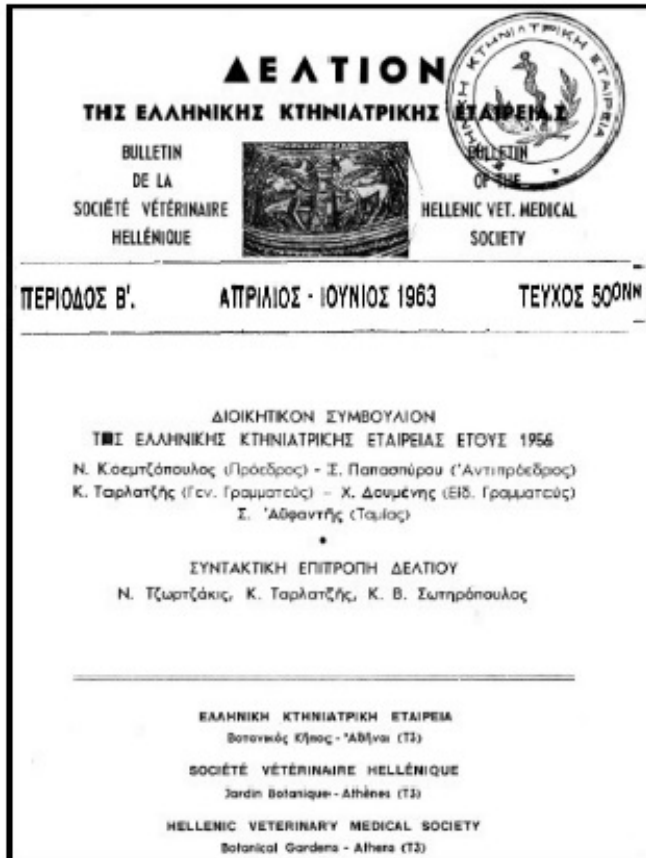


Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 17, No 1 (1966)



ΣΥΜΒΟΛΗ ΕΙΣ ΤΗΝ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ
ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗΣ
ΒΑΚΤΗΡΙΟΣΤΑΤΙΚΗΣ ΙΔΙΟΤΗΤΟΣ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΕΚ ΤΗΣ ΤΟΙΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΟΦΕΙΛΟΜΕΝΗΣ ΕΙΣ ΤΗΝ
ΥΠΑΡΞΙΝ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΩΝ ΕΝΤΟΣ ΑΥΤΟΥ

ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΓΕΩΡΓΑΚΗΣ

doi: [10.12681/jhvms.18774](https://doi.org/10.12681/jhvms.18774)

Copyright © 2018, ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΓΕΩΡΓΑΚΗΣ



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

To cite this article:

ΓΕΩΡΓΑΚΗΣ Σ. (1966). ΣΥΜΒΟΛΗ ΕΙΣ ΤΗΝ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΒΑΚΤΗΡΙΟΣΤΑΤΙΚΗΣ ΙΔΙΟΤΗΤΟΣ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΚ ΤΗΣ ΤΟΙΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΟΦΕΙΛΟΜΕΝΗΣ ΕΙΣ ΤΗΝ ΥΠΑΡΞΙΝ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΩΝ ΕΝΤΟΣ ΑΥΤΟΥ. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 17(1), 26–32.
<https://doi.org/10.12681/jhvms.18774>

ΣΥΜΒΟΛΗ ΕΙΣ ΤΗΝ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΒΑΚΤΗΡΙΟΣΤΑΤΙΚΗΣ ΙΔΙΟΤΗΤΟΣ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΚ ΤΗΣ ΤΟΙΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΟΦΕΙΛΟΜΕΝΗΣ ΕΙΣ ΤΗΝ ΥΠΑΡΞΙΝ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΩΝ ΕΝΤΟΣ ΑΥΤΟΥ*

Υπό Δρος Σπυρ. Γεωργάκη, Έπιμελητοῦ τοῦ Έργ. Ύγιεινῆς Τροφίμων τοῦ Πανεπιστημίου Θεσ)νίκης. Διευθυντῆς ὁ Δρ Ἀχ. Πανέτσος

