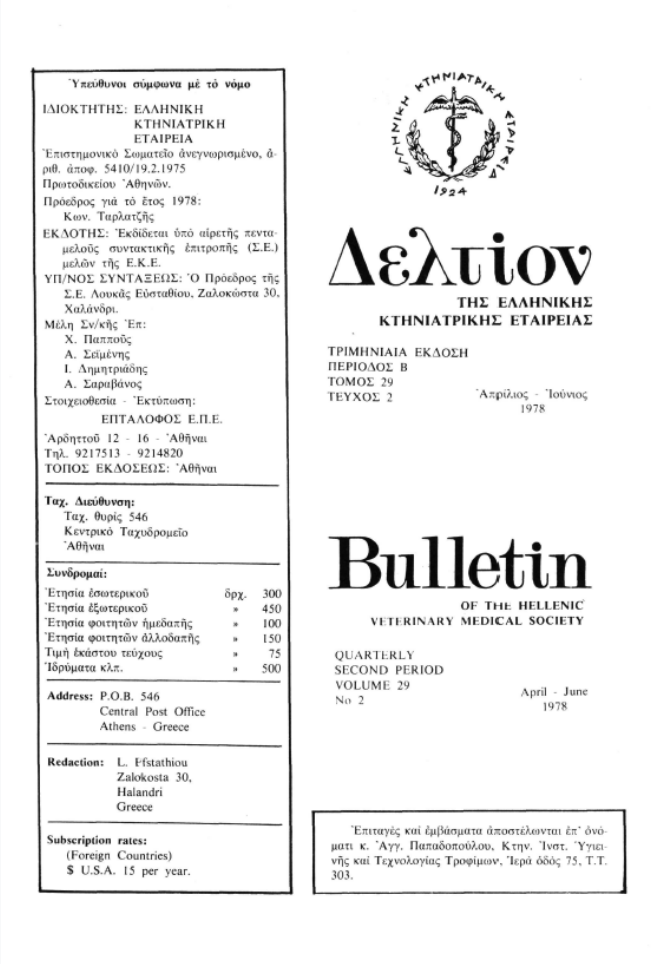
ePublishing
ΕΘΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ
NATIONAL DOCUMENTATION CENTRE

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 29, No 2 (1978)



Υπεύθυνοι σύμφωνα μέ τό νόμο

ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Ἐπιστημονικό Σωματεῖο ἀνεγνωρισμένο, ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1975 Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν.
Πρόεδρος γιά τό ἔτος 1978: Κων. Ταρλατζῆς
ΕΚΔΟΤΗΣ: Ἐκδίδεται ὑπό αἱρετῆς πενταμελοῦς συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.) μελῶν τῆς Ε.Κ.Ε.
ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ὁ Πρόεδρος τῆς Σ.Ε. Λουκᾶς Εὐσταθίου, Ζαλοκώστα 30, Χαλάνδρι.
Μέλη Συν/κῆς Ἐπ:
Χ. Παπποῦς
Α. Σεῖμένης
Ι. Δημητριάδης
Α. Σαραβάνος
Στοιχειοθεσία - Ἐκτύπωση: ΕΠΤΑΛΟΦΟΣ Ε.Π.Ε.
Ἀρδηττοῦ 12 - 16 - Ἀθῆναι
Τηλ. 9217513 - 9214820
ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Ἀθῆναι

Ταχ. Διεύθυνση: Ταχ. θυρίς 546 Κεντρικό Ταχυδρομεῖο Ἀθῆναι

Συνδρομαί:

Ἐτησία ἐσωτερικοῦ	δρχ.	300
Ἐτησία ἐξωτερικοῦ	»	450
Ἐτησία φοιτητῶν ἡμεδαπῆς	»	100
Ἐτησία φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς	»	150
Τιμή ἑκάστου τεύχους	»	75
Ἰδρύματα κλπ.	»	500

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

Redaction: L. Ffstathiou Zalokosta 30, Halandri Greece

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

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ 1924

Δελτίον ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ
ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β
ΤΟΜΟΣ 29
ΤΕΥΧΟΣ 2
Ἀπρίλιος - Ἰούνιος 1978

Bulletin OF THE HELLENIC VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY
SECOND PERIOD
VOLUME 29
No 2
April - June 1978

Ἐπιταγές καί ἐμβάσματα ἀποστέλλονται ἐπ' ὀνόματι κ. Ἀγγ. Παπαδοπούλου, Κτην. Ἰνστ. Ὑγιεινῆς καί Τεχνολογίας Τροφίμων, Ἱερά ὁδός 75, Τ.Τ. 303.

