

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 27, No 1 (1976)

Υπεύθυνοι συμφώνως τῷ νόμῳ	
ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ	
Ἐπιστημονικὸν Σωματεῖον ἀνεγνωρισμένον, ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1925 Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν.	
Πρόεδρος διὰ τὸ ἔτος 1976: Κων. Ταρλατζής	
ΕΚΔΟΤΗΣ: Ἐκδίδεται ὑπὸ αἰρετῆς πενταμελοῦς συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.) μελῶν τῆς Ε.Κ.Ε.	
ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ὁ Πρόεδρος τῆς Σ.Ε. Λουκάς Εἰσαθίου, Ζαλοκώστα 30, Χαλάνδρι	
Μέλη Συν/κῆς Ἑκ.: Χ. Παππούς Μ. Μαστρογιάννη Κ.Χ. Σισιτιδής Α. Σειμάνης	
ΠΡΟΫΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ Ἰωάννης Α. Ὁρφανίδης Θησῶς 12 - Π. Φάληρον	
ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Ἀθήναι ΗΜΕΡ. ΤΥΠΩΣΕΩΣ: Μάιος 1976	
Ταχ. Διεύθυνσις: Ταχ. θυρίξ 546 Κεντρικὸν Ταχυδρομεῖον Ἀθῆναι	
Συνδρομαί:	δρχ.
Ἔτησίαν ἑσωτερικὴν	300
Ἔτησίαν ἑσωτερικὴν	450
Ἔτησίαν φοιτητῶν ἡμεδαπῆς	100
Ἔτησίαν φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς	150
Τιμὴ ἐκδότου τεύχους	75
Ἰδρύματα κλπ.	500
Address: P.O.B. 546 Central Post Office Athens - Greece	
Redaction: Dr. L. Efsthathiou Zalokosta 30, Halandri Greece	
Subscription rates: (Foreign Countries) \$ U.S.A. 15 per year.	



Δελτίον
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΙΣ
ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β
ΤΟΜΟΣ 27 Ἰανουάριος - Μάρτιος
ΤΕΥΧΟΣ 1 1976

Bulletin
OF THE HELLENIC
VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY
SECOND PERIOD
VOLUME 27 January - Mars
No 1 1976

Ἐπιταγαὶ καὶ ἐμβάσματα δὸν ὅπως ἀποστέλλονται ἐπ' ὀνόματι κ. Ἰγν. Ἀξιώτη, Ἐργαστήριον Ἰών, Ἀγία Παρασκευὴ - Ἀττικῆς.

Ἀναλύσεις εργασιῶν

EKE Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

doi: [10.12681/jhvms.21241](https://doi.org/10.12681/jhvms.21241)

Copyright © 2019, EKE 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:

Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία Ε. (2019). Ἀναλύσεις εργασιῶν. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 27(1), 52–57. <https://doi.org/10.12681/jhvms.21241>

M. ANQUEZ — «Le froid en fromagerie» (Τὸ ψύχος ἐν τῇ τυροκομίᾳ). Cahiers inc. Agron. France No282 p.p. 47-51, 1974.

Ὁ συγγραφεὺς εἰς τὴν ἐργασίαν του ταύτην, ἀναφέρεται εἰς τὰς ποικίλας ἐφαρμογὰς τοῦ ψύχους κατὰ τὰ διάφορα στάδια τῆς κατεργασίας τῶν κυριωτέρων εἰδῶν τυρῶν.