Ἡ ἄλογος χρησιμοποίησις τῶν ἀντιβιοτικῶν εἰς τὴν θεραπευτικὴν τῶν ζῶων ἐκτὸς τῶν ἄλλων περικλείει καὶ κινδύνους διὰ τὴν ὑγίαν τῶν καταναλωτῶν τροφίμων ζωικῆς προελεύσεως. Σήμερον εἶναι παραδεδεγμένον ὅτι ἡ διατροφή μὲ γάλα τὸ ὁποῖον περιέχει ἀντιβιοτικά δύναται νὰ ὀδηγήσῃ εἰς μεταβολὴν τῆς μικροχλωρίδος τοῦ ἐντέρου, ἀλλεργικὰς καταστάσεις, ἀνάπτυξιν στελεχῶν βακτηρίων ἀνθεκτικῶν εἰς τὰ ἀντιβιοτικά κ.λ.π. (1, 3, 8, 11, 13). Ἐκτὸς ὅμως τῆς καθαρῶς ὑγιεινῆς πλευρᾶς ἔχει ἀποδειχθῆ ὅτι, γάλα τὸ ὁποῖον περιέχει ἀντιβιοτικά δὲν δύναται νὰ χρησιμοποιηθῆ διὰ τὴν παρασκευὴν ἐτέρων προϊόντων (0,02 ΔΜ πενικιλλίνης ἀνά κ.έκ. γάλακτος καθιστοῦν ἀδύνατον τὴν παρασκευὴν γιαούρτης) καθ' ὅσον ταῦτα ἐμποδίζουν τὴν ἀνάπτυξιν τῶν ἀπαραιτῆτων διὰ τὰς ζυμώσεις μικροοργανισμῶν (3, 10, 13, 14).

Ἡ παρουσία τῶν ἀντιβιοτικῶν εἰς τὸ γάλα ἀποδεικνύεται διὰ χημικῶν ἢ βιολογικῶν μεθόδων. Αἱ πρῶται εἶναι πολυδάπανοι, ἀπαιτοῦν μακρὸν χρόνον διὰ τὴν λήψιν τῶν ἀποτελεσμάτων καὶ προϋποθέτουσιν πεῖραν καὶ εἰδικὰς γνώσεις. Αἱ δεῦτεραι κερδίζουν συνεχῶς ἔδαφος διότι κοστίζουν ἐλάχιστα, τὰ σφάλματά των εἶναι περιορισμένα, ἐκτελοῦνται ἐντὸς βραχέος χρονικοῦ διαστήματος καὶ τέλος εὐρίσκονται ἐντὸς τῶν πλαισίων τοῦ κτηνιατρικοῦ βιολογικοῦ ἐλέγχου. Κλασσικὴ πλέον κατέστη ἡ μέθοδος κατὰ τὴν ὁποίαν χρησιμοποιεῖται καθαρὰ καλλιέργεια *Sc. Thermophilus* καὶ *Lact. Bulgaricus* καὶ 2, 3, 5, *Triphenyltetrazolium chlorid* (=TTC) ὡς δεικτῆς. Ἡ μέθοδος στηρίζεται ἐπὶ τῆς ἀρχῆς ὅτι τὸ πρόσφατον ὑδατικὸν διάλυμα TTC προστιθέμενον ἐντὸς τοῦ γάλακτος εἰς ἀναλογία 11%, ἀνάγεται ὑπὸ τῶν μικροβιακῶν ἐνζύμων (3, 10), μὲ ἀποτέλεσμα ὁ χρωματισμὸς τοῦ γάλακτος νὰ μεταβάλλεται ἀπὸ ἐλαφρῶς ροδόχρους ἕως ἐρυθρὸς ἀνοι-

* Τὸ πειραματικὸν μέρος τῆς ἀνά χειρας μελέτης ἐξεπονήθη εἰς τὸ Ἔργ. Ὑγιεινῆς Τροφίμων τοῦ Πανεπιστημίου τοῦ Δυτ. Βερολίνου. Διευθυντῆς ὁ καθ. Δρ. H. J. SINELL.

