
Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 28, No 2 (1977)

Αναλύσεις εργασιών

ΕΚΕ Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

doi: [10.12681/jhvms.21295](https://doi.org/10.12681/jhvms.21295)

Copyright © 2019, ΕΚΕ 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). Αναλύσεις εργασιών. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 28(2), 89–92. <https://doi.org/10.12681/jhvms.21295>

Πρὸς

Τὸ Δελτίον τῆς Ἑλληνικῆς Κτηνιατρικῆς Ἑταιρείας.

Κύριοι,

Ἐπειδὴ κατὰ τὸ παρελθὸν διεπιστώθησαν εἰς ὄρολογικὰς ἐξετάσεις εἰς ποσοστὸν περίπου 21% ἐξουδετερωτικὰ τοῦ ἰοῦ Αὐεσζκυ ἀντισώματα καὶ ἔπειδὴ ἡ νόσος ἤρχισε νὰ ἀποτελῆ σοβαρότατον πρόβλημα διὰ τὴν χοιροτροφίαν, θὰ θέλαμε νὰ σᾶς γνωρίσωμεν ὅτι ἀπεμονώθη ὁ ἰὸς Αὐεσζκυ ἀπὸ θηλάζοντα χοιρίδια εἰς δύο μεγάλας χοιροτροφικὰς ἐπιχειρήσεις:

1) Εἰς Νόμον Εὐβοίας τὴν 9-1-76 ἐκ μιᾶς ἐστίας ἢ ὁποία προεκάλεσε τὸν θάνατον 400 χοιριδίων καὶ

2) Εἰς Νόμον Αἰτωλοακαρνανίας τὴν 10-2-77 ἐκ μιᾶς ἐστίας ἢ ὁποία προεκάλεσε τὸν θάνατον 1.000 χοιριδίων περίπου.

Ἐπίσης σᾶς γνωρίζομεν ὅτι ὁ ἰὸς ἀπεμονώθη εἰς ἀμφοτέρας τὰς περιπτώσεις καὶ ἀπὸ κοινούς ἐπίμυες τῶν χοιροστασιῶν.

Ἡ ἀπομόνωσις τοῦ ἰοῦ Αὐεσζκυ καὶ ἡ μελέτη ἐγένετο ἐπὶ κυτταροκαλλιιεργειῶν καὶ πειραματοζῶων, τὰ ἀποτελέσματα τῶν ὁποίων λεπτομερῶς θὰ δημοσιευθοῦν συντόμως.

Εὐχαριστοῦμεν διὰ τὴν φιλοξενίαν,

Μετὰ τιμῆς

Εὐθ. Στοφόρος

Μαρ. Μαστρογιάννη-Κορκολοπούλου

Ἴγν. Ἀξιότης

Κων. Χατζημανωλάκης

Λουκάς Ἀναγνώστου

Σωκράτης Λούπης

Σπυρ. Λουκάς

Ἀναλύσεις ἐργασιῶν

Abstracts

Παραθέτομεν κατωτέρω ἀναλύσεις ἐπιστημονικῶν ἐργασιῶν, ἀφορουσῶν τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ ψύχους εἰς τὴν συντήρησιν τροφίμων καὶ τὴν Ἱατρικὴν.

BAKER R.C. et al. - "Palatability and other characteristics of repeatedly refrozen chicken broilers". (Ὁργανοληπτικά ἰδιότητες καὶ ἕτερα χαρακτηριστικά τῶν πρὸς ἔμψιν πτηνῶν, ἐπανακαταψυχθέντων πλείονας φορᾶς). J. Food Sci. U.S.A. - 41 No 2 March-Apr. 1976.

Πρὸς τὸν σκοπὸν ὅπως προσδιορίσῃσι τὰς ἐπιδράσεις αἵτινες δύνανται νὰ ἔχωσι τὰ πρὸς ἔψησιν πουλερικά κατόπιν τῆς κατ' ἐπανάληψιν ἐπανακαταψύξεως τῶν, οἱ ἀνωτέρω προέβησαν εἰς τὴν κατὰ τύχην λήψιν ἑνὸς σημαντικοῦ ἀριθμοῦ ἐκ τῶν ἐν λόγῳ φθαρτῶν προϊόντων διατροφῆς ἐξ ἑνὸς καταστήματος λιανικῆς πωλήσεως τροφίμων καὶ ἀφοῦ διεχώρησαν ταῦτα εἰς τρεῖς κεχωρισμένας μερίδας, τὰ συνεσκεύασον ἐντὸς σακκιδίων ἐκ πολυαιθυλενίου.

Εἶτα προέβησαν εἰς τὴν κατάψυξιν τούτων εἰς τὴν θερμοκρασίαν τῶν 18° καὶ -30° C καὶ ἀκολούθως μετὰ παρέλευσιν 2-4 ἡμερῶν, τὰ ἀπέψυξον βραδέως καὶ μέχρι τῆς ἐν τῷ βάθει αὐτῶν θερμοκρασίας τῶν +4°C.

