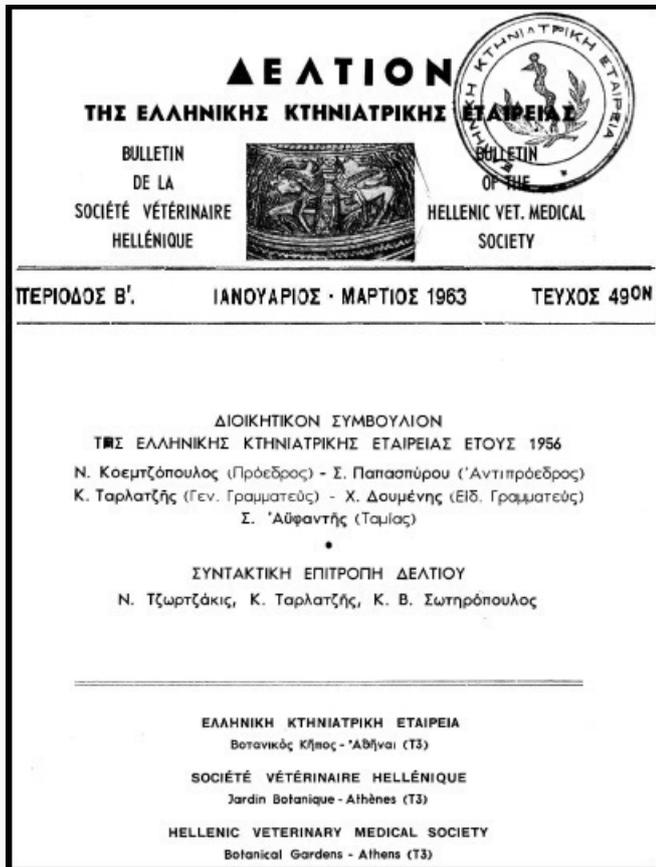


Περιοδικό της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας

Αρ. 1 (1963)



Βιβλιοκρισία

Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

doi: [10.12681/jhvms.18327](https://doi.org/10.12681/jhvms.18327)

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. (1963). Βιβλιοκρισία. *Περιοδικό της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας*, (1), 47-48.
<https://doi.org/10.12681/jhvms.18327>

Ἐτεροι ἔρευναι ἐπὶ τῆς ἀπορροφήσεως τοῦ ἀμπρόλ, διὰ τῆς τεχνικῆς τῆς *In Situ* περιδέσεως διαφόρων τμημάτων τοῦ γαστρο-ἐντερικοῦ σωλήνος, ἔδειξαν ὅτι τὸ δωδεκαδάκτυλον ἔχει τὴν μεγαλυτέραν ἰκανότητα ἀπορροφήσεως τοῦ ἀμπρόλ. Ἐπὶ προσθέτως, εὐρέθη ὅτι ἡ θειαμίνη, προστιθεμένη εἰς τὸ ἀμπρόλ, μειώνει τὴν ἀπορρόφωσιν τούτου ἐντὸς τοῦ δωδεκαδάκτυλικοῦ βρόχου. Τὸ τελευταῖον τοῦτο εὗρημα ἀποδεικνύει ἀμέσως ὅτι τὸ ἀμπρόλ καὶ ἡ θειαμίνη συναγωνίζονται ὡς πρὸς τὴν διαβατότητα τοῦ ἐντερικοῦ τοιχώματος.

Π.Ν.Δ.

2) HEBDEN S. P. : Ἡ ἀνθελμινθικὴ ἐνέργεια τῆς **Θιαμπενταζόλης**. *The Anthelmintic Activity of Thiabendazole MK360.* (The Australian Vet. Journal, July 1961).

Ὁ ἐρευνητὴς περιγράφει τὰς λεπτομερείας τριῶν πειραμάτων γενομένων εἰς τὴν ὑπαιθρον καὶ δύο ἐτέρων ἐργαστηριακῶν, δίδων τὰ ἐπιτευχθέντα ἀποτελέσματα. ἑνὸς νέου ἀνθελμινθικοῦ φαρμάκου συγκριτικῶς ὡς πρὸς τὴν φαινοθειαζίνην, τοῦ MK360 ἢ Θιαμπενταζόλης.