κτός, ανάλογως του πλήθους των μικροβίων. Δι' αὐτῆς ἀποδεικνύονται πυκνότητες πενικιλίνης ἕως 0,005 ΔΜ καὶ χρυσομυκίνης ἕως 0,0039 γ ἀνά κ. ἐκ. γάλακτος. Ὅμως εἶναι γνωστὸν ὅτι τὸ πρόσφατον νωπὸν γάλα, φυσιολογικῶς ἔχει τὴν ἰκανότητα νὰ ἀναστέλλῃ τὸν πολλαπλασιασμὸν πλήθους μικροβιακῶν εἰδῶν (4, 5, 7). Καθίσταται συνεπῶς ἀναγκαῖον ὅπως μελετηθοῦν αἱ δυνατότητες σαφοῦς διαχωρισμοῦ τῆς ἀναστολῆς τοῦ πολλαπλασιασμοῦ τῶν μικροβίων τῆς ὀφειλομένης εἰς τὴν φυσιολογικὴν βακτηριοστατικὴν ἰδιότητα τοῦ γάλακτος, ἀπὸ τῆς τοιαύτης τῆς ὀφειλομένης εἰς τὴν ὑπαρξίν ἀντιβιοτικῶν ἐν τὸς αὐτοῦ, πολλῶ μᾶλλον ὅταν ἡ μέθοδος τῆς ἀνιχνεύσεως τῶν ἀντιβιοτικῶν στηρίζεται εἰς τὴν ἀνάσχεσιν τοῦ πολλαπλασιασμοῦ εὐαισθητῶν μικροβιακῶν στελεχῶν δεικτῶν.

Οὕτω, ἐν ἀρχῇ διηρευνήθη ἡ δυνατότης διαπιστώσεως τῆς φυσιολογικῆς βακτηριοστατικῆς ἰδιότητος τοῦ γάλακτος διὰ τῆς μεθόδου τῆς ἀναγωγῆς τοῦ TTC ὑπὸ τῶν *Sc. Thermophilus* καὶ *Lact. Bulgaricus*. Πρὸς τοῦτο ἐπελέγησαν δύο καθ' ὅλα ὑγιεῖς γαλακτοφόροι ἀγελάδες ἐκ τοῦ κρατικοῦ ἀγροκτήματος τοῦ Dahlem τοῦ Δυτ. Βερολίνου, αἱ ὁποῖαι δὲν εἶχον οὐδέποτε ὑποβληθῆ εἰς θεραπείαν δι' ἀντιβιοτικῶν οὐδὲ ἔλαβον τοιαῦτα μετὰ τῆς τροφῆς των. Ποσότης γάλακτος (150 κ. ἐκ.) ἐλαμβάνετο ἐκ τοῦ μέσου περίπου τῆς πρωινῆς ἀμέλξεως, εἰς ἰδιαίτερον δι' ἕκαστον ζῶον, στενόλαιμον ἀπεστερωμένον φιαλίδιον καὶ ταχέως μετεφέρετο εἰς τὸ ἐργαστήριον ὅπου ἐπεξηργάζετο ἄνευ καθυστερήσεως.

Εἰς δοκιμαστικὸν σωλῆνα (No 1) ἐτοποθετοῦντο 5 κ. ἐκ. γάλακτος θερμανθέντος εἰς 85° K ἐπὶ 5', ἐνῶ εἰς ἕτερον σωλῆνα (No 2) ἐτοποθετοῦντο 5 κ. ἐκ. μὴ θερμανθέντος. Εἰς ἀμφοτέρους τοὺς σωλῆνας προσετίθεντο 0,55 κ. ἐκ. ὕδατικοῦ διαλύματος TTC 2% καὶ δύο σταγόνες ἐκ μιᾶς 18ώρου καθαρῆς καλλιέργειας *Sc. Thermophilus* καὶ *Lact. Bulgaricus*. Ἰδιαίτερα πρόνοια ἐλαμβάνετο διὰ τὴν λήψιν ἐκ τῆς καλλιέργειας, κατὰ τὸ δυνατόν τῆς αὐτῆς ποσότητος βακτηρίων. Ὡς μάρτυρες ἐχρησιμοποιήθησαν ἕτεροι σωλῆνες περιέχοντες: Θερμανθὲν γάλα καὶ καλλιέργειαν *Sc.—Lact.* (No 3), μὴ θερμανθὲν γάλα καὶ καλλιέργειαν *Sc.—Lact.* (No 4) καὶ μὴ θερμανθὲν γάλα μετὰ TTC (No 5). Οἱ σωλῆνες ἐπιάζοντο ἐπὶ 2ωρον εἰς τοὺς 37° K.

Ἐὰν τὸ γάλα περιεῖχε παράγοντα τινὰ παρεμποδίζοντα τὸν πολλαπλασιασμὸν τῶν μικροβιακῶν στελεχῶν-δεικτῶν, τότε διετήρει τὸν τυπικὸν τοῦ χρωματισμόν. Ἀντιθέτως, ἐὰν ἀπουσίαζεν ὁ ἀνασχετικὸς οὗτος παράγων, τότε τὰ ἄτομα τῶν μικροβιακῶν στελεχῶν ἐπολλαπλασιάζοντο, ὡς εὐρίσκοντα εὐνοϊκὸν περιβάλλον καὶ ὀλίγον κατ' ὀλίγον ὁ χρωματισμὸς τοῦ γάλακτος μετεβάλλετο εἰς ἀνοικτὸν ροδόχρουν ἕως ἀσθενῶς ἐρυθρόν. Ὁ τόνος τοῦ χρώματος ἦτο ἀντιστρόφως ἀνάλογος τῆς ἰσχύος τοῦ «ἀνασχετικοῦ παραγόντος» (ἢ τῆς πυκνότητος τοῦ ἀντιβιοτικοῦ).

Τὰ ἐκ τοῦ πειραματισμοῦ προκύψαντα ἀποτελέσματα ἀναγράφονται εἰς τοὺς πίνακας 1 καὶ 2.

Ἐκ τοῦ πίνακος 1 συμπεραίνεται ὅτι εἰς τὸν σωλήνα Νο 1 οἱ μικροργανισμοὶ ἀνεπτύσσονται πάντοτε, μὲ ἀποτέλεσμα ὁ χρωματισμὸς τοῦ γάλακτος νὰ γίνεται ροδόχρους (ἀπουσία ἀνασχετικοῦ παράγοντος). Ἀντιθέτως ὁ χρωματισμὸς τοῦ περιεχομένου τοῦ δευτέρου σωλήνος παρέμενεν ἀμετάβλητος, ὅπως ἀμετάβλητος παρέμενε καὶ ὁ χρωματισμὸς τοῦ περιεχομένου τῶν σωλήνων - μαρτύρων.

Π Ι Ν Α Κ Ε 1

Ἀποτελέσματα 240 ἐξετάσεων. Ἐπώσισις σωλήνων εἰς 37° Κ ἐπὶ 2ωρον.

Ἀνάγνωσις ἀποτελεσμάτων 3 ὥρας μετὰ τὴν ἄμελξιν.

Δοκιμαστικοὶ σωλήνες	1ος	2ος	Μ ἄ ρ τ υ ρ ε ς		
			3ος	4ος	5ος
Ἀντίδρασις : (Χρωματισμὸς περιεχομένου σωλήνων)	Ροδόχρους	Λευκός	Ἄνευ μεταβολῆς τοῦ χρωματισμοῦ.		

Οἱ σωλήνες τῶν ἐξετάσεων τοῦ πίνακος 1, παρέμενον ἐν συνεχείᾳ εἰς θερμοκρασίαν δωματίου (18 ἕως 20° Κ) ἐπὶ ἓν εἰσέτι ὥρον (συνολικῶς 9 περίπου ὥραι ἀπὸ τῆς ἀμέλξεως). Αἱ μεταβολαὶ εἰς τὸν χρωματισμὸν τοῦ περιεχομένου αἱ ὁποῖαι προέκυψαν μετὰ τὴν παρέλευσιν τοῦ χρονικοῦ τούτου διαστήματος, ἀναγράφονται συγκεντρωτικῶς εἰς τὸν πίνακα 2.

Π Ι Ν Α Κ Ε 2

Ἀποτελέσματα 240 ἐξετάσεων. Ἐπώσισις σωλήνων εἰς 37° Κ ἐπὶ 2ωρον.

Ἀνάγνωσις ἀποτελεσμάτων 9 ὥρας μετὰ τὴν ἄμελξιν.