Ἐπὶ τούτοις περιγράφει: α) Τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους ἐπὶ τοῦ πρὸς διατήρησιν γάλακτος εὐθὺς ἀμέσως μετὰ τὴν ἄμελξιν, πρὸς ἀποφυγὴν τῆς δράσεως τῶν ἐν αὐτῷ ἐνυπαρχόντων μικροοργανισμῶν, β) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὸν χρόνον τῆς ἀναταράξεως τοῦ γάλακτος καὶ καθ' ὃν χρόνον προστίθεται ἡ πυτία (ἡ ἐφαρμογὴ αὕτη ἂν καὶ πρόσφατος ἀνακάλυψις εὐρίσκεται εἰσέτι εἰς τὸ στάδιον τοῦ πειραματισμοῦ), γ) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὴν ἀπόσταξιν διὰ τοῦ ὁποίου ἐπιτυγχάνεται ὁ ἀποχωρισμὸς τοῦ τυροπήγματος ἐκ τοῦ ὁροῦ τοῦ γάλακτος, ὡς καὶ κατὰ τὴν ἐκθλίψιν τοῦ τυροπήγματος καὶ τὴν ἐν συνεχείᾳ ἀλάτισίν του. Ἡ θερμοκρασία κατὰ τὰ στάδια ταῦτα δεόν νὰ κυμαίνεται μεταξὺ $+12^{\circ}$ καὶ $+18^{\circ}\text{C}$, δ) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὴν ἀνάδευσιν ὅποτε ἐκδιώκονται καὶ τὰ τελευταῖα ὑπολείμματα τοῦ ὁροῦ, ἡ δὲ μᾶζα ἀποκτᾷ πλαστικότητα καὶ ἐλαστικότητα, ε) τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὴν ἐκθλίψιν τῆς μάζης τιθεμένης ἐντὸς εἰδικῶν συσκευῶν καὶ πιεζομένης ἐντὸς εἰδικῶν τύπων. Ἀναλόγως τοῦ εἶδους τοῦ παραχθησομένου τυροῦ, ρυθμίζονται αἱ συνθήκαι τῆς ἐκθλίψεως, ἡ δὲ ὑγρασία κατὰ τὴν λεπτὴν ταύτην διαδικασίαν δεόν νὰ εἶναι ὑψηλὴ καὶ νὰ ὑπερβαίνει τὰ 95%. Εἰς ὅτι ἀφορᾷ τὴν θερμοκρασίαν, αὕτη δεόν νὰ κυμαίνεται μεταξὺ $+7^{\circ}$ καὶ $+8^{\circ}\text{C}$, στ) Τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὸν χρόνον τῆς ὀρίμανσεως τοῦ τυροῦ, καθότι εἰς ὀρισμένα εἶδη τυρῶν κατὰ τὴν ὀρίμανσιν, ἐπιζητεῖται ἡ ἀνάπτυξις εὐρωτομυκῆτων οἱ ὅποιοι προσδίδουν εἰς τοὺς τυροὺς αὐτοὺς ἰδιάζουσας γεύσιν. Πρὸς τοῦτο οἱ τυροὶ οὗτοι ὑφίστανται εἰδικὴν ὀρίμανσιν ἐντὸς ψυκτικῶν χώρων. ζ) Τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους κατὰ τὸν χρόνον τῆς συντηρήσεως τοῦ τυροῦ ἐντὸς τῶν ψυκτικῶν ἀποθηκευτικῶν χώρων καὶ εἰς οὓς ἡ θερμοκρασία δεόν νὰ τηρῇται μεταξὺ 0° καὶ $+2^{\circ}\text{C}$ καὶ η) τὴν ἐφαρμογὴν τῆς καταψύξεως τοῦ τυροῦ μετὰ εἰδικῆς μνείας ἐπὶ τῆς καταψύξεως τοῦ τυροῦ προελεύσεως αἰγός.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

C.L. CUTTING and R. MALTON — «Evaporation loss from meat in commercial cold storage». (Ἡ ἀπώλεια τοῦ βάρους τοῦ κρέατος διὰ τῆς ἐξατμίσεως, ἐναποθηκευμένου εἰς ἐμπορικὸν ψυγεῖον). *Refrign. Air Condg. United Kingdom No 906 Sept. 1973.*

Τὰ μέχρι πρότερον, ὅρια τῶν χαμηλῶν θερμοκρασιῶν, ἅτινα εἶχον προσδιορισθῇ ὑπὸ τοῦ Διεθνoῦς Ἰνστιτούτου τοῦ Ψύχους διὰ τὴν συντήρησιν τῶν κατεψυγμένων κρεάτων, τελευταίως ἔχουσι τροποποιηθῇ, δεδομένου ὅτι διὰ τὴν συντήρησιν π.χ. ἐν τοῖς ψυκτικοῖς θαλάμοις τοῦ βοείου κατεψυγμένου κρέατος ἐπὶ 12 μῆνες, ἀπαιτεῖται ἡ θερμοκρασία τῶν -18°C . Τὴν αὐτὴν θερμοκρασίαν τὸ ἀνωτέρω Ἰδρυμα συνιστᾷ καὶ διὰ τὴν συντήρησιν ἐπὶ 6 μῆνας τοῦ χοιρείου κρέατος καὶ ἐπὶ 9 μῆνας τοῦ προβείου.

