

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 15, No 2 (1964)



Article reviews

Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

doi: [10.12681/jhvms.18724](https://doi.org/10.12681/jhvms.18724)

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. (1964). Article reviews. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 15(2), 279–284.
<https://doi.org/10.12681/jhvms.18724>

ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΞΕΝΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

Mirna, A. και Th. Grunewald. "Έρευνα επί των αίτιων τῆς μεταβολῆς τοῦ χρώματος ἀκτινοβοληθέντος κρέατος. Die Fleischwirts. 16, 196 (1964).

Κρέας ἀκτινοβοληθὲν μὲ δόσιν 0,3 ἕως 3 Mrad, παρουσίασεν μετὰ χρόνον 6 ἐβδομάδων σαφῆ μεταβολὴν τοῦ χρώματός του πρὸς τὸ ἀνοικτὸν ἐρυθρόν. Κατὰ τὸν ἐπακολουθήσαντα ἔλεγχον ἀπεδείχθη ἑλαφρὰ αὔξησης τῶν νιτρικῶν ἀλάτων. "Έτερον κρέας εἰς τὸ ὁποῖον πεσοτέθη διάλυμα χλωριούχου ἀμμωνίου 0,3% παρουσίαζεν ἐπίσης θετικὴν ἀντίδρασιν διὰ νιτρικὰ ἅλατα. Ἡ εὐαισθησία τῆς ἀντιδράσεως διὰ τὰ νιτρικά, ἐξηρτᾶτο ἀπὸ τὴν δόσιν ἀκτινοβολήσεως καὶ ἀπὸ τὸν χρόνον τῆς δοκιμῆς. Εἰς ὑδατικά ἐκχυλίσματα ἀκτινοβοληθέντος κρέατος ἀνευρίσκοντο ὁμοίως ἴχνη νιτρικῶν ἀλάτων.

Σπ. Γεωργιάκης

Bartels, H. και K. Tandler. "Έρευνα ἐπὶ τῆς δυνατότητος καταστροφῆς τῶν κυστικέρκων τῶν βοσειδῶν κατὰ τὴν παρασκευὴν μιττωτοῦ. Die Fleischwirts. 15, 174 (1963)

Ἐπὶ 649 περιπτώσεων κυστικυρκώσεως βοσειδῶν, ἠρευνήθη ἡ δυνατότης καταστροφῆς τούτων κατὰ τὴν παρασκευὴν μιττωτοῦ, διὰ τῆς χρησιμοποίησεως ἀλεστικῆς μηχανῆς τῆς ὁποίας αἱ ὀπαι τῶν μαχαιριῶν εἶχαν διαφόρους διαμέτρους. Οὕτω ἀπεδείχθη ὅτι κατὰ τὴν χρησιμοποίησιν μηχανῶν μὲ ὀπὰς μαχαιρῶν 1,5 χλστ. καταστρέφονται εἰς μεγαλύτερον ποσοστὸν οἱ κυστίκερκοι ἀπὸ ὅτι κατὰ τὴν χρησιμοποίησιν μαχαιρῶν μὲ ὀπὰς διαμέτρου 2 χλστ. Προτείνεται ὅπως εἰς τὴν καθ' ἡμέραν πράξιν χρησιμοποιοῦνται μηχαναὶ μὲ διάμετρον ὀπῶν μαχαιρῶν, 1,5 ἢ καλλίτερον 1,0 χλστ.

Σπ. Γεωργιάκης

Schweizer, R. Ἐπιβολὴ ἐκ βρουκελῶν ἢ ἐκ πυρετοῦ Q. Schweizer Archiv. Für Tierheilkunde 106, 217 (1964).