Δοκιμαστικοὶ σωλήνες	1ος	2ος	Μ ἄ ρ τ υ ρ ε ς		
			3ος	4ος	5ος
Ἀντίδρασις : (Χρωματισμὸς περιεχομένου σωλήνων)	Ροδόχρους	Ροδόχρους	Ἄνευ μεταβολῆς τοῦ χρωματισμοῦ τοῦ περιεχομένου		Ροδόχρ. πολὺ ἀνοικτός

Ἐξ αὐτοῦ προκύπτει ὅτι τὸ περιεχόμενον τοῦ δευτέρου σωλήνος μετέβαλλε χρωματισμὸν σὺν τῷ χρόνῳ, ὅστις τελικῶς ἐξομοιοῦτο πρὸς τὸν τοῦ σωλήνος Νο 1. Ἡ μεταβολὴ αὕτη μεθ' ἱκανὸν χρονικὸν διάστημα ἀπὸ τῆς ἀμέλξεως, μαρτυρεῖ ἀκριβῶς τὴν ὑπαρξιν τῆς βακτηριοστατικῆς ιδιότητος τοῦ γάλακτος. Οὕτω ἡ παρουσία τῆς μέ-

χρι της 4ης περίπου ώρας από της άμέλξεως ήμπόδιζε την ανάπτυξιν του ένοφθαλμισθέντος στελέχους - δείκτου. Με την πάροδον όμως του χρόνου ή ιδιότης αύτη του γάλακτος έχανε την ισχύν της, ήρχιζε συνεπώς ό πολλαπλασιασμός του στελέχους - δείκτου, παρήγοντο εις μεγαλύτερον βαθμόν τά ένζυμα τά άνάγοντα τό TTC, έξ ού και μετεβάλλετο βαθμηδόν ό χρωματισμός του γάλακτος. Τό γεγονός τόυτο συνηγορεί υπέρ της δυνατότητος της άποδείξεως της φυσιολογικής βακτηριοστατικής ιδιότητος του γάλακτος και διά της μεθόδου αύτης.

Εις τόν σωλήνα - μάρτυρα Νο 5, μετά 8 περίπου ώρας παρετηρείτο μιά έλαφρά ροδόχρους χροιά, όπωςδήποτε όμως πολύ πλέον άσθενής και άσαφής από ότι ή του σωλήνος Νο 1, τουθ' όπερ μαρτυρεί ότι και κοινοί μικροργανισμοί, οι όποιοι φυσιολογικώς υπάρχουν έντός του γάλακτος, είναι εις θέσιν νά αναγάγουν τό TTC.

Έπεχειρήθη περαιτέρω νά διαπιστωθῆ ποιαι πυκνότητες χρυσομυκίνης και πενικιλλίνης προκαλοῦν την ιδίαν περίπου χρωστικήν αντίδρασιν την όποιαν και ή φυσιολογική βακτηριοστατική ιδιότης του γάλακτος, ως και αι πιθανότητες διαφοροποιήσεως τούτων.

Έκολουθήθη ή ίδια μέθοδος και ή αύτή σειρά έργασιών ως και προηγουμένως. Έκ του μεγάλου πλήθους τών κυκλοφορούντων αντιβιοτικών, έδοκιμάσθησαν ή χρυσομυκίνη εις κάψουλες ζελατίνης τών 50 χλστ. του γραμμαρίου και τό κρυσταλλικόν άλας G - καλίου της πενικιλλίνης. Προοδευτικαι άραιώσεις τούτων, προσετίθεντο έντός του γάλακτος, ώστε εις κάθε περίπτωσιν νά είναι γνωστή ή πυκνότης του αντιβιοτικού. Ούτω αι πυκνότητες της χρυσομυκίνης έκυμάνθησαν από 0,1 έως 0,00005 χλστ. του γραμ. ανά κ. έκ. γάλακτος, της δε πενικιλλίνης από 0,2 έως 0,005 ΔΜ ανά κ. έκ. γάλακτος. Τά έπιτευχθέντα αποτελέσματα διά την χρυσομυκίνη αναγράφονται εις

ΠΙΝΑΞ 3

Αποτελέσματα 240 εξετάσεων. Έπώασις σωλήνων εις 37° Κ επί 2ωρον.

Ανάγνωσις αποτελεσμάτων 8 περίπου ώρας μετά την άμελξιν.

	Γάλα μη θερμανθέν ΜΑΡΤΥΣ	Γάλα θερμανθέν εις τό όποιον προσετέθη χρυσομυκίνη χιλιοστόγραμμα ανά κ.έκ. γάλακτος				
		0,1	0,01	0,001	0,0001	0,00005
Αντίδρασις : (Χρωματισμός περιεχομένου σωλήνων)	Ροδόχρους άνοικτός	Αμετάβλητος	Αμετάβλητος	Αμετάβλητος	Ροδόχρου;	Ροδόχρους άνοικτός

τόν πίνακα 3 έκ του όποιου συνάγεται ότι πυκνότης 0,00005 χλστγρ. ανά κ. έκ. γάλακτος δίδει την αύτην περίπου χρωστικήν αντίδρασιν

την όποιαν καί φυσιολογικόν μη θερμανθέν γάλα. Έξ άλλου καταφαί-
νεται ότι εΐναι δυνατόν νά άνιχνευθοῦν διά τής αὐτῆς μεθόδου πυ-
κνότητος χρυσομυκίνης τῆς τάξεως τοῦ 10^{-6} τοῦ γραμ. ανά κ. έκ. γά-
λακτος, γεγονός τό όποῖον συμφωνεῖ καί μέ τά άποτελέσματα άλ-
λων έρευνητῶν (10, 13, 14).

Όσον άφορᾷ εἰς τήν πενικιλλίνην διεπιστώθη ότι πυκνότητες
έως 0,005 ΔΜ ανά κ. έκ. γάλακτος δύνανται εύχερωδῶς νά άνιχνευ-
θοῦν (Πίναξ 4), ένῶ άντιθέτως πυκνότητες μόνον κατά 10% μεγαλύ-
τεραι, ἤτοι 0,05 ΔΜ ανά κ. έκ. δίδουν τόν ἴδιον τόνον χρωματισμοῦ
όπως καί ἡ φυσιολογική βακτηριοστατική ιδιότης τοῦ γάλακτος.

ΠΙΝΑΞ 4

Άποτελέσματα 240 εξέτάσεων. Έπάσεις σωλήνων εἰς 37° Κ ἐπί 2ωρον.
Άνάγνωσις άποτελεσμάτων 8 περίπου ὥρας μετά τήν άμελξιν.

	Γάλα μη θερμανθέν MARTYS	Γάλα θερμανθέν, εἰς τό όποῖον προσετέθη πενικιλίνη ΔΜ ανά κ. έκ. γάλακτος				
		0,2	0,1	0,05	0,005	0,0005
Άντίδρασις : (Χρωματισμός περιεχομένου σωλήνων)	Ροδόχρους άνοικτός	Άμετά- βλητος	Άμετά- βλητος	Ροδόχρους άνοικτός	Ροδό- χρους	Έρυ- θρωπός