'Αναλύσεις εργασιών

ΕΚΕ Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

doi: 10.12681/jhvms.21347

Copyright © 2019, ΕΚΕ Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία

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

To cite this article:

Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία Ε. (2019). 'Αναλύσεις εργασιών. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, *29*(2), 132–136. https://doi.org/10.12681/jhvms.21347

https://epublishing.ekt.gr | **e-Publisher:** EKT | **Downloaded at:** 28/01/2026 03:22:15

πού ἔγιναν σὲ κονίκλους διαπιστώθηκε ὅτι ἡ συνδυασμένη χορήγηση τῶν 2 ὁρμονῶν ἦταν εὐνοϊκώτερη γιὰ τὴν πρόκληση τῆς ὠορρηξίας, ἀπ' ὅτι ἡ μεμονωμένη χορήγηση τούτων. Σήμερα γνωρίζουμε ὅτι ἡ ὠορρηξία ὀφείλεται στὴν συνεργιστικὴ δράση ὠχρινοτρόπου καὶ ὠοθυλακιοτρόπου ὁρμόνης. Γι' αὐτὸ καὶ ἡ αἰσθητὴ παρουσία τους λίγο πρὸ τοῦ χρόνου τῆς ὠορρηξίας.

Σημαντικὸς ὁ ρόλος τῆς ὠχρινοτρόπου ὁρμόνης στὴν ὠχρινοποίηση τῶν κοκκωδῶν κυττάρων τοῦ ὠοθυλακίου. Κοκκώδη κύτταρα γραφειανῶν ὠοθυλακίων τοῦ κονίκλου ἐπωασθέντα μὲ ὠχρινοτρόπο ὁρμόνη προβάτου, καὶ μεταμοσχευθέντα κάτω ἀπὸ τὴν μεμβράνη τῶν νεφρῶν, τοῦ ἴδιου κονίκλου ἀνεπτύχθησαν σὲ τέλεια ὠχρὰ σωμάτια. Σὲ ἔρευνες ποὺ ἔγιναν σὲ χοίρους γύρω ἀπὸ τὴν δεσμευτικὴ ἱκανότητα τῶν κοκκωδῶν κυττάρων πρὸς τὴν ὠχρινοτρόπο ὁρμόνη, διαπιστώθηκε ὅτι ἡ δεσμευτικὴ ἱκανότητα ἦταν μεγαλύτερη σὲ ἐκεῖνα τὰ κύτταρα ποὺ προερχόνταν ἀπὸ μεγάλα ὠοθυλάκια δηλαδή, ἀπὸ αὐτὰ ποὺ ὑπάρχουν λίγο πρὸ τῆς ὠορρηξίας.

Ἡ χρονικὴ διάρκεια τῆς λειτουργίας τοῦ ὠχροῦ σωματίου καὶ ἡ ἔκκριση τῆς προγεστερόνης διέπονται ἀπὸ τὴν δράση τῆς ὠχρινοτρόπου ὁρμόνης. Ἡ ἐξακολουθητικὴ ἐνδοφλέβια ἔγχυση ὠχρινοτρόπου ὁρμόνης προβάτου σὲ ὑγιῆ πρόβατα μετὰ τὴν 12 ἡμέρα τοῦ οἴστρου ἔχει σὰν ἀποτέλεσμα τὴν παράταση τῆς λειτουργίας τοῦ ὠχροῦ σωματίου ὡς καὶ τὴν αὔξηση τῆς ἐκκρίσεως τῆς προγεστερόνης. Ἀπὸ ραδιοαυτογραφικὲς μελέτες διαπιστώθηκε ὅτι, ἡ μεμβράνη τοῦ πλάσματος τῶν κοκκωδῶν, κυττάρων ὡς καὶ τῶν κυττάρων τῆς θήκης περιέχει χώρους ποὺ εἶναι εἰδικοὶ γιὰ τὴν δέσμευση τῆς ὠχρινοτρόπου ὁρμόνης.