Τὰ πειράματα ταῦτα ἂν καὶ ἐγένοντο μόνον ἐπὶ προβάτων καὶ ἐναντι ὀρισμένων εἰδῶν σκωλήκων, ἀπέδειξαν ὅτι ἡ θιαμπενταζόλη εἶναι ἕνα ὑψηλῆς ἀποτελεσματικότητος ἀνθελμινθικὸν καὶ σχετικῶς μὴ τοξικόν, ἐφ' ὅσον εἶναι ἀβλαβὲς διὰ τὸ ζῶον εἰς τὸ 20/πλάσιον τῆς θεραπευτικῆς δόσεως. Εἶναι σπάνιον δι' ἕνα ἰδιοσκεύασμα νὰ ἔχῃ τοιαύτην ἐνέργειαν ἐναντίον τῶν νηματωδῶν σκωλήκων εἰς διάφορα μέρη τοῦ πεπτικοῦ σωλήνος.

Τὰ ἐξαιρετικὰ ἀποτελέσματα, τὰ ἀναφερόμενα ὑπὸ τοῦ συγγραφέως, ἐπετεύχθησαν ἄνευ οἰασθήποτε προηγουμένης νηστείας ἢ ἐτέρας προετοιμασίας τῶν οὕτω θεραπευθέντων ζῶων.

Τὸ προῖόν τοῦτο, τὸ ὁποῖον προσφάτως παρεσκευάσθη συνθετικῶς ἀπεδείχθη ἀνώτερον τῆς φαινοθειαζίνης ἐναντίον πλείστων ἐκ τῶν κυρίων γαστροεντερικῶν στρογγύλων σκωλήκων.

Τέλος, ὁ συγγραφεὺς, συνιστᾷ περαιτέρω ἐκτεταμένους πειραματισμούς.

Π.Ν.Δ.

ΒΙΒΛΙΟΚΡΙΣΙΑ

Παρὰ τῆς Δ/σεως Κτηνιατρικοῦ Γ.Ε.Σ. ἐξεδόθη πρό τινος, Κανονισμός, ὑπὸ τὸν τίτλον «Ἐλεγχος Τροφίμων Ζωϊκῆς Προελεύσεως».

Ὁ Κανονισμὸς οὗτος ἐξ 110 σελίδων ἐξεπονήθη ὑπὸ Στρατιωτικῶν Κτηνιάτρων, πρὸς ἀντικατάστασιν ἄλλου παλαιότερου, ἐπὶ τῆς προκατόχου Δ/σεως, τῇ προτροπῇ τοῦ τότε Δ/ντοῦ Ταξιάρχου Ἐμμ. Ματθαίακη, ὁ ὁποῖος μάλιστα προέβη εἰς σημαντικὰ τροποποιήσεις καὶ βελτιώσεις τοῦ ἀρχικοῦ κειμένου. Ἡ ἐκτύπωσις τοῦ Κανονισμοῦ ἐγένετο εἰς τὸ Στρατιωτικὸν Τυπογραφεῖον, ἐβράδυνε ὅμως διὰ τεχνικοὺς λόγους.

Ὁ Κανονισμὸς περιλαμβάνει 15 εἰκόνας φιλοτεχνηθείσας παρὰ τῆς Γεωγραφικῆς Ὑπηρεσίας Στρατοῦ, ἀναλυτικὸν ἀλφαβητικὸν εὐρετήριον περιεχομένων καὶ ὑποδιαγεῖται εἰς 7 μέρη :

Τὸ 1ον μέρος, ἀφορᾷ τὴν εἰσαγωγὴν.

Εἰς τὸ 2ον μέρος, ὑποδιαγεύμενον εἰς 3 Κεφάλαια περιγράφονται

τὰ εἶδη ἐπιθεωρήσεων (Πρὸ ἢ μετὰ τὴν σφαγὴν, πρὸ τῆς φορτώσεως, κατὰ τὴν ἀφίξιν τῶν ἐφοδίων κ.λ.π.— 8 διάφοροι βαθμοὶ) καὶ ὁ χαρακτηρισμὸς τῶν τροφίμων ὡς καταλλήλων ἢ ἀκαταλλήλων διὰ τὴν Στρατιωτικὴν ὑπηρσίαν.