Ὁ ἐν ἰσχύϊ σήμερον ἀγγλικὸς διακανονισμὸς προβλέπει ὅπως οἱ θάλαμοι ἐναποθηκεύσεως βοείων κατεψυγμένων κρεάτων δέον νὰ τηρῶσι θερμοκρασίας -17°C , οἱ δὲ τοιοῦτοι χοιρείου -20°C . Τὸ αὐτὸ περίπου ἰσχύει καὶ διὰ τὴν Αὐστραλιανὴν Νομοθεσίαν.

Οἱ ἀνωτέρω συγγραφεῖς πρὸέβησαν εἰς ἐρεῦνας ἐπὶ τῶν, ἐν τοῖς ἐμπορικοῖς ψυγεῖοις ἐναποθηκευμένων κατεψυγμένων κρεάτων καὶ διεπίστωσαν ὅτι, αἱ διαφόρου βαθμοῦ ἐπισυμβαίνουσαι ἀφυδατώσεις, συνδέονται μὲ τὴν θερμοκρασίαν τῶν -10°C ἢ -15°C .

Πρὸς τοῦτοις τὰ πειράματα ἅτινα ἀπέβλεπον εἰς τὴν ἐξακρίβωσιν ἀπώλειας τοῦ βάρους τοῦ κρέατος διὰ τῆς ἐξατμίσεως, ἐγένοντο κατὰ τὴν διάρκειαν ἑνὸς ἔτους, ἐπὶ διαφόρων μορφῶν συσκευασιῶν καὶ δεμάτων περιεχόντων κρέατα βόεια, χοίρεια καὶ πρόβεια.

Οὕτω διεπιστώθη ὅτι αἱ ἀπώλειαι τοῦ βάρους τῶν κρεάτων συσκευασμένων εἰς σακκίδια ἐξ ὑφάσματος τυγχάνουν κατὰ μέσον ὅρον 0,2% κατὰ μῆνα εἰς θερμοκρασίαν τῶν -30°C καὶ 1,0% κατὰ μῆνα εἰς -10°C .

Ἀντιθέτως ἐξηκριβώθη ὅτι αἱ ἀπώλειαι τυγχάνουν ἡλαττωμέναι ὅταν τὰ ἀνωτέρω φθαρτὰ προϊόντα συντηρῶνται ἐν τοῖς ψυγεῖοις ἐντὸς σακκιδίων ἐκ πλαστικῶν ὑλῶν.

Ἡ ἀπώλεια αὕτη κατὰ τὴν συντήρησιν τῶν συσκευασμένων κατεψυγμένων κρεάτων ἐντὸς σακκιδίων ἐκ πολυαιθυλενίου εἰς θερμοκρασίαν τῶν -10°C εἶναι περίπου ἴση πρὸς τὴν παρατηρηθεῖσαν, τῶν ὡς εἴρηται συσκευασμένων προϊόντων εἰς σακκίδια ἐξ ὑφάσματος, τοιαύτην τῶν -30°C .

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

A. GREEN — «La cryotherapie et ses indications en oto-rhino-laryngologie». (Ἡ ψυχοθεραπεία καὶ αἱ ἐνδείξεις τῆς εἰς τὴν ὠτορινο-λαρυγγολογίαν). *Rev. Med. Suisse No 10, Oct. 1973.*

Ὁ ἀνωτέρω συγγραφεὺς ἀναφέρεται εἰς τὰ ἀποτελέσματα 180 ποικίλων ὠτο-ρινο-λαρυγγολογικῶν περιπτώσεων, εἰς ἃς διενεργήθησαν ψυχροθεραπεῖαι ἐν τῇ ὠ.ρ.λ. κλινικῇ τοῦ Πανεπιστημίου τῆς Γενεύης.