Ἀναλύσεις ἐργασιῶν

Abstracts

Pehson B. καὶ Widell S, (1975), Nord. Vet. Med., 27,213.
Αἰτίες καὶ θεραπευτικὴ ἀγωγὴ τῆς πτώσεως τοῦ λίπους στὸ γάλα

Στὶς περιπτώσεις ποὺ ὑπάρχει πτώση τοῦ τίτλου τοῦ λίπους στὸ γάλα, ὑποπτευόμαστε συνήθως τὴν χαμηλὴ περιεκτικότητα σὲ ἰνώδεις οὐσίες (κυτταρίνες) μέσα στὸ σιτηρέσιο τοῦ ζώου.

Πράγματι μποροῦμε νὰ προκαλέσουμε πειραματικὰ χαμηλὴ λιποπεριεκτικότητα τοῦ γάλακτος, μὲ τὴν χορήγηση λιγότερο ἀπὸ 1 κιλὸ ξηρῆς οὐσίας ἀνὰ 100 κιλὰ ζῶντος βάρους, ὑπὸ μορφὴ χόρτου καὶ συμπυκνώματος σὲ πέλλετς.

Ὑπάρχουν ὅμως καὶ ἄλλες αἰτίες διαιτητικῆς φύσεως ποὺ δὲν ἔχουν προσδιορισθεῖ ἀκόμη. Στὴν πάξη τὶς περισσότερες φορές, μὲ τὴν διόρθωση τοῦ σιτηρεσίου, ἐπανέρχεται καὶ ὁ κανονικὸς τίτλος τοῦ λίπους στὸ γάλα.

Σὲ ἀντίθετη περίπτωση ἡ κατάσταση μπορεῖ νὰ βελτιωθεῖ με τὴν χορηγη ση ὀξικοῦ νατρίου, διττανθρακικοῦ νατρίου, ὀξειδίου τοῦ μαγνησίου, οὐρίας καὶ μπεντονίτη.

Ἡ πρώτη ἐξ αὐτῶν τῶν οὐσιῶν μᾶς δίνει τὴν βασικὴ ὕλη γιὰ τὴν σύνθε ση τῶν λιπαρῶν οὐσιῶν, ἐνῶ οἱ ἄλλες ἐπιδροῦν γιὰ τὴν ἐξουδετέρωση τῆς ὀ ξύτητος τῆς μεγάλης κοιλίας.

Γιὰ νὰ συμβοῦν αὐτὰ τὰ φαινόμενα ὅμως πρέπει οἱ παραπάνω οὐσίες, νὰ χορηγηθοῦν σὲ μεγάλες ποσότητες, π.χ. 200 - 450 γραμ. ὀξικοῦ νατρίου, 200 - 500 γραμ. διττανθρακικοῦ καὶ 130 - 500 γραμ. ὀξειδίου τοῦ μαγνησίου.

Γι' αὐτὸ ὁ μόνος τρόπος γιὰ νὰ ἐπιδράσουμε στὴν αὔξηση τοῦ λιπους τοῦ γάλακτος, εἶναι ἡ διόρθωση τοῦ σιτηρεσίου στὶς ἀναλογίες τῶν θρεπτικῶν συ στατικῶν καὶ τῶν ἄλλων στοιχείων.

Λ. Εὐσταθίου

G. Masson et J. R. Moreau: Composition proteique et tendreté de la viande de vaches laières (Τρυφερότης καὶ σύνθεσις πρωτεϊνῶν τοῦ κρέατος ἀγελάδος)
Journal Can. Inst. Food Sci. Technol. Vol 8 No 1 (1975).

