

παρήχθη εἰς μίαν ἐποχὴν καθ' ἣν οἱ ἐσπεριδοκαλλιεργηταὶ ἀνέμενον τὴν δημιουργίαν σοβαρῶν πλεονασμάτων. Τὸ ἀποτέλεσμα ὑπῆρξεν, ἀντιθέτως, μία ηὔξημένη ζήτησις τῶν καταναλωτῶν, ἡ ὁποία ἐπέτρεψε νὰ ἀπορροφηθοῦν σημαντικῶς μεγαλύτεραι ποσότητες τῆς παραγωγῆς πορτοκαλιῶν.

Ἦδη ἡ ἐκμετάλλευσις τῶν συμπεπυκνωμένων καὶ μὴ κατεψυγμένων χυμῶν φρούτων, ὡς καὶ ἡ ἐξαγωγή τῶν αἰθερίων ἐλαίων διεξάγονται ἐπὶ ἐμπορικῆς κλίμακος. Σήμερον κυκλοφοροῦν δοκιμαστικῶς εἰς τὸ ἐμπόριον, διάφορα ἐκχυλίσματα φρούτων ὑπὸ μορφῆν κόνεως, τὰ ὁποία παρουσιάζουν εὐρείας προοπτικῆς διαδόσεως.

Ἡ παραγωγή κοκκιδίων καὶ «νιφάδων» πατάτας, ἀνωτέρας ποιότητος ἐκ τῶν ὁποίων ταχέως δύναται νὰ παρασκευασθῇ πουρές πατάτας, ὑπῆρξεν ἕνας ἀπὸ τοὺς κυριώτερους παράγοντας ποὺ συνέβαλον εἰς τὴν σταθεροποίησιν τῆς βιομηχανικῆς ἐπεξεργασίας τῆς πατάτας εἰς τὰς Ἠνωμένας Πολιτείας. Ἡ βελτίωσις αὐτὴ διεδόθη καὶ εἰς ἄλλας χώρας.

Εἰς τὸν τομέα τῶν γαλακτοκομικῶν προϊόντων, αἱ σχετικαὶ ἔρευναι δὲν κατωρθώθη νὰ καταλήξουν εἰς τὴν ἐξεύρεσιν τρόπων βιομηχανικῆς χρησιμοποίησώς τῶν. Ἐν τούτοις, αἱ ἐργασίαι τοῦ προγράμματος τοῦ ἀσχολουμένου μετὰ τοὺς τρόπους χρησιμοποίησεως τῶν ἀνωτέρω προϊόντων συνέβαλον εἰς τὴν μείωσιν τῶν δαπανῶν ἐπεξεργασίας τῶν, ὡς καὶ εἰς τὸν σημαντικὸν περιορισμὸν τῆς μολύνσεως τῶν ρευμάτων, ἐκ τῶν ἀπορριμμάτων τῆς ἐπεξεργασίας τοῦ γάλακτος. Ἐνα εὐρὸ πρόγραμμα ἐρεῖνης ἐφαρμόζεται ἤδη εἰς τὸ Ἀνατολικὸν Ἑργαστήριον, μετὰ σκοπὸν τὴν παραγωγὴν πλήρους γάλακτος εἰς κόνιν ἔχοντος τὴν γεῦσιν τοῦ νωποῦ γάλακτος καὶ ἐπιδεκτικῶν μα-

κροχρονίου ἀποθηκεύσεως. Αἱ συντελούμεναι πρόοδοι εἶναι ἱκανοποιητικαί. Μία τοιαύτη διατηρήσιμος μορφή πλήρους γάλακτος θὰ ἐπιτιμᾶτο ὑπὸ πολλῶν, ἰδίως εἰς τὸ ἐξαγωγικὸν ἐμπόριον.

Ἡ ἔρευνα ἐπὶ τῶν αὐγῶν καὶ τῶν πουλερικῶν ἐβοήθησε πολὺ τὴν ἐν πλήρει ἐξελίξει εὐρισκομένην βιομηχανίαν προετοιμασίας τῶν πουλερικῶν. Μία μέθοδος ἀνακαλυφθεῖσα ὑπὸ τοῦ Δυτικοῦ Ἑργαστηρίου χρησιμοποιεῖται ὑπὸ τοῦ συνόλου τῆς βιομηχανίας καὶ παρέχει τὴν δυνατότητα παραγωγῆς μιᾶς ἀρίστης ποιότητος αὐγῶν εἰς κόνιν, ἐπιδεκτικὴν ἀποθηκεύσεως. Τεράστια ποσότητες τῶν λίαν βελτιωμένων σήμερον ἀπεξηραμένων αὐγῶν χρησιμοποιοῦνται ὑπὸ τῶν βιομηχανιῶν προϊόντων διατροφῆς.

Πρὸς μείωσιν τῆς φθορᾶς τῶν ἐναποθηκευμένων αὐγῶν, ἐλέγχεται ἡ εἰς σίδηρον περιεκτικότης τοῦ χρησιμοποιουμένου ὕδατος διὰ τὸ πλύσιμον τῶν αὐγῶν. Ἡ βιομηχανία προετοιμασίας τῶν πουλερικῶν ἐφαρμόζει τὰ ἀποτελέσματα τῆς ἐρεῖνης, τὰ σχετικὰ μετὰ τὴν τρωφερότητα, τὴν μικροβιολογίαν καὶ τὴν κατάψυξιν τοῦ κρέατος τῶν πουλερικῶν, ὡς καὶ μετὰ τὸ προκαταρκτικὸν μαγεῖρεμα καὶ κατάψυξιν τῶν πουλερικῶν, πρὸς βελτίωσιν τῆς ποιότητος τῶν προϊόντων τούτων.

Νέοι τρόποι χρησιμοποίησεως ζωτροφῶν

Αἱ ἔρευναι εἰς τὸ Νότιον Ἑργαστήριον κατέληξαν εἰς τὴν ἐξεύρεσιν βελτιωμένων μεθόδων παραγωγῆς βαμβακαλεύρου μετὰ μικρὰν περιεκτικότητα εἰς γκοσσυπόλην καὶ ὑψηλὴν θρεπτικὴν ἀξίαν. Τὸ βαμβακάλευρον ποὺ περιέχει τὸ κανονικὸν ποσοστὸν τῆς χρωστικῆς οὐσίας γκοσσυπόλης, εἶναι δυνατόν νὰ χορηγηθῆται μόνον εἰς τὰ μηρυκαστικά. Τὸ βελτιωμένον