

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МЕДИЧНИЙ ІНСТИТУТ



АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
ТЕОРЕТИЧНОЇ ТА КЛІНІЧНОЇ МЕДИЦИНИ
Topical Issues of Theoretical and Clinical Medicine

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
V Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених
(м. Суми, 20-21 квітня 2017 року)

Суми
Сумський державний університет
2017

МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ МЕХАНІЗМУ РЕЗИСТЕНТНОСТІ СТАФІЛОКОКІВ ДО БЕТА-ЛАКТАМНИХ АНТИБІОТИКІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ПОВЕРХНЕВО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН

Крамаренко Д.Р.

Науковий керівник: д.мед.н., проф. Ковальчук В.П.

*Вінницький національний медичний університет імені М.І. Пирогова,
кафедра мікробіології, вірусології та імунології*

Мета і завдання досліджень – дослідити вплив ПАР різної іоногенної активності на чутливість до амоксациліну стафілококів з різним механізмом резистентності до антибіотиків.

Методи та їх застосування. Методом послідовних двократних серійних розведень визначено рівень чутливості бета-лактамазо продукуючих і метицилін-резистентних штамів до беталактамного антибіотика амоксициліну у звичайному м'ясо-пептонному бульйоні і у такому ж середовищі з доданими суббактеріостатичними концентраціями твін-80 (500 мкг/мл) та декаметоксину (0,5 мкг/мл).

Основні результати. Встановлено що додавання у поживне середовище неіоногенної ПАР, незважаючи на її здатність підвищувати проникливість клітинної стінки бактерій, не змінювало рівня чутливості стафілококів до амоксициліну, незалежно від притаманного їм механізму резистентності.

У метицилін-резистентних штамів стафілококів в присутності суббактеріостатичних концентрацій декаметоксину рівень чутливості до амоксациліну не змінювався.

У бета-лактамазу продукуючих штамів стафілококів чутливість до амоксациліну в присутності суббактеріостатичних концентрацій декаметоксину зростала у 4-16 разів.

Аналізуючи наведені вище результати правомірно припустити, що катіонактивна ПАР декаметоксин не лише змінює проникливість клітинних оболонок бактерій, але й здатна інактивувати мікробний фермент бета-лактамазу шляхом безпосередньої взаємодії з її молекулами. Неіоногенна ПАР твін-80 подібною здатністю не володіє.

Грунтуючись на цих спостереженнях ми зробили спробу розробити швидкий метод визначення механізму резистентності стафілококів до бета-лактамних антибіотиків. Для цього на МПА, засіяному по пів площини чашки двома різними штамми стафілококів з відмінними механізмами резистентності розкладали на близькій відстані стандартні диски з амоксациліном і диски фільтрувального паперу, просякнуті декаметоксином. У бета-лактамазу продукуючого штаму спостерігали появу зони затримки росту навколо диску з амоксациліном в зоні дифузії декаметоксину. У оксацилінрезистентного штаму подібного явища не спостерігали. Для того, щоб стати наочною, методика потребує подальшого доопрацювання кількісних значень протимікробних речовин у дисках та відстані розташування дисків.

ОЦІНКА КОМПЛЕКСНОГО ВПЛИВУ ОТОЧУЮЧОГО СЕРЕДОВИЩА І ШКІДЛИВИХ ЗВИЧОК НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ

Кулинич О.В., Галушко Н.А

Сумський державний університет, кафедра громадського здоров'я

Актуальність. В останні роки в медицині набули розвитку методи досліджень, які пов'язані з кількісною оцінкою ризику здоров'ю населення від впливу навколишнього середовища. Порівняння ризику від дії різних факторів оточуючого середовища є важливим при організації профілактичних заходів.

Мета: кількісна оцінка збитку здоров'ю від комплексного впливу різних факторів оточуючого середовища та шкідливих звичок.

Матеріали і методи. Об'єкт дослідження - лікар хірург віком 58 років; стаж роботи - 35 років; випалює 20 сигарет щодня протягом 30 років; користується міським транспортом 35 років (1,4 год. /добу); проживає в несприятливих умовах міста та побуту.

Дослідження проводили за методикою розрахунку ймовірності скорочення життя, яка враховує сукупність шкідливих факторів, тривалість їх дії на людину. Розраховували скорочення терміну життя внаслідок дії умов праці, несприятливих умов побуту, паління, проїзду транспорті. Загальний термін скорочення життя розраховували як суму вищевказаних показників.

В якості вихідних даних для оцінки факторів ризику були використані результати проведення санітарно державного нагляду і атестації робочих місць. Умови праці, її тяжкість та напруженість оцінювали згідно державного санітарного законодавства.

Результати. При оцінюванні шкідливості умов праці 2 показника віднесені до 3.2 класу, 4 - до 3.1 класу (річний збиток 17,7 діб).

При оцінюванні тяжкості праці лише один показник був віднесений до 3.1 класу (річний збиток 3,75 діб).

При оцінюванні напруженості праці 4 показника були віднесені до 3.2 класу, 7 показників - до 3.1 класу (річний збиток 17,7 діб).

Висновок. Загальний термін скорочення життя від комплексної дії факторів склав 10 років (умови праці, її тяжкість та напруженість - 1370,25 діб, несприятливі умови побуту - 696 діб, паління - 1500 діб, проїзд у транспорті - 98 діб).

СТУПІНЬ ВПЛИВУ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

Павлік О.В., Габрук І.І.

Науковий керівник: к.мед.н., доц. Григорчук Л.І.

Вінницький національний медичний університет ім. М.І. Пирогова,

кафедра загальної гігієни і екології

Актуальність: Практично кожна людина дотримується думки, що корисніше напою, ніж молоко, немає. Однак, як впливають на наше здоров'я молочні вироби, чи є певна небезпека при їхньому споживанні?

Мета: Метою даного дослідження було визначення впливу молочних продуктів на організм людини, за допомогою опитування визначити прихильність студентів до одного з видів молочної продукції, вплив реклами та інших чинників при купівлі даної продукції, позитивні і негативні наслідки після вживання молочнокислої продукції.

Матеріали та методи: За допомогою онлайн-анкети було проведено опитування 78 студентів, які споживають молочні продукти. При обробці даних застосовувались статистичні методи обрахунку.

Результати: В ході проведення онлайн-опитування студентів, було встановлено, що більшість надають перевагу купівлі молочних продуктів в магазині (85,9%), 97% опитуваних звертають увагу на термін придатності, у 23,1% спостерігається вплив реклами на рішення купити той або інший продукт, 55% звертають увагу на художнє оформлення упаковки, 89,7% вважають, що в основному якість впливає на вибір молочної продукції, більша половина опитуваних при купівлі не звертають увагу на склад продуктів, 83,3% студентів надають перевагу йогурту.

Висновки: Дієтичні і лікувальні властивості молочнокислих продуктів зумовлені наявністю в них молочної кислоти, значної кількості живих молочнокислих бактерій, а також наявністю антибіотичних речовин, що володіють бактеріостатичною і бактерицидною дією на гнильну і хвороботворну мікрофлору кишківника. В ході опитування, більшість студентів надали перевагу йогурту, але слід пам'ятати, що куплені йогурти не такі вже і корисні, адже містять добавки для підвищення кислотності, штучні підсолоджувачі, барвники, підсилювачі смаку та ароматизатори, що може значно нашкодити здоров'ю. Також необхідно, щоб при купівлі молочної продукції покупці звертали увагу не лише на термін