Οἱ Σ. συνέκριναν, ἀπὸ ἀπόψεως τρυφερότητος καὶ συνθέσεως εἰς πρωτεῖ νας, 5 μῦς προερχομένους ἀπὸ τὰ αὐτὰ σφάγια ἀγελάδων καὶ παρετήρησαν ὅ τι:

Ἡ περιεκτικότης εἰς ὁλικὸν ἄζωτον εἶναι ἀντιστρόφως ἀνάλογος πρὸς τὴν τρυφερότητα. Αὕτη εἶναι μικροτέρα εἰς τὸν μείζονα ψοῖτην παρὰ εἰς τὸν ἐπιμήκη ραχιαῖον καὶ τοὺς μῦς στρογγύλου. Ἡ μείωσις τοῦ ὁλικοῦ ἀζώτου εἰς τὸν μείζονα ψοῖτην φαίνεται ὅτι συνοδεύεται ἀπὸ αὔξησιν τῆς ἀναλογίας τοῦ σαρκοπλασματικοῦ ἀζώτου εἰς τὸν ἐπιμήκη ραχιαῖον, καὶ τοῦ στρωματι κοῦ ἀζώτου εἰς τοὺς μῦς τοῦ στρογγύλου (ἡμιτενοντώδης, ἡμιμεμβρανώδης καὶ δικέφαλος μηριαῖος). Ἡ περιεκτικότης εἰς πρωτεΐνας τῶν μυϊκῶν ἰνιδίων (μυοσίνη, ἀκτίνη, τροπομυοσίνη, ἀκτομυοσίνη), ἐπὶ νωποῦ κρέατος, παρου σιάζει σχετικὴν σταθερότητα δι' ὅλους τοὺς μῦς. Ἡ σχέσις, πρωτεΐναι μυϊκῶν ἰνιδίων/ὁλικαὶ πρωτεΐναι, εἶναι μεγαλυτέρα εἰς τὸν μείζονα ψοῖτην παρὰ εἰς τὸν ἐπιμήκη ραχιαῖον.

Ὑφίσταται χαρακτηριστικὴ σχέσις μεταξὺ τῆς τρυφερότητος τοῦ κρέατος καὶ τῆς διαλυτότητος τῆς ἀκτομυοσίνης εἰς διάλυμα Tampon Weber - ed Sall (KGL: 0,6 M, διττανθρακικὸν νάτριον: 0,04 M, ἀνθρακικὸν νάτριον 0,01 M, PH - 9,2). Τοιαύτη ὅμως σχέσις δὲν διαπιστώθη μὲ τὴν διαλυτότητα τῆς μυο σίνης εἰς διάλυμα Tampon Hasselbach - Schneider. (KGL 0,6 M, φωσφορι κόν: 0,1 M, χλωριοῦχον μαγνήσιον 1,0 m M, πυροφωσφορικὸν νάτριον 10m M PH - 6,4). Ἡ σκληρότης τοῦ κρέατος ἐξαρτάται ἐκ τῆς σχέσεως, ἐλαστι νη/ὁλικαὶ πρωτεΐναι, κυρίως ὅμως, ἐξαρτᾶται ἐκ τῆς σχέσεως: Κολλαγόνον/ὁ λικαὶ πρωτεΐναι.

Γ. Ντρίνιας

M. Nottingham and R. Wyborn: Microbiology of beef processing. Chilling and aging. (Μικροβιολογία κατά την επεξεργασίαν τοῦ βοείου κρέατος: Ψῦξις καὶ ὡρίμασις). Journal of Agricultural Research. No 2, 18 (1975).

Οἱ Σ. ἐμελέτησαν ὑπὸ πειραματικὰς συνθήκας τὴν ἐπίδρασιν τὴν ὁποίαν ἔχει ἐπὶ τοῦ βοείου κρέατος ἡ ψῦξις καὶ ἡ ὡρίμασις, ἀπὸ μικροβιολογικῆς πλευρᾶς. Ἐχρησιμοποίησαν πρὸς τοῦτο ἡμιμόρια βοείων σφαγίων ἀριστης ποιότητος Prime, προερχόμενα ἀπὸ σφαγειοτεχνικὰς ἐγκαταστάσεις καταλλήλους δι' ἐξαγωγὴν κρέατος. Διεπίστωσαν ὅτι περισσότερον ἡ χρονικὴ διάρκεια τῆς ψύξεως παρὰ ἡ θερμοκρασία ταύτης ἔχει μεγαλυτέραν ἐπίδρασιν ἐπὶ τῆς ἀναπτύξεως τῶν μικροβίων. Δὲν διεπιστώθη σημαντικὴ αὔξησις τῆς συνολικῆς ἐπιφανειακῆς μικροβιακῆς χλωρίδος κατὰ τὴν ψῦξιν εἰς 7° C, 10° C ἢ 18° C ἐπὶ 24 ὥρας, ἀλλὰ παρετηρήθη αὔξησις τοῦ ἀριθμοῦ ταυτης κατὰ 100 φορὰς μεγαλυτέρα κατὰ τὴν ψῦξιν εἰς 10° C ἐπὶ 68 ὥρας. Εἰς συσκευασμένα ὑπὸ κενὸν αὐτοτελῆ τεμάχια κρέατος καὶ ὑποστάντα ὡρίμανσιν εἰς θερμοκρασίας 20° C, 15° C καὶ 10° C, οἱ συγγραφεῖς διεπίστωσαν ὅτι ἡ ἀνάπτυξις τῶν μικροβίων κατὰ ταύτας ἦτο μικροτέρα εἰς τοὺς 15° C παρὰ εἰς τους 20° C καὶ ὅτι εἰς τοὺς 10° C δὲν παρατηρεῖται αὔξησις τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν μικροβίων μετὰ ὡρίμασιν ἐπὶ 66 ὥρας.

Συμπεραίνεται ὅτι τὸ βόειον κρέας δύναται χωρὶς κινδύνους νὰ ψυχθῆ καὶ νὰ ὑποστῆ ὡρίμανσιν ὑπὸ συνθήκας, χρόνου θερμοκρασίας, τοιαυτας, ὥστε νὰ καθίσταται δυνατὴ ἡ τρυφεροποίησις τούτου.

Ι. Ντρίνιας

I. Prost, I. Pelczynska and A. W. Kotula: Quality Characteristics of Bovine Meat. II. Beef tenderness in relation to individual muscles, age and sex of animals and carcass quality grade. (Ποιοτικοὶ χαρακτῆρες τοῦ βοείου κρέατος: Ι. Τρυφερότης τοῦ κρέατος ἐν σχέσει πρὸς τοὺς διαφόρους μῦς, τὴν ἡλικίαν καὶ τὸ γένος τῶν ζώων ὡς καὶ τὴν ποιότητα τοῦ σφαγίου). Journal of Animal Science Vol. 41, No 2, 1975).

Οἱ Σ. διερεύνησαν, ἀπὸ ἀπόψεως τρυφερότητος, τὴν σχέσιν ἡ ὁποία ὑφίσταται μεταξὺ διαφόρων μυῶν, τῆς ἡλικίας καὶ τοῦ γένους τῶν ζώων, ὡς καὶ τῆς ποιότητος τῶν σφαγίων.

Ἐχρησιμοποίησαν πρὸς τοῦτο ἑπτὰ διαφόρους μῦς (Μείζων ψοΐτης, ὑπερακάνθιος, ὑποκάνθιος, τετρακέφαλος μηριαῖος, ἡμιτενοντώδης, τρικέφαλος βραχιόνιος, δικέφαλος μηριαῖος) προερχομένους ἀπὸ 80 σφάγια βοειδῶν (Μόσχος γάλακτος, Μόσχος καὶ Βόεια).

Τὸ κρέας προηγουμένως ὑπέστη ὡρίμασιν, ἤτοι τὸ κρέας μόσχων γάλακτος, ἐπὶ 3 ἡμέρας τῶν μόσχων, ἐπὶ 7 - 10 ἡμέρας καὶ τῶν βοείων ἐπὶ 10 ἡμέρας, εἰς 2 - 5° C. Ὁ χρόνος οὗτος κρίνεται ὡς ὁ ἐλάχιστος ἀπαιτούμενος διὰ νὰ ἀποκτήση τὸ κρέας ἀρίστην τρυφερότητα. Ἡ τελευταία αὕτη ἐξετιμήθη γευστικῶς ὑπὸ ὁμάδος κριτῶν (Panel) καὶ μηχανικῶς (Shear).

Διεπιστώθη ὅτι:

α. Ὑφίστανται σημαντικαὶ διαφοραὶ ὡς πρὸς τὴν τρυφερότητα μεταξὺ τῶν μυῶν. Οὕτως, ὁ μείζων ψοῖτης εὑρέθη ὡς ὁ πλέον τρυφερὸς μῦς, ἐνῶ ὁ δικέφαλος μηριαῖος ὁ ἐλάχιστα τρυφερός.