Ὁ συγ. ἐξέτασε 56 περιπτώσεις ἀποβολῶν εἰς βοσειδῆ καὶ εὔρεν, κατὰ τὴν ἀπ' εὐθείας μικροσκοπικὴν ἐξέτασιν, μικροοργανισμοὺς θετικούς κατὰ Koester, οὐχὶ ὅμως καὶ ἄλλα εὐρήματα τὰ ὁποία νὰ δικαιολογοῦν τὸ γεγονός ὅτι ἡ ἀποβολὴ ὀφείλετο εἰς βρουκέλλας. Ἐτι περαιτέρω ἐξετάσεις ἀπέδειξαν ὅτι μόνον αἱ 37 περιπτώσεις ὀφείλοντο εἰς βρουκέλλας, αἱ ὑπόλοιποι δὲ 19 εἰς τὸ παθογόνον αἷτιον τοῦ πυρετοῦ Q.

Σπ. Γεωργιάκης

S. De Jong : Οἱ ταῦροι διὰ τεχνητὴν γοιμοποίησιν καὶ ἡ διατροφή των ἐν Γερμανίᾳ. (I tori per fecondazione artificiale e la loro alimentazione in Germania). Riv. Zoot., I, 1962.

Ἡ πάχυνσις τῶν ταύρων, συνεπεῖα χορηγήσεως ἠῤῥημένης προσότῃτος καὶ ὑψηλῆς θρεπτικῆς ἀξίας κτηνοτροφικοῦ μίγματος, ὀδηγεῖ ἀναποφεύκτως εἰς παραγωγὴν σπέρματος κακῆς ποιότητος.

Τὸ ἐν Γερμανίᾳ σύγχρονον καὶ ὀρθολογικὸν διαιτολόγιον προβλέπει τὴν χορήγησιν σανοῦ κατὰ βούλησιν συμπληρουμένου δι' ἄλευρώδους συμπεπυκνωμένου μίγματος ἀναλόγως τοῦ ζῶντος βάρους καὶ τῆς σεξουαλικῆς δραστηριότητος τοῦ ταύρου.

Ἡ σύνθεσις ἐνὸς ἐκ τῶν πλέον χρησιμοποιουμένων καὶ ἀντιπροσωπευτικῶν κτηνοτροφικῶν μιγμάτων τυγχάνει ἡ ἀκόλουθος :

Βρώμη ἄλεσμένη	40
Σμιγὸς τεμαχισμένος ἐκ σίτου καὶ σικάλεως	20
Ξηρὰ στέμφυλα σακχαροτεύτλων	10
Ἄλευρον μηδικῆς	10
Ἰχθυάλευρον, αἱματάλευρον ἢ γάλα ἄπαχον κόνις	5
Πλακοῦντες	10
Ζύμη ζυθοποιίας Ξηρὰ καὶ ἀνόργανα ἄλατα	5

Κρίνεται ὡς ἀπολύτως ἀπαρκίτητος ἡ συμμετοχὴ Ξηρᾶς ζύμης ζυθοποιίας εἰς τὰ συμπεπυκνωμένα μίγματα καὶ συνιστᾶται ἰδιαιτέρως ἡ πρόσθετος χορήγησις καρῶτων, ἐνὸς κομμίου καὶ ὀλίγων φύλλων κράμβης. Ἀντιθέτως ἡ χρησιμοποίησις εἰς τὸ διαιτολόγιον τῶν ταύρων Τ.Γ. φύλλων καὶ κονδύλων τεύτλων ἀντεδείκνυται.

Δὲν συνιστᾶται ἐπίσης ἄμεσος μείωσις ἢ καθ' ὀλοκληρίαν διακοπὴ τοῦ μίγματος κατὰ τὶς περιπτώσεις χορηγήσεως χλωρᾶς τροφῆς ἠῤῥημένης πρωτεϊνικῆς περιεκτικότητος.

Σ. Κιλάγγης

A. Tardani—F. Rallo—B. Lux : Μερικὴ ἀντικατάστασις τοῦ νορβηγικοῦ ρεγγαλεύρου διὰ κρεαταλεύρου Ἀργεντινῆς καὶ σογιαλεύρου εἰς τὸ σιτηρέσιον ὀρνιθίων κρεατοπαραγωγῆς. (Parziale sostituzione della farina di aringhe norvegesi con la farina di carne argentina e di soia nella alimentazione del pollo da carne.) Riv. Zoot., I, 1962.