Ἐπὶ τούτοις εἰς ἀπάσας τὰς περιπτώσεις ἐχρησιμοποιήθη εἰδικὴ ἱατρικὴ ψυκτικὴ συσκευή, ἣτις φέρει τὴν ὀνομασίαν «Cryab» καὶ ἡ ὁποία λειτουργεῖ δι' ὑγροῦ ἀζώτου.

Ἡ μέθοδος αὕτη τῆς ψυχροθεραπείας, ἐφηρμόσθη ἐπιτυχῶς καὶ μὲ λίαν ἱκανοποιητικὰ ἀποτελέσματα ἐπὶ περιπτώσεων χρονίας ἀμυγδαλίτιδος, χρονίας καταρροϊκῆς ρινίτιδος καὶ ἐπιστάξεως.

Ὡσαύτως θετικὰ ἀποτελέσματα ἔσχεν ὁ τρόπος οὗτος θεραπείας ἐπὶ τῶν μικρῶν ὀγκιδίων ἐμμίσχων τοῦ λάρυγγος, ἐπὶ τῶν ὄζων τῶν φωνητικῶν χορδῶν καὶ ἀγγειωμάτων ρινικῆς κόγχης.

Εἰς ὅτι ἀφορᾷ τοὺς ὄγκους, ἡ ὥς εἴρηται ψυχροθεραπεία ἔδωκεν ἐν-θαρρυντικὰ ἀποτελέσματα ἐπὶ καλοήθων ὄγκων, θηλωμάτων, ἰνωμάτων, μυξωμάτων κ.λ.π., ἐνῶ ἀντιθέτως αὕτη, δέον νὰ ἀποφεύγεται ἐπὶ τῶν κακοήθων τοιούτων.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

J.M. HARVEY and C.M. HARRIS— «Strawberries. Market quality in relation to post harvest handling and shipping practices». (Αἱ φράουλαι. Ἐμπορικὴ ποιότης ἐν σχέσει μὲ τὸν χειρισμὸν μετὰ τὴν συλλογὴν καὶ τῶν ἐργασιῶν ἀποστολῆς). *Ashrae J. U.S.A.* No 11 Nov. 1973.

Αἱ φράουλαι ποικιλίας «California», συλλέγονται συνήθως εἰς θερμοκρασίαν τῶν $+21^{\circ}$ ἕως $+27^{\circ}\text{C}$ καὶ δέον νὰ μὴν εἶναι πολὺ πράσιναι καθότι δὲν εἶναι δυνατόν νὰ ὀριμάσουν μετὰ τὴν συλλογὴν, οὔτε πολὺ μαλακαὶ διότι εἰς τὸ στάδιον τῆς τοιαύτης ὀριμότητος καταστρέφονται ταχέως.

Οὕτω κατὰ τὴν συγκομιδὴν, ἢ τὰ χαμαικέρασα συσκευάζονται ἐντὸς ξυλοκιβωτίων, εἰς τρόπον ὥστε διὰ τῆς μεθόδου τῆς παλεττοποίησεως νὰ εἰσάγονται τὸ ταχύτερον δυνατόν ἐντὸς τῶν ψυκτικῶν θαλάμων, ἐνθα διὰ τοῦ τρόπου τῆς μειωμένης κυκλοφορίας ψυχροῦ ρεύματος ἀέρος, νὰ ἐπιτυγχάνεται ἐντὸς δύο ὥρων ἡ θερμοκρασία τῶν $+4,4^{\circ}\text{C}$.

Ἡ διαδικασία αὕτη δύναται νὰ θεωρηθῇ καὶ ὥς πρόψυξις τοῦ προϊόντος, ὃ δὲ μετέπειτα χρόνος συντηρήσεως, δύναται νὰ ἀνέλθῃ μέχρι 6 ἐβδομάδες, κατὰ τὴν διάρκειαν τῶν ὁποίων ἡ θερμοκρασία δέον νὰ τηρῇται περί 0°C , ἡ δὲ σχετικὴ ὑγρασία 85%.