Ἡ γευστικὴ δοκιμασία ἔδωσεν τὴν ἀκόλουθον σειρὰν τῶν μυῶν ἀπὸ ἀπόψεως τρυφερότητος, ἀρχῆς γενομένης ἀπὸ τὸν μεγαλύτερον βαθμόν:

Μείζων ψοῖτης, ὑπακάνθιος, ἡμιτενοντώδης, τρικέφαλος, βραχιόνιος, ὑπερακάνθιος, τετρακέφαλος μηριαῖος, δικέφαλος μηριαῖος.

Ἡ μηχανικὴ δοκιμασία ἔδωσεν τὴν αὐτὴν περίπου σειρὰν ἤτοι: Μείζων ψοῖτης, ἡμιτενοντώδης, ὑπακάνθιος, ὑπερακάνθιος, τρικέφαλος, βραχιόνιος, τετρακέφαλος μηριαῖος καὶ δικέφαλος μηριαῖος.

β. Ἀπὸ ἀπόψεως ἡλικίας τῶν ζώων, τὸ κρέας τῶν νεαρῶν εὑρέθη πλέον τρυφερὸν ἀπὸ τὸ κρέας τῶν μεγαλυτέρων εἰς ἡλικίαν. Οἱ μόσχοι γάλακτος ἔχουν τὸ περισσότερον τρυφερὸν κρέας καὶ τὰ βόεια τὸ ὀλιγότερον τρυφερόν. Λὲν ὑφίσταται ἀναλογία ὡς πρὸς τὴν μείωσιν τῆς τρυφερότητος ἑνὸς ἑκάστου μυὸς ἐν σχέσει πρὸς τὴν αὔξησιν τῆς ἡλικίας.

Μεταξὺ τῶν μυῶν, ἐξαίρεσιν ἀποτελεῖ ὁ μείζων ψοῖτης ὁ ὁποῖος δὲν παρουσιάζει διαφορὰς τρυφερότητος, ἀναλόγως τῆς ἡλικίας.

γ. Τὸ γένος τῶν ζώων δὲν ἀποτελεῖ οὐσιώδη παράγοντα διὰ τὴν τρυφερότητα τοῦ κρέατος, ἡ δὲ ποιότης τοῦ σφαγίου δὲν ἐπιρεάζει οὐσιαστικὰ ταύτην.

Γ. Ντρίνιας

John T. Fruin: Significance of clostridium perfingens in processed foods. (Σημασία τοῦ Κλωστηριδίου τοῦ διαθλαστικοῦ εἰς τὰ ὑποστάντα ἐπεξεργασίαν τρόφιμα).
Journal of Food Protection (May 1977).

Ἡ σημασία τὴν ὁποίαν παρουσιάζει τὸ κλωστηρίδιον τὸ διαθλαστικὸν ἀπὸ ἀπόψεως Δημοσίας Ὑγείας εἶναι μεγάλη, καθότι ἀποτελεῖ σοβαρὸν κίνδυνον διὰ τοὺς καταναλωτὰς τροφίμων, τὰ ὁποῖα ὑπέστησαν ἀνεπαρκὴ ἐπεξεργασίαν ἢ ὑπεβλήθησαν εἰς ἀκαταλλήλους χειρισμοὺς εἰς κάποιο στάδιον πρὸς τῆς καταναλώσεώς των.

