

Piśmiennictwo:

1. Beganović A. H. und Hadžihalilović F.: Fleischwirtschaft, 14, 791 (1962).
2. Karan-Djurđić S., Zlatar Lj.: Fleischwirtschaft, 13, 482, (1961).
3. Kelch F.: Fleischwirtschaft, 12, 92 (1960).
4. Kelch F.: Fleischwirtschaft, 12, 354 (1960).
5. Maleszewski J.: Roczniki P.Z.H. XII, 177 (1961).
6. Maleszewski J.: Roczniki P.Z.H. XIII, 553 (1962).
7. Pakuła R.: Paciorkowce, Warszawa 1958.
8. Sinell H. J.: Archiv für Lebensmittelhygiene, 10, 224 (1959).

Боярски И. ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕРМОУСТОЙЧИВОСТИ ЭНТЕРОКОККОВ, ВЫЗОЛИРОВАННЫХ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ И МЯСНЫХ ПАСТЕРИЗОВАННЫХ КОНСЕРВ.

Исследовано термоустойчивость 54 штаммов энтерококков, обособленных из мясного сырья предназначенного для продукции окорков и 108 штаммов, выделенных из пастеризованных окорков. Установлено, что термоустойчивость энтерококков полученных из консерв является вышней в сравнении со штаммами из мясного сырья, предназначенного для продукции пастеризованных консерв. Энтерококки выделенные из мясного сырья оказались стойкими (в 1,8%) при крайней температуре + 65° Ц в течение 15 минут, энтерококки же обособленные из консерв — (в 0,9%) при температуре + 67,5° Ц в течение 15 минут.

Оказалось, что термический импульс понижает термоустойчивость энтерококков.

В дальнейших исследованиях обнаружено, что наиболее решающим фактором в отношении термоустойчивости энтерококков является среда выращивания.

Bojarski J. Experiments on the resistance to heat of enterococci isolated from raw and pasteurized tinned meat.

The heat resistance of 54 strains of enterococci isolated from raw meat destined for ham production, and of 108 strains isolated from pasteurized hams was investigated. It was found that the heat resistance of enterococci isolated from tinned meat is higher than that of strains from raw meat intended for pasteurizing and tinning.

The enterococci isolated from raw meat resisted (1,8%) a maximum temperature of + 65° C for 15 minutes, while enterococci isolated from the tinned meat resisted (0,9%) a maximum temperature of + 67,5° C for 15 minutes. The experiments

carried out on the thermic stimulus show that heat lowers the heat resistance of enterococci.

In further experiments it was found that the factor with the most marked influence upon the heat resistance of enterococci is the environment of their growth.

Bojarski J. Investigations de la thermorésistance de entérocoques isolés de la matière première et des conserves de viande pasteurisées.

L'auteur examina la thermorésistance de 54 souches d'entérocoques isolés de la matière première de viande, destinée à la production de jambons et 108 souches, isolées de jambons pasteurisés. On constata que la thermorésistance des entérocoques, isolés des conserves est plus grande que celle des souches, provenant de la matière première de viande, destinée à la production des conserves. Les entérocoques, isolés de la matière première résistaient (en 1,8%) à une température de + 65° C pendant 15 minutes, tandis que les entérocoques, isolés des conserves supportaient (en 0,9%) une température de 67,5° C pendant 15 minutes. Les investigations, concernant l'influence du stimulant thermique démontrèrent qu'il amoindrit la thermorésistance des entérocoques. Dans les investigations ultérieures on constata, que le milieu de croissance est le facteur le plus important pour la thermorésistance des entérocoques.

Bojarski J. Untersuchungen über Thermoresistenz der aus Frischfleisch und pasteurisierten Fleischkonserven isolierten Enterokokken.

Die Untersuchungen betreffen 54 Enterokokkenstämmen, welche aus dem zur Schinkenproduktion bestimmten Frischfleisch sowie 108 Stämme, die aus den pasteurisierten Schinken isoliert wurden. Es ist festgestellt worden, dass die Thermoresistenz der aus den Konserven isolierten Enterokokken sich höher gestaltet als dieselbe aus dem zur Produktion von pasteurisierten Konserven verwendeten Frischfleisch. Die aus dem Frischfleisch isolierten Enterokokken überstanden in 1,8% die Grenztemperatur von + 65° C durch 15 Minuten, die aus den Fleischkonserven in 0,9% die Temperatur von + 67,5° C auch durch 15 Minuten. Die Untersuchungen über den thermischen Faktor haben erwiesen, dass derselbe die Thermoresistenz der Enterokokken herabsetzt. In weiteren Untersuchungen ist wahrgenommen worden, dass grundsätzlich über die Thermoresistenz der Enterokokken ihr Wachstummilieu entscheidet.

JULIAN LUKS

Elbląg

Występowanie *Oesophagostomum* u bydła rzeźnego na Żuławach

Występowanie nicieni z rodzaju *Oesophagostomum* u zwierząt nie należy do rzadkości. W stadium larwalnym nicienie te wywołują tzw. „guzkowe zapalenie jelit”, powodując przez to duże straty gospodarcze, wynikające z konieczności niszczenia tych jelit.

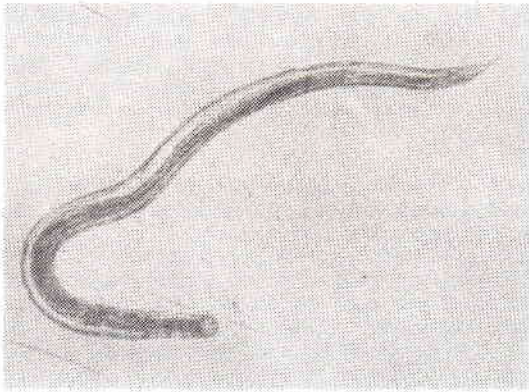
U wielu autorów przeważa pogląd, iż pasożyty te występują najczęściej u świń oraz owiec i u tych zwierząt powodują większe straty niż u bydła.