Αἱ συνθηκαὶ αὗται συντηρήσεως τῆς φράουλας, δέον ὡσαύτως νὰ τηρῶνται αὐστηρῶς καὶ κατὰ τὴν μεταφορὰν τῆς δι' αὐτοκινήτων αὐτοδυνάμου ψύξεως, δι' ἐναερίων μεταφορικῶν μέσων ἢ διὰ τῶν ἐμπορευματοκιβωτίων εἰς τὰς διαφόρους καταναλωτικὰς ἀγορὰς ἐσωτερικοῦ ἢ ἐξωτερικοῦ πρὸς ἀποφυγὴν ἀναπτύξεως μυκητολογικῶν ἀσθενειῶν.

Τέλος οἱ ἀνωτέρω συγγραφεῖς, εἰς τὴν ἐργασίαν των ταύτην, ἀναφέρονται ἐπίσης καὶ εἰς τὴν συντήρησιν τῆς φράουλας εἰς περιβάλλον ἐλεγχόμε-

νων ατμοσφαιρων (CO_2) και παρατηρουν οτι περισσεια ποσοτητος διοξειδιου του ανθρακος, επιφερει δυσαρεστα αποτελεσματα εις οτι αφορα την οσμην και την γευσιν του εν λογω φθαρτου προϊοντος διατροφη.

Αν. Χρ. Αναστασιου

F. HAASE — «Cooling of potatoes». (Η υπό άπλην ψύξιν συντήρησις των γεωμήλων). Temp. Techn. Deutschland No 1 Jan. Feb. 1974.

Υπό του ανωτέρω συγγραφέως αναφέρεται κατ' αρχήν, εις άπλοϋς τρόπος συντηρήσεως των γεωμήλων, οστις δύναται νά χρησιμοποιηθῇ εύχερωδώς κατά την διάρκειαν του χειμῶνος υπό των παραγωγών και ό όποιος συνίσταται εις την κάλυψιν μιᾶς σωροϋ εκ γεωμήλων δια μιᾶς στρωμνῆς άχύρου πάχους 25-50 cm και δι' ένός στρώματος εκ χώματος 30 cm. Διά του τρόπου τούτου επιτυγχάνεται ή θερμοκρασία συντηρήσεως των $+4^{\circ}\text{C}$ έως $+6^{\circ}\text{C}$, ήτις τυγχάνει και ή καλυτέρα δια την άποφυγήν σοβαρών άπρεμιώσεων λόγω έξατμίσεως.

Εν συνεχεία περιγράφονται διάφοροι τρόποι συντηρήσεως των γεωμήλων έναποθηκευμένων εις χῡμα, σάκκους ή ξυλοκιβώτια έντός των ψυκτικῶν θαλάμων εις ὕψος 6 μ. και εις οϋς ή θερμοκρασία δέον νά τηρηται εις $+8^{\circ}\text{C}$, ή δέ σχετική ὕγρασία από 90 έως 96%.

Κατά την διάρκειαν τῆς συντηρήσεως των γεωμήλων, ή κυκλοφορία του ψυχροϋ αέρος, δέον νά εἶναι όμοιόμορφος εις τρόπον ὥστε ή επιθυμητή θερμοκρασία νά εἶναι συνεχῆς άνευ διακυμάνσεων, ή δέ σχετική ὕγρασία του περιβάλλοντος νά διασφαλίζεται έντός των επιθυμητῶν ποσοστῶν.

Εις οτι αφορα την συντήρησιν των γεωμήλων εις περιβάλλον του διοξειδιου του ανθρακος (παραγωγῆς 85 G/T ανά 24ωρον πρὸς άπόκτησιν συνεχοϋς περιεκτικότητος 0,5% CO_2), διαπιστοϋται οτι ταϋτα συντηρῶνται εις έμπορεύσιμον καλήν κατάστασιν επί πολλοὺς μήνας.

