

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 24, No 2 (1973)

Υπεύθυνα σφράγισμα επί νέμφη :
ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ : ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
 Έπιστημονικών Σωματείων άγνωστών, άριθ. άποφ. 5410/19.2.1925 Πρωτοδικείου Αθηνών.
 Πρόεδρος δεά τό έτος 1973 :
 Ίωάννης Καρδούσης,
 Κηφισός 56, Αθήνα.

ΕΚΔΟΤΗΣ : Έκδίδεται υπό αίρετή; πενταμελούς συντακτικής έπιτροπής (Σ.Ε.) μελών της Ε. Κ. Ε.
ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ : Ο Πρόεδρος της Σ.Ε. Παντελής Ν. Αραγώνος
 Όδ. Βυζαντίου 5— Νέα Σμύρνη
 Μέλη Συν/τής Έπ. :
 Κ. Χ. Σέπταρδής
 Δ. Χ. Μαρβής
 Τ. Μ. Καρβώλακης
 Μ. Μιστρογιάννη - Κορκολοπούλου

ΠΡΟ-ΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ
 Αιλή Κοβάνη
 Θεσσαλονίκης 65 - Μοσχάτου

ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ : Αθήνα
ΗΜΕΡ. ΤΥΠΩΣΕΩΣ : Αύγουστος 1973


Ταχ. Αιεύθυνση :
 Ταχ. θυρί; 546
 Κεντρικών Ταχυδρομείων
 Αθήνα

Συνδρομεί :
 Έτησία έσωτερικού έργ. 200
 Έτησία έξωτερικού έργ. 300
 Έτησία φοιτητών έμεικτης έργ. 50
 Έτησία φοιτητών άλλουδατης έργ. 100
 Τμή ήόστου τεύχους έργ. 50

Address : P.O.B. 546
 Central Post Office
 Athens - Greece

Redaction : Dr. P. N. Dragonas
 Vyzantiou str. 5
 Nea Smyrni, Athens.
 Greece.

Subscription rates :
 (Foreign Countries)
 \$ U. S. A. 10 per year.



Δελτίον
 ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
 ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΙΣ
 ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β
 ΤΟΜΟΣ 24 Άπρίλιος - Ίούλιος
 ΤΕΥΧΟΣ 2 1973

Bulletin
 OF THE HELLENIC
 VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY
 SECOND PERIOD
 VOLUME 24 April - June
 No 2 1973

Article reviews

Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

doi: [10.12681/jhvms.20108](https://doi.org/10.12681/jhvms.20108)

Copyright © 2019, 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. (1973). Article reviews. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 24(2), 97–100.
<https://doi.org/10.12681/jhvms.20108>

Ἀναλύσεις ἐργασιῶν

Abstracts

**HATZIOLOS B. C. Urethan Injections in Newborn Calves Inoculated with Muri-
ne Lymphosarcoma Material** (Χορήγησις οὐρεθάνης εἰς νεογενήτους μόσχους μο-
λυνθέντας δι' ὕλικου Λεμφοσαρκώματος μυός). Zbl. Vet. Med. B., 19, 356 - 378.

Εἰς 12 νεογενήτους μόσχους ἐκτροφῆς ἀπηλλαγμένης Λευχαιμίας ἐνο-
φθαλμίζεται ὕλικὸν Λεμφοσαρκώματος μυός swiss albinos, τοῦ ὁποίου ἡ ἀνά-
πτυξις εἰς τὸν μῦν ἐπετεύχθη διὰ συνεχῶν διόδων βοείου Λεμφοσαρκώματος.
Ἡ μόλυνσις εἰς 5 μόσχους ἔγινεν ἐνδοφλεβίως καὶ εἰς 7 ἄλλους ἐνδοπεριτοναϊ-
κῶς. Εἰς 3 ἐκ τούτων (2 μολυνθέντας ἐνδοπεριτοναϊκῶς καὶ 1 ἐνδοφλεβίως)
ἐχορηγήθη ἐπὶ πλεόν οὐρεθάνη ὀλίγον μετὰ τὴν μόλυνσιν (δόμας I). Οἱ 9 ἄλλοι
μόσχοι ἀπέτελεσαν τὴν ὁμάδα Πα (4 μολυνθέντες ἐνδοφλεβίως) καὶ τὴν ὁμάδα
Πβ (5 μολυνθέντες ἐνδοπεριτοναϊκῶς).