Ἡ ἔμπρακτος αὐτῆ δοκιμῆ τῆς ἀποψύξεως καὶ ἐπανακαταψύξεως, ἐπανελήφθη συνολικῶς πέντε φορές.

Ἐπὶ τούτοις ἡ ἔρευνα ἀπέδειξεν ὅτι τὰ ὀδτω ἐπανακαταψυχθέντα καὶ ἀποψυχθέντα κατ' ἐπανάληψιν ὡς εἴρηται προϊόντα ἀπὸ ἀπόψεως ὀργανοληπτικῶν ἰδιοτήτων, δὲν ἐνεφάνιζον σημαντικὰς διαφορὰς εἰς ὅτι ἀφορᾷ τὴν ἐντύπωσιν ἐκ τῆς γενομένης σαρκὸς τοῦ στήθους τῶν ἐψηγμένων πτηνῶν, τὴν τρυφερότητα καὶ τὴν ἀπαλότητα ταύτης, τὴν ἀλλοίωσιν τῆς φυσιολογικῆς χροιάς τῶν ὀστέων καὶ τὴν ὀξειδωσιν τοῦ λίπους. Ἀντιθέτως παρατηρήθη ἀδξησης τῆς ἀπωλείας τοῦ βάρους τῶν πτηνῶν, συνεπεία τῶν ἀλλεπαλλήλων ἐπισυμβαινουσῶν ἐξιδρώσεων, ἦτις ἀδξησης ὑπῆρξεν ἐμφανῆς καὶ πρόδηλος εἰς τὰς, μετὰ τὴν πρώτην, ἀποψύξεις.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

SNEGIREVA I.A. - "Variations de la qualite de eromage fondu yantar au cours de l'entreposage". (Παραλλαγὴ τῆς ποιότητος τοῦ τετηγμένου τυροῦ yantar κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ἐναποθήκευσεώς του). Molocn. Promys. SSSR - URSS No 12, 1975.

Εἰς τὴν ἐργασίαν ταύτην, ἀναφέρονται αἱ δοκιμαστικαὶ προσπάθειαι συσκευασίας μετ' ἐξασφαλίσεως τῶν ὑγειονομικῶν καὶ ἐδικῶν συνθηκῶν συντηρήσεως τοῦ τετηγμένου τυροῦ Yantar ἐπὶ σκοπῷ παρατάσεως διατηρήσεώς του, ἐν τοῖς ψυκτικοῖς ἀποθηκευτικοῖς χώροις.

Διὰ τὰς πειραματικὰς δοκιμὰς ταύτας αἱ θερμοκρασίαι αἵτινες ἐχρησιμοποιήθησαν ἦσαν α) ± 3 , ± 1 , β) $+8 \pm 3$, $+2 \pm 1$ καὶ γ) $-4 \pm 1^\circ\text{C}$, αἱ ἀντίστοιχοι σχετικαὶ ὑγρασίαι 78-85, 85-87 καὶ 85-88%.

Ἡ συσκευασία τοῦ ἐν λόγῳ τυροῦ ἐγένετο διὰ δύο τρόπων. Κατὰ τὸν μὲν πρῶτον, συνεσκευάσθη οὗτος ἐντὸς σακκιδίων ἐκ πολυστερίνης μετ' εὐμεταθέτου πάματος, κατὰ δὲ τὸν δεῦτερον, ἐσωκλείσθη ἐντὸς σακκιδίων ἐπίσης ἐκ πολυστερίνης, πλὴν ὁμοῦ ἐρμητικῶς κεκλεισμένων.

Ὀδτω παρατηρήθη ὅτι ὁ τυρὸς συσκευασμένος ἐντὸς σακκιδίων μετὰ πάματος δύναται νὰ διατηρηθῇ ἐν τοῖς ψυγείοις εἰς μίαν θερμοκρασίαν ἀπὸ + 2 ἕως +4° C καὶ ὑγρασίαν 85-88%, μέχρι 30 ἡμερῶν, ὁ δὲ ἕτερος διὰ τοῦ δευτέρου τρόπου, δύναται εὐχερῶς νὰ διατηρηθῇ ὑπὸ τὰς αὐτὰς συνθήκας, εἰς τὸ διπλάσιον τουτέστιν ἐπὶ 60 ἡμερῶν.