Έκ τῶν άνωτέρω έκτεθέντων πειραματικῶν δεδομένων προκύ-
πτει σαφῶς ἡ ύποχρέωσις τῶν έργαστηρίων ὅπως εἰς κάθε αίτουμέ-
νην εξέτασιν διά τήν άνίχνευσιν τῶν άντιβιοτικῶν, διαστελλοῦν τε-
λειῶς τήν φυσιολογικήν βακτηριοστατικήν ιδιότητα, άπό τήν δρᾶσιν
τῶν τυχόν ύπαρχόντων έντός τοῦ γάλακτος άντιβιοτικῶν. Βεβαίως
όταν εἶναι γνωστός ὁ χρόνος τῆς άμέλξεως καί ἡ θερμοκρασία εἰς
τήν όποιαν διεφυλάχθη τά γάλα, ὁ διαχωρισμός τῆς φυσιολογικής
βακτηριοστατικῆς ιδιότητος άπό τήν βακτηριοστατικήν δρᾶσιν τήν
όφειλομένην εἰς τήν παρουσίαν άντιβιοτικῶν ἢ άλλων τινῶν παρο-
μοίως δρώντων παραγόντων εἶναι άφ' έαυτοῦ δυνατός, διότι ἡ μέν
φυσιολογική βακτηριοστατική ιδιότης, ὡς γνωστόν, παραμένει δρῶσα
εἰς θερμοκρασίαν δωματίου ἐπί 7 ἕως 8 περίπου ὥρας μετά τήν ά-
μελξιν, τά δέ άντιβιοτικά διατηροῦν τήν δρᾶσιν των, εἰς τήν θερμο-
κρασίαν αὐτήν, ἐπ' άόριστον. Έτερος τρόπος εἶναι νά θερμανθῆ τό
γάλα εἰς τοῦς 82° Κ ἐπί 5', ὅποτε ἡ βακτηριοστατική ιδιότης του κα-
ταστρέφεται έκ τοῦ άσφαλοῦς (3, 4). Εἰς τήν περίπτωσιν ὅμως ταύ-
την, εἶναι δυνατόν, έάν έντός τοῦ γάλακτος ύπάρχη χρυσομυκίνη,
νά άδρανοποιηθῆ διά τῆς θερμάνσεως (3, 12). Καλύτερα άποτελέσμα-
τα άπέδωσεν ὁ συνδυασμός χρόνου - θερμάνσεως κατά τό κάτωθι
σχῆμα :

Τὸ περιεχόμενον δύο δοκιμαστικῶν σωλῆνων, ἐκ τῶν ὁποίων τὸ τοῦ ἐνός (No 2) προηγουμένως εἶχε θερμανθεῖ εἰς τοὺς 85° K ἐπὶ 5', ἐλέγχεται διὰ τὴν ὑπαρξιν βακτηριοστατικῶν οὐσιῶν. Κανονικῶς, ἐφ' ὅσον τὸ γάλα εἶναι πρόσφατον καὶ δὲν περιέχει ἀντιβιοτικά, πρέπει νὰ ὑπάρχη ἀνάσχεσις τοῦ πολλαπλασιασμοῦ μόνον εἰς τὸν σωλῆνα No 1. Τοῦτ' αὐτὸ ὅμως θὰ συμβῆ καὶ ἐὰν περιεῖχε χρυσομυκίνη. Παραλλήλως, ἕνας ἄλλος σωλῆν (No 3) περιέχων γάλα μὴ θερμανθέν, παραμένει εἰς θερμοκρασίαν δωματίου (περίπου 18 ἕως 20° K) ἐπὶ 8ωρον καὶ ἐν συνεχείᾳ ἐφαρμόζεται καὶ ἐπ' αὐτοῦ ἡ δοκιμὴ διὰ τὴν ἀπόδειξιν τῆς ὑπάρξεως βακτηριοστατικῆς τινὸς δράσεως. Ἐὰν καὶ ἡ δοκιμὴ αὐτὴ ἤθελεν ἀποβῆ θετικὴ, δύναται τις νὰ παραδεχθῆ ὅτι ὑπάρχει χρυσομυκίνη. Ἐὰν ἀντιθέτως αἱ δοκιμαὶ καὶ εἰς τοὺς τρεῖς σωλῆνας ἀποβοῦν θετικαί, τότε εἶναι πολὺ πιθανὸν νὰ ὑπάρχη ἐντὸς τοῦ γάλακτος πενικιλλίνη ἢ ἕτερον ἀντιβιοτικὸν θερμοάντοχτον.

Ἡ περίπτωσις ὑπάρξεως ἀπολυμαντικοῦ ἢ χημειοθεραπευτικοῦ τινὸς δύναται νὰ ἀποκλεισθῆ διὰ χρησιμοποίησεως οὐχὶ αὐτοῦσιου τοῦ ὑπὸ ἐξέτασιν γάλακτος, ἀλλ' ἀραιώσεων αὐτοῦ. Τοῦτο βασίζεται ἐπὶ τοῦ γεγονότος ὅτι τὰ ἀντιβιοτικά δροῦν εἰς ἐλαχίστας πυκνότητος, ἐν ἀντιθέσει πρὸς τὰ χημειοθεραπευτικά, ἔτι δὲ περισσότερον πρὸς τὰ ἀπολυμαντικά.

Π ε ρ ἰ λ η ψ ι ς .