Οἱ μόσχοι τῆς ὁμάδος I ἐμφανίζουν διαφορὰς στατιστικῶς σημαντικὰς
εἰς τὰ στοιχεῖα τοῦ αἵματος, τὸν αἵματοκρίτην καὶ τὸ ποσοστὸν αἰμοσφαιρίνης.
Τὰ λευκοκύτταρα εἶναι σημαντικῶς μειωμένα κατὰ τὸ πρῶτον ἔτος καθὼς καὶ
τὰ οὐδετερόφιλα ἀμέσως μετὰ τὴν χορήγησιν οὐρεθάνης λόγω τοξικῆς ἐπιδρά-
σεως τῆς οὐσίας ταύτης. Τὰ κυκλοφοροῦντα λεμφοκύτταρα εἶναι γενικῶς μει-
ωμένα ἀμέσως μετὰ τὴν χορήγησιν οὐρεθάνης, ὁ ἀριθμὸς ὅμως ἐπανερχεται
εἰς τὸ ἐπίπεδον τῆς ὁμάδος Π, περὶ τὸ τέλος τοῦ πρώτου ἔτους. Ἐπίσης διαφο-
ραὶ ἀσήμαντοι παρατηροῦνται εἰς τὴν ὁμάδα Πα καὶ Πβ, ὡς πρὸς τὸν ἀριθμὸν
τῶν κυκλοφοροῦντων λεμφοκυττάρων. Κατὰ τὸ δεύτερον ἔτος, ὁ ἀριθμὸς οὗτος
αὐξάνει εἰς τὰ ζῶα τῆς ὁμάδος I, παρ' ὅλον ὅτι ἡ διαφορὰ αὕτη δὲν εἶναι ση-
μαντικῆ. Τὰ λεμφογάγγλια, εἰς τοὺς μόσχους τῆς ὁμάδος I, ἐμφανίζουν ἀντι-
δράσεις ἀναπτυξιακοῦ χαρακτῆρος μὲ ὑπερπλασίαν τῆς φλοιώδους μοίρας, ἐκτε-
ταμέναις συμπαγεῖς ζώναις, ὀζώδεις σχηματισμοὺς τῆς μυελώδους μοίρας, ἐξα-
φάνισιν τῶν δοκίδων, δέσμας ἐν μεγεθύνσει καὶ πολυἀριθμια ἄκυρα λεμφοειδῆ
στοιχεῖα ἢ βλαστοειδῆ κύτταρα εἰς τοὺς λεμφοκόλπους.

X. Παπποῦς

P. Degoix : «La peche au thon : Utilisation du froid». (Ἡ χρησιμοποίησις τοῦ ψύ-
χους εἰς τὴν ἀλιεῖαν τοῦ τόνου). Rev. Prat. Froid France (Fev. 1971, 24, No 296).

Τὰ «Tuna clippers» τυγγάνουν εἰδικαὶ δεξαμεναὶ συντηρήσεως ἀλιευ-
μάτων θαλασσῶν, αἵτινες εἶναι τοποθετημέναι ἐπὶ εἰδικῶν ἀλιευτικῶν σκαφῶν
ψυγείων. Αὗται εἶναι ποικίλλης χωρητικότητος, βάρους 3 ἕως 3,50 μ. καὶ πε-
ριέχουσι θαλάσσιον ὕδωρ.

Τὸ ἐσωτερικὸν τῶν τοιχωμάτων τῶν ἐν λόγῳ δεξαμενῶν καλύπτεται κατὰ τὸ ἥμισυ ἢ κατὰ τὰ 2/3 ὑπὸ ὀφιοειδῶν σωλήνων ψυκτῆρων ἐντὸς τῶν ὁποίων κυκλοφορεῖ ἄλλη ἀμμωνίας ἢ ὑδρογονάνθρακες.

