

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 24, No 3 (1973)

Υπεύθυνος συμφώνως τῷ νόμῳ :

ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ : ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ
ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Ἐκτελεστικῶν Σωματείων ἀνεγνωρισ-
σμένων, ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1925
Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν.

Πρόεδρος γιά τό ἔτος 1973:
Ἰωάννης Καραῖτης,
Κηφισίας 56, Ἀθήναι.

ΕΚΔΟΤΗΣ: Ἐκδίδεται ὑπό αἰρετῆς πεν-
ταμελῆς συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.)
μελῶν τῆς Ε. Κ. Ε.

ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ὁ Πρόεδρος
τῆς Σ.Ε. Παντέλης Ν. Δραγῶνας
Ὁδ. Βυζαντίου 5—Νέα Σμύρνη

Μέλη Συν/κῆς Ἐκ. :
Κ. Χ. Σάιταριδῆς
Δ. Χ. Μαρῶνης
Τ. Μ. Καραβαλάκης
Μ. Μαστρογιάννη - Κορκολοπούλου

ΠΡΟ-Γ ΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ
Λιλή Κοβάνη
Θεσσαλονίκη 65 - Μοσχάτου

ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Ἀθήναι
ΗΜΕΡ. ΤΥΠΩΣΕΩΣ: Νοῦμβριος 1973

Ταχ. Διεύθυνσις:
Ταχ. θυρίς 546
Κεντρικόν Ταχυδρομεῖον
Ἀθήναι

Συνδρομαί:
Ἔτησις ἑσπερικῶ ἔργ. 200
Ἔτησις ἑξωτερικῶ ἔργ. 300
Ἔτησις φοιτητῶν ἡμεδαπῆς ἔργ. 50
Ἔτησις φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς ἔργ. 100
Τιμή ἐκάστου τεύχους ἔργ. 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 Ἰούλιος - Σεπτέμβριος
ΤΕΥΧΟΣ 3 1973

Bulletin

OF THE HELLENIC
VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY
SECOND PERIOD
VOLUME 24 July - September
No 3 1973

Article reviews

Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

doi: [10.12681/jhvms.20119](https://doi.org/10.12681/jhvms.20119)

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(3), 165–167.
<https://doi.org/10.12681/jhvms.20119>

Ἀναλύσεις ἐργασιῶν

Abstracts

V. V. MONAKHOVA: «La Cryoapplication, une méthode permettant de prévenir les rechutes de pterygion». (Ἡ Ψυχορροφαρμογή, μία μέθοδος ἐπιτρέπουσα νὰ προλαμβάνη τὰς ὑποτροπιάσεις τοῦ πτερυγίου). Vestn. Oftal. — U.R.S.S. (1970, No 5).

Ὁ συγγραφεὺς εἰς τὴν ἐργασίαν του ταύτην ἀναφέρει ὅτι ἐνήργησεν ἐπιτυχῶς 53 ἐγχειρήσεις ἐπὶ περιπτώσεων πτερυγίου διὰ τῆς μεθόδου τῆς κρυοπηξίας καὶ 53 ἐτέρας τοιαύτας ἐπὶ περιπτώσεων τῆς ἰδίας νόσου τοῦ ὀφθαλμοῦ διὰ χειρουργικῆς ἐπεμβάσεως (ἀφαιρέσεως τῆς πτυχῆς ἐκ τοῦ ἐπιπεφυκότος) ἄνευ τῆς ἐφαρμογῆς τοῦ ψύχους.

Ἐπὶ συνόλου 6 εἰς 8 διενεργηθείσας ψυχορροφαρμογὰς ὁ χρόνος τῆς ἐπεμβάσεως ἦτο ἀντιστοίχως 12 καὶ 15 S εἰς - 40° C, - 50° C θερμοκρασίαν.