Ἡ χορήγησις εἰς νεοσσὸς Peterson X Hubbard 43 φυράματος περιέχοντος 6% ρεγγάλευρον Νορβηγίας, ὡς ἀποκλειστικῆς πηγῆς παροχῆς ζωϊκῶν πρωτεϊνῶν, ἀπεδείχθη περισσότερον οἰκονομικῶς συμφέρουσα ἐκείνης ἐτέρου φυράματος τῆς ἰδίας συνθέσεως καὶ τοῦ ὁποίου ἀντεκατεστάθη μόνον μέρος τοῦ ρεγγαλεύρου (4%) διὰ κρεαταλεύρου Ἀργεντινῆς (3%) καὶ σογιαλεύρου (1%).

Οἱ λαβόντες τὸ πρῶτον φύραμα νεοσσοὶ παρουσίασαν μέσῃν αὔξησιν βάρους



COVEXIN

BURROUGHS WELLCOME and CO, LONDON

Τὸ ἀνώτερον καὶ ἀποτελεσματικώτερον σύνθετον ἐμβόλιον κατὰ τῶν νόσων τῶν αἰγοπροβάτων τῶν ὀφειλομένων εἰς ἀναερόβια.

Τὸ **COVEXIN** εἶναι προϊόν ἐρεῦνης 30 καὶ πλέον ἐτῶν προσδίδει ἰσχυρὰν ἀνοσίαν :

1. Κατὰ τῆς δυσεντερίας τῶν ἀμνῶν.
2. Κατὰ τῆς ἐντεροτοξιναιμίας (Τύπου C καὶ D).
3. Κατὰ τῆς ἐπιλοχίου γαγγραίνης
4. Κατὰ τοῦ συμπτωματικοῦ ἄνθρακος.
5. Κατὰ τῆς Λοιμώδους νεκρωτικῆς ἥπατίτιδος.
6. Κατὰ τοῦ Τετάνου.

Σύστημα 5-2-2 ἐμβολιασμοῦ διὰ τοῦ **COVEXIN**

Πρώτη ἔγχυσις : 5 κ.έκ.

Δευτέρα ἔγχυσις μετὰ ἕξ ἐβδομάδας : 2 κ.έκ.

Μετὰ τὸν βασικὸν τοῦτον ἐμβολιασμὸν ἀπαιτοῦνται δύο ἐγχύσεις κατ' ἔτος, μία πρὸ τοῦ τοκετοῦ καὶ ἑτέρα πρὸ τῆς ἔαρινῆς βοσκήσῃς : 2 κ.έκ.

Διὰ τοῦ ἐμβολιασμοῦ προστατεύονται καὶ οἱ ἀμνοί, διὰ μέσου τοῦ πρωτογάλακτος κατὰ τῆς δυσεντερίας, ἐντεροτοξιναιμίας καὶ τετάνου, ἐπὶ 12 ἕως 16 ἐβδομάδας, δηλονότι μέχρις ὅτου ὑποβληθοῦν εἰς τὸν ἐμβολιασμὸν, ὅστις εἶναι δυνατὸν νὰ ἐνεργηθῇ ἀπὸ τῆς 10ης ἕως 12ης ἐβδομάδος.

Ἐκλειστικὸς ἀντιπρόσωπος διὰ τὴν Ἑλλάδα :

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΜΑΡΓΕΛΟΣ

ΖΗΝΩΝΟΣ 4 — ΤΗΛ. 523-674

άνωτέραν κατά 5.9% ἐν συγκρίσει πρὸς τὴν τοιαύτην τῶν νεοσσῶν τοῦ δευτέρου φυράματος ὡς καὶ δείκτας μετατρεψιμότητος τῆς τροφῆς 1,95 καὶ 2,17 ἀντιστοίχως.

Σ. Κολάγγης

M. Hidiroglou—H. J. Knutti: Ἐπιδράσεις ψεκασθέντων λειμώνων διὰ τοῦ ζιζανιοκτόνου Mepa ἐπὶ τῆς περιεκτικότητος εἰς καρωτίνιον καὶ βιταμίνην Α τοῦ ἥπατος καὶ πλάσματος τῶν μόσχων κρεατοπαραγωγῆς. (Effects of treating forage with the herbicide Mepa on liver and plasma levels of carotene and vitamin A in beef calves), Canad. Jour. An. Sci. 43.1963.

Τριάντα ὀκτὼ ἀγελάδες ὁμοῦ μετὰ τῶν ἀντιστοίχων τέκνων των διηρέθησαν εἰς δύο ἰσαριθμούς ομάδας. Ἡ πρώτη ομάδα, τοῦ συγκριτικοῦ ἐλέγχου, ἔβροσκε ἐντὸς λειμώνων οὐδὲ ὅπως ψεκασθέντων διὰ ζιζανιοκτόνων ἐνῶ ἀντιθέτως ἡ δευτέρα τοιαύτη εἰς λειμώνας ψεκασθέντας διὰ τοῦ ζιζανιοκτόνου Mepa (2-methyl-4-chlorophenoxyacetic acid) εἰς δόσεις 16 οὐγγιῶν ὄκρ. Εἰς ἀμφοτέρας τὰς ομάδας ἐγένετο προσδιορισμὸς τῆς περιεκτικότητος εἰς καρωτίνιον καὶ βιταμίνην Α τοῦ ἥπατος καὶ τοῦ αἵματος τῶν μόσχων—τέκνων ὡς καὶ εἰς βιταμίνην Α τοῦ γάλακτος τῶν ἀγελάδων—μητέρων.

Μετὰ τὸ πέρας τῆς πειραματικῆς περιόδου, διαρκείας ἕξ ἐβδομάδων, αἱ ἔρευναι ἀπέδειξαν ὅτι ἡ ποσότης τῆς βιταμίνης Α εἰς τὴν ομάδα τοῦ συγκριτικοῦ ἐλέγχου ἀνῆρχετο εἰς 236,2 meg)100 ml πλάσματος, 17.8 meg)g ἥπατος καὶ 10,90 meg)100ml, 12,07 meg)g, 8,52 meg)g ἀντιστοίχως.

Ἡ διαφορὰ ταύτη ἀποδίδεται, κατὰ τοὺς ἐρευνητάς, εἰς τὴν χρῆσιν τοῦ ζιζανιοκτόνου Mepa τὸ ὁποῖον συγγρατούμενον ὑπὸ τῶν φυτῶν δυσχεραίνει τὴν μετατροπὴν τῶν καρωτινίων εἰς βιταμίνην ἐντὸς τοῦ ἐντερικοῦ σωλήνος τοῦ ὄργανισμοῦ καὶ προκαλεῖ ἐνίοτε τὴν ἐκδήλωσιν συμπτωμάτων ὑποβιταμίνωσης Α.

Σ. Κολάγγης

G. Koutsouris: Ἡ ἐκτροφή τῶν αἰγῶν ἐν Πελοποννήσῳ (Die Ziegenzucht auf dem Peloponnes). VeteriardiSSERTATION, Tierärztlichen Hochschule, Wien, 1962.

Μετὰ περιγραφὴν τῶν γεωγραφικῶν, γεωλογικῶν, κλιματολογικῶν, καὶ γεωργικῶν προϋποθέσεων διὰ τὴν ἐκτροφήν αἰγῶν, διεπιστώθη, ὅτι ὁ ἀριθμὸς τούτων ἀπὸ τοῦ ἔτους 1852 δὲν ὑπέστη οὐσιώδεις μεταβολάς, καίτοι τὸ πλεῖστον τῶν βοσκοτόπων μετετρέπη εἰς καλλιεργησίμους γαίας.

Κατὰ τὸ ἔτος 1852 ὁ ἀριθμὸς τῶν ἐν Πελοποννήσῳ ἐκτρεφόμενων αἰγῶν ἀνῆρχετο εἰς 1.000.522, ἐνῶ τὸ 1960 ἀνῆρχετο οὗτος εἰς 971.404.

Κατὰ τὸ ἔτος 1956 ἡ παραγωγή ἀνῆρχετο εἰς 13.602 τόννους νωποῦ γάλακτος διὰ τὴν παρασκευὴν τυρῶν καὶ 4.290 τόννους γάλακτος διὰ βουτυροποίησην, περαιτέρω δὲ 4.787 τόννους κρέατος, 707 τόννους ἀκατεργάστων δερμάτων καὶ 423 τόννους ἐρίου.

Ἀναφορικῶς πρὸς τὰ εἶδη ἐκτροφῆς καὶ ἐκμεταλλεύσεως αἱ οἰκίστοι αἴγες ἀνέρχονται εἰς 8%, αἱ ἡμιοικίστοι εἰς 11% καὶ αἱ ποιμενικαὶ τοιαύται εἰς 59%.

Κατεδείχθη δὲ ὅτι ἐκ τῶν τελευταίων αἱ εἰσάγελαι μὲ σταθερὸν τόπονδιαμονῆς ἐκτρεφόμεναι αἴγες ἀποτελοῦν τὰ 44% τοῦ συνόλου αὐτῶν, ὑπερτεροῦσαι κατὰ πολὺ ὅλας τὰς ἄλλας μορφὰς ἐκτροφῆς αἰγῶν διαγούσων νομαδικὸν τρόπον ζωῆς.

Ἐκ καταμετρήσεων γενομένων ἐπὶ ἑλληνικῶν ὄρεινῶν αἰγῶν προέκυψεν ὅτι αὗται ἔχουν κατὰ μέσον ὄρον ὕψος ἀκρωρίου 69,98 ἐκ., ὕψος ὀσφύος 71,64 ἐκ., βῆθος θώρακος 32,98 ἐκ., εὖρος θώρακος 18,45 ἐκ. καὶ μῆκος σώματος 67,55 ἐκ. ἔναντι τῆς αἰγῆς κληθείσης «Μάλτας» τῆς ὁποίας αἱ διαστάσεις τυγχάνουν 70,5 ἐκ., 72,5 ἐκ., 35,7 ἐκ., 22,5 ἐκ. καὶ 69,5 ἐκ. ἀντιστοίχως.

Ἐκ τοῦ λίαν μικροῦ ἀριθμοῦ τῶν κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη εἰσαχθεισῶν αἰγῶν Ζάανεν ὁ αἰγίσιος πληθυσμὸς τῆς Πελοποννήσου ἀποτελεῖται κατὰ τὸ πλεῖστον μέρος ἐκ τῆς ἑλληνικῆς ὄρεινῆς αἰγῆς, ἥς ἡ ἔτησία ἀπόδοσις ἀνέρχεται εἰς 50-160 χιλιγρ. γάλακτος, 14-25 χιλιγρ. κρέατος, 3,6 χιλιγρ. ἐρίου καὶ εἰς 1-2 ἐρίφια ἔτησίως. Διὰ τῆς διασταυρώσεως μετὰ τράγων τῆς Μάλτας προέκυψεν ἡ κατὰ μέσον ὄρον κατὰ τι μεγαλυτέρα αἰξ κ λ η θ ε ἰ σ α αἰξ Μάλτας, καλύπτουσα ποσοστὸν ἐπὶ τοῦ συνόλου ἴσον πρὸς 20%, μὲ ἀπόδοσιν 275-345 χιλιγρ. γάλακτος, 15-25 χιλιγρ. κρέατος, 4-6 χιλιγρ. ἐρίου καὶ 2-3 ἐρίφιων ἔτησίως.

Αἱ ὑπάρχουσαι τέλος συνθηκαιοδιατροφῆς, ἐνσταυλισμοῦ καὶ περιποήσεως κρίνονται ὡς λίαν ἀνεπαρκεῖς.

Σ. Κολάγγη

J. Jacquet et R. Thevenot. Encyclopedie du froid. Le lait et le froid. Les produits laitiers (laits, crèmes, beurres, fromages crèmes glacées) et leurs traitement frigorifique.

Ἐγκυκλοπαιδεία τοῦ ψύχους. Τὸ γάλα καὶ τὸ ψῦχος. Τὰ γαλοκτομικὰ προϊόντα (γάλα, κρέμα, βούτυρον, τυρὸς, παγωτό) καὶ ἡ διὰ ψύχους μεταχείρισις αὐτῶν.

Ἰ τόμος χαρτόδετος (0,238X0,160), εἰκονογραφημένος, σελ. 461, Παρίσιοι 1961, τιμὴ 45 γαλλ. φρρ.

Ἔκδοσις : J.B. Baillièrre et Fils, 19 rue Hautefeuille Paris (6e)

Ἦτο τοῦ κ. J. Jacquet καθηγητοῦ τῆς Μικροβιολογίας εἰς τὴν Σχολὴν Φυσικῶν Ἐπιστημῶν τοῦ Πανεπιστημίου Caen (Γαλλία) καὶ τοῦ κ. R. Thevenot Διευθυντοῦ τοῦ Διεθνοῦς Ἰνστιτούτου ψύχους (Παρίσιοι), ἐξεδόθη τὸ βιβλίον τοῦτο, τὸ ὁποῖον εἶναι ἀφ' ἐνὸς μὲν ἐγχειρίδιον γαλακτοκομίας, ἀφ' ἑτέρου δὲ ἐγχειρίδιον Βιομηχανικοῦ ψύχους. Τὸ ἔργον παρουσιάζει μέγα ἐνδιαφέρον καὶ δύναται νὰ θεωρηθῆ ὡς ἀπαραίτητον βοήθημα εἰς ὅλους τοὺς καθ' οἰονδήποτε τρόπον ἀσχολουμένους μὲ τὸ γάλα. ἦτοι μὲ τὴν παραγωγὴν καὶ τὴν τεχνολογίαν αὐτοῦ, μὲ τὴν παραγωγὴν καὶ τὴν χρησιμοποίησιν τοῦ βιομηχανικοῦ ψύχους ὡς καὶ μὲ τὴν ὑγιεινὴν καὶ τὴν διατροφήν.

Τὸ ἔργον διαιρεῖται εἰς τὰ ἐξῆς 9 μέρη. Σύνθεσις καὶ θρεπτικὴ ἀξία τοῦ γάλακτος, Γενικὰ περὶ τῆς παραγωγῆς καὶ χρησιμοποίησως τοῦ ψύχους, Παραγωγή γάλακτος, Βιομηχανία γάλακτος, Κρέμα, Παγωτό, Βούτυρον, Τυρός. Ἐξοπλισμὸς ἐργοστασίου γάλακτος μὲ ψυκτικὰ μηχανήματα.

Τὸ ἔργον ἀπυθύνεται εἰς εὐρὺ κοινόν : Γεωπόνους, Κτηνιάτρους, Μηχανικούς ψύχους καὶ εἰς ἄλλους γενικῶς τοὺς ἀσχολουμένους μὲ τὰς βιομηχανίας τοῦ γάλακτος. Πάντες οὗτοι θὰ ἀποκομίσουν πολλὰ ἐὰν συμβουλευθῶν τὸ ἐξαιρετὸν τοῦτο βιβλίον.

Τέλος, ἡ παράθεσις πολλῶν πινάκων, ἡ πλουσία εἰκονογράφησις, ἡ πλουσία βιβλιογραφία καὶ ἡ καλαισθητὸς ἐκτύπωσις προσθέτουν πολλὰ εἰς τὴν ἀξίαν τοῦ ἐξαιρετοῦ τούτου βιβλίου τῶν κ.κ. J. Jacquet καὶ R. Thevenot

I. Ἰερδανίτης

J. G. Bojazoglu : Συμβολὴ εἰς τὴν ἔρευναν ἀπὸ γενετικῆς ἀπόψεως τῶν ἐγελάδων Φριςλανδίας καὶ Ζέρσου εἰς Νότιον Ἀφρικὴν (A contribution to a genetic study of Friesland and Jersey cattle in South Africa) Fac. Agric., University of Pretoria, 1962.

