεριώσεως ἐθεωρήθη ἀπίθανος, καθ' ὅσον αἱ δοκιμαὶ τῆς φωσφατάσης, πλὴν μιᾶς μόνον περιπτώσεως, ἀπέβησαν ἀρνητικά. Διὰ τὸ ἐργοστάσιον Γ' ἐν ἀντιθέσει διεπιστώθη τὸ αὐτὸ ὕπερ εἶχομεν καὶ πρὸ τριετίας ἀνεύρει : Ὁ ἀριθμὸς τῶν κολοβακτηριδίων ἦτο ἐντὸς τῶν ὁρίων τῶν καθοριζομένων ὑπὸ τοῦ Ἀμερικανικοῦ κώδικος. Ἐπὶ 20 ἐξετάσεων εἰς τὰς 16 δὲν ἀνευρέθησαν κολοβακτηρίδια, ἐνῶ εἰς τὰς 3 κατεμετρήθησαν ὀλιγώτερα τῶν 10.

γ) Μετὰ τὴν ἐν τῷ ἐργαστηρίῳ παστερίωσιν, εἰς μίαν καὶ μοναδικὴν περίπτωσιν, κατεμετρήθησαν ἐλάχισται ἀποικίαι θερμοαντόχων κολοβακτηριδίων. Ἐκ τούτου, ἀποδεικνύεται ἡ ἀξία τῆς μετρήσεως τῶν κολοβακτηριδίων, ὡς δείκτου ἐπιμολύνσεως τοῦ παστεριωμένου γάλακτος.

δ) Αἱ δοκιμαὶ τῆς φωσφατάσης ἀπέβησαν, πλὴν μιᾶς μόνον περιπτώσεως τοῦ ἐργοστασίου Α, ἀρνητικά.

ε) Ὁ ἀριθμὸς τῶν θερμοαντόχων μικροβίων, τῶν καταμετρηθέντων μετὰ τὴν ἐν τῷ ἐργαστηρίῳ παστερίωσιν, εἶναι ὑπερβολικός. Ὁ ἀριθμὸς τῶν θερμοαντόχων μικροβίων ἐξετιμήθη κατὰ μέσον ὄρον καὶ εἰς ἑκατοστιαίαν ἀναλογίαν ὡς ἀκόλουθως δι' ἕκαστον ἐργοστάσιον :

$$\text{Ἐργοστάσιον Α} = 40 \%$$

$$\text{» Β} = 44 \%$$

$$\text{» Γ} = 63 \%$$

Οὕτω, διαφαίνεται ἡ ὀξύτης τοῦ προβλήματος τῶν θερμοαντόχων μικροβίων διὰ τὰ Ἑλληνικὰ ἐργοστάσια παστεριώσεως. Θὰ εἶναι ἐπομένως

Οὕτω, διαφαίνεται ἡ ὀξύτης τοῦ προβλήματος τῶν θερμοαντόχων μικροβίων διὰ τὰ Ἑλληνικὰ ἐργοστάσια παστεριώσεως. Θὰ εἶναι ἐπομένως δύσκολος ἡ ὑπὸ τῶν ἐργοστασίων παραγωγή καλῶς παστεριωμένου γάλακτος μὲ μικροβιακὴν χλωρίδα, μὴ ὑπερβαίνουσαν ἓνα λογικὸν συνολικὸν ἀριθμὸν μικροβίων, ἐφ' ὅσον ἐν τόσον ὑψηλὸν ποσοστὸν τῆς χλωρίδος τοῦ γάλακτος παρουσιάζει ἀντοχὴν εἰς τὴν παστερίωσιν.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ :

Ἐκ τῶν ὡς ἄνω ἀποτελεσμάτων ἀντιλῶνται, ἐπομένως, τὰ ἀκόλουθα βασικὰ συμπεράσματα :

1ον) Ἡ συμμόρφωσις τῶν ἐργοστασίων εἰς ὅτι ἀφορᾷ τὸν ἀριθμὸν τῶν κολοβακτηριδίων δύναται νὰ ἐπιτευχθῆ ὑπὸ τὰς Ἑλληνικὰς συνθήκας καί, κατὰ τὴν γνώμην μας, πρέπει νὰ ἐπιβληθῆ. Τοῦτο διαφαίνεται ἀπὸ τὰ ἀποτελέσματα τοῦ ἐργοστασίου Γ' καὶ ἐκ τοῦ γεγονότος ὅτι τὰ λοιπὰ ἐργοστάσια διαθέτουν ἐγκαταστάσεις τῆς αὐτῆς σχεδὸν τεχνικῆς ἀξίας.

2ον) Ὁ Σ.Α.Μ. ἦτο πράγματι ἐξαιρετικὰ ὑψηλὸς δι' ἅπαντα τὰ ἐργοστάσια. Πρέπει ὅμως νὰ ληφθῆ ὑπ' ὄψιν τὸ ὑψηλὸν ποσοστὸν τῶν θερμοαντόχων μικροβίων, διὰ τὰ ὁποῖα δὲν φέρουν εἰμὴ μόνον μερικὴν εὐθύνην τὰ ἐργοστάσια. Ἡ περίπτωση τοῦ ἐργοστασίου Γ' εἶναι χαρακτηριστικὴ.