Κατὰ τὴν διάρκειαν τοῦ πλοῦ τῶν ἀλιευτικῶν σκαφῶν ψυγείων, ἅτινα φέρουν τὰς ὡς ἄνω ἐγκαταστάσεις, αἱ ἐν λόγῳ δεξαμεναὶ χρησιμοποιῶνται διὰ τὴν συντήρησιν τῶν δολωμάτων (σαρδέλλαι) καὶ μετέπειτα διὰ τὴν ἐναποθήκευσιν τῶν ἀλιευθέντων τόνων οἷτινες ἐπὶ διήμερον ψύχονται εἰς τὴν θερμοκρασίαν τῶν -2° ἕως -3° C.

Ἀκολούθως τὸ ἐντὸς τῶν δεξαμενῶν ὑπάρχον θαλάσσιον ὕδωρ ἀντλεῖται δι' εἰδικῶν συσκευῶν καὶ ἀντικαθίσταται δι' ἄλλης NaCl πυκνότητος 14° B, ἢ δὲ ἐν τῷ ἐσωτερικῷ τῶν δεξαμενῶν θερμοκρασία κατέρχεται εἰς -7° ἕως -9° C.

Μετὰ τριήμερον αἱ ὡς εἴρηται δεξαμεναὶ ἐκκενοῦνται ἐκ τῆς προσθεθείσης ἄλλης καὶ οἱ ἐναπομείναντες τόνοι καταψύχονται εἰς -20° C.

Οὕτω σὺν τοῖς ἄλλοις συντελεῖται καὶ ἡ τελευταία φάσις τῆς κατ' οὐσίαν βραδείας καταψύξεως καὶ κατὰ τὸν τρόπον αὐτὸν οἱ ἀλιευθέντες ἰχθύες διατηρῶνται καὶ παραμένουσι ἐν ταῖς δεξαμεναῖς εἰς τὴν χαμηλὴν ταύτην θερμοκρασίαν μέχρι τῷ πέρατι τῆς ἀλιείας καὶ τῆς ἐπιστροφῆς τοῦ πλοίου.

Κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ἐκφορτώσεως τῶν ἰχθύων δημιουργεῖται ἐντὸς τῶν δεξαμενῶν ρεῦμα ψυχροῦ ὕδατος θαλάσσης εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἐπιτυγχάνεται εὐκόλως ἡ ἀποκόλλησις μεταξὺ των.

Ἡ σχετικῶς ἀσήμαντος πυκνότης τῶν 14° B τῆς χρησιμοποιουμένης ὡς ἄνω ἄλλης περιορίζει τὴν διείδυσιν τοῦ ἄλατος εἰς τοὺς ἰστούς τῶν ἰχθύων καὶ ἐπὶ πλέον μὲ τὴν μέθοδον ταύτην δὲν εἶναι ἀπαραίτητον ὅπως ἡ κατάψυξις ὑπερβῆ τοὺς -18° C δεδομένου ὅτι εἰς τὴν θερμοκρασίαν ταύτην τὸ 95 % τῆς χημικῆς συνθέσεως τοῦ ἰχθύος καταψύχεται.

Τέλος ἀναφέρεται ὅτι ὡς ἐξηκριβώθη ἡ θερμοκρασία τῶν ἀλιευθέντων τόνων εἶναι κατὰ ἓνα βαθμὸν C ἀνωτέρα τῆς θαλάσσης εἰς ἣν ἀλιεύονται οὗτοι.

Ἐν. Χρ. Ἀναστασίου

D. K. Tändler und G. Heinz: «Frischfleischreifung im vakuumbeutel» (Ἡ ὠρίμανσις τοῦ νωποῦ κρέατος εἰς σακκίδια ἐν κενῷ ἀέρος) Fleischwirtschaft Deutschland, Ian 1971, 51, No 1.