O stopniu zarażenia świń *Oesophagostomum dentatum* podają Żarnowski i Wertejuk, których badania przeprowadzone na 993 sztukach świń wykazały obecność tego pasożyta w

87,8% Występowanie nicieni tego rodzaju u świń, a także u owiec na naszym terenie obserwowano bardzo rzadko.

Niniejsze spostrzeżenia dotyczą występowania nicieni z rodzaju *Oesophagostomum* u bydła. Obserwacje przeprowadzone w rzeźni w Elblągu miały na celu stwierdzenie stopnia zarażenia bydła tymi nicieniami, ustalenie terenu z którego pochodzą zwierzęta i w końcu uchwycenie strat spowodowanych przez te pasożyty.

Pochodzenie bydła stwierdzano na podstawie kolczyków wg których ustalano miejscowości, z których pochodzą zwierzęta.



Oesophagostomum rad. larwa wyosobniona z guzka.
Wielkość larw od 760 do 1650 mikrona.

Dane dotyczące ekstensywności inwazji uzyskano na podstawie badań poubojowych, przez stwierdzenie guzków w ścianie jelit.

We wstępnych obserwacjach przeprowadzonych od 21—28.VIII.62 stwierdzono guzki w ścianach jelit bardzo dużej ilości bydła. Dlatego też przystąpiono do dokładniejszych badań, które wykonano w okresie od 29.VIII—17.IX.62. Na ogólną ilość 999 sztuk zbadanego bydła w wieku od 3 miesięcy wzwyż, zarażenie tym pasożytem stwierdzono u 762 sztuk, przy czym okazało się, że bydło dotknięte tą inwazją pochodzi ze wszystkich prawobrzeżnych powiatów Wisły.

Guzki, o różnej treści, wielkości ziarna prosa stwierdzono w jelitach cienkich i grubych. Z wielu guzków wyosobniono larwy pasożyta. Ekstensywność inwazji bydła ilustruje następująca tabela.

zbadanych	zarażonych	% zarażenia
999	762	77

Biorąc pod uwagę warunki atmosferyczne w tym roku, sprzyjające rozwojowi pasożyta, wydaje się, iż nasilenie inwazji jest zupełnie zrozumiałe. W latach poprzednich stwierdzano także tę inwazję u bydła, ale w znacznie mniejszym stopniu.

Procent zniszczenia jelit przedstawia poniższa tabela.

zbadano szt.	z n i s z c z o n e j e l i t a					
	zupelnie szt.	m.	%	częściowo szt.	m.	%
999	109	4.360	11	653	5.490	66

Ogółem zniszczono 9.850 m jelit, a licząc przeciętnie po 0,80 zł za 1 m straty wynoszą 7.880 zł.

Ilość zniszczonych jelit wystarczyłaby do nadziania około 8,2 tony farszu, bowiem na 1 tonę farszu zużywa się około 1.200 m jelit. Dla pokrycia tego niedoboru jelit naturalnych trzeba zużyć około 12.300 szt. jelit sztucznych. Licząc po 8—27 gr za 1 szt. koszt jelit sztucznych wynosi 3.332 zł. Ogólna więc strata w tym przypadku sięga 11.212 zł.

Biorąc pod uwagę powyższe dane, wydaje się konieczne przeprowadzenie na Żuławach specjalnej akcji mającej na celu likwidację tej niebezpiecznej inwazji.

Kol. dr M. Świłlikowskiemu z Zakładu Parazytologii PAN za okazaną pomoc serdecznie dziękuję.

Adres autora: dr Julian Luks, Elbląg, ul. Tczewska 5.

PATOLOGIA I TERAPIA

CZESŁAW KASZUBKIEWICZ

Reakcja i adaptacja świń na działanie zimna III. Termoregulacja

Z Katedry Anatomii Patologicznej WSR we Wrocławiu
Kierownik: prof. dr ALEKSANDER ZAKRZEWSKI

Zdolność utrzymania stałej ciepłoty ciała w warunkach niskiej temperatury zewnętrznej jest ściśle związana z czynnością mechanizmów termoregulacyjnych. Złożony zespół tych czynności pozostaje pod kontrolą ośrodków termoregulacyjnych znajdujących się w okolicy podwzgórza. Czynność tych ośrodków kierowana jest temperaturą krwi i bodźcami neurohormonalnymi. Zimno stanowi dla ustroju podniecie, która początkowo pobudza, a następnie hamuje czynności układu neurohormonalnego. Reakcja organizmu przebiega więc dwufazowo. W fazie pobudzenia zwanej przez *Dogliottiego* i *Cioccato* (11) fazą hipertermiczną lub adrenergiczną obserwujemy wzrost

przemiany materii. W wątrobie odgrywającej główną rolę w wytwarzaniu ciepła dochodzi do zwiększenia intensywności procesów chemicznych, przede wszystkim wskutek utleniania ciał bezazotowych. Równocześnie następuje skurcz obwodowych naczyń krwionośnych, co zmniejsza utratę ciepła. Przy dłuższym i silnym działaniu zimna może dojść do przekroczenia granicy wydolności układu nerwowego i pobudzenie ustępuje miejsca szczególnemu rodzajowi hamowania zwanego hamowaniem pozakresowym. Ma ono według *Patułowa* znaczenie ochronne, a wg *Asritana* także lecznicze (cyt. za 25). W fazie tej do-