

MIECZYŚLAW LEWANDOWSKI

## Zastosowanie zasyпки z sigmamycyną w chirurgii

Z Kliniki Chirurgicznej Wydziału Wet. WSR w Lublinie  
Kierownik: z-ca prof. dr FRANCISZEK KLEPACZKO

Sigmamycyna (Pfizer) jest mieszaniną trójacetyloleandomycyny (33%) z tetracykliną (67%). Zakres działania antybiotyku jest bardzo duży. Można go stosować przy infekcjach wywołanych bakteriami gram-dodatnimi i gramujemnymi, przy beztlenowcach, dużych wirusach, rickettsjach, krętkach i pierwotniakach

Zasyпка na cukrze mlekowym, zawiera około 12 g sigmamycyny w jednym funcie. W ciągu roku przeprowadzono obserwacje kliniczne nad działaniem preparatu, stosowanego leczniczo i profilaktycznie w chirurgii.

Zasypkę podawano do ran w pierwszym okresie ich gojenia się. We wszystkich przypadkach nie było powikłań w postaci uogólnienia się infekcji przyrannej, a objawy zakażenia miejscowego słabo się zaznaczały i szybko ustępowały. Stosowane w podobnych okolicznościach i w ten sam sposób penicylina, streptomycyna i sulfamidy nie wpływały równie pomyślnie na przebieg leczenia.

Najbardziej przydatna okazała się zasyпка przy wszelkiego rodzaju operacjach, jako lek zapobiegający zakażeniom. Jak wiadomo, postępowanie aseptyczne jest w praktyce wet. trudne a czasem niemożliwe do przeprowadzenia. Antybiotyki, o dużym zakresie działania, podawany nawet miejscowo, ma w takich warunkach wielkie znaczenie.

Zasypkę z sigmamycyną używano przy kastracji ogierów wewnątrz, podając ją miejscowo. Nie stosowano przy tym ogólnie innych antybiotyków. Podobnie postępowano przy kastracji ogierów normal-

nych, przy operacjach przepuklin pępkowych i brzusznych i przy tenotomii.

Działanie profilaktyczne zasyпки sprawdzono na dużej liczbie przeprowadzonych kastracji knurów (w wieku powyżej 6 miesięcy) i loch oraz operacji przepuklin mosznowych i pępkowych. Wszystkie te interwencje chirurgiczne kończą się u nierogacizny najczęściej pomyślnie jeżeli przeprowadzi się je wystarczająco jałowo. Uzyskać pełną aseptykę jest, jak już wspominałem, w terenie trudno. Pomyślny wynik przy niedostatecznie czysto przeprowadzonej operacji zależy w dużej mierze od podanego antybiotyku, szczególnie jeżeli zasyywa się rany operacyjne. W tutejszej klinice wykonuje się trzebienie knurów z całkowitym zasywaniem ran pokastracyjnych. Takie postępowanie, przy niedoskonałej aseptyce, może spowodować infekcję ogólną i zejście śmiertelne zwierzęcia, a w najlepszym przypadku powikłania w postaci zakażenia miejscowego. Przy użyciu zasyпки z sigmamycyną nie notowano u knurów nawet większych miejscowych odczynów zapalnych. Podobny przebieg obserwowało się po innych operacjach.

Poza wybitnym działaniem bakteriostatycznym zasyпка ma jeszcze inne zalety. Można ją podawać do ran zasywanych, ponieważ wchłaniają ją całkowicie. Nie obserwowano działania drażniącego. Cukier mlekowy zwiększa objętość leku, przez co można zasypkę łatwo i oszczędnie rozdzielać. Zasyпка zawiera wystarczający procent antybiotyku.

Adres autora: doc. dr Mieczysław Lewandowski, Lublin, ul. Sowińskiego 6 m. 41.

## HIGIENA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

EDMUND PROST  
Lublin

### Siódma Międzynarodowa Konferencja Pracowników Naukowych Mięsoznawstwa

W dniach od 18. do 22. września 1961 r. odbyła się w Warszawie 7. Międzynarodowa Konferencja Pracowników Naukowych Mięsoznawstwa. Obrady, w których uczestniczyli obok polskich pracowników naukowych, przedstawiciele 22 państw, odbywały się w Pałacu Prymasowskim w Warszawie (ul. Senatorska 13/15). — Organizatorem Konferencji był Polski Instytut Przemysłu Mięsnego w Warszawie.

Na Zjazd zgłoszonych zostało 57 doniesień naukowych, ujętych w 10 problemach sesyjnych o następującej tematyce:

a) Skład surowca mięsnego i metody jego oznaczania

1) Harrington G., Pomeroy R.W., Williams D.R.: Wahania w ocenie handlowej tusz wołowych i jałówek krzyżówek Aberdeen — Angus i ich związek z budową, zawartością kości i obróbki,

2) Dumont B. L.: Związek pomiędzy morfologią i składem tusz,

3) Aleksandrowicz S., Bilski E., Maruniewicz W., Zwoliński J.: Ciężar właściwy jako wskaźnik chudości tuszy bekonowej,

4) Labe Ch.: Własności tkanki łącznej mięśni bydła,

5) Szczucki C.: Kontrola tkankowego i chemicznego składu mięsa w przemyśle za pomocą szablonu integracyjnego,

6) Bartels H., Linke H.: Udział tkanki mięśniowej i tłuszczowej w handlowym boczk,

b) Zwyródnienie mięśniowe

1) Hart P. C.: Wartości transmisyjne wyciągów mięsnych jako wskaźnik zwyródnienia mięśniowego u świń,

2) Dahl O.: Skład aminokwasowy w normalnym i zwyródniałym mięśniem świni,

3) Lawrie R.A., Gatherum D.P.: Obserwacje nad tzw. „schorzeniem białych mięśni” w związku z analitycznymi różnicami pomiędzy mięśniami świni,

4) Lindenberg A.B.: Związki rybonukleinowe i nukleozydowe w tkance mięśniowej świń zdrowych i ze zwyródnieniem mięśniowym,

5) Janicki A.M., Witkowska A.: Jod związany z białkiem i barwniki mięśniowe u świń,

6) Bendall J.R., Wismer-Pedersen J.: Niektóre własności białek włóknienkowych normalnych i wodnistych mięśni świń,

c) Barwa mięsa

1) Hornsey H. C.: Niektóre obserwacje nad adsorpcją tlenu w mięśniach świń

- 2) Enzo Bianchi L.D.: Zmiany zabarwienia mortadeli pod wpływem wysokiej temperatury,
- 3) Chmara I., Tyszkiewicz S.: Wpływ gotowania na barwę peklowanego mięsa,
- 4) Walters C.L., McTaylor A.: Biochemiczne własności mięsa wieprzowego w związku z peklowaniem,
- 5) Janicki M. A., Thomas A., Kortz J.: Trwałość barwy świeżego mięsa,
- 6) Hornsey H.C.: Barwa nie gotowanego bekonu,
- 7) Otto E.: Wpływ pór roku na tuszę i barwę mięsa u świń.
- d) Jakość mięsa i metody jej oznaczania
- 1) Howard A., Bouton P.E.: Swoisty i ogólny wpływ jonów na jakość mięsa,
- 2) Sulzbacher W. L.: Badania nad chemią zapachu i smaku mięsa,
- 3) Landmann W. A.: Badania nad chemią prekursorów zapachu i smaku mięsa,
- 4) Valdecantos Jimenez A.: Niektóre dane odnoszące się do oceny jakości mięsa,
- 5) Barylko-Pikielna N., Zóltowska A., Kossakowska T., Pietruszek Z.: Związek pomiędzy organoleptycznymi i obiektywnymi metodami oceny jakości szynki puszkiowej,
- 6) Harrington G., Pearson A. M.: Liczba żucia jako wskaźnik kruchości poledwicy wieprzowej z różnymi stopniami prażkowania (przełożenia warstewkami tłuszczu),
- 7) Barylko-Pikielna N., Miler K.: Fizyko-chemiczny aspekt związku pomiędzy bodźcem stężenia i nasileniem odczynowym (reakcji odczucia) w zmyśle smakowym,
- 8) Meester J., Houtepen W. H. C.: Szybkie oznaczenie białka w mięsie i produktach mięsnych,
- 9) Moerman P. C.: Niektóre wyniki chemicznej analizy cielęciny,
- 10) Sikorski Z. E.: Oznaczenie składników dymu przy pomocy chromatografii gazowej,
- e) Chemiczne i strukturalne zmiany w czasie magazynowania mięsa.
- 1) Fredholm H.: Jelczenie wieprzowiny: badania nad wpływem różnego karmienia i zimnego magazynowania na jelczenie tkanki tłuszczowej wieprzowiny,
- 2) Sharp J. G.: Badania nad aseptyczną autolizą w mięśniach,
- 3) Karan-Djurdić S.: Zmiany struktury mięsa w procesie mrożenia,
- 4) Dvorak Z.: Badanie biochemiczne nad tworzeniem się amoniaku w mięsie.
- f) Produkcja kiełbas
- 1) Niinivaara F. P., Pohja M. S., Komulainen S. E.: Zmiany chemiczne w kiełbasach surowych w czasie dojrzewania (szczególnie zmiany ciał azotowych),
- 2) Karpati G.: Niektóre zagadnienia dojrzewania wyrobów mięsnych, konserwowanych soleniem i suszeniem,
- 3) Pezacki W., Szostak D.: Zasadnicze procesy chemiczne w czasie fermentacji kiełbas surowych,
- 4) Körmendy L., Gantner G.: Wolne aminokwasy w czasie dojrzewania kiełbas surowych,
- 5) Pezacki W., Duda Z.: Zmiany organicznych połączeń azotowych w kiełbasach surowych,
- 6) Kotter L.: Zagadnienie stosowania białka mlecznego do wyrobów mięsnych.
- g) Mikrobiologia mięsa i wyrobów mięsnych
- 1) Coretti K.: Doświadczenia w badaniu importowanych wyrobów mięsnych,
- 2) Gaugusch Z.: Weterynaryjna i sanitarna kontrola produktów zwierzęcych w Polsce,
- 3) Kafel S.: Bakteriologiczna ocena konserw pasteryzowanych w Polsce z weterynaryjnego punktu widzenia,
- 4) Kafel S., Majewska D.: Badania porównawcze nad wpływem termostatowania i przechowywania w chłodni na stan bakteriologiczny szynki pasteryzowanych,
- 5) Raseta J.: Badania nad wpływem paciorkowców na trwałość szynki i łopatek puszkowych przy pomocy metody cylindra szklanego,
- 6) Stawicki S., Machoń M.: Fizjologiczne i biochemiczne własności mikroorganizmów — kryterium ich przydatności do biologicznego peklowania mięsa,
- 7) Sulzbacher W. L., Alford J. A.: Oddziaływanie lipolityczne bakterii psychrofilnych,
- 8) Eddy B. P., Gatherum D. P.: Bakteriologiczne i towarzyszące zmiany chemiczne w bekonie przechowywanym w opakowaniach próżniowych,
- 9) Sovadina M.: Przyczynek do bakteriologii opakowywanego mięsa świeżego,
- 10) Zlamalova J.: Występowanie *B. proteus* w mięsie w czasie obróbki technologicznej,
- 11) Takacs J., Zukał E.: Niektóre zmiany mikrobiologiczne i chemiczne w czasie dojrzewania kiełbas gyułai.
- h) Antybiotyki i antyoksydanty
- 1) Piulskaja W. I.: Wpływ promieni gamma i zabiegów cieplnych na niszczenie antyoksydantów w tłuszczu wieprzowym,
- 2) Krasikowa W. I., Wołkowa L. P., Maruszkina W. I.: Wpływ własności mięsa na jego aktywność antybiotyczną.
- i) Przetwórstwo mięsne
- 1) Barrett J., Galbraith C., Holmes A. W., Davies J. M., Herschdoerfer S.M.: Skrawkowe peklowanie bekonu,
- 2) Gorbatow W. M.: Badania nad procesem wyparowywania krwi,
- 3) Koeppe S.: Zawartość galarety w konserwowej szynce i zależność jej od jakości dodawanej żelatyny,
- 4) Barylko-Pikielna N., Bykowski W., Olewiński S.: Wpływ parametrów pasteryzacji na jakość galarety w szynkach puszkowych.
- j) Histologia mięsa
- 1) Lörincz F.: Badania na tkankę mięśniową: sarkolemma,
- 2) Nilsson T.: Histologiczne badanie rozdrobnionych kiełbas,
- 3) Labie C.: Kontrola histologiczna pasztetu konserwowego.
- Każdy z uczestników obrad otrzymał teczkę zjazdową zawierającą teksty wygłaszanych doniesień, program zjazdu oraz broszurkę informującą o badaniach nad mięsem w Polsce. Wszystkie wydawnictwa poza oryginalną wersją językową doniesień naukowych, opracowano w języku angielskim.
- W jednodniowej przerwie obrad w dniu 20. IX została zorganizowana wycieczka do Lubelskich Zakładów Mięsnych, gdzie zademonstrowano gościom urządzenia i pracę polskiego kombinatu mięsnego.
- Dokonując oceny całego zjazdu należy podkreślić nadzwyczaj sprawną i elegancką organizację. Oprawa jaką nadano obradom była charakteru, który zwykliśmy określać jako europejski czy światowy. Imponujące pomieszczenia Pałacu Prymasowskiego, gdzie odbywały się posiedzenia, przyjemne garden-party w pałacu w Jabłonnie połączone z bardzo dobrą muzyką, urozmaicone dodatkowymi atrakcjami zwiedzanie zakładów mięsnych w Lublinie oraz bankiet w Grand-Hotelu w dniu 21. IX. — były momentami nadającymi konferencji niecodzienną rangę i pozostawiającymi przypuszczalnie u cudzoziemców dobre wrażenia z pobytu w Polsce.
- Równocześnie można mieć jednak pewne wątpliwości czy organizatorzy trochę nie przesadzili w nadaniu konferencji tzw. „międzynarodowego” charakteru. Odnosiło się wrażenie, że zjazd nie odbywał się w Polsce, ale w którymś z krajów zachodnio-europejskich. Polskiego języka w ogóle się na obradach nie słyszało, gdyż wszelkie referaty i gło-

sy dyskusyjne, nawet polskich autorów, wygłoszone były tylko w językach zachodnich (angielskim, niemieckim, francuskim). Przepuszczalnie wpłynęło to hamująco na udział w dyskusji gospodarzy. Jedyne delegacja radziecka konsekwentnie używała języka rosyjskiego.

Wydaje się także, że obrady tej rangi są okazją, jeśli już odbywają się w Polsce, dla oswojenia się z międzynarodową atmosferą zebrań dla młodszych

pracowników nauki, których niestety na sali obrad prawie się nie widziało. Tym samym konferencja stała się dość ekskluzywnym i w pewnym stopniu zamkniętym zebraniem.

Innego rodzaju nieprzyjemny akcent zjazdu to nieobecność wielu weterynaryjnych pracowników nauki z zakresu mięsoznawstwa, której przyczyną należy przypuszczalnie szukać w dość specyficznym stosunku organizatorów.

JAN BOJARSKI

## Nosicielstwo pałeczek *Salmonella* u szczurów w województwie lubelskim

Z Katedry Higieny Produktów Zwierzęcych Wydziału Wet. w Lublinie  
Kierownik: doc. dr EDMUND PROST

W epidemiologii zatruć pokarmowych stosunkowo dużą rolę odgrywają pałeczki *Salmonella*. Etiologia zatruć wywołanych przez te drobnoustroje wiąże się przede wszystkim z zakażeniami wtórnymi. Chore na salmonelozę osobniki, a szczególnie nosiciele i siewcy salmoneli, człowiek lub zwierzę, mogą zakażać środki spożywcze, a sprzyjające warunki środowiskowe doprowadzają do namnożenia się wymienionych drobnoustrojów i do następowych zatruć.

Do zwierząt, które powodować mogą wtórne zakażenie środków spożywczych należy także szczur, żerujący na padlinie, wszelkich odpadkach żywnościowych itp. a spotykany nierzadko w miejscach przechowywania żywności.

Badania nad nosicielstwem salmoneli u szczurów zostały przeprowadzone w różnych krajach; wyniki tych badań podaje tabela 1.

Do typów pałeczek *Salmonella* występujących u szczurów wg Lercha (9) należy *S. danysz*, wywołująca swoistą salmonelozę u tego gatunku zwierząt oraz drobnoustroje, których szczury są nosicielami, jak *S. paratyphi B.*, *S. typhimurium*, *S. montevideo*, *S. newport* i *S. enteritidis Gärtner var. jena*.

### Badania własne

Celem badań własnych było stwierdzenie występowania pał. *Salmonella* u szczurów woj. lubelskiego.

**Materiał.** Badanie przeprowadzono na 126 szczurach gatunku *Rattus norvegicus B.*, pochodzących z terenu województwa lubelskiego, w tym 70 sztuk z miasta Lublina i 56 sztuk z gospodarstw rolnych różnych powiatów woj. lubelskiego. Szczury dostarczane były przez Lubelski Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji.

**Metodyka:** Jako materiał do badań na nosicielstwo użyto od każdego szczura wątrobę, nerkę, śledzionę oraz kał jelitowy. Izolowanie i różnicowanie pał. *Salmonella* oparto na badaniach hodowlanych, mikroskopowych, serologicznych i biochemicznych.

Tab. 1. Występowanie pałeczek *Salmonella* u szczurów w różnych krajach.

Kraj	Autor	Ilość badanych szczur.		Wyosobnione typy salmoneli								
			% zakażenia	<i>S. cholerae suis</i>	<i>S. typhimurium</i>	<i>S. dublin</i>	<i>S. enteritidis</i>	<i>S. gallinarum</i>	<i>S. anatum</i>	<i>S. abortus ovis</i>	<i>S. thompson</i>	<i>S. meleagridis</i>
Anglia (Walia)	Gibson (4)	681	2,3		1	14						1
Anglia (Nothingham)	Ludlam (4)	183	20,8		10		17					
Australia (Brisbane)	Mackerras J. M. i Mackerras M. J. (cyt. 4)		1,5									
Bułgaria	Boev (4)	126	11,9	10	1							
Indie (Kalkuta)	Ghosal (cyt. 4)		13,6									
Jugosławia	Kendereski (4)	750	8,93	37	13	2	8	5	1	1		
USA (Baltimore)	Lihuan-Ying i Davis (cyt. 4)		4,2									
ZSRR (Leningrad)	Bergmann (4)	200	22,5				45					
Polska (Kielce)	Ćwiąkała Chmielewska (2)	80	28,75	1	15	5						1

Próbki każdego z wymienionych narządów posiewano na podłoża wybiórcze Endo, Drigalski i Mc Conkey metodą bezpośrednią oraz pośrednią, przez namnożenie na podłożu bulionowym SF. Szczepy otrzymane we wzroście na podłożach różnicujących jako przynależne do grupy *Salmonella* badano następnie mikroskopowo (barwienie Gramen) oraz serologicznie. Szkiełkowe odczyny aglutynacyjne wy-