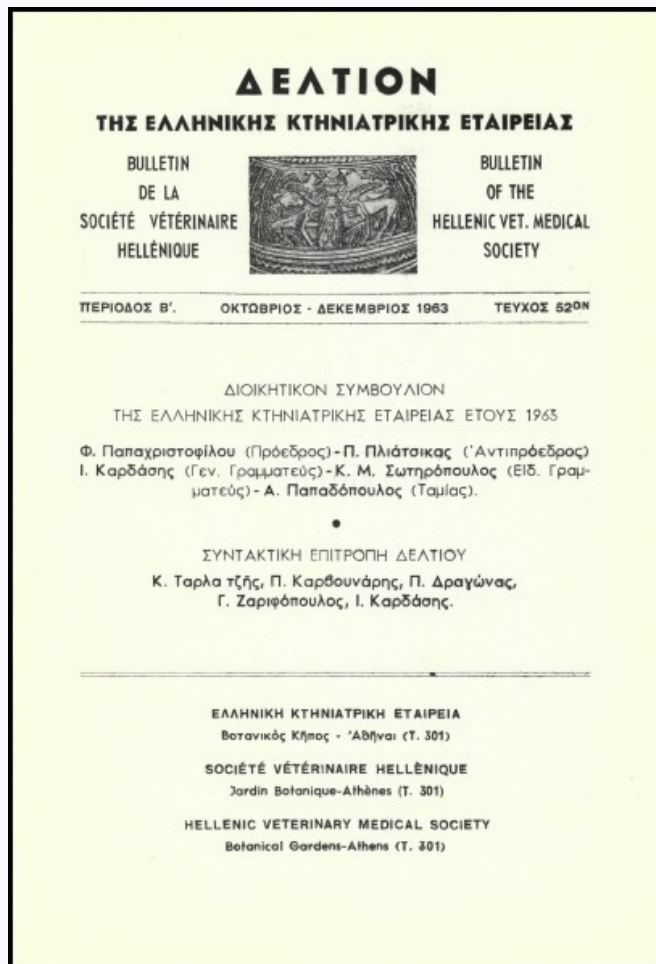


Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

No 3 (1963)



Symposium minutes

Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

doi: [10.12681/jhvms.18674](https://doi.org/10.12681/jhvms.18674)

Copyright © 2018, Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία



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

To cite this article:

Εταιρεία Ε. Κ. (1963). Symposium minutes. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, (3), 172–174. <https://doi.org/10.12681/jhvms.18674>

ΠΕΡΙΛΗΨΙΣ ΤΩΝ ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΕΡΩΝ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΩΝ ΤΟΥ ΤΡΙΤΟΥ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ ΤΗΣ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΝΩΣΕΩΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΩΝ - ΑΣΤΥΚΤΗΝΙΑΤΡΩΝ

(I.A.V.F.A.) εις Νίκαιαν τῆς Γαλλίας ἀπὸ 27-5-62 ἕως 2-6-62.
'Εκ τοῦ Deutsche Tierärztliche wochenschrift 69,377 (1962).

Κατωτέρω δίδεται συντομοτοτάτη περίληψις τῶν σπουδαιοτέρων ἀνακοινώσεων τοῦ 3ου συμποσίου τῆς I.A.V.F.A. τὸ ὁποῖον συνῆλθεν εἰς Νίκαιαν τῆς Γαλλίας ὑπὸ τὴν προεδρίαν τοῦ Καθ. M. Lerche.