Ὡσαύτως εξασφαλίζονται ὡς εἶναι φυσικὸν ἢ ὑγιεινὴ καὶ ποιοτικὴ κατάστασις τοῦ προϊόντος, ἀποφεύγονται αἱ ἐπιμολύνσεις καὶ ἐλαττοῦται εἰς τὸ ἐλάχιστον δυνατὸν ἡ ἀπώλεια τοῦ βάρους.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

TANAKA K. ET TUCHIDA O. "Cryoconservation d' Halocynthia roretzi (V. Drasche) Frais Ecaillés". (Ἡ ψυχροσυντήρησις τοῦ *Halocynthia roretzi* νωποῦ ἐξελεπισμένου). *Refrigeration japon*, No 577, Nov. 1976.

Εἰς τὴν ἐργασίαν ταύτην, ἀναφέρεται εἰς εἰδικὸς τρόπος καταψύξεως καὶ συντηρήσεως τοῦ *Halocynthia Roretzi* τὸ ὅποῖον τυγχάνει ζῶον τῆς θαλάσσης τῆς οἰκογενείας τῶν ἀσκιδίων καὶ συναντᾶται συνήθως εἰς ἀποικίας παρακτίους ἢ πελαγικάς.

Πρὸς τοῦτοις ὁ ἐν λόγῳ ζωϊκὸς ὄργανισμὸς μετὰ τὸν ἐκλεπισμὸν καὶ ἄνευ ἀφαιρέσεως τῶν σπλάγχνων, ἐμβαπτίζεται ἐντὸς δεξαμενῆς ἥτις περιέχει χλωριούχον νάτριον 15% ἐπὶ 10 λεπτὰ τῆς ὥρας καὶ εἰς θερμοκρασίαν τῶν +5°C (Ἡ δι' ἄλατος ταρίχευσις αὐτῆ, ἔχει ὡς ἀποτέλεσμα συν τοῖς ἄλλοις τὴν ἀφύδατωσιν τοῦτου εἰς ποσοστὸν 15%).

Εἶτα τοποθετεῖται εἰς σήραγγα καταψύξεως ἐνθα καταψύχεται διὰ τῆς μεθόδου τῆς βραδείας καταψύξεως ἐπὶ τέσσαρας ὥρας καὶ μετέπειτα διὰ τῆς μεθόδου τῆς ταχείας τοιαύτης ἐπὶ μίαν εἰσέτι ὥραν. Ἀκολουθῶς συσκευάζεται εἰς σακκίδια ἐκ πολυαιθυλενίου καὶ ἐναποθηκεύεται εἰς ψυκτικούς θαλάμους, ἐνθα διατηρεῖται εἰς θερμοκρασίαν τῶν -20° ἕως -30°C ἐπὶ ἐν ὀλόκληρον ἔτος.

Κατὰ τὸν χρόνον τῆς διαθέσεως ἢ χρησιμοποίησέως του, ἡ ἀπόψυξις δέον νὰ διενεργηταί εἰς ἐν χῶρον ἔχοντα θερμοκρασίαν 5°C.

Ἡ ἐρευνα ἀπέδειξεν ὅτι τὸ ἐν λόγῳ προϊόν τῆς θαλάσσης, κατόπιν καταψύξεως καὶ συντηρήσεώς του ἐπὶ ἐν ἔτος ἐν τοῖς ψυγείοις, εὐρέθῃ εἰς ἀρίστην ποιοτικὴν κατάστασιν, ἡ δὲ ἀναπόφευκτος ἀπώλεια βάρους του διὰ τῆς ἐξιδρώσεως κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ἀποψύξεως, ὑπῆρξεν ἀσήμαντος.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

VERDIER A. ET METAYER P. "Traitement des Hemorroïdes par refroidissement al azote liquide". (Ἡ ψυχοθεραπεία τῶν αἰμορροΐδων διὰ ὑγροῦ ἀζώτου). *Nouv. Presse Med. France* No 17, Avril 1976.

Οἱ ἀνωτέρω συγγραφεῖς ἀναφέρονται εἰς τὰ θετικὰ ἀποτελέσματα 72 περιπτώσεων αἰμορροΐδων (58 κατὰ τὸ ὄρθον καὶ 14 ἀνὰ τὴν ἐξω περιοχὴν τοῦ δακτυλίου), ἐφ' ὧν διενεργήθησαν ὑπὸ τῶν ἰδίων ψυχοχειρουργικαὶ ἐπεμβάσεις δι' εἰδικῆς ψυκτικῆς ἀκίδος ἥτις λειτουργεῖ δι' ὑγροῦ ἀζώτου.

Ἐπὶ τοῦτοις ἐκθέτουσι ὅτι ἐπὶ 26 ἐκ τῶν ἐν λόγῳ περιπτώσεων, διενήργη-

σαν μίαν συνεδρίαν, ἐπὶ δὲ τῶν ὑπολοίπων δύο καὶ μόνον ἐξαιρετικῶς, ὑπεχρεώθησαν νὰ προβῶσιν εἰς τρεῖς κεχωρισμένας ψυχροεπεμβάσεις.