Εις την περίπτωση ταύτην, ή έντός των θαλάμων εισαγωγή εκ του έξωτερικοϋ ψυχροϋ ρεύματος αέρος, δέον νά εἶναι συνεχῆς, ό δέ συντελεστής τούτου καιά την άποψιν του συγγραφέως, δέον νά εἶναι 9 m^3/t ανά 24ωρον. Η αναλογία του ὄγκου του ψυκτικοϋ θαλάμου έν σχέσει πρὸς τόν ὄγκον των πρὸς έναποθήκευσιν γεωμήλων, δέον νά εἶναι 5/2.

Αν. Χρ. Αναστασιου

CONTRIBUTION DE LA PROFESSION VÉTÉRINAIRE A L'ACTION DE SANTÉ PUBLIQUE (Συμβολή τῆς Κτηνιατρικῆς εις την πρακτικήν τῆς Δημοσίας Υγείας) O.M.S. 1975, Ser. Rapp. Techn., No 573, σελ. 90, τιμή 8 Fr. S

Εδημοσιεύθη επίσης εις την Αγγλικήν.

Πρὸς πώλησιν εις Βιβλιοπωλεῖον Έλευθερουδάκη, ὁδός Νίκης 4, Αθήναι (Τ. 126).

Μία μικτή επιτροπή των διεθνῶν ὀργανισμῶν F.A.O και O.M.S εξ'

ἐμπειρογνομόνων τῆς Κτηνιατρικῆς Δημοσίας Ὑγείας ἐμελέτησεν τοὺς σκοποὺς καὶ τὰς δραστηριότητας τῆς Κτηνιατρικῆς εἰς τὸν τομέα τῆς Δημοσίας Ὑγείας. Εἰδικώτερον ἡ Ἐπιτροπὴ ἐξήτασεν τὰ ἀκόλουθα ἐρωτήματα: Κατὰ ποίους τρόπους ἡ Κτηνιατρικὴ δύναται, λόγῳ ἐπιστημονικῶν γνώσεων καὶ ἀρμοδιότητος, νὰ ἐξυπηρετήσῃ καλύτερον τὰ ἐνδιαφέροντα τὴν ὑγίαν τοῦ ἀνθρώπου. Πῶς δύνανται νὰ κινητοποιηθοῦν καλύτερον αἱ δυνατότητες τῆς Κτηνιατρικῆς διὰ τὴν ἱκανοποίησιν τῶν υγιονομικῶν ἀναγκῶν τοῦ ἀνθρώπου καί, πρὸ πάντων, πῶς πρέπει νὰ ὀργανωθοῦν αἱ Κτηνιατρικαὶ Ὑπηρεσίαι, ὥστε νὰ ἀποδώσουν τὸ μέγιστον τῶν δυνατοτήτων τῶν εἰς τὸν τομέα τῆς Δημοσίας Ὑγείας.

Μὲ τὴν ἐξέτασιν τῶν ἐρωτημάτων τούτων, ἡ ἐπιτροπὴ ἔκρινεν ἀπαραίτητον τὴν συγκρότησιν μονάδων Κτηνιατρικῆς Δημοσίας Ὑγείας εἰς τὰ ἀντίστοιχα Ὑπουργεῖα Ὑγιεινῆς πρὸς ἐξυπηρετήσιν τῶν δραστηριοτήτων τοῦ τομέως αὐτοῦ καθὼς καὶ πρὸς ἀνταλλαγὴν πληροφοριῶν καὶ σύνδεσιν μετ' ἄλλων ὀργανισμῶν κρατικῶν ἢ μὴ, ἐνδιαφερομένων διὰ τὴν ὑγιεινὴν τῶν ζώων καὶ διὰ τὴν καταλληλότητα τῶν προϊόντων ζωικῆς προελεύσεως. Ἀνέλυσεν ἐπίσης τὰς ἀρμοδιότητας τῶν ἐν λόγῳ μονάδων, αἱ ὁποῖαι περιλαμβάνουν κυρίως τὴν παρακολούθησιν τῶν ζωνόσων καὶ τὴν προστασίαν τῆς καταλληλότητος τῶν τροφίμων μετὰ τῆς σχετικῆς νομοθεσίας, ὡς καὶ τὸν ρόλον, τὸν ὁποῖον πρέπει νὰ διαδραματίσουν οἱ Κτηνίατροι εἰς τοὺς τομεῖς τῆς ἐργαστηρικῆς ἐρεῦνης, τῆς προστασίας τοῦ περιβάλλοντος, τῆς συγκριτικῆς ἱατρικῆς κλπ.