ἘΟ Sinell (Βερολῖνον) περιγράφει ὄρρολογικὴν μέθοδον προσδιορισμοῦ τοῦ εἴδους τοῦ κρέατος εἰς τὰ κρεατοπαρασκευάσματα τὰ ὁποῖα ὑπέστησαν κατεργασίαν διὰ θερμάνσεως. Οἱ Mazzaracchio καὶ Ravaioli (Ἰταλία) ἀνακοινοῦν ὅτι ἐπέτυχον διὰ καθιζήσεως τῆ βοηθεία ὄρρων, νὰ διαχωρίσουν κρέατα νωπά, κατεψυγμένα καὶ καπνισμένα, εὐρισκόμενα ἐν ἀναμίξει. Οἱ πρὸς τοῦτο χρησιμοποιούμενοι ὄρροι δέον νὰ εἶναι κεκαθαρμένοι. Οἱ Guinee καὶ Willems (Οὐτρέχτη) τῆ βοηθεία καθιζήσεως προσδιορίζουν τὴν ὑπερξιν μυϊκοῦ λευκώματος μετουσιωθέντος διὰ θερμάνσεως. Καθιζητικοὶ ἀντι-ὄρροι παρουσιάζουν τίτλον 1 : 640 ἔναντι ὁμολόγων ἐκχυλισμάτων καὶ 1 : 25'00 ἔναντι ὁμολόγων ὄρρων. Διὰ τῆς προσροφήσεως μὲ ὁμολόγους ὄρρους παραμένει εἰς τὸν καθιζητικὸν ἀντι-ὄρρον ἓνα ὑπόλοιπον τίτλου ἀπὸ 1 : 40 ἕως 1 : 80 τὸ ὁποῖον τελικῶς μόνον μὲ τὸ ἐκχύλισμα καὶ οὐχὶ μὲ τὸν ὄρρον καθιζάνεται. Οἱ τίτλοι τῶν προσροφομένων ὄρρων εἶναι πολὺ χαμηλοί, ἐν τούτοις ὅμως δίδουν κανονικὰς καὶ σαφεῖς καθιζήσεις χωρὶς νὰ ἐπιρεάζωνται ἀπὸ τὸ γεγονὸς ὅτι οἱ ὄρροι αὐτοὶ εἶχον παρασκευασθῆ ἀπὸ ἀντιγόνον θερμοανθὲν εἰς 75° C, 115° C ἢ 160°. ἘΟ Radan (Ἰσραήλ) εὔρεν ὅτι προσθήκη 0,5% πολυφωσφορικῶν ἀλάτων εἰς τοὺς ἀλλάντας, ὀδηγεῖ εἰς οὐχὶ εἰδικὰς ἀντιδράσεις συγκολλήσεως. ἘΟ Postma (Ὀλλανδία) ἀνακοινεῖ, ὅτι ὁ κίνδυνος τῆς αὐξήσεως τῆς μόλυνσεως τοῦ δέρματος τῶν χοίρων διὰ σαλμονελλῶν κατόπιν αὐξήσεως τῶν εἰσαγωγῶν ἰχθυαλευρῶν ἐκ τῶν τροπικῶν χωρῶν, δύναται νὰ καταπολεμηθῆ διὰ τοποθετήσεως διαλύματος χλωραμίνης 0,3% εἰς κοῖλα σημεῖα τῆς ὁδοῦ, ἢ ὁποῖα ὀδηγεῖ εἰς τὸ σημεῖον σφαγῆς, ἰσχυρᾶς πλύσεως τῶν σφαγίων πρὶν αὐτὰ ριφθοῦν εἰς τὴν δεξαμενὴν θερμοῦ ὕδατος πρὸς ἀπόξεσιν, ἀνανέωσιν τοῦ θερμοῦ ὕδατος πολλάκις, ἐπιμελῆ καθαρισμὸν, ἀνάφλεξιν καὶ ἀπολύμανσιν τῶν μηχανῶν ἀποξέσεως καὶ τέλος βασικὴν ἀνάφλεξιν ὀλοκλήρου τῆς ἐπιφανείας τοῦ δέρματος τοῦ κρεμαμένου καὶ μὴ εἰσέτι διανοιχθέντος χοίρου. Κατὰ τὸν Dapples (Ἑλβετία) ἡ βασικὴ ἀνάφλεξις διὰ χοῖρον 110 χλγρ. δύναται νὰ ἐπιτευχθῆ ἐντὸς 2 λεπτῶν. Οἱ Takacs, Mehes καὶ Simonely (Οὐγγαρία) ἐξετάζουν τὸ μικρο-