Κατὰ τοὺς συγγραφεῖς ἡ μέθοδος αὕτη τῆς ψυχροχειρουργικῆς θεραπείας ἐπὶ τῶν αἰμορροΐδων θεωρεῖται ἀπλή, ἀποτελεσματικὴ, πλήρης, ἀσφαλῆς καὶ οὐχὶ ὀδυνηρά.

Ἐσαύτως ἀναφέρεται τὸ γεγονός ὅτι διὰ τὴν ἐκτέλεσιν τῆς ἐπεμβάσεως ταύτης, δὲν ἀπαιτεῖται γενικὴ ἀναισθητοποίησης τοῦ τελούντος ὑπὸ ψυχροθεραπείαν ἀσθενοῦς, ἡ δὲ μετεγχειρητικὴ περίοδος, λόγῳ τοῦ τρόπου θεραπείας τυγχάνει σύντομος μὲ συνέπειαν τὴν σύντμησιν τῶν ἡμερῶν ἀποχῆς ἐκ τῶν ἐργασιῶν τοῦ μεταθεραπευτικῶς, νοσηλευομένου ἀτόμου.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου

PRIEPKE P.E. WEI L.S. ET NELSON A.I. "Refrigerated storage of prepackaged salad vegetables". (Ἡ ἐντὸς ψυγείους ἐναποθήκευσις ἀναμεμιγμένων λαχανικῶν συσκευασμένων). J. Food Sci, U.S.A No 2, March. - Apr. 1976.

Οἱ ἀνωτέρω συγγραφεῖς εἰς τὴν ἐργασίαν ταύτην, ἀναφέρονται εἰς τὴν συντήρησιν ἐντὸς ψυκτικῶν ἀποθηκευτικῶν χώρων, ἔξ (6) εἰδῶν λαχανικῶν ἀναμεμιγμένων ἐντὸς σακκιδίων ἐξ εὐδιαπεράστου ὑπὸ τῶν ἀερίων πλαστικῆς ὕλης τουτέστιν: σελίνου, ραφανίδος, καρώτου, θρίδακος, κρομμύων καὶ ραδικίων.

Πρὸς τούτοις καὶ πρὸς ἐξαγωγήν συμπερασμάτων, διεχώρησαν τὰ ἐν σακκιδίοις ἀναμεμιγμένα λαχανικά, εἰς δύο κεχωρισμένας μερίδας εἰς τρόπον ὥστε ἡ μὲν μία ἐξ αὐτῶν νὰ περιλαμβάνῃ ἀναμεμιγμένα λαχανικά τεμαχισμένα ἡ δὲ ἕτερα τὰ αὐτὰ λαχανικά, πλὴν ὁμοῦ, ἀκέραια.

Ὅτῳ ἐμελέτησαν τὴν συμπεριφορὰν τῶν κατὰ τὴν συντήρησιν ἐν τοῖς ψυγείοις εἰς θερμοκρασίαν τῶν +4,4°C καὶ εἰς περιβάλλον ἐλεγχομένων ἀτμοσφαιρῶν μετὰ περιεκτικότητος 10,5% CO₂ καὶ 2,25% O₂.

Τὸ πείραμα ἀπέδειξεν ὅτι καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς συντηρήσεως τὰ καρῶτα καὶ τὸ σέλινον παρουσίαζον σημαντικὰς ἐναλλαγὰς ἐνεργείας (ἀναπνοῆ) ἐν ἀντιθέσει μετὰ τῶν ὑπολοίπων τῶν ὁποίων αἱ ἀντιδράσεις αὐταὶ εἶχον διακοπεῖ εὐθὺς ἀμέσως μετὰ ἀπὸ τὰς πρώτας ἡμέρας τῆς ἐναποθηκεύσεώς των ἐν τοῖς ψυγείοις. Ἐσαύτως διεπιστώθη ὅτι ὁ συντελεστὴς τῆς ἀναπνευστικῆς δραστηριότητος ἦτο ἠδξημένος ἐπὶ τῶν τεμαχισμένων λαχανικῶν, αὐτὰ σὺν τοῖς ἄλλοις ὁμοῦ μετὰ τῶν ἀκεραίων ραδικίων καὶ θριδάκων παρουσίαζον μίαν μεγαλυτέραν ἀνάπτυξιν μικροβίων.

Εἰς ὅτι ἀφορᾷ τὴν ποιότητα ἀπὸ ὀργανοληπτικῆς ἀπόψεως τῶν ἐν λόγῳ προϊόντων διατροφῆς, παρατηρήθη ὅτι τὰ συντηρηθέντα ὑπὸ τὰς ἀνωτέρω συνθήκας ἀκέραια ἀναμεμιγμένα λαχανικά, ὑπερτεροῦν σημαντικῶς τῶν τεμαχισμένων τοιούτων.

Ἄν. Χρ. Ἀναστασίου.