

Запорізький національний університет
Громадська організація «Національна академія наук вищої освіти України»
Запорізький державний медико-фармацевтичний університет
Хортицька навчально-реабілітаційна академія
Мелітопольський державний педагогічний університет ім. Богдана Хмельницького
Бердянський державний педагогічний університет
Таврійський державний агротехнічний університет імені Дмитра Моторного
Криворізький державний педагогічний університет
Класичний приватний університет
Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького
Інститут біології тварин НААН

XI РЕГІОНАЛЬНА, І ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПРИРОДНИЧИХ, МЕДИЧНИХ ТА ФАРМАЦЕВТИЧНИХ НАУК»

26 квітня 2025 року

м. Запоріжжя, Україна

ЗБІРНИК ТЕЗ КОНФЕРЕНЦІЇ

Запоріжжя 2025

серонегативними. Серопозитивними до токсоплазмозу (на підставі результатів реакції зв'язування комплементу та ІФА) виявились більше 60% хворих. У 100% серед цих обстежених було виявлено IgG, а тільки у 11% виявлено IgM, це вказує на свіже інфікування. Показано, що специфічні IgM і IgG з'являються в достатній кількості для виявлення ІФА лише за 1-2 тижні після інфікування токсоплазмозом, у подальшому впродовж 1 місяця IgM сягають максимуму, і далі зникають впродовж 3 місяців у 70% інфікованих [Кривецька, Баланюк, 2021]. Рівень IgG сягає максимуму вже через 1-2 місяці після інфікування, після чого поступово знижується і зберігається довічно в імункомпетентних осіб [Копча, Бондаренко, Ліпковська, 2016]. Вроджену ЦМВ-інфекцію у новонароджених підтверджують у зразках слини чи сечі за допомогою полімеразної ланцюгової реакції (ПЛР) [Горпинченко та ін., 2023].

В Одеському районі, зокрема в сільській місцевості, рівень медичної грамотності населення та доступність профілактичних заходів створюють ризики для поширення TORCH-інфекцій. Як відомо, соціально-економічні чинники мають значний вплив на поширення захворюваності. У сільській місцевості через тісніші контакти з тваринами більша ймовірність зараження токсоплазмозом [Кривецька, Баланюк, 2021] та менше можливостей отримати хороші сучасні медичні послуги. А у місті головним ризиком являє собою велика скупченість людей, активне спілкування, що є чинником поширюваності герпесу, ЦМВ та інших інфекцій.

Вакцинація населення проти TORCH-інфекцій, зокрема і краснухи, ще недостатньо досліджена. Спостерігається значна кількість відмов від щеплень серед жінок, що може призвести до спалахів хвороби та подальших проблем при вагітності, загальних системних та специфічних ускладнень цих інфекцій.

З огляду на вказане вище вважаємо актуальним встановити групи ризику захворювання на TORCH-інфекції серед жінок Одеського району та поширеність цих інфекцій; аналіз рівня вакцинації проти TORCH-інфекцій. Тому мета подальшого дослідження: визначити серологічні маркери (IgG та IgM) до TORCH-інфекцій у жінок Одеського району.

Для досягнення мети плануємо застосувати ІФА для виявлення IgG та IgM до TORCH-інфекцій; ПЛР для підтвердження активної інфекції; збір даних про вакцинацію, супутній діагноз та місце проживання; статистичний аналіз.

Попередні наші дослідження показали наявність антитіл до ЦМВ, токсоплазмозу, краснухи, герпесу, сифілісу, вірусу Епштейна-Барр у жінок дітородного віку Одеського району.

У подальшому плануємо визначити титри антитіл IgG та IgM до TORCH-інфекцій у жінок Одеського району; проаналізувати рівень вакцинації до TORCH-інфекцій; розробити рекомендації щодо поліпшення профілактичних заходів для боротьби з TORCH-інфекціями.

ВПЛИВ ТЕМПЕРАТУРНИХ РЕЖИМІВ ЗБЕРІГАННЯ НА МІКРОБІОЛОГІЧНУ СТАБІЛЬНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Рильський О. Ф.¹, Крупей К. С.², Семененко Т. Д.^{1,2}

¹*Запорізький національний університет*

²*Запорізький державний медико-фармацевтичний університет*
rylsky@ukr.net, krupeyynu@gmail.com, semenenko.t.d@zsmu.edu.ua

В умовах регулярних відключень електроенергії в Україні критично важливим є розуміння динаміки змін мікробіоти продуктів залежно від умов їх зберігання. Коливання температурного режиму у холодильниках і морозильних камерах створює сприятливі умови для розмноження патогенних і умовно-патогенних мікроорганізмів, підвищуючи ризик харчових отруєнь. Виходячи з цього, метою роботи було дослідити зміни кількісного складу мікроорганізмів у харчових продуктах залежно від температурних умов їх зберігання.

Для дослідження обрали три види свіжого м'яса (куряче філе, свинина, яловичина), молоко (свіже, пастеризоване) та твердий сир 2-х торговельних марок, які зберігали за різних температурних режимів: у холодильнику (t на верхній та нижній полиці складала +5,5 та +4 °С, відповідно), морозильній камері (t = -16 °С) та за кімнатної температури (t = +20 °С) протягом 3-х діб. Для вивчення мікробіоти свіжого м'яса робили гомогенат у фізіологічному розчині,

після чого проводили засівання зразків глибинним методом, для молока – розведення та додатковий посів поверхневим методом, для сиру – метод відбитків. Після 24-х годин інкубації за $t\ 37\ ^\circ\text{C}$ підраховували кількість колонієутворюючих одиниць (КУО) на м'ясопептонному агарі (МПА). Дослідження проводили у 3-х кратній повторності з подальшим розрахунком середнього арифметичного та перерахунку КУО на $1\ \text{г} / 1\ \text{мл} / 1\ \text{см}^2$ м'яса, молока та сиру, відповідно [ДСТУ 8381:2015; Кот С. П. та ін., 2015; Коваленко Н. І. та ін., 2021].

Температура зберігання значно впливала на мікробіоту м'яса. У контрольних зразках куряче філе містило найбільше бактерій ($2610 \pm 125,28$ КУО/г), тоді як у яловичині їх було вдвічі менше, а у свинині – у 4,5 рази менше ($1260 \pm 37,80$ і $585 \pm 11,11$, відповідно). При зберіганні в холодильнику кількість мікроорганізмів у всіх зразках зростає: у курячому філе та яловичині – у 15 разів, у свинині – у 38 разів. У морозильній камері бактеріальне обсіменіння курячого філе та свинини було у 2 рази нижчим, ніж у холодильнику, проте в яловичині – на 20 % вищим. Виявлено, що під час розморожування бактерії активно розмножуються, що підкреслює важливість безпечних методів розморожування. За кімнатної температури через 3 доби у м'ясі розпочалися гнильні процеси, а кількість мікроорганізмів досягла мільйонів у 1 г, з переважанням кокової мікробіоти.

Свіже молоко містило у 31 раз більше бактерій, ніж пастеризоване. За кімнатної температури воно швидше скисало, з домінуванням лактобактерій і стрептококів, тоді як у пастеризованому переважали дріжджі. У холодильнику кількість бактерій у свіжому молоці зростає у 1,5 рази (верхня полиця) та у 2,2 рази (нижня). У пастеризованому молоці бактерій було у 9,2 рази більше (верхня полиця) і 3,3 рази більше (нижня) у порівнянні з контролем, причому ближче до морозильної камери у зразках домінували палички та коки, а нижче – дріжджі.

При зберіганні сиру в холодильнику протягом 3-х діб суттєвих змін у мікробіоті не спостерігалось, бактерії (переважно бацилярні форми) розмножувалися помірно. За кімнатної температури їх кількість значно зростає: у 4,6 рази для сиру № 1 та у 2,3 рази для сиру № 2.

Отже, температура зберігання суттєво впливає на мікробіологічні процеси у харчових продуктах. У контрольних зразках м'яса виявлено помірну кількість бактерій, які активно розмножувалися у холодильнику та при кімнатній температурі, тоді як у морозильній камері їх ріст уповільнювався. У молоці динаміка мікробіоти залежала від типу зразка та розташування у холодильнику, а склад мікробіоти сиру залишався стабільним. Перспективним напрямом подальших досліджень є вивчення змін мікробіоти інших харчових продуктів під впливом коливань температури під час зберігання, зокрема при аварійних відключеннях електроенергії.

HYPOLIPIDEMIC ACTIVITY OF ARONIA MELANOCARPA EXTRACT IN RATS WITH HYPERLIPIDEMIA INDUCED BY TRITON X-100

Titov V.S.^{1,2}, Guitur M.M.², Shvets V.M.²

¹Zaporizhzhya National University

²Zaporizhzhya State Medical and Pharmaceutical University

vityukhin@gmail.com

An important etiological factor in the development of cardiovascular diseases is oxidative stress. It is associated with myocardial ischemia, arrhythmias, coronary and cardiosclerosis, etc. Cardiovascular diseases occupy the first place among pathologies and are the main cause of death in the world. Lipid metabolism disorders after oxidative stress are the main risk factors for the initiation and progression of these diseases. Hyperlipidemia is the main cause of atherosclerosis and atherosclerosis-associated conditions, such as coronary heart disease (CHD), ischemic cerebrovascular disease and peripheral vascular disease.

The main goal of treating patients with hyperlipidemia is to reduce the risk of developing coronary heart disease or the occurrence of subsequent cardiovascular or cerebrovascular diseases. Currently available hypolipidemic drugs are associated with a number of side effects.