Εἰς τὸ 3ον μέρος, ὑποδιαιρούμενον εἰς 5 Κεφάλαια ἐξετάζονται τὰ νοπὰ καὶ τὰ κατεψυγμένα κρέατα, τὰ σκευάσματα κρέατος, οἱ κόνικλοι καὶ τὰ θηράματα καὶ ἡ τεχνικὴ ἐπιθεωρήσεως τούτων.

Εἰς τὸ 4ον μέρος, ὑποδιαιρούμενον εἰς 4 Κεφάλαια ἐξετάζονται οἱ νοποὶ καὶ κατεψυγμένοι ἰχθύες, ἡ ἐπιθεώρησις τούτων καὶ τοῦ ἀλιπιάστου βακαλάου, ὡς καὶ ἡ Ἐπιθεώρησις τῶν ὀστρακοδέρμων, μαλακίων καὶ ἐχινοδέρμων.

Εἰς τὸ 5ον μέρος, ὑποδιαιρούμενον ἐπίσης εἰς 4 Κεφάλαια, ἐξετάζονται οἱ χαρακτῆρες καὶ αἱ ἀλλοιώσεις τοῦ γάλακτος, τοῦ τυροῦ, τοῦ βουτύρου, καὶ τῆς γιαούρτης.

Εἰς τὸ 6ον μέρος, ὑποδιαιρούμενον εἰς 2 Κεφάλαια ἐξετάζονται τὰ πουλερικὰ καὶ τὰ ὄα, αἱ ἀλλοιώσεις καὶ ὁ τρόπος ἐπιθεωρήσεως τούτων. Εἰς ἀπάσας τὰς περιπτώσεις ἀναφέρονται καὶ τὰ Β.Δ. ἢ αἱ διάφοροι ἀγορανομικαὶ διατάξεις αἱ διέπουσαι τὸν τρόπον πωλήσεως ἢ διακινήσεως τῶν σφαγίων, κατεψυγμένων κρεάτων, ἰχθύων κ.λ.π.

Εἰς τὸ 7ον μέρος, παρέχονται ὁδηγίαι διὰ τὴν Ἐπιθεώρησιν τῶν ἐγκυτιωμένων τροφίμων καὶ τὸν ἔλεγχον τῆς συσκευασίας καὶ δεματοποιήσεως τῶν τροφίμων ζωϊκῆς προελεύσεως ἐν γένει.

Ἔχομεν δι' ἐλπίδος ὅτι ὁ κανονισμὸς οὗτος θὰ ἀποβῆ λίαν χρήσιμος εἰς τοὺς κ. Συναδέλφους καὶ ἰδίᾳ εἰς τοὺς ἀσχολουμένους μὲ τὸν ἔλεγχον τῶν τροφίμων ζωϊκῆς προελεύσεως.

ΗΛΙΑΣ ΚΝΙΘΑΚΗΣ

Ταξίαρχος - Διευθυντῆς

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

1. Κ. Ταρλατζῆ, Π. Καλαϊσάκη, Α. Παπαδοπούλου: Μικροσκοπική, μικροχημικὴ καὶ μικροβιολογικὴ ἐξέτασις ἰχθυαλεύρων	Σελ. 1
2. Ν. Ζέρβα: Πτηνοτροφία καὶ κληρονομικὴ ἔρευνα	13
3. Α. Φραγκοπούλου - Σ. Μάλλιερη: Ἐπὶ μιᾶς περιπτώσεως θανατηφόρου λοιμώξεως ἐπὶ καστόρων ὀφειλομένης εἰς ἐντεροβακτηρίδια	27
4. Ἄγγ. Παπαδοπούλου: Ἀποτελέσματα ἐργαστηριακοῦ ἐλέγχου νοποῦ καὶ παστεριωμένου γάλακτος Νομοῦ Ἀττικῆς κατὰ τὰ ἔτη 1959, 1960, 1961.	33
5. Κ. Ταρλατζῆ, Α. Φραγκοπούλου, Ε. Στοφόρου: Ἡ Ἐντεροτοξιναιμία τῶν αἰγοπροβάτων ἐν Ἑλλάδι	37
ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΞΕΝΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	46
ΒΙΒΛΙΟΚΡΙΣΙΑ	47