Αἱ ἔρευναι ἀπέδειξαν ὅτι ὁ ἀριθμὸς τῶν μετεγχειρητικῶν ὑποτροπιάσεων τοῦ πτερυγίου, τῶν ὑποβληθεισῶν εἰς θεραπείαν διὰ τῆς ψυχορροφαρμογῆς ἦτο κατὰ τὸ ἥμισυ κατώτερος τῆς ὡς εἴρηται ὁμάδος ὑποβληθείσης εἰς θεραπείαν ἄνευ ταύτης.

Ὁ συγγραφεὺς ὡσαύτως ἀναφέρει ὅτι ἡ μέθοδος αὕτη τυγχάνει ἀπλῆ καὶ ἀποτελεσματικῆ καὶ κατὰ συνέπειαν ἡ ἐπέμβασις αὕτη δύναται εὐκόλως νὰ ἐφαρμοσθῇ ὑπὸ τῶν, ἐπὶ πασχόντων ἐκ τῆς νόσου τοῦ πτερυγίου, χειρουργῶν ὀφθαλμιάτρων.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

R. H. HINDS: «Ways to Improve Transportation of Perishables». (Τρόποι βελτιώσεως μεταφορᾶς τῶν φθαρτῶν προϊόντων διατροφῆς). Jr. Container News U.S.A. (Aug. 1971, 40—41).

Ἡ μεταφορὰ διὰ τῶν ἐμπορευματοκιβωτίων (containers) διαφόρων ψυχθέντων φθαρτῶν προϊόντων διατροφῆς δέον νὰ συντελεῖται εἰς τὴν ἐνδειγμένην θερμοκρασίαν, σχετικὴν ὑγρασίαν, πρὸς ἀποφυγὴν ἀποξηράνσεως τῶν προϊόντων καὶ ἀνωτέρας ἐμφανίσεώς των ὡς καὶ διὰ καλῆς κυκλοφορίας τοῦ ἀέρος.

Ἐπειδὴ αἱ ἐκθέσεις τῶν εἰδικῶν τοῦ Ὑπουργείου Γεωργίας τῶν Η.Π.Α. ἀνέφερον ὅτι αἱ μεταφοραὶ διὰ ξηρᾶς τῶν φθαρτῶν προϊόντων δὲν ἦσαν ἱκανοποιητικαί, δεδομένου ὅτι αἱ παρατηρηθεῖσαι ἀπώλειαι τῶν ἐντὸς τῶν ἐμπορευματοκιβωτίων ἐναποθηκευμένων προϊόντων εἰς μίαν ὀδικὴν μεταφορὰν

(διά ρυμουλκῶν) διαρκείας 3 ἡμερῶν, ἦσαν μεγαλύτεραι ἐκείνων ἄτινα εἶχον ἐναποθηκευθῆ ἔντὸς τοῖς ψυκτικοῖς ἀποθηκευτικοῖς χώροις ἐνὸς πλοίου ψυγείου μετὰ ἀπὸ ἑνα θαλάσσιον ταξείδιον 3 ἐβδομάδων, ὁ συγγραφεὺς προτείνει ὠρισμένας βελτιώσεις καὶ τροποποιήσεις εἰς τοὺς χώρους τῶν ἐμπορευματοκιβωτίων εἰς τρόπον ὥστε νὰ δημιουργηθῶσιν ἐν αὐτοῖς καταλλήλῳ-τεραι συνθήκαι ἐναποθηκεύσεως καὶ μεταφορᾶς τῶν ὡς εἴρηται προϊόντων.

Πρὸς τούτοις, τὰ ἐμπορευματοκιβώτια θὰ πρέπει διὰ τὰς ἐκάστοτε ἐπερχομένας μεταβολὰς τῆς θερμοκρασίας νὰ διαθέτουν ἕναν θερμοστάτην ὅστις κατὰ τὴν λειτουργίαν του νὰ θέτῃ εἰς κίνησιν ἕνα ἤλεκτρικὸν διακόπτην διὰ θερμοκρασίας καθορισθείσας καὶ ρυθμισθείσας ἐκ τῶν προτέρων καὶ ὁ ὁποῖος νὰ χρησιμοποιηῖται καὶ ὡς ρυθμιστὴς διὰ τὴν ἀντιμετώπισιν τῶν θερμοκρασιῶν ἐκ τῶν φυσικῶν καὶ ἀναποφεύκτων διακυμάνσεων τοῦ περιβάλλοντος χώρου.

