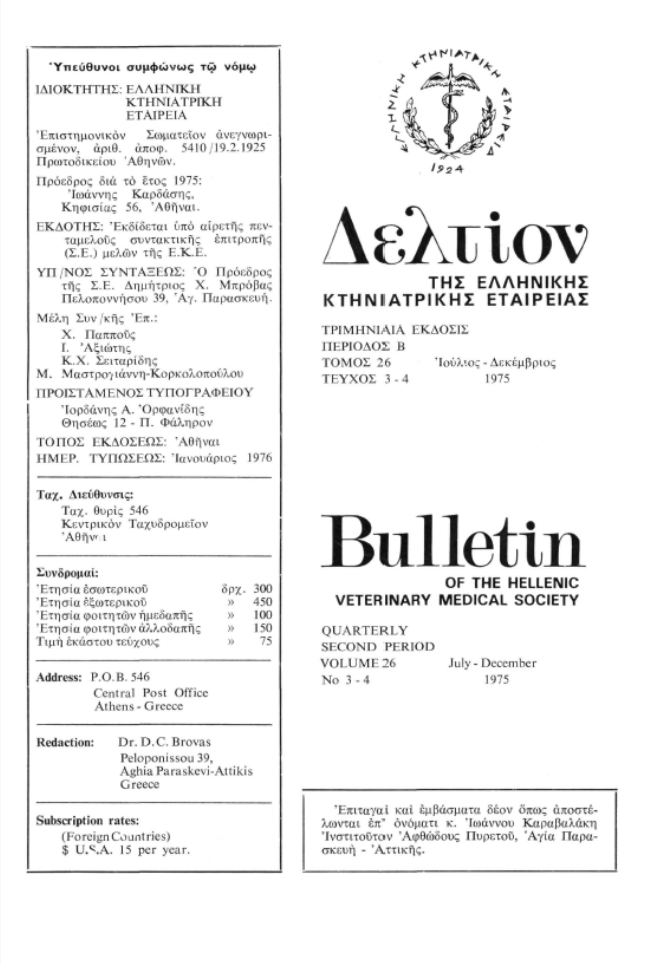
ePublishing
ΕΘΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ
NATIONAL DOCUMENTATION CENTRE

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 26, No 3/4 (1975)



Ὑπεύθυνοι συμφώνως τῷ νόμῳ

ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Ἐπιστημονικὸν Σωματεῖον ἀνεγνωρισμένον, ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1925 Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν.

Πρόεδρος διὰ τὸ ἔτος 1975: Ἰωάννης Καρδάσης, Κηφισίας 56, Ἀθῆναι.

ΕΚΔΟΤΗΣ: Ἐκδίδεται ὑπὸ αἱρετῆς πενταμελοῦς συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.) μελῶν τῆς Ε.Κ.Ε.

ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ὁ Πρόεδρος τῆς Σ.Ε. Δημήτριος Χ. Μπρόβας Πελοποννήσου 39, Ἀγ. Παρασκευή.

Μέλη Συν/κῆς Ἐπ.:
Χ. Παππούς
Ι. Ἀξιώτης
Κ.Χ. Σειταρίδης
Μ. Μαστρογιάννη-Κορκολοπούλου

ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ
Ἰορδάνης Α. Ὀρφανίδης
Θησέως 12 - Π. Φάληρον

ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Ἀθῆναι
ΗΜΕΡ. ΤΥΠΩΣΕΩΣ: Ἰανουάριος 1976

Ταχ. Διεύθυνσις:
Ταχ. θυρὶς 546
Κεντρικὸν Ταχυδρομεῖον
Ἀθῆνα

Συνδρομαί:

Ἐτησία ἐσωτερικοῦ	δρχ.	300
Ἐτησία ἐξωτερικοῦ	»	450
Ἐτησία φοιτητῶν ἡμεδαπῆς	»	100
Ἐτησία φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς	»	150
Τιμὴ ἑκάστου τεύχους	»	75

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

Redaction: Dr. D.C. Brovas
Peloponissou 39,
Aghia Paraskevi-Attikis
Greece

Subscription rates:
(Foreign Countries)
$ U.S.A. 15 per year.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ 1924

Δελτίον
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΙΣ
ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β
ΤΟΜΟΣ 26 Ἰούλιος - Δεκέμβριος
ΤΕΥΧΟΣ 3 - 4 1975

Bulletin
OF THE HELLENIC VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY
SECOND PERIOD
VOLUME 26 July - December
No 3 - 4 1975

Ἐπιταγαὶ καὶ ἐμβάσματα δέον ὅπως ἀποστέλωνται ἐπ' ὀνόματι κ. Ἰωάννου Καραβαλάκη Ἰνστιτοῦτον Ἀφθόδους Πυρετοῦ, Ἀγία Παρασκευή - Ἀττικῆς.

Σταθερότυποι χρησιμοποιούμενοι εις τήν ύγιεινήν και τεχνολογίαν του γάλακτος

ΣΠ. ΓΕΩΡΓΑΚΗΣ

doi: 10.12681/jhvms.21202

Copyright © 2019, ΣΠ. ΓΕΩΡΓΑΚΗΣ

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0.