Ἡ κληρονομικότης τῶν παραγωγικῶν ἰδιοτήτων τῶν ἐγκλιματισθέντων εἰς τὴν Νοτιοφρικανικὴν Ἐνωσιν ἀγελάδων φυλῶν Φριςλανδίας καὶ Ζέρσου ἀποτελοῦν ἐν τῶν κυριωτέρων ἀντικειμένων τοῦ ἐρευνητικοῦ μέρους τῆς μονογραφίας ταύτης.

Εἰς τὰς ἀγελάδας τῆς φυλῆς Ζέρσου διεπιστώθη ταχύτερα σεξουαλικὴ ὀριμότης ἐνῶ εἰς ἐκείνας τῆς Φριςλανδίας μεγαλύτερα πααραγωγή γάλακτος ὡς καὶ ὑψηλότερα περιεκτικότης τούτου εἰς λίπος.

Ἡ κληρονομικότης ἐπὶ τῆς γαλακτοπαραγωγῆς ἀπεδείχθη 0,27 εἰς τὰς ἀγελάδας Φριςλανδίας καὶ 0,22 εἰς τὰς ἀγελάδας Ζέρσου τῆς δὲ περιεκτικότητος τοῦ γάλακτος εἰς λίπος 0,35 καὶ 0,21 ἀντιστοίχως.

Τὸ ποσοστὸν τῆς κληρονομικῆς ἐπαναληπτικότητος τῶν ἰδιοτήτων ὑπῆρξεν πάντοτε ἀνώτερον εἰς τὴν Φριςλανδικὴν φυλὴν ἐν συγκρίσει πρὸς τὴν φυλὴν Ζέρσου.

Ἄτερα λεπτομερῆ στοιχεῖα ἀναφέρονται εἰς τὴν μετάδοσιν τῶν ἰδιοτήτων πρωϊμότητος.

Σ. Κολάγρης

Peney P. : Ἐπίδρασις τῆς ὑψηλῆς θερμοκρασίας παστεριώσεως ἐπὶ τοῦ γάλακτος τῆς ἀγελάδος καὶ τῆς προβατνίας. κατὰ τὴν παρασκευὴν ἀλατούχου λευκοῦ τυροῦ. Effet de la haute temperature au cours de la pasteurisation du lait de vache et de brebis dans la fabrication du fromage blanc salé. XVI Congrès Inter. de Lait. Vol B. sect. IV. suj. 2. 770 Copenhagen 1962.

Ἡ θέρμανσις τοῦ γάλακτος τῆς ἀγελάδος εἰς θερμοκρασίαν τῶν 85° C διὰ τὴν πῆξιν τῶν διαλυτῶν λευκωμάτων ἐξασθενεῖ τὴν ἰκανότητα αὐτοῦ πρὸς

τυροποιώσιν. Τὸ ἐπιτυγχανόμενον τυρόπηγμα εἶναι μαλακὸν καὶ δὲν περιέχει τίς ἀναγκαῖες τεχνολογικῆς ιδιότητες διὰ τὴν παρασκευὴν τοῦ τυροῦ. Αὐξάνοντας ὅμως τὴν ὀξύτητα τούτου τοῦ παστεριωμένου γάλακτος διὰ ὕδροχλωρικοῦ ὀξέως ἕως 25° — 26° T καὶ ἐλλατοῦντες τὸ Ρ.Η. ἀπὸ 6,7 εἰς 6,25 — 6,15 ἐπιτυγχάνεται ἓνα πῆγμα ἱκανοποιῶν καθ' ὅλα τεχνολογικῶς.