Ἀποδεικνύεται ἡ δυνατότης διαπιστώσεως τῆς φυσιολογικῆς βακτηριοστατικῆς ἰδιότητος τοῦ γάλακτος μὲ τὴν βοήθειαν καθαρᾶς καλλιέργειας *Sc. Thermophilus* καὶ *Lact. Bulgaricus* καὶ 2, 3, 5 - *Triphenyltetrazolium chlorid* ὡς δείκτου.

Ὅμοίως διὰ τῆς μεθόδου αὐτῆς καθίσταται δυνατὴ ἡ διαφοροποίησις τῆς φυσιολογικῆς βακτηριοστατικῆς ἰδιότητος τοῦ γάλακτος ἐκ τῆς τοιαύτης τῆς ὀφειλομένης εἰς τὴν παρουσίαν χρυσομυκίνης ἢ πενικιλλίνης ἐντὸς αὐτοῦ.

Τὰ ὄρια πυκνότητος ἀντιβιοτικῶν τὰ ὁποῖα δύναται νὰ ἀνιχνευθοῦν διὰ τῆς μεθόδου αὐτῆς εἶναι διὰ μὲν τὴν χρυσομυκίνην 0,00005 χλστργμ. ἀνά κ. ἐκ. γάλακτος, διὰ δὲ τὴν πενικιλλίνην 0,005 ΔΜ ἀνά κ. ἐκ. γάλακτος.

Zusammenfassung.

Der Verfasser zeigt, dass ist es möglich mit der Hilfe der TTC und Reinkultur von *Sc. thermophilus-Lact. bulgaricus*, die Natürliche bakterizide Eigenschafte der rohe Milch nachzuweisen. Mit der gleiche Methode kann man die Natürliche bakterizidie der Milch von die antibakterielle Wirkung der Milch der auf antibiotikaverhältnis hervorrufen, zu unterscheiden.

Die Nachweisgrenze für Aureomycinkonzentrationen in der Milch liegt um etwa 0,00005 mg/ml Milch und für Penicillinkonzentrationen um etwa 0,005 I.E./ml Milch.

Dr. S. Georgakis

Βιβλιογραφία.

1. Albright, J.L. (1961) Antibiotics in Milk. J. dairy Sci 44, 779.
2. Ἀσπιώτη, Ν. (1962) Κτηνιατρική φαρμακολογία. Τόμος Β' Θεσσαλονίκη.
3. Dragon, G. (1958) Ein Beitrag zur Ermittlung von Hemmstoffen in der Trinkmilch. Milchwissenschaft 7, 304.
4. Georgakis, S. (1962) Die Bakterizidie der Milch. Vet. med. Diss. F.U.—Berlin.
5. Götze, U. (1959) Beobachtungen und Untersuchungen beim Einsatz von fahrbaren Gemeinschaftsmelkanlagen. Vet. med. Diss. F.U.-Berlin.
6. Henningson und Kosikowski, F. (1957) A nutritional concept of the germicidal property of raw Milk. J. dairy Sci. 40, 818.
7. Henninger, F.O. (1926) Über die bakterizidie der Milch. Vet. med. Diss. München.
8. Nagel, V. (1950) Zur Frage der Desinfektion und Konservierung roher Milch mit Streptomycin. Arztl. Wochenschr. 5, 393.
9. Πανέτσου, Ἀχ. (1962) Ὑγιεινὴ τροφίμων ζωικῆς προελεύσεως Τόμ. Β'. Θεσσαλονίκη.
10. Schmidt, O.C. (1962) Untersuchungen über den Nachweis von Antibiotika in der Milch. Berlin. u. München. Tierärztl. Wochschr. 75, 228.
11. Vogel, H. (1951) Die Antibiotika. Verlag Hans-Carl, Nürnberg.
12. Vonderbank, H. (1965) Aureomycin und Acromycin. Editio Cantor. Aulendorf i. Würt.
13. Welz, W. (1961) Beitrag zur Methodischer Hemmstoffteste in Milch. Arch. Lebensmittelhyg, 12, 196.
14. Wodzak, W. (1959) Bedeutung und Nachweis der Antibiotika in der Milch. Zschr. Lebensmitt. Unters. u. Forsch. 113, 76.