βιακὸν φορτίον ὑγιῶν σφαγίων καὶ εὐρίσκουν ὅτι ἐκ τῶν μὴ παθογόνων μικροβίων συχνότερον ἀπαντῶνται ἀντιπρόσωποι τῆς οἰκογενείας *Bacillaceae*. Ἀκολουθοῦν τῆς οἰκ. τῶν *Micrococaceae* καὶ ἔπονται οἱ τῆς οἰκ. *Lactobacteriaceae*. Ἐξετάσεις ἐπὶ ὑγιῶν σφαγίων χοίρων διὰ τὴν ἀνεύρεσιν σαλμονελλῶν, διεξήγαγον οἱ *Kampelmacher*, *Guinee*, *Van Kenlen* καὶ *Hofsta* (Οὐτρέχτη) διεπίστωσαν δὲ διαφορὰς μεταξὺ χοίρων σφαγέντων ἐπὶ τόπου καὶ ἐτέρων μεταφερθέντων πρὸς σφαγίην. Οἱ *Kotter* καὶ *Terplan* (Μόναχον) φρονοῦν ὅτι ὁ χαρακτηρισμὸς ἑνὸς σφαγίου ὡς καταλλήλου πρὸς βρωσιν, πρέπει νὰ τίθεται μόνον ἐφ' ὅσον πληροῦνται καὶ οἱ ὄροι ὑγιεινῆς σφαγῆς. Ἐν σχέσει μὲ τὰς μολύνσεις τῶν χοίρων κατὰ τὴν διάρκειαν τῶν ἐπεξεργασιῶν μὲ ζέον ὕδωρ, ἀσχολεῖται ὁ *Gisske* (Κούμπαχ), ὁ ὁποῖος ὅμως φρονεῖ ὅτι αἴται συνεχῶς θὰ συμβαίνουν ἔστω καὶ ἂν ἐφαρμοσθοῦν ἄλλαι ἀνάλογοι μέθοδοι, ὡς δι' ἀτμῶν ἢ καταιονίσεως θερμοῦ ὕδατος ἢ δι' ὑπεριωδῶν ἀκτίνων. Ἐξ ἴσου μεγάλης σημασίας εἶναι καὶ ἡ βελτίωσις τῶν μεθόδων ὑγιεινῆς σφαγῆς τῶν βοοειδῶν, ὅπως τονίζουσιν οἱ *Bartels* καὶ συν. (*Γκίεσσεν*), οἱ ὅποιοι διεπίστωσαν ὅτι ὁ ἀριθμὸς τῶν μικροβίων εἰς τὴν ράχην, τὴν κοιλίαν καὶ τὰ ὀπίσθια σκέλη βοοειδῶν κειμένων ἐπὶ τοῦ δαπέδου πρὸς ἐκδοράν, εἶναι ἀσυγκρίτως μεγαλύτερος ἀπὸ ὅτι ἐπὶ τῶν βοοειδῶν, τὰ ὁποῖα κρεμῶνται. Οἱ *Ginsberg* καὶ *Lerche* προτείνουν, ὅσον ἀφορᾷ εἰς τοὺς κυστικέρκους, ὅπως ἐπακολουθῆ ἑξέτασις τῆς ζωτικότητός των, καθ' ὅσον κατὰ κανόνα ἀνευρίσκονται καὶ ζῶντες κυστικέρκοι. Ὁ *Gisske* προτείνει μεθόδους ἐξετάσεως τοῦ μικροβιακοῦ φορτίου τοῦ δέρματος τῶν χοίρων καὶ συζητεῖται ἡ σπουδαία ἐρώτησις περὶ τοῦ τρόπου παραλαβῆς τῶν μικροβίων τῶν κειμένων εἰς τὰ βαθύτερα στρώματα τοῦ δέρματος. Εἰς τὴν ἐρώτησιν τῆς αὐξήσεως τῶν σαλμονελλῶν εἰς τὰ ὑγιή σφάγια τῶν χοίρων, ὁ *Kampelmacher* τονίζει ὅτι ἀνευρέθησαν σαλμονέλλαι εἰς τὰ βαθύτερα στρώματα τῶν μυῶν, φρονεῖ δὲ ὅτι εἶναι ἀναγκαῖον νὰ καθορισθοῦν διεθνεῖς μέθοδοι ἐξετάσεων. Ὁ ἴδιος ἀνακοινεῖ ὅτι εἰς τὴν Ὀλλανδίαν, εἰς 50 - 60% περίπου τῶν περιπτώσεων ἀνευρίσκεται ἡ *Sal. Typhimurium*. Προτείνει τὴν ἀποστείρωσιν τοῦ χορηγομένου εἰς τοὺς χοίρους κρεαταλεύρου, τὴν ἀπολύμανσιν τοῦ θερμοῦ ὕδατος τοῦ χρησιμοποιουμένου διὰ τὴν ἀπόξιν τῶν χοίρων καὶ τὴν ἐντονωτέραν καταπολέμησιν τῶν μυῶν. Ὁ *Kraus* (Ἀννόβερρον) προτείνει διὰ τὴν καλλιέργειαν τῶν ἀναεροβίων καὶ διὰ τῶν κλωστηριδίων ἕνα νέον ὑπόστρωμα μὴ θερμοινόμενον καὶ περιέχον σορβονικὸν ὀξύ. Ὁ *Pantaleon* (Γαλλία) ἀναφέρει ὁμαδικὰς τροφοδηλητηριάσεις εἰς τὴν Γαλλίαν, αἱ ὁποῖαι ἀπεδόθησαν εἰς τὸ *Cl. Perfringens* τύπ. Α. Ἀπὸ τὸ Ἰσραὴλ ὁ *Cantor* πληροφορεῖ ὅτι τὸ κρέας τῶν καμήλων χρησιμοποιεῖται εὐρύτατα πρὸς διατροφήν, εἶναι δὲ κατὰ 35% εὐθνήτερον τῶν ἄλλων κρεάτων. Ἡ σύνθεσις του εἶναι : Λεύκωμα 30 - 18%, λίπος 1,8 - 18,3%, ὕδωρ 76 - 62,5% καὶ PH 6,2 - 6,0. Αἱ συχνότερον ἀπαντώμενα ἀλλοιώ-