Θερμαίνοντες ὁμοίως τὸ πρόβειον γάλα εἰς 70° — 78° C ἐλλατοῦται ἡ ἱκανότης του πρὸς πῆξιν αὐξάνοντας τὴν θερμοκρασίαν παστεριώσεως εἰς 78° — 85° C ἡ πῆξις αὐτοῦ βελτιοῦται. Διὰ ταῦτα θερμαίνοντας τὸ πρόβειον γάλα εἰς 85° C καὶ προσθέτοντες εἰς αὐτὸ Ca (H₂PO₄)₂ 40 g. ἀνὰ 100 ἐπιτυγχάνεται ἓνα πῆγμα τέλειον τεχνολογικῶς διὰ τὴν παραγωγὴν τοῦ νωποῦ ἀλατούχου τυροῦ διὰ τοῦ τρόπου αὐτοῦ λαμβανόμενος τυρὸς ὀριμάζει κανονικῶς καὶ ἔχει ὑψηλὴν βιολογικὴν ἀξίαν, ἡ δὲ ἀπόδοσις εἶναι ἱκανοποιητικὴ.

Α. Παπαδόπουλος.

Κ Τ Η Ν Ι Α Τ Ρ Ι Κ Α Ν Ε Α

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟΝ ΔΕΛΤΙΟΝ

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΥ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ

Φέρεται εἰς γῶσιν τῶν κ.κ. κτηνιάτρων ἵνα κατατοπισθοῦν ἐπὶ τῶν κτηνιατρικῶν Συλλόγων καὶ Ἐπιστημονικῶν Κτηνιατρικῶν ὀργανώσεων.

Α) Ἐπαγγελματικὰ σωματεῖα.

1) Ὁ Πανελλήνιος Κτηνιατρικὸς Σύλλογος (Π.Κ.Σ.) ἔχει ἔδραν τὰς Ἀθήνας. ἀσχολεῖται μόνον μὲ γενικὰ κλαδικὰ ἢ ἐπαγγελματικὰ θέματα καὶ προαιρετικῶς καὶ μὲ ἐπιστημονικὰ, ἐφαπτόμενα τῆς ἐπαγγελματικῆς ἀρμοδιότητος αὐτοῦ. Εἶναι ὄργανον ὄλων τῶν κτηνιάτρων καὶ ἀριθμεῖ σήμερον περὶ τὰ 300 μέλη. Ἐτησίᾳ συνδρομὴ 50 Δρχ. Ἐγγραφή δι' ἀπλῆς αἰτήσεως. Πρόεδρος μέχρι τέλους 1966. ὁ κ. Θ. Παλλάσκας.

2) Ὁ Σύνδεσμος Ἑλλήνων Κτηνιάτρων (Σ.Ε.Κ.) προσερχόμενος ἀπὸ τὴν μετονομασίαν τοῦ Κτηνιατρικοῦ Συλλόγου Βορείου Ἑλλάδος καὶ ἀποτελεῖ ἐπαγγελματικὸν σωματεῖον τῶν κτηνιάτρων τῆς Βορείου Ἑλλάδος, συνδρομὴ 50 Δρχ. ἐγγραφή δι' ἀπλῆς αἰτήσεως. Πρόεδρος ὁ καθ' ἑστῆς κ. Ε. Τσιρογιάννης.

3) Ἡ Πανελλήνιος Ἐνωσις Κτηνιάτρων Δημοσίων Ὑπαλλήλων (Π.Ε.Κ.Δ.Υ.) ἀποτελεῖ δευτεροβάθμιον συνδικαλιστικὸν ὄργανον τῶν Κτηνιάτρων Δημοσίων Ὑπαλλήλων καὶ ἀσχολεῖται μόνον μὲ Δημοσιοῦπαλληλικά θέματα. τῶν διορισμένων κτηνιάτρων. Συνδρομὴ 50 Δρχ. Πρόεδρος ὁ κ. Κ. Σωτηρόπουλος.

4) Ὁ Κτηνιατρικὸς Σύλλογος (Κ.Σ.) ἀποτελεῖ ἐπαγγελματικὸν ὄργανον τῶν ἐν Ἀθήναις εὐαρίθμων ἰδιωτῶν κτηνιάτρων καὶ εἶναι σωματεῖον τοπικῆς