Ἡ ἔκθεσις τῆς ἐπιτροπῆς ἀναφέρεται εἰς τὴν ὁργάνωσιν τῶν μονάδων Κτηνιατρικῆς Δημοσίας Ὑγείας καί, εἰς παραρτήματα, δίδονται παραδείγματα τοιαύτης ὁργανώσεως εἰς δύο χώρας ὡς καὶ ἄλλαι πληροφορίες.

Χρ. Παπποῦς

COMMENT CRÉER ET CONDUIRE UN ÉLEVAGE DE LIÈVRES. (Πῶς νὰ δημιουργήσετε καὶ κατευθύνετε μία ἐκτροφὴ λαγῶν). Bernard Olier et Pierre Montet, 2^a ἐκδοσις, σελ. 289. ἐκδοτικὸς οἶκος La Maison Rustique 26, Rue Jacob, Paris (6).

Θεωροῦμεν λίαν ἐνδιαφέρον τὸ ἀνωτέρω βιβλίον, τὸ ὁποῖον συγκεντρώνει ὅλην τὴν γαλλικὴν ἐμπειρίαν ἐπὶ τῆς δημιουργίας ἐκτροφῶν λαγῶν ἐν αἰχμαλωσίᾳ, ἀποτελούμενον ἐκ τῶν κάτωθι κυρίων κεφαλαίων:

- Ἐγκαταστάσεις ἐκτροφῆς (ἐρασιτεχνικῆς καὶ βιομηχανικῆς).
- Συστήματα ἐκτροφῆς.
- Φυλαὶ λαγῶσειδῶν.
- Ἐπιλογή ἀναπαραγωγῶν ζώων.
- Ἀναπαραγωγή.
- Διατροφή (τροφαὶ καὶ σιτηρέσια).
- Ὑγιεινὴ τοῦ ἐκτροφείου.
- Ἀσθένειαι τῶν λαγῶν. Ἀντιμετώπισις κ.λ.π.

Τὸ ἀνωτέρω σύγγραμμα εἶναι πλήρες καὶ ἀναφέρεται διεξοδικῶς εἰς ὅλην τὴν ἔκτασιν τῆς ἐκτροφῆς καὶ περιποιήσεως λαγῶν, χαρακτηριζόμενον ὡς μοναδικὸν εἰς τὸ εἶδος του.

Σήμερον μάλιστα ποῦ δίδεται μεγίστη σημασία εἰς τὴν προστασίαν τοῦ περιβάλλοντος καὶ τὴν διάσωσιν τῶν ἐλαχίστων ἀκόμη ἐναπομεινάντων εἰδῶν θηραμάτων, τὸ βιβλίον τοῦτο κρίνεται ἀπολύτως ἀναγκαῖον δι' οἷονδήποτε ἤθελεν ἀσχοληθῇ μὲ τὴν ἐκτροφὴν τοῦ λαγῶ ἢ ἐν αἰχμαλωσίᾳ, τὴν ἀναπαραγωγὴν αὐτοῦ καὶ τὴν ἀπελευθέρωσίν του εἰς τὰς δασώδεις περιοχὰς ἢ τὴν ἐμπορίαν των.

Λ. Εὐσταθίου

ΔΕΥΤΕΡΟΝ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΝ ΣΥΝΕΔΡΙΟΝ

Τοῦτο θὰ λάβῃ χώραν εἰς COVENTRY Μεγάλῃς Βρετανίας ἀπὸ 12 - 17 Σεπτεμβρίου 1976.

Οἱ ἐνδιαφερόμενοι δύνανται ν' ἀπευθυνθοῦν εἰς τὴν Γραμματείαν: 7 MANSFIELD STREET — LONDON W1M 0AT — ENGLAND.