σεις εἶναι παρασιτικῆς φύσεως. Ὁ Blomquist (Δανία) ἀπέδειξεν ὅτι οἱ χοῖροι, οἱ ὁποῖοι μεταφέρονται ἀπὸ τὸν τόπον παραγωγῆς τῶν εἰς τὰ σφαγεῖα καὶ ταλαιπωροῦνται καθ' ὁδόν, παρέχουν κατὰ κανόνα κρέας ἐνέχον μεγαλύτερας ποσότητας ὕδατος. Ὁ Csiszor (Οὐγγαρία) ἀνακοινῶν τὴν ἐπιτόνησιν ἐνὸς νέου τύπου θερμομέτρου, τοῦ «θερμοηλεκτρικοῦ ταχέως θερμομέτρου», μὲ τὸ ὁποῖον δύναται κανεὶς ἐντὸς μιᾶς ὥρας νὰ θερμομετρήσῃ 130 - 140 βοοειδῆ. Ὁ ἀπαιτούμενος χρόνος ἐπαφῆς τοῦ θερμομέτρου μετὰ τοῦ ἀπευθυσμένου τοῦ ζώου εἶναι 2'. Τοῦτο δοκιμασθὲν ἐπὶ 7.000 βοοειδῶν ἀπέδειξεν ὅτι 1,6 % τούτων παρουσίαζον ἠΰξημένην ἐσωτερικὴν θερμοκρασίαν, ἦσαν δὲ προσβεβλημένα ὑπὸ διαφόρων νόσων ὡς πλευρίτιδος, πνευμονίας, μητρίτιδος, ἀρθρίτιδος, ἐντερίτιδος ἢ ὀξείας αἱματογενοῦς φυματιώσεως. Οἱ Pantaleon καὶ Bouton (Γαλλία) ἐκ τῆς καταμετρήσεως τῶν ἐρυθροκυττάρων διαπιστοῦν τὸν βαθμὸν ἀφαιμάξεως εἰς τοὺς ἵππους, ἐνῶ ὁ Morre ἐπιτυγχάνει τὸν αὐτὸν σκοπὸν διὰ προσδιορισμοῦ τοῦ περιεχομένου σιδήρου. Ὁ Mantovani (Ἰταλία) τονίζει τὴν σημασίαν τῆς μεταφορᾶς τῶν ζώων καὶ ὅτι ἡ χορήγησις κατὰ τὴν μεταφορὰν ἡρεμιστικῶν φαρμάκων ἔχει ὡς ἀποτέλεσμα νὰ κατέροχεται τὸ PH τοῦ κρέατος.