Ἐν ἀρχῇ οἱ συγγραφεῖς ἀναφέρονται εἰς τὴν συσκευασίαν τοῦ ἀποστεωμένου νωποῦ κρέατος μύσχαν εἰς σακκίδια περιτυλίγματος καὶ εἰς τὰ μηχανικὰ μέσα ἅτινα χρησιμοποιῶνται διὰ τὴν ἐκκένωσιν τοῦ ἀέρος ἐξ αὐτῶν.

Εἶτα ἀναλύουν τὰς διαπιστώσεις των εἰς ὅτι ἀφορᾷ τὴν ἀπώλειαν βάρους ἐπὶ τῶν ὑποστάντων τὴν ὡς ἄνω διαδικασίαν συσκευασμάτων ἐν λόγῳ κρεάτων ἐν σχέσει μετὰ τῶν νωπῶν τοιούτων ἄνευ τινὸς περιτυλίγματος κατὰ τὴν χρό-

νον τῆς έναποθηκεύσεως των ἐντὸς τοῖς ψυγείοις ἐπὶ μίαν ἕως 4 ἑβδομάδας καὶ εἰς θερμοκρασίαν μεταξὺ 0⁰ ἕως + 2⁰ C.

Ἡ ποσοστιαία ἀναλογία ἀπωλείας βάρους μεταξὺ τῶν δύο ὡς ἄνω περιπτώσεων ἔχει ὡς ἐξῆς :

Διάρκεια συντηρήσεως (εἰς ἑβδομάδας)	Κρέατα νωπὰ ἀποστεωμένα	Κρέατα νωπὰ εἰς σακκίδια ἐν κενῷ ἀέρος
1	1,37	0,82
2	2,30	2,05
3	3,39	2,37
4	4,16	2,59

Ἐπειὶ παρατηρήθη ὅτι ἡ ἀπώλεια βάρους τῶν κρεάτων συσκευασμένων εἰς σακκίδια ἐξ ὑλῶν ἅτινα ἔχουσι τὴν ιδιότητα νὰ συστέλλονται τυγχάνει ὑποδεστέρα ἐκείνων τῶν ὁποίων τὰ σακκίδια εἶναι κατασκευασμένα ἐκ πλαστικῶν ὑλῶν ἅτινα δὲν συστέλλονται. Ἡ ἀναλογία αὕτη εἶναι ἀντιστοίχως διὰ μὲν τὴν 1ην ἑβδομάδα 0,62 καὶ 0,93 διὰ δὲ τὴν 5ην 2,38 καὶ 2,95. Ἐπὶ πλεόν ἡ ἀπώλεια τοῦ βάρους τῶν ἐν τοῖς σακκιδίοις συσκευασμένων νωπῶν κρεάτων τυγχάνει μεγαλύτερα ὅταν συντηρῶνται εἰς + 4⁰ C παρὰ εἰς 0⁰ καὶ + 2⁰ C καὶ οὕτω κατὰ τὴν ἀποψὶν τῶν συγγραφέων κατ' οὐδένα τρόπον θὰ πρέπει νὰ ὑπερβαίνονται αἱ θερμοκρασίαι αὗται κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς συντηρήσεως τῶν νωπῶν κρεάτων.

Ἐν συνεχείᾳ οἱ συγγραφεῖς ἀναφέρονται εἰς τὴν ἐπίδρασιν τῶν 0⁰, + 2⁰, + 4⁰ C θερμοκρασιῶν ἐπὶ τῆς ἀναπτύξεως τοῦ ἀριθμοῦ τῶν μικροβίων (N/G) εἰς τὰ ὑπὸ συντήρησιν ἐν τοῖς σακκιδίοις κρέατα, εἰς τὴν ἐξέλιξιν τοῦ pH κατὰ τὸν χρόνον συντηρήσεως των ἐν τοῖς ψυγείοις καὶ εἰς τὰ πλεονεκτήματα τῆς συσκευασίας τῶν νωπῶν κρεάτων ἐντὸς τῶν ἀναφερομένων σακκιδίων ἅτινα συνοψίζονται ὡς ἐξῆς :

