

# Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 24, No 3 (1973)

Υπεύθυνος συμφώνως τῷ νόμῳ :  
**ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ : ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**  
 Ἐκτελεστικῶν Σωματείων ἀνεγνωρισμένον, ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1925 Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν.  
 Πρόεδρος γιά τό ἔτος 1973:  
 Ἰωάννης Κραβῆσης,  
 Κηφισίας 56, Ἀθήναι.

**ΕΚΔΟΤΗΣ:** Ἐκδίδεται ὑπό αἰρετῆς πενταμελοῦς συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.) μέλων 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-ΓΡΑΜΜΕΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ**  
 Αἰλή Κοβάνη  
 Θεσσαλονίκη 65 - Μοσχάτου  
**ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ:** Ἀθήναι  
**ΗΜΕΡ. ΤΥΠΩΣΕΩΣ:** Νοῦμβριος 1973


**Ταχ. Διεύθυνσις:**  
 Ταχ. θυρίς 546  
 Κεντρικόν Ταχυδρομεῖον  
 Ἀθήναι

**Συνδρομαί:**  
 Ἔτησίαι ἰασηρικῶν ὄρχ. 200  
 Ἔτησίαι ἐξωτερικῶν ὄρχ. 300  
 Ἔτησίαι φοιτητῶν ἡμεδαπῆς ὄρχ. 50  
 Ἔτησίαι φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς ὄρχ. 100  
 Τιμή ἐκάστου τεύχους ὄρχ. 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 ομάδος 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 ἔντος 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 συνθῆκαι 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 ἐρευνα 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 καθαρισμόν δι' ἀφαίρεσεως τῆς κεφαλῆς καὶ τῶν σπλάγγων, 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 ἐναποθηκῆσει 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