To cite this article:

ΓΕΩΡΓΑΚΗΣ Σ. (2019). Σταθερότυποι χρησιμοποιούμενοι εις τήν ύγιεινήν και τεχνολογίαν του γάλακτος. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, *26*(3/4), 150–163. https://doi.org/10.12681/jhvms.21202

https://epublishing.ekt.gr | **e-Publisher:** EKT | **Downloaded at:** 04/08/2025 14:34:00

ΔΕΛΤΙΟΝ ΤΗΣ ΕΛΛ. ΚΤΗΝ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ 1975, Τ. 26, τ. 2

ΣΤΑΘΕΡΟΤΥΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗΝ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΝ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Ὑπὸ
ΣΠ. ΓΕΩΡΓΑΚΗ
Ἐπικούρου Καθηγητοῦ Κτηνιατρικῆς Σχολῆς Θεσσαλονίκης

NORMS USED FOR THE HYGIENE AND THE TECHNOLOGY OF MILK

By
S. YEORGAKIS

Ἔλεγχος τοῦ γάλακτος δίχως ἐκ τῶν προτέρων νὰ ἔχουν καθωρισθῇ αἱ μέθοδοι ἐξετάσεως ὡς καὶ τὰ κατώτατα ἢ ἀνώτατα ἀνεκτὰ ὅρια ἐντὸς τῶν ὁποίων θὰ πρέπῃ νὰ διακυμανθοῦν οἱ ἐλεγχόμενοι συντελεσταί, ἀποτελεῖ θέμα κυριολεκτικῶς ἄνευ ἀντικειμένου. Ἀκόμη ἡ ἔλλειψις αὐτὴ δηλ. τοῦ καθορισμοῦ σαφῶν καὶ νομικῶς προσδιορισθέντων ὁρίων, ἠμπορεῖ νὰ ὁδηγήσῃ εἰς ἀδικίας εἴτε εἰς βάρος τοῦ παραγωγοῦ εἴτε εἰς βάρος τοῦ καταναλωτοῦ.

Ἡ ἀνὰ χείρας ἀνακοίνωσις ἔχει ὡς σκοπὸν νὰ παρουσιάσῃ εἰς τοὺς Ἕλληνας συναδέλφους τὰ στοιχεῖα ἐπὶ τῶν ὁποίων βασίζεται ἡ κρίσις τοῦ γάλακτος εἰς διαφορους χώρας καὶ εἰς τὴν ἡμετέραν.

Τὰ παρατιθέμενα στοιχεῖα δὲν ἐνδιαφέρουν μόνον ὅσους ἀσχολοῦνται μὲ τὴν ὑγιεινὴν τοῦ γάλακτος καὶ τὴν δημοσίαν ὑγείαν. Ἐνδιαφέρουν ἐξ ἴσου πολὺ καὶ ὅσους ἀσχολοῦνται μὲ τὴν τεχνολογίαν. Οἱ λόγοι εἶναι προφανεῖς. Εἰς τοὺς ἰσχυριζομένους ὅτι ἡ τεχνολογία δὲν ἔχει καμίαν σχέσιν μὲ τὴν μικροβιολογίαν, ὑπενθυμίζεται, ὅτι ὅλαι αἱ μεταβολαὶ τοῦ γάλακτος αἱ ὁποῖαι καθιστοῦν τοῦτο ἀκατάλληλον δι' οἱανδήποτε ἐπεξεργασίαν (παραγωγὴ γιαούρτης, τυρῶν, συμπεπυκνωμένου γάλακτος κλπ.) κατὰ κύριον λόγον ὀφείλονται εἰς βακτηριακὰς δραστηριότητας. Ἀλλὰ ἀκόμη — καὶ τοῦτο εἶναι κατ' ἐξοχὴν θέμα τεχνολογίας — ὅλαι αἱ ἐπιθυμηταὶ ζυμώσεις τοῦ γάλακτος καὶ τῶν προϊόντων αὐτοῦ, κατευθύνονται ὑπὸ βακτηρίων (καὶ ἐνζύμων).

Τὰ παρουσιαζόμενα κατωτέρω στοιχεῖα ἀναφέρονται εἰς γάλα ἀγελά-

Ἐλήφθη τὴν 27-2-1975.

δος. Τοῦτα συνελέγησαν ἐκ τῆς προσιτῆς εἰς ἡμᾶς βιβλιογραφίας. Εἶναι ἐνδεχόμενον, ἐν τῷ μεταξύ, ὡρισμένα ἐκ τῶν ἀναφερομένων στοιχείων νὰ ἔχουν μεταβληθῇ. Τοῦτο εἶναι φυσικόν, διότι εἰς οὐδεμίαν χώραν ἡ Νομοθεσία ἡ ἀναφερομένη εἰς τὸ θέμα αὐτὸ παραμένει σταθερά. Οἱ σταθερότυποι ἀκολουθοῦν — καὶ πρέπει νὰ ἀκολουθοῦν — τὰς ἐξελίξεις καὶ τὰς προόδους τῆς ἐπιστήμης.