Ἡ ὠρίμανσις τοῦ ἀποστεωμένου νωποῦ κρέατος μόσχου ἐντὸς σακκιδίων ἐν κενῷ τυγχάνει ἰδανικὴ καθ' ὅτι διὰ τοῦ τρόπου αὐτοῦ ἐπιτυγχάνεται ἡ βελτίωσις τῆς ποιοτικῆς καταστάσεως τοῦ κρέατος, διατηρεῖται τὸ χρῶμα εἰς τὰ φυσιολογικὰ ὅρια, ἀποφεύγεται ἡ αὔξησις τῆς ἐπιμολύνσεως, ἐλαττοῦται εἰς τὸ ἐλάχιστον δυνατὸν ἡ ἀπώλεια εἰς βάρους καὶ πραγματοποιεῖται ἡ κατὰ τὸν πλεόν ὀρθολογικὸν τρόπον έναποθήκευσις των καὶ ἡ πλήρης ἀξιοποίησις τῶν θαλάμων καὶ μέσων μεταφορᾶς. Ὁ τρόπος οὗτος δύναται νὰ ἐφαρμοσθῇ ἐπὶ πλεόν καὶ εἰς τὰ ὑπὸ συντήρησιν κρέατα χοίρων καὶ προβατοειδῶν.

M. Bertin: «*La congelation industrielle du pain*» (Ἡ βιομηχανικὴ κατάψυξις τοῦ ἄρτου)
Rev. Prat. Froid, France, Dec. 1970, No 294.

Ὁ συγγραφεὺς ἀναφέρεται εἰς μίαν βιομηχανικὴν ἐγκατάστασιν καταψύξεως τοῦ ἄρτου ἢ ὅποια περιλαμβάνει μίαν σήραγγα καταψύξεως εἰς -35° C ἣτις δύναται νὰ καταψύξη 600 τεμ. ἄρτου τῶν 800 γραμ. ἕκαστον ὠριαίως καὶ νὰ ἐναποθηκεύη 3.000 ψωμιὰ εἰς -20° C.

Τὰ ψωμιὰ εἰσάγονται εἰς τὴν σήραγγα καταψύξεως εἰς $+ 55^{\circ}$ C, ἡ δὲ κατάψυξις συντελεῖται διὰ ψυχροῦ σταθεροῦ ἀέρος μετὰ συντελεστοῦ ἀνακυκλώσεως αὐτοῦ 500 φορῶν ὠριαίως. Τὸ ψυκτικὸν ρευστὸν τὸ ὅποῖον χρησιμοποιοῦνται εἶναι τὸ R 502.

Οὕτω ἡ μέθοδος αὕτη ἐπιτρέπει εἰς τὴν βιομηχανίαν παρασκευῆς τοῦ ἄρτου νὰ διατηρῆ διαρκῶς καὶ εἰς πᾶσαν ζήτησιν ἀναλόγως μετὰ τὰς ἀνάγκας τῆς καταναλώσεως, ἄρτον εἰς κατάστασιν φρεσκότητος ἐπὶ ἓνα ὀλόκληρον μῆνα.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

***Θάνατοι ἑκατομμυρίων πτηνῶν ἐκ καταναλώσεως μολύβδου.** (Polielinico, 1972, 72, 1081).

Ἀπεδείχθη εἰς Καναδᾶν ὅτι τοῦλάχιστον πέντε ἑκατομμύρια (5.000.000) πτηνῶν, θνήσκουσιν ἐτησίως συνεπείᾳ δηλητηριάσεως ἐκ μολύβδου. Ἡ καταναλωθεῖσα ποσότης μολύβδου προέρχεται ἐκ τῶν πιπτόντων εἰς τὴν γῆν σκαγιῶν μετὰ τὸν τυφεκισμόν ὑπὸ τῶν κυνηγῶν, τὰ δὲ πτηνὰ ὁμοῦ μετὰ τῶν κόκκων ἄμμου ἐλάμβανον καὶ σκάγια. Ἀριθμὸς 5 - 6 σκαγιῶν ἐκ μολύβδου εἶναι ἄρκετὸς ἵνα προκαλέσῃ τὸν θάνατον ἑνὸς πτηνοῦ.

E. N. Στοφόρος