Πολλοὶ εἶναι οἱ παράγοντες οἱ ὁποῖοι ἐπηρεάζουν τὴν ἐκδήλωσιν τροφικῶν δηλητηριάσεων ὀφειλομένων εἰς τὸ ἐν λόγῳ μικρόβιον, μεταξὺ τῶν ὁποίων περιλαμβάνονται, ἡ μόλυνσις τοῦ τροφίμου διὰ σπόρων ἢ βλαστικῶν μορφῶν ἐντεροτοξιγόνου φυλῆς τοῦ μικροβίου, ἡ κατάλληλος διὰ τὴν ἀνάπτυξίν του θερμοκρασία καὶ PH, τὸ εἶδος τοῦ τροφίμου, τὸ ὀξειδοαναγωγικὸν δυναμικόν, ὡς καὶ ὁ κατάλληλος χρόνος ἐπωάσεως. Ἐκ τῶν 5 τύπων μικροβίων σχετικῶν μὲ τὴν παραγωγὴν ἐξωτοξίνης, ὁ τύπος Α΄ παρουσιάζει μέγα ἐνδιαφέρον ἀπὸ ἀπόψεως τροφικῶν δηλητηριάσεων. Διὰ τὴν ἐκδήλωσιν τῶν τελευταίων τούτων, ἀπαιτεῖται ἡ λῆψις ὑπὸ τοῦ καταναλωτοῦ βλαστικῶν μορφῶν τοῦ κλωστηριδίου εἰς ἀριθμὸν περίπου 10^8 – 10^9. Ἡ ἀνάπτυξις ἑνὸς τοιούτου πληθυσμοῦ μικροβίων προϋποθέτει κατάλληλον θρεπτικὸν ὑπόστρωμα, κατάλληλον θερμοκρασίαν καὶ ἐπαρκὴ χρόνον. Διάφορα τρόφιμα

εὐκόλως δύνανται νὰ εὑρεθοῦν ὑπὸ συνθήκας, ποὺ νὰ ἐξασφαλίζουν τὰς ἀνωτέρω ἀπαιτήσεις.

Τὸ κλωστηρίδιον τὸ διαθλαστικὸν συναντᾶται, ὡς μολύνων παράγων, εἰς εὐρείαν κλίμακα τροφίμων.

Ἀναφέρεται ὅτι ἡ συχνότης μολύνσεως εἶναι διὰ τὸ κρέας μόσχου 82%, τὸ βόειον 70%, τὴν γαλοπούλα 62%, τὸ κοτόπουλο 58%, τὰ λαχανικὰ 5% κ.τ.λ. Τὸ μικρόβιον ἀνευρίσκεται παντοῦ εἰς τὸ ἔδαφος καθὼς καὶ εἰς τὸν πεπτικὸν σωλῆνα τοῦ ἀνθρώπου εἰς ἀναλογίαν 100%.

Συνεπῶς πρόκειται περὶ μικροβίων εὐρυτάτης διασπορᾶς καὶ ὡς ἐκ τούτου ἐπιβάλλεται ἡ λῆψις αὐστηρῶν μέτρων διὰ τὴν πρόληψιν τῶν τροφικῶν δηλητηριῶν. Τὰ μέτρα ταῦτα ἀποσκοποῦν εἰς τὸν περιορισμὸν τῶν μολύνσεων, τὴν παρεμπόδισιν τῆς ἀναπτύξεως ὡς καὶ τὴν καταστροφὴν τῶν μικροβίων.

Ἡ ἐφαρμογὴ τῶν βασικῶν κανόνων ὑγιεινῆς κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν καὶ τοὺς χειρισμοὺς τῶν τροφίμων, ἡ διατήρησις τούτων εἰς θερμοκρασίαν ἐκτὸς τῶν πλαισίων ἀναπτύξεως τῶν μικροβίων, ἡ κατάλληλος ἐγκυτίωσις κ.ἄ. ἀποτελοῦν ἀποτελεσματικὰ προληπτικὰ μέτρα. Ἰδιαιτέρως τὰ ἐκ κρέατος φαγητά, ἐὰν δὲν δύνανται νὰ καταναλωθοῦν ἐντὸς 3 ὡρῶν ἀπὸ τῆς παρασκευῆς των, πρέπει νὰ φυλλάσσωνται εἰς θερμοκρασίαν ἀνωτέραν τῶν 55° C, καὶ εἰς περίπτωσιν καθ' ἣν κατέρχεται κάτω τῶν 55° C, τὰ φαγητὰ νὰ ἀναθερμαίνωνται εἰς θερμοκρασίαν ἀνωτέραν τῶν 60° C.

Φαγητὰ τὰ ὁποῖα προορίζονται νὰ σερβίρωνται κρύα, ὀφείλουν μετὰ τὴν παρασκευήν των νὰ ψύχωνται ταχέως εἰς 20° C καὶ νὰ φυλλάσσωνται ἐν συνεχείᾳ εἰς θερμοκρασίαν κάτω τῶν 7° C.

Γ. Ντρίνιας