Ὡς πρὸς τὴν μικροβιολογικὴν χλωρίδα τῶν μαλακοστράκων, διάφοροι ἐρευνηταὶ ἀναφέρουν ὅτι ἀνευρέθησαν κυρίως Esch Coli καὶ σαλμονέλλαι. Ἐπίσης ὅτι εἰς τοὺς ἰχθυεῖς κατὰ 90 - 99 % ἡ ἐπιφάνεια τοῦ δέρματος εἶναι μολυσμένη, ἐνῶ ἡ μυϊκὴ μάζα μόνον κατὰ 62 %.

Ὁ Basille (Γαλλία) προτείνει διὰ τὴν διαπίστωσιν τῆς προθερμάνσεως τοῦ γάλακτος καὶ τῶν προϊόντων του, τὴν διεθνοποίησιν τῆς δοκιμασίας τῆς φωσφατάσης, διὰ δὲ τὴν ὑγιεινὴν ἐκτίμησιν τὸν κολοβακτηριδιακὸν δείκτην. Διὰ τὴν ἀπόδειξιν γάλακτος μεμιγμένου μετὰ θερμοκέντου, ὁ Münchberg (Βιέννη) προτείνει τὴν χρησιμοποίησιν τῆς ἀντιδράσεως Sulphydril. Ὁ Skirka (Βελιγράδιον) ἀνακοινεῖ ἀποτελέσματα μικροβιολογικῶν ἐξετάσεων ἐπὶ τοῦ βούτυρου μετὰ χρόνον παραμονῆς 30 ἡμερῶν εἰς θερμοκρασίας 11°-15°C καὶ 2-5°C. Οὗτος εὗρεν ὅτι βούτυρον παραγόμενον ὑπὸ συνθήκας ἐλεγχόμενης δὲν παρουσίασεν οὐδεμίαν τάγγισιν. Ἡ ὀλικὴ μικροβιακὴ χλωρίς ἦτο πολὺ μικρὰ καὶ δὲν ὑπῆρχον κολοβακτηρίδια ἐν ἀντιθέσει πρὸς βούτυρον παρασκευαζόμενον ὑπὸ μὴ ἐλεγχόμενης συνθήκας, ἔστω καὶ ἂν τὸ πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον χρησιμοποιηθῆν γάλα ἦτο παστεριωμένον.

Τὸ συμπόσιον ἔληξεν ἀφοῦ προηγουμένως συνέστησεν ἐπιτροπὰς αἱ ὁποῖαι θὰ ἐπιληφθοῦν ὀρισμένων θεμάτων ἀφορῶντων εἰς τὴν ὑγιεινὴν τῶν τροφίμων ζωϊκῆς προελεύσεως.

Τὸ ἐπόμενοιον συμπόσιον ἀπεφασίσθη ὅπως πραγματοποιηθῆ τὸ 1965 ἐκτὸς Εὐρώπης.

Σπ. Γεωργάκης