Τὸ γάλα τοῦ ἐργοστασίου τούτου καθ' ὅλας σχεδὸν τὰς ἐξετάσεις, ἀπέδειξεν τὴν ὑπαρξιν ὑπερβολικοῦ ἀριθμοῦ μικροβίων κατὰ κ.έ., ἐνῶ ὁ ἀριθμὸς τῶν κολοβακτηριδίων ἦτο σχεδὸν πάντοτε ἐντὸς τῶν καθοριζομένων ὁρίων. Ἐκ τοῦ Σ.Α.Μ. ὅμως, τὸ μεγαλύτερον ποσοστὸν ἀπετελεῖτο ἀπὸ θερμοανθεκτικὰ μικρόβια, διὰ τὰ ὁποῖα οὐδόλως εὐθύνεται τὸ ἐργοστάσιον. Εἰς τὴν συγκεκριμένην, ὑπ' ἀριθ. 9 ἐξέτασιν π.χ. τοῦ ἐργοστασίου Γ', ἀνευρέθη ὅτι ὁ Σ.Α.Μ. ἦτο 350.000 κ.έ. τὰ θερμοάντοχα 220.000 κ.έκ. Οὕτω περίπτωσις ἐπιμολύνσεως τοῦ γάλακτος μετὰ τὴν παστερίωσιν, πρέπει νὰ ἀποκλεισθῆ, λόγῳ ἀπουσίας κολοβακτηριδίων. Ἐκ τῶν 350.000 ὅμως μικροβίων, τὰ 63 % ἰσούμενα πρὸς 220.000 εἶναι θερμοάντοχα, ἅτινα προφανῶς ὑπῆρχον εἰς τὸ νωπὸν γάλα καὶ τὰ ὁποῖα τὸ ἐργοστάσιον ἀδυνατεῖ νὰ ἐξοντώσῃ διὰ τῆς παστεριώσεως.

Ἐκ τούτου καὶ ἄλλων παρεμφερῶν παραδειγμάτων, καταφαίνεται ἡ κακὴ ποιότης τοῦ πρὸς παστερίωσιν νωποῦ γάλακτος. Ἐφ' ὅσον ἐπομένως αἱ συνθῆκαι παραγωγῆς γάλακτος δὲν βελτιωθοῦν εἶναι δύσκολος καὶ μᾶλλον ἀπίθανος ἡ παστερίωσις ὑπὸ τῶν ἐργοστασίων γάλακτος μὲ κριτήρια μικροβιακοῦ ἐλέγχου, ἐμπίπτοντα εἰς τὰ ὄρια ἐνός, ἔστω καὶ ἐλαστικοῦ, νομοθετήματος.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Breer R. S.: N. Y. Agr. Exper. St. (Geneva) Techn. Bull. 191, (1932).
2. Hansen P. A.: N. Y. Agr. Exper. St. (Geneva) Techn. Bull. 158, (1929).
3. Hansen P. A.: N. Y. Agr. Exper. St. (Geneva) Techn. Bull. 196, (1932).
4. Thomas S. B.: Dairy Abs., Vol. 20, Nos 5 & 6, (1958).
5. Rogick F. A., Burgwald L. H.: J. Milk & Food Techn., Vol. 15, 181, (1952).
6. Watrous G. H., Doan F. J., Josepson D. V.: Bull. P. Agr. Exp. St., 551, (1952).
7. Olson H., Willoughby D. S., Thomas E. L., Morris H. A.: J. Milk & Food Techn., Vol. 16, 213, (1953).
8. Davis J. G.: Proc. Soc. Appl. Bact., 14, 216, (1951).
9. Burgwald C. H., Josepson D. V.: J. Dairy Sc., 30, 371, (1947).
10. Pearson C.: Can. Dairy I. Gr. J., 34, 35, (1955)
11. Babel F. G.: J. Dairy Sc., 36, 562, (1953).
12. Mossel D., Diepen A. A., Yan, H. M.: Ann. I. Past. Lille, 8, 132, (1956).
13. Buffiaux R., Beerens H.: Rev. Path. Gen. Comp., 652, Nov. (1953).
14. Atherton H. V., Doan F. J., Watrous G. H.: P. Agr. Exp. St. Bull., 575, (1954).
15. Μουτούση Κ., Παπαθασιλείου Τ. Θ.: Δελ. Έλλ. Μικρ. και Ύγ. Έτ., Τ. 2, 81, (1957).
16. Buchbinder L., Alff E. C.: J. Milk & Food Techn., 10, 137, (1947).
17. Joint Fao/Who: Expert Comm. on Milk Hyg., First Report.
18. St. Meth, Exam. Dairy Pr., Am. P. H. Ass., X edit.
19. Milk Ord. and Code, P. H. Service (U.S.A.), (1953).

SUMMARY

**FACTS CONCERNING THE SANITARY CONDITION OF PASTEURIZED
MILK IN THE ATHENS AREA**

b y

G. DRINIAS and A. VELTSOS

The total bacterial population and the coliforms were estimated into 60 samples of pasteurized milk with the Standard Plate Method. Samples originated from the three Plants of Pasteurization A, B and C of Athens which are using the H.T.S.T. method. Laboratory pasteurization and phosphatase test of the samples permitted to estimate thermoduric bacteria and to detect insufficient pasteurization.

The total bacterial count in all samples were very high. Samples originating from the A and B plants showed a very high coliform count, while those from C, only in one case have exceeded 10 coliforms per ml.

Laboratory pasteurization proved that a great percentage in the bacterial population (40 % to 63 %) were thermoduric bacteria. This fact is attributed by the authors to the poor sanitary quality of the raw milk. The interest of sanitary production of the raw milk is pointed out as being the only measure which with an efficient pasteurization can lead to the diminution of thermoduric bacteria, which are now the great problem of Athens pasteurization plants.

Phosphatase tests were negative in all but one case.