Ἐσαύτως διὰ τὸν προσδιορισμὸν καὶ ρύθμισιν τῆς ὑγρασίας, τὰ ἐμπορευματοκιβώτια θὰ πρέπει νὰ διαθέτουν ἕναν ρυθμιστὴν τῆς ὑγρασίας, ἡ δὲ κυκλοφορία ρεύματος ψυχροῦ ἀέρος δέον νὰ συντελῆται μεθοδικῶς καὶ καταλλήλως ὥστε νὰ διαμοιράζεται ἐν τῷ ἐσωτερικῷ τούτων ὁμοιομόρφως.

Ἐν. Χρ. Ἀναστασίου

J. TRUSCOTT ET R. COOK: «Maturation des pommes en entrepot» (Ἡ ὠρίμανσις τῶν μήλων ἐν τοῖς ψυγείοις). Rep. Hortie. Res. Inst. Ontario Canada 1971 (p. 127-128).

Οἱ ἐρευνῆται ἐμελέτησαν ἐπὶ μίαν δεκαπενταετίαν τὰς εὐνοϊκωτέρας συνθήκας ἐναποθηκεύσεως ἐν τοῖς ψυγείοις, διαφόρων ποικιλιῶν μήλων ἀνερχομένων εἰς 150 περίπου.

Ἐπὶ τούτοις ἕνα μῆνα πρὸ τῆς λήξεως, τῆς ἐκ τῶν προτέρων καθορισθείσης καὶ ὑπολογισθείσης διαρκείας συντηρήσεως τῶν ἐν λόγῳ ὀπωρῶν ἐν τοῖς ψυγείοις, συμφώνως τῶν διεθνῶν συγκεντρωτικῶν πινάκων, ἐλαμβάνοντο δείγματα ἄτινα διετηρῶντο ἐπὶ τριήμερον εἰς τὴν θερμοκρασίαν τοῦ περιβάλλοντος.

Ἡ ἔρευνα ἀπέδειξε ὅτι ἐὰν κατὰ τὸ χρονικὸν τοῦτο διάστημα ἡ ὠρίμανσις συνετελεῖτο ἐπιτυχῶς, τότε ἡ παραμονὴ των ἐντὸς τῶν ψυκτικῶν ἀποθηκευτικῶν χώρων θὰ ἠδύνατο νὰ παραταθῆ ἐπὶ ἕνα δίμηνον εἰσέτι. Κατὰ τὸν τρόπον αὐτὸν τὰ πειράματα ἀπέβλεπον σὺν τοῖς ἄλλοις καὶ εἰς τὴν δυνατότητα καθορισμοῦ κατὰ τὸν χρόνον τῆς συλλογῆς, τοῦ ἀνωτάτου ὀρίου διαρκείας συντηρήσεως τῶν ἐν τοῖς ψυγείοις διατηρουμένων ὡς εἴρηται ποικιλιῶν μήλων.

Ἐσαύτως οἱ συγγραφεῖς διεπίστωσαν ὅτι, ἡ ἐπιτυχία τῆς μακροχρονεστέρας συντηρήσεως τῶν μήλων ὑπὸ ψύξιν, ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὴν ποικιλία-

δεδομένου ότι τινές τῶν ποικιλιῶν εἶναι περισσότερο εὐαίσθητοι ἐτέρων — τὸν χρόνον καὶ τὸν τρόπον τῆς συλλογῆς, τὸν βαθμὸν ὠριμότητος — σταθερότητος τῆς σαρκός, χρόνον παραμονῆς τοῦ καρποῦ ἐπὶ τοῦ δένδρου καὶ τὴν ἐπεξεργασίαν τῶν μῆλων πρὸ τῆς συντηρήσεώς των τοῦτέστιν διαλογῆς, καθόσον διὰ ταύτης ἐπιδιώκεται ἡ ἀφαίρεσις τῶν κτυπημένων ὀπωρῶν, προσβεβλημένων ὑπὸ ἀσθενειῶν, ἐλαττωματικῶν, καθαρίσματος, συσκευασίας καὶ προψύξεως.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

P.N.R. KAIMAL: «Freezing of sardines to be canned with oil» (Ἡ κατάψυξις τῶν σαρδελλῶν τῶν προοριζομένων διὰ τὴν μετ' ἐλαίου κονσερβοποίησιν). Indian Seafoods ind. (1970, 7 No 2).

Ἡ ἀπαντῶσα εἰς τὴν Ἰνδικὴν θάλασσαν ποικιλία τῆς σαρδίνης — *Sardinella Longiceps* — ἀντιπροσωπεύει τὸ 31 % περίπου τοῦ συνόλου τῆς ἰχθυοπαραγωγῆς τῶν Ἰνδιῶν, εἰς δὲ τὴν πολιτείαν τῆς Kerala, τὸ εἶδος τῆς σαρδέλλας ταύτης ἀποτελεῖ τὰ 3/5 τῆς ὀλικῆς ἀλιείας.

Ἐν ἀρχῇ ὁ συγγραφεὺς ἀναφέρεται εἰς τὴν προετοιμασίαν τοῦ ἀλιευθέντος ἰχθύος, ἥτις συνίσταται εἰς τὸν καθαρισμὸν δι' ἀφαίρεσεως τῆς κεφαλῆς καὶ τῶν σπλάγχων, εἰς τὴν πλύσιν διὰ καθαροῦ γλυκέως ὕδατος καὶ εἰς τὴν ἐμβάπτισιν τῶν σαρδελλῶν ἐνὸς δεξαμενῶν περιεχόντων ἄλμην (διαλ. χλωριούχου νατρίου 15 %) ἐπὶ ἡμίσειαν ὥραν. Μετὰ τὴν ἐξαγωγήν τῶν ἰχθύων ἐκ τῆς ἄλμης, οὗτοι ζυγίζονται εἰς μερίδας τῶν 2,27 kg ἐκάστη, ἀποπλύνονται διὰ ψυχροῦ γλυκέως χλωριούχου ὕδατος 5 ppm. καὶ τοποθετοῦνται εἰς εἰδικὰ δισκία. Εἷτα εἰσάγονται εἰς τὴν σήραγγα καταψύξεως ἔνθα διὰ τῆς φυσικῆς κυκλοφορίας ψυχροῦ καὶ ξηροῦ ρεύματος ἀέρος θερμοκρασίας - 40° C ἐπιτυγχάνεται ἡ κατάψυξις των.

Κατὰ τὴν ἐξαγωγήν των ἐκ τοῦ τοῦνελ καταψύξεως (εἰς μπλὸκ μετὰ τοῦ ὡς εἴρηται βάρους ἑκάστον), αὗται περιβάλλονται διὰ πλαστικῆς ὕλης (πολυαιθυλενίου), τοποθετοῦνται εἰς χάρτινα κυτία καὶ ἐν συνεχείᾳ εἰς χαρτοκιβώτια καὶ ἐναποθηκεύονται εἰς ψυκτικούς ἀποθηκευτικούς χώρους εἰς 23° C θερμοκρασίαν.

Αἱ ἐν ἐναποθηκείσει οὕτω κατεψυγμένοι σαρδέλλαι δύνανται κατὰ τὸν τρόπον αὐτὸν νὰ διατηρηθῶσιν εἰς ἀρίστην κατάστασιν ἐπὶ τρίμηνον κατὰ τὴν διάρκειαν τοῦ ὁποίου δύνανται νὰ κονσερβοποιηθῶσιν μετ' ἐλαίου συμφώνως τοῖς κεκανονισμένοις.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου