

sikerült Angliában szintétikusan is előállítani a penicillint. Ennek a hírnek óriási a fontossága azért, mert a pontos kémiai szerkezet birtokában most már kilátás nyílik a penicillin rokonvegyületeinek az előállítására is, melyek esetleg még hatásosabbak az eredetinel és még kevésbé toxikusak. Lehet, hogy olcsóbbá válik az előállítás, lehet, hogy fokozni lehet a termelést és így ez az áldásos gyógyszer még szélesebb rétegek hasznára válhatik. A munkát itthon mindenestre folytatni fogjuk, legelsősorban mert a háború okozta nehézségeken még nem vagyunk túl, a penicillinre egyre égetőbb szükség lesz. És a mesterséges penicillin hírére még többet kell foglalkozni a penészgombákkal azért, mert a *penicillin* még nem vég, hanem csak kezdet, mely új utat nyitott és reményt nyújt arra, hogy sok olyan vegyületet

ismerhessünk meg, melyekre eddig nem gondoltunk és amelyek áldásos segítséget fognak nyújtani a betegségek elleni küzdelemben.

A magyarországi penicillin-kutató munkának egyáltalában nem az a célja, hogy újra kitaláljunk olyasmit, amit a világnak egy másik részén egyszer már kitaláltak. Célunk az, hogy újat produkáljunk. Szükség van olyan *penicillinre*, vagy más antibiotikumra, mely azok ellen a mikroorganizmusok ellen is hatásos, amelyek okozta betegségek esetében a *penicillin* hatástalan. Másrészt olyan irányú kutató munka is folyik, mely bizonyos egyszerűsítések révén a gyártást könnyíti meg. Az illetékes hatóságok támogatásával remélhetőleg igen rövid időn belül kibontakozhatik nálunk olyan penicillin-kutató munka, mely nemcsak hazai, de világviszonylatban is eredményes lesz.

AZ ORVOSI és élelmiszeripari gyakorlatban általánosságban a néhány percig tartó forralást megfelelő csírátlanítási eljárásnak tartják. Számos megállapítás tanúskodik azonban még arról is, hogy vannak rendkívüli hőálló baktériumok, amelyek a megszokott sterilizálási hőfokot és időtartamot is képesek elviselni. A Brit Élelmiszerkutató Állomás vizsgálatai szerint egyes spórák baktériumoknak különösen nagy a hőellenállóképességük. Ezeket a baktériumokat csak 8 órás forralással, vagy 110 fokon való hevítéssel sikerült elpusztítani. Ez a megállapítás más szóval azt jelenti, hogy a ma használatos élelmiszer-konzerválási eljárásokkal az említett baktériumokat a konzervekben nem lehet megölni, mert a 8 óráig tartó főzés teljesen tönkreteszi az illető élelmiszereket. Ennek a megfigyelésnek egyelőre inkább csak elméleti jelentősége van, mert a szokásos módon sterilizált és tartósított konzervek legtöbbször élvezhetők maradnak, akár vannak bennük ilyen nagy hőellenálló baktériumok, akár nem.