

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΒΙΒΛΙΩΝ \*

Ὁ Ἀκαδημαϊκὸς κ. Γ. Ἰωακείμογλου, παρουσιάζων τὸ κάτωθι δηλούμενον δημοσίευμα, εἶπε τὰ ἑξῆς :

Ἔχω τὴν τιμὴν νὰ παρουσιάσω εἰς τὴν Ἀκαδημίαν Ἀθηνῶν τὸ βιβλίον τοῦ καθηγητοῦ κ. Σωκράτους Καλογερέα, ὑπὸ τὸν τίτλον «Ἐρευναι ἐπὶ τῶν τροφίμων».

Πρόκειται περὶ συλλογῆς ἐπιστημονικῶν μελετῶν, αἱ ὁποῖαι ἐδημοσιεύθησαν κατ' ἀρχὰς ἐν Ἑλλάδι, ὅταν ὁ συγγραφεὺς ἦτο διευθυντὴς τοῦ ὑπ' αὐτοῦ ἰδρυθέντος Σταθμοῦ Ἐρεῦνης Γεωργικῆς Τεχνολογίας τοῦ Ὑπουργείου Γεωργίας.

Μερικαὶ τῶν ἐργασιῶν τῆς ἐποχῆς ἐκείνης ἀνεκοινώθησαν ἐν τῇ ἡμετέρᾳ Ἀκαδημίᾳ ὑπὸ τῶν ἀειμνήστων συναδέλφων Κωνσταντίνου Ζέγγελη, Κωνσταντίνου Βέη, Σπυρίδωνος Δοντᾶ καὶ Γεωργίου Κυριακοῦ.

Ἡ Ἀκαδημία Ἀθηνῶν ἐκτιμῶσα τὰς ἐργασίας τοῦ κ. Καλογερέα ἀπένειμε εἰς αὐτὸν 3 βραβεῖα.

Σπουδαιότερας μελέτας ἐδημοσίευσεν ὁ κ. Καλογερέας ὅταν τὸ 1946 διωρίσθη καθηγητὴς τῆς Βιοχημείας Τροφίμων τοῦ Ἀμερικανικοῦ Πανεπιστημίου τῆς Λουϊζιάνας. Εἰς τὴν θέσιν ταύτην παρέμεινεν ἐπὶ 18 περίπου ἔτη.

Λίαν πρωτότυπος μελέτη τῆς περιόδου ταύτης εἶναι ἡ μέθοδος τῆς ξηροκαταψύξεως (Dehydrofreezing).

Ἡ συνήθης μέθοδος καταψύξεως παρουσιάζει ἐν σοβαρὸν μειονέκτημα. Κατὰ τὴν ἀπόψυξιν π. χ. λαχανικῶν καὶ ὀπωρῶν ἐπέρχεται διάρρηξις τῶν ἰσθῶν, λόγῳ τοῦ σχηματιζομένου πάγου ἐντὸς τῶν κυττάρων, ἀπὸ τὰ ὁποῖα ἐλευθεροῦται ὕγρὸν. Τοῦτο καλεῖται ἀγγλιστὶ «Drip». Θὰ ἡδυνάμεθα νὰ τὸ καλῶμεν ἐλληνιστὶ «στάλαγμα». Συνέπεια τοῦ σταλάγματος εἶναι ἀλλοίωσις τοῦ χρώματος, τοῦ φυσικοῦ ἀρώματος καὶ ἀπώλεια βιταμινῶν καὶ ἀλάτων. Ἐπέρχεται ἐπίσης μετατροπὴ τοῦ ἐλευθέρου ὕδατος εἰς δεσμευμένον τοιοῦτον.

---

\* Συνεδρία τῆς 18ης Νοεμβρίου 1971.

Κατὰ τὴν μέθοδον Καλογερέα προηγεῖται τῆς καταψύξεως ἀφαίσεις μικρᾶς ποσότητος ὕδατος λόγῳ τῆς δραστηριοποιήσεως τῶν ἐνζύμων καὶ τοιούτοτρόπως ἀποφεύγεται ὁ σχηματισμὸς σταλάγματος καὶ καταστροφή τῶν ἰστών.

Ἡ μέθοδος αὕτη ἐφηρμόσθη καὶ ἐπὶ αὐγῶν, τὰ ὁποῖα σπάζουν κατὰ τὴν συνήθη κατάψυξιν.

Συνέχεια τῆς ἀνωτέρω ἐρεύνης εἶναι ἡ χρησιμοποίησις ἀέρος μὴ περιέχοντος ὕδατος ἀλλὰ μικρὰν ποσότητα μονοξειδίου τοῦ ἀνθρακος πρὸς ἀποφυγὴν τῆς δράσεως τῶν ἐνζύμων κατὰ τὴν ξήρανσιν τροφίμων ἄνευ θερμάνσεως. Τοιούτοτρόπως τὰ ξηρὰ προϊόντα ἐπανέρχονται εἰς τὴν φυσικὴν τῶν κατάστασιν, διατηροῦν ἐπὶ μακρὸν τὴν θρεπτικὴν τῶν ἀξίαν καὶ τὰς ὀργανοληπτικὰς τῶν ἰδιότητας.

Αἱ ἀνωτέρω μέθοδοι ἐφηρμόσθησαν ὄχι μόνον εἰς τὰς Ἑνωμένας Πολιτείας ἀλλὰ καὶ ἐν Ἰταλίᾳ.

Δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ ἀναλύσω λεπτομερέστερον τὸ περιεχόμενον τοῦ βιβλίου τοῦ κ. Καλογερέα. Περιορίζομαι νὰ ἀναφέρω τὴν ἐργασίαν περὶ ἀνιχνεύσεως παστεριωμένου γάλακτος εἰς μίγματα μετὰ νωποῦ γάλακτος, τὴν ἐργασίαν περὶ διατηρήσεως ἰχθυερῶν, πουλερικῶν καὶ ἄλλων τροφίμων μὲ πάγον, περιέχοντα διμυρμηκικὴν γλυκόλην καὶ σορβικὸν ὀξύ, καθὼς καὶ τὰς ἐρεῦνας ἐπὶ διατηρήσεως τῆς ζωῆς σπόρων κτλ.

Ἄλλη μέθοδος διὰ τὴν πρόοδον τῆς Γεωργίας ἀφορᾷ εἰς τὸν ἐργαστηριακὸν ἔλεγχον τῆς ἀντοχῆς τῶν φυτῶν, εἰς τὴν ξηρασίαν καὶ τοὺς παγετῶνας.

Ὁ κ. Καλογερέας ἐτίμησε τὸ ἑλληνικὸν ὄνομα ἐν τῇ ἀλλοδαπῇ. Τώρα ἐπέστρεψεν εἰς τὴν πατρίδα.

Ἐλπίζομεν νὰ βοηθήσῃ ἐνταῦθα τὴν ἀνάπτυξιν τῆς Γεωργικῆς Βιομηχανίας καὶ νὰ συμβάλῃ εἰς τὴν οἰκονομικὴν πρόοδον τῆς χώρας.



Ὁ Ἀκαδημαϊκὸς κ. **Μιχ. Δ. Στασινόπουλος**, παρουσιάζων τὸ ὑπὸ τὸν κατωτέρω ἀναφερόμενον τίτλον δημοσίευμα, εἶπε τὰ ἑξῆς :

Ἐχω τὴν τιμὴν νὰ παρουσιάσω εἰς τὴν Ἀκαδημίαν τὸ εἰς τὴν γαλλικὴν συντεταγμένον βιβλίον ὑπὸ τὸν τίτλον «Les grands arrêts de la jurisprudence administrative» — «Αἱ μεγάλα ἀποφάσεις τῆς (γαλλικῆς) διοικητικῆς νομολογίας», τῶν κ. κ. P. Weil, M. Long καὶ Guy Braibant, μὲ πρόλογον τῶν κ. κ. René Cassin καὶ Marcel Waline. Ἔκδ. 5η, 1969, Paris.

Τὸ βιβλίον αὐτό, τοῦ ὁποῦ ἐκυκλοφόρησε ἡ 5η ἔκδοσις, δὲν εἶναι ἐν συνηθισμένον σύγγραμμα ἐνὸς ὠρισμένου συγγραφέως. Εἶναι ἔργον σ υ λ λ ο γ ι κ ὄ ν,