ΠΙΝΑΞ 1

Χρόνος ἀναγωγῆς κυανοῦ τοῦ μεθυλενίου καὶ ΟΜΧ γάλακτος προσκομιζομένου εἰς χώρους συγκεντρώσεως

Χῶραι	Θερμοκρασία περιβάλλοντος εἰς 0°C	Ταξινόμησις εἰς κλάσεις ἀναλόγως χρόνου ἀναγωγῆς (min.) Κ.Μ. 1η	2α	3η	Πρὸ τῆς ἐπεξεργασίας Χρόνος ἀναγωγῆς (min.) Κ.Μ.	Ο.Μ.Χ. 10^6/κ. ἑκ.
Βέλγιον	5	300	90 - 300	90		
Βέλγιον	5 - 10	240	60 - 240	60		
Βέλγιον	10 - 15	180	90 - 180	90		
Βέλγιον	15 - 20	120	15 - 20	15		
Βέλγιον	20	60	5 - 60	5		
Δ. Γερμανία - Βαυαρία		330 (270)	180 - 330 (120 - 270)	180 (120)		
Ἀμβοῦργον - Χολστέϊν		270	120 - 270	300 - 120		
Κάτω Σαξωνία		270	120 - 240	20 - 120		
Βεστφαλία		270	120 - 270	120		
Γαλλία					180	0,5 L
Ἰταλία						
Λουξεμβοῦργον						0,5
Ὁλλανδία Ὥρα 10η	4	330	240 - 330	240	120	
Ὁλλανδία » »	9 - 12	270	150 - 270	150	60	
Ὁλλανδία » »	13 - 16	240	120 - 240	120	45	
Ὁλλανδία » »	21 - 24	120	60 - 120	60	15	
Ὁλλανδία Ὥρα 20ὴ	25	60	30 - 60	30		
Ὁλλανδία » »	8	360	240 - 360	240		
Ὁλλανδία » »	13 - 16	270	180 - 270	180		
Ὁλλανδία » »	21 - 24	180	120 - 180	120		
Ὁλλανδία » »	25	150	90 - 150	90		
Ἱσπανία		330	120 - 330	20 - 120		
Δανία		330	120 - 330	20 - 120	270	
Νορβηγία		330	120 - 330	30 - 120		0,1
Αὐστρία Ὥρα 11η	6	360	90 - 360	90		
Αὐστρία » »	6 - 12	300	60 - 300	60		
Αὐστρία » »	13 - 18	210	35 - 210	35	330 F	1,0 F
Αὐστρία » »	18	150	20 - 150	20		
Πορτογαλία	—	—	—	—	330 S	0,03 S
Σουηδία	—	330	120 - 330	120	—	—
Ἑλβετία	—	300	—	—	—	—
Βουλγαρία	—	330	120 - 330	20 - 120	—	—
Γιουγκοσλαβία	—	—	—	—	120	5,0
Πολωνία	—	240	—	—	—	
Τσεχοσλοβακία	—	—	—	—	270	0,5
Ε.Σ.Σ.Δ.	—	330	120 - 330	20 - 120		
Η.Π.Α.						0,1 A
Η.Π.Α.					225 Y	1,0 B
ΕΛΛΑΣ		330	120 - 330	20 - 120		

ΠΙΝΑΞ 2

Κολοβακτηριδιόμορφα εἰς τὸ παραδιδόμενον εἰς τὴν συγκέντρωσιν ἢ εἰς τὸ ἐργοστάσιον γάλα

Χῶραι	Θρεπτικὸν ὑπόστρωμα ὑπ' ἀριθμὸν	Ἐπώασις t°C	χρόνος εἰς ὥρας	Ἀρνητικὸς κολοβακτηριδιακὸς δείκτης (κ. ἑκ.)	Ἀριθμὸς κολοβακτηριδίων ἀνὰ κ. ἑκ.	Παρατηρήσεις
Νορβηγία	17	37	24	—	100	
Πορτογαλία	20	37	48	10^{-3}S		
Γιουγκοσλαβία	16	37	48		1000	
Τσεχοσλοβακία	19	37	48	10^{-3}		
Η.Π.Α.	16	32 - 35	24		100	
Η.Π.Α.	18	32 - 35	24		100	
Η.Π.Α.	20	32 - 35	48		100	

ΠΙΝΑΞ 3

Ο.Μ.Χ. Παστεριωμένου καὶ ἐμφιαλωμένου γάλακτος

Χῶραι	Θρεπτικὸν Ὑπόστρωμα ὑπ' ἀριθμὸν	Ἐπώασις t°C	χρόνος εἰς ὥρας	Ο.Μ.Χ. 10^3/κ. ἑκ.	Χρόνος ἀναγωγῆς ΚΜ, εἰς min.	Παρατηρήσεις
Βέλγιον	5	37	48	100	—	
Βέλγιον	5	37	48	25	—	
Ἀνατ. Γερμανία	—	—	—	100*	—	
Δυτ. Γερμανία	10	30	48	50	—	
Βαυαρία	10	30	48	75	—	
Κάτω Σαξωνία	1	30	48	300*	—	
Βετσφαλία	1	30	48	100 H	360	
Βεστφαλία	1	30	48	400 K, D	360	
Χολστάϊν	10	30	48	80	—	
Γαλλία	7	31	72	30*	—	
Γαλλία	7	31	72	100	—	
Γαλλία	7	31	72	200	—	
Ἰταλία	5	32	48	30	—	
Λουξεμβοῦργον	3	32 - 35	48	25	—	
Ὁλλανδία	9	30	72	25 D**	—	
Ὁλλανδία	9	30	72	50 H **	—	
Ὁλλανδία	9	30	72	100 U	—	
Ἱσπανία	12	37	48	100 *	—	
Ἱσπανία	2	37	48		—	
Δανία	6	30	72	25	—	
Ἀγγλία - Σκωτία	—	—	—	—	30	
Φιλλανδία	6	30	72	50	—	
Νότ. Ἰρλανδία	—	—	—	—	—	
Νορβηγία	6	30	72	100	—	
Αὐστρία	1	30	48	50 F **	—	
Αὐστρία	1	30	48	50 H	—	
Αὐστρία	1	30	48	500 K	—	
Πορτογαλία	4	35	48	5 S	—	
Πορτογαλία	4	35	48	30	—	
Σουηδία	6	30	72	100	—	
Ἑλβετία	5	30	72	25	—	
Ἑλβετία	5	30	72	50	—	
Βουλγαρία	11	30	72	300 *	—	
Βουλγαρία	11	30	72	500 *	—	
Βουλγαρία	14	30	72	500 *	—	
Γιουγκοσλαβία	—	37	48	50	—	
Γιουγκοσλαβία	—	37	48	200	—	
Πολωνία	8	30	72	200 *	—	
Πολωνία	8	30	72	250 *	—	
Πολωνία	8	30	72	400 *	—	
Ρουμανία	14	37	48	300 *	—	
Ρουμανία	14	37	48	500 *	—	
Τσεχοσλοβακία	1	30	48	100 H	330	
Τσεχοσλοβακία	10α	30	48	100 H	330	
Οὐγγαρία	—	—	—	500	—	
Ε.Σ.Σ.Δ.	10β	37	48	—	—	
Αὐστραλία	—	—	—	30 *	—	
Αὐστραλία	—	—	—	50 - 200 **	—	
Η.Π.Α.	5	32 - 35	48	20 A, CM	—	
Η.Π.Α.	5	32 - 35	48	50 B		
Η.Π.Α.	—	—	—	— C	—	
ΕΛΛΑΣ *	3α	31 ± 1	72	30 **		
ΕΛΛΑΣ *	3α	31 ± 1	72	50 *		
ΕΛΛΑΣ *	3α	31 ± 1	72	100 *		

*: Φιάλαι χωρητικότητος ἕως 1 λίτρον

**: Δοχεῖα χωρητικότητος μεγαλυτέρας τοῦ 1 λίτρου

ΠΙΝΑΞ 4

Κολοβακτηριδιόμορφα εἰς τὸ παστεριωμένον γάλα

Χῶραι	Θρεπτικὸν Ὑπόστρωμα ὑπ' ἀριθμὸν	Ἐπώασις t°C	χρόνος εἰς ὥρας	Ἀρνητικὸς κολοβακτηριδιακὸς δείκτης (κ. ἑκ.)	Ἀριθμὸς κολοβακτηριδιομόρφων / (κ. ἑκ.)	Παρατηρήσεις
Βέλγιον	20	37	48		10	
Βέλγιον	20	37	48	1		
Ἀνατ. Γερμανία	—	—	—	0,01		
Δυτ. Γερμανία	19	37	48	10^{-1}		
Γαλλία	20	37	48	1 *		
Γαλλία	16	37	24		10 *	
Λουξεμβοῦργον	16	32	24		10	
Ἰταλία	16	—	—	1		
Ὁλλανδία	—	30	48	1 **		
Ὁλλανδία	—	30	48	10^{-1} **		
Ἱσπανία	19	37	48	10^{-1} *		
Ἱσπανία	20	37	48	10^{-1} *		
Ἱσπανία	22	37	48	10^{-1} *		
Δανία	19	37	48	10^{-1}	—	
Δανία	17	37	24	10^{-1}	—	
Φιλλανδία	17	37	24	—	10	
Νορβηγία	17	37	24	—	10	
Αὐστρία	16	30	24	1 F **		
Αὐστρία	16	30	24		100	
Πορτογαλία	20	37	24	1 S		
Πορτογαλία	20	37	24	1		
Σκωτία	21	30	72	10^{-1}		
Σουηδία	17	37	24		10	
Ἑλβετία	18	37	24		10 *	
Βουλγαρία	15	37	48	10^{-1} *		
Βουλγαρία	19	37	48	10^{-1} *		
Γιουγκοσλαβία	16	37	48		10	
Γιουγκοσλαβία	16	37	48	–	100	
Πολωνία	19	37	48	10^{-1} *	—	
Πολωνία	19	37	48	10^{-1} *	—	
Πολωνία	19	37	48	10^{-1} *	—	
Ρουμανία	19	37	48	—	3 *	
Ρουμανία	19	37	48	—	300 *	
Τσεχοσλοβακία	19	37	48	10^{-2}	—	
Τσεχοσλοβακία		37	48	10^{-3}	— **	
Οὐγγαρία	—	—	—	—	500	
Ε.Σ.Σ.Δ.	19β	42 - 43	48	—	—	
Αὐστραλία	—	—	—	1,0	—	
Αὐστραλία	—	—	—	0,1	—	
Η.Π.Α.	16	32 - 35	24	—	10 A, B	
Η.Π.Α.	16	32 - 35	24	—	1 *CM	
Η.Π.Α.	18	32 - 35	24	–	10 A, B	
Η.Π.Α.	18	32 - 35	24	—	1 *CM	
Η.Π.Α.	20	32 - 35	24	—	10 A, B	
Η.Π.Α.	20	32 - 35	24	—	1 *CM	
ΕΛΛΑΣ *		37	24	—	10 * /**	
ΕΛΛΑΣ **		37	24	—	20 **	

*: Φιάλαι χωρητικότητος ἕως 1 λίτρον
**: Φιάλαι χωρητικότητος μεγαλυτέρας τοῦ 1 λίτρου

ΠΙΝΑΞ 5

Ο.Μ.Χ. εἰς νωπὸν γάλα (μὴ παστεριωθὲν)

Χῶραι	Θρεπτικὸν Ὑπόστρωμα ὑπ' ἀριθμὸν	Ἐπώασις t°C	χρόνος εἰς ὥρας	Ο.Μ.Χ. εἰς 10^3 /κ.έκ.	Χρόνος ἀναγωγῆς ΚΜ εἰς min.	Παρατηρήσεις
Δυτ. Γερμανία	1	30	48	150 *		
Βαυαρία	1	30	48	100 *	300	
Βυρτεμβέργη	1	30	48	100 *	270	
Ἱσπανία	—	—	—	—	120	
Ἀγγλία καὶ Οὐαλία	—	—	—	—	30	
Φιλλανδία	*	—	—	700 **	—	
Βόρ. Ἰρλανδία Ε	13	30	72	50 *	—	
Βόρ. Ἰρλανδία G	—	—	—	—	180	
Σκωτία M	13	30	72	15 =	—	
Σκωτία CM	13	30	72	30 =	—	
Σκωτία N	13	30	72	50 =	—	
Σκωτία TT	13	30	72	200 =	—	
Αὐστρία	1	30	48	50 *	420	
Ἑλβετία	5	30	72	30 *		
Ἑλβεία	5	30	72	500 *	180	
Τσεχοσλοβακία	1	30	48	120 *	—	
Η.Π.Α.	5	32 - 35	48	50 *	480	

*: Καταμέτρησις κατὰ Breed

ΠΙΝΑΞ 6

Ἀριθμὸς Κολοβακτηριδιομόρφων εἰς νωπὸν γάλα (μὴ παστεριωθὲν)

Χῶραι	Θρεπτικὸν Ὑπόστρωμα ὑπ' ἀριθμὸν	Ἐπώασις t°C	χρόνος εἰς ὥρας	Ἀρνητικὸς Κολοβακτηριδιακὸς δείκτης (κ. έκ.)	Ἀριθμὸς Κολοβακτηριδιομόρφων (ἀνὰ κ. έκ.)	Παρατηρήσεις
Δυτ. Γερμανία	15	37	72		30 *	
Βαυαρία	19	37	48	10^{-1} *	—	
Βυρτεμβέργη	19	37	48	10^{-1} *	—	
Φιλλανδία	17	37	24	—	100 **	
Αὐστρία	16	30	24	10^{-1} *	—	
Σκωτία CM	21	30	72	10^{-1} =	—	
Σκωτία M	21	30	72	10^{-2} =	—	
Σκωτία TT	21	30	72	10^{-2} =	—	
Σκωτία N	21	30	72	10^{-3} =	—	
Ἑλβετία	18	37	24	—	30 *	
Ἑλβετία	18	37	24	—	3000 *	
Τσεχοσλοβακία	19	37	48	10^{-1} *	—	
Η.Π.Α.	16	32 - 35	24	—	10 *	
Η.Π.Α.	18	32 - 35	24	–	10 *	
Η.Π.Α.	20	32 - 35	48	-	10 *	

ΠΙΝΑΞ 7

Φυσικαὶ καὶ χημικαὶ σταθεραὶ τοῦ καταναλισκομένου γάλακτος

Χῶραι	Θ	ΛΠ	°SH	ΣΥ	ΣΥΑΛ	Ε. Β.	Παρατηρήσεις
Δυτ. Γερμανία	5°	3,0	6,8				Παράδοσις εἰς ἐργοστάσιον
Ἀνατ. Γερμανία	6°	2,5	7,5			28 - 35 (εἰς 20°C)	Κατανάλωσις
Αὐστρία	5°	3,0	7,0	12,0	8,5	30	
Δανία							
Νορβηγία	8°	3,9 - 4,1					Δὲν τυποποιεῖ-
Σουηδία		3,0 / 3,5					(ται
Φιλλανδία		3,9					
Βέλγιον	10°	3,2					
Ὁλλανδία		3,0 / 3,75					
Λουξεμβροῦργον		3,25					
Γαλλία		3,0 / 3,4					
Ἡνωμ. Βασίλειον		3,0			8,5		
Ἰρλανδία		3,0			8,5		
Ἑλβετία		3,8 - 3,9					
Πορτογαλία		3,0					
Ἰταλία		3,0 / 3,5					
Γιουγκοσλαβία		2,5 / 3,2					
Ε.Σ.Σ.Δ.	10°C	3,2	6 - 7				
Ε.Σ.Σ.Δ.		3,5					
Ε.Σ.Σ.Δ.		4,4					
Πολωνία		2,5 / 3,2	6 - 8,5				
Τσεχοσλοβακία	10°C	2,2	8,4		8,5		
Οὐγγαρία		3,5 / 3,0	7,5		8,5	29 - 33	
Ρουμανία		2,5 /3,0 /3,6					
Βουλγαρία	20°C	3,8			7,5		
ΕΛΛΑΣ	11°C	3,5			8,46	30	

ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΠΙΝΑΚΟΣ

Θ : Θερμοκρασία γάλακτος
ΛΠ : Λιποπεριεκτικότης %
°SH : Ὀξύτης εἰς βαθμοὺς SH
ΣΥ : Στερεὸν ὑπόλειμμα
ΣΥΑΛ : Στερεὸν ὑπόλειμμα ἄνευ λίπους
Ε. Β. : Εἰδικὸν βάρος εἰς 15°C

ΠΙΝΑΞ 8

Μέθοδοι παστεριώσεως τοῦ γάλακτος εἰς διαφόρους χώρας

Χῶραι	Θερμοκρασία παστεριώσεως	Χρόνος παστεριώσεως	Μέθοδοι ἐλέγχου	Παρατηρήσεις
Αὐστραλία	81,2 - 86,7	Στιγμιαία	Φ-	
Αὐστραλία	71,1 - 72,2	15″	Φ-	
Αὐστραλία	62,8 - 64,1	30′		
Δανία	80,0	Στιγμιαία	ΥΠ-	
Δανία	73,0 - 75,0	10 - 20″	Φ-	
Δανία	63,0 - 65,0	30′		
Δυτ. Γερμανία	85	2 - 60″	ΥΠ-	
Δυτ. Γερμανία	71 - 74	30″	Φ-	
Δυτ. Γερμανία	62 - 65	30′		
Γαλλία	95	Στιγμιαία	ΥΠ- ἢ Φ-	
Γαλλία	63	30′		
Ἰρλανδία	72,8	15″		
Ἰρλανδία	62,8 - 65,6	30′		
Ἰταλία	75 (73 - 75)	15″	Φ-	
Λουξεμβοῦργον	85	Στιγμιαία	Φ-	
Λουξεμβοῦργον	72 - 73	15″	Φ-	
Ὁλλανδία	80	Στιγμιαία	ΥΠ-	
Ὁλλανδία	72	15″	Φ-	
Νορβηγία	80	Στιγμιαία	ΥΠ-	
Νορβηγία	70 - 72	15″		
Αὐστρία	85	Στιγμιαία	ΥΠ-	
Αὐστρία	71 - 74	35 - 40″	Φ-	
Αὐστρία	62 - 63	30′	Φ-	
Ἱσπανία	71,5	15″	Φ-	
Ἱσπανία	62,0 - 65,0	30′		
Ἑλβετία	85	Στιγμιαία	Φ-	
Ἑλβετία	72 - 75	15″		
Ἑλβετία	65	30′		
Η.Π.Α.	71,1	15″	Φ-	
Η.Π.Α.	61,7	30′		

Φ- : Φωσφατάση ἀρνητική
ΥΠ- : Ὑπεροξειδάση ἀρνητική

Ἐπεξηγήσεις πινάκων

—	:	Δὲν ὑπάρχουν δεδομένα
*	:	Κατὰ τὴν παράδοσιν εἰς τὸν καταναλωτὴν
**	:	Κατὰ τὴν ἔξοδον ἐκ τοῦ ἐργοστασίου
=	:	Γάλα συντηρηθὲν διὰ ψύξεως
A	:	Γάλα Αης ποιοτητος
B	:	Γάλα Βας ποιότητος
CM	:	Γάλα ἠγγυημένον
D	:	Παστερίωσις εἰς 65^{0}C
E	:	Ἐμφιάλωσις ἀπ᾽ εὐθείας ὑπὸ παραγωγοῦ ἔχοντος εἰδικὴν ἄδειαν
F	:	Γάλα παστεριωθὲν διὰ κατανάλωσιν παίδων
G	:	Διάθεσις γάλακτος χύδην ἀπ᾽ εὐθείας ὑπὸ παραγωγοῦ ἔχοντος εἰδικὴν ἀδειαν
H	:	Παστερίωσις εἰς 85^{0}C
K	:	Παστερίωσις εἰς 75^{0}C
KM	:	Κυανοῦν τοῦ μεθυλενίου
L	:	Γάλα παστεριωθὲν
M	:	Γάλα διαλογῆς
N	:	Τυπικὴ ποιοτης γάλακτος
S	:	Γάλα εἰδικῆς ποιοτητος
U	:	Γάλα μὴ συσκευασθὲν
TT	:	Γάλα προερχόμενον ἐξ ἐκτροφῶν ἐλεγχθεισῶν διὰ φυματίωσιν
OMX	:	Ὁλικὴ μικροβιακὴ χλωρὶς

Συνθέσεις χρησιμοποιουμένων θρεπτικῶν ὑποστρωμάτων

1. Ἄγαρ μετὰ τοῦ κυανοῦ τῆς Κίνας-λακτόζης καὶ ἐκχυλίσματος κρέατος:

Ἐκχύλισμα κρέατος κατὰ Liebig	3	γρμ.
NaCl	5	γρμ.
Πεπτόνη	10	γρμ.
Λακτόζη	10	γρμ.
Ἄγαρ	20	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.
Ὑδατικὸν διάλυμα κυανοῦ τῆς Κίνας 1% pH 7,4	1	κ. ἑκ.

2. Ζωμὸς κρέατος μετὰ πεπτόνης καὶ λακτόζης:

Ζωμὸς κρέατος	1.000	κ. ἑκ.
Πεπτονη	10	γρμ.
Λακτοζη	10	γρμ.

NaCl	5	γρμ.
Ἄγαρ	20	γρμ.

pH 7,2

3. Ἄγαρ μετὰ πεπτόνης-τρυπτόζης καὶ δεξτρόζης

Ἐκχύλισμα κρέατος	3	γρμ.
Πεπτόνη	5	γρμ.
Τρυπτόνη	5	γρμ.
Δεξτρόζη	1	γρμ.
NaCl	5	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.
Ὕδωρ	1.000	κ. έκ.

3α. Ἐκχύλισμα κρέατος μετὰ τρυπτόνης καὶ γλυκόζης:

Ἐκχύλισμα κρέατος	3	γρμ.
Τρυπτόνη	5	γρμ.
Γλυκόζη	1	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. έκ.

pH 7,0

4. Ἄγαρ μετὰ πεπτόνης καὶ δεξτρόζης:

Ἐκχύλισμα κρέατος	1,5	γρμ.
Ἐκχύλισμα μυκήτων	3,0	γρμ.
Πεπτόνη	6,0	γρμ.
Δεξτρόζη	1,0	γρμ.
Ἄγαρ	15,0	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. έκ.

pH 7,0

5. Plate Count Agar:

Τρυπτόνη	5,0	γρμ.
Ἐκχύλισμα μυκήτων	2,5	γρμ.
Γλυκόζη	1,0	γρμ.
Ἄγαρ	15,0	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. έκ.

pH 7,0

6. Ἄγαρ μετὰ πεπτόνης-γλυκόζης καὶ πλήρους γάλακτος:

Πεπτόνη	15	γρμ.

Νωπὸν πλῆρες γάλα	50	κ. ἑκ.
Γλυκόζη	2	γρμ.
NaCl	2	γρμ.
$KHPO^4$	2	γρμ.
Θειικὸν μαγνήσιον	1	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.

pH 6,9 - 7,2

7. Ἄγαρ μετὰ πεπτόνης-γλυκόζης καὶ ἀπάχου γάλακτος:

Πεπτόνη	5	γρμ.
Γλυκόζη	1	γρμ.
Ἄπαχον γάλα	5	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.

8. Ἄγαρ μετὰ πεπτόνης-γλυκόζης καὶ ἀπάχου γάλακτος:

Ζωμὸς κρέατος	1.000	κ. ἑκ.
Πεπτόνη	10	γρμ.
Ἄπαχον γάλα	1%	
NaCl	5	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.
Γλυκόζη διάλυμα 0,25%	5	κ. ἑκ.

9. Ἄγαρ μετὰ τρυπτόνης-γλυκόζης καὶ ἀπάχου γάλακτος:

Ἄγαρ	15	γρμ.
Ἐκχύλισμα μυκήτων	2,5	γρμ.
Τρυπτόνη	5	γρμ.
Δεξτρόζη	1	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.

pH 6,6 - 7,0

10. Ἄγαρ ἄνευ λακτόζης:

Πεπτόνη	5	γρμ.
Ἐκχύλισμα κρέατος	3	γρμ.
NaCl	5	γρμ.
Ἄγαρ	20	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.

pH 7,1

10α. Τὸ ὑπ' ἀριθμ. 10 ὑπόστρωμα ἀλλὰ περιέχει ἐκχύλισμα κρέατος 2 γρμ.

10β. Ζωμὸς μὲ ἄγαρ:

Ζωμὸς κρέατος

Πεπτόνη	1%
NaCl	0,5%
Ἄγαρ	1,5%

11. Ἄγαρ μετὰ πεπτόνης:

Ὕδωρ	1.000	κ. ἑκ.
Πεπτόνη	10	γρμ.
Ἐκχύλισμα κρέατος	10	γρμ.
Ἐκχύλισμα μυκήτων	100	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.

pH 6, 8 - 7

12. Ἄγαρ μετὰ πεπτόνης καὶ γάλακτος:

Γάλα πλῆρες	1.000	κ. ἑκ.
Πεπτόνη	10	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.

13. Ἄγαρ μετὰ πεπτονης ἐκχυλίσματος μυκήτων καὶ ἀπάχου γάλακτος:

Ἐκχύλισμα μυκήτων	3	γρμ.
Πεπτόνη	5	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.
Νωπὸν ἄπαχον γάλα	10	κ. ἑκ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.

pH 7,0

14. Ἄγαρ μετὰ τυρογάλακτος:

Τυρόγαλα	1.000	κ. ἑκ.
Πεπτόνη	10	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.

15. Ἄγαρ μετὰ βρωμοθυμόλης, λακτόζης καὶ τρυπαφλαβίνης:

Ἐκχύλισμα κρέατος	3	γρμ.
Πεπτόνη	5	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.
Ἄγαρ	25	γρμ.
Ἀλκοολικὸν διάλυμα βρωμοθυμόλης 1,5%	10	κ. ἑκ.

Λακτόζη	10	γρμ.
Διάλυμα τρυπαφλαβίνης 1%		
pH 6,8		

16. Ἄγαρ μετὰ δεσοξυχολικοῦ νατρίου καὶ λακτόζης:

Πεπτόνη	10	γρμ.
Λακτόζη	10	γρμ.
NaCl	2 - 5	γρμ.
Κιτρικὸν νάτριον	2	γρμ.
Δεσοξυχολικὸν νάτριον	0,5	γρμ.
Ἐρυθρὸν οὐδέτερον	0,03	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.
pH 7,1		

17. Ἄγαρ μετὰ δεσοξυχολικοῦ νατρίου, οὐδετέρου τοῦ ἐρυθροῦ καὶ Ἰώδους τοῦ μεθυλενίου:

Πεπτόνη	8	γρμ.
Ἐκχύλισμα μυκήτων	3	γρμ.
NaCl	4	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.
Δεσοξυχολικὸν νάτριον	300	χλστγρμ.
Ἐρυθρὸν οὐδέτερον	6	χλστγρμ.
Ἰῶδες τοῦ μεθυλενίου	0,4	χλστγρμ.
Διάλυμα λακτόζης 10%	20	κ. ἑκ.
pH 7,2 - 7,4		

18. Ἄγαρ μετὰ οὐδετέρου ἐρυθροῦ χολικῶν ἁλάτων καὶ κρυσταλλικοῦ ἰώδους:

Πεπτόνη	7	γρμ.
Ἐκχύλισμα μυκήτων	3	γρμ.
NaCl	5	γρμ.
Ἄγαρ	15	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.
Λακτόζη	10	γρμ.
Χολικὰ ἅλατα	1,5	γρμ.
Χολικὰ ἅλατα	1,5	γρμ.
Οὐδέτερον ἐρυθρὸν	0,03	γρμ.
Κρυσταλλικὸν ἰῶδες	0,002	γρμ.
pH 7,4		

19. Ἄγαρ μετὰ ἰώδους τῆς γεντιανῆς, χολῆς καὶ λακτόζης (GGPLL):

Χολὴ βοὸς	50	κ. ἑκ.
Καζεϊνοῦχος πεπτόνη	10	γρμ.
Λακτόζη	10	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.
Ὑδατικὸν διάλυμα 1% ἰώδους τῆς γεντιανῆς	4	κ. ἑκ.

19α. Ὡς τὸ ὑπ' ἀριθμ. 19, ἀλλ' ὅμως προστίθεται λακτόζη 2,5 γρμ.

19β. Ἄγαρ μετὰ γεντιανῆς, χολῆς καὶ λακτόζης

Χολὴ βοὸς	50	κ. ἑκ.
Πεπτόνη	10	γρμ.
Γλυκόζη	2,5	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.
Ὑδατικὸν διάλυμα 1% ἰώδους τῆς γεντιανῆς	2	κ. ἑκ.

pH 7,4 - 7,6

20. Ἄγαρ μετὰ λάμποντος πρασίνου, χολῆς καὶ πεπτόνης:

Πεπτόνη	10	γρμ.
Λακτόζη	10	γρμ.
Χολὴ βοὸς	20	κ. ἑκ.
Λάμπον πράσινον	0,0133	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.

21. Ζωμοὶ Mal Conkeg:

Χολικὰ ἅλατα	5	γρμ.
Λακτόζη	10	γρμ.
Πεπτόνη	20	γρμ.
NaCl	5	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.
Βρωμοκρεσόλη	2	κ. ἑκ.

pH 7,0 - 7,2

22. Ζωμὸς μετὰ λακτόζης:

Πεπτόνη	5	γρμ.
Λακτόζη	5	γρμ.
Natriumformiat	5	γρμ.
Natriumrizimoleat	1	γρμ.
Ὕδωρ ἀπεσταγμένον	1.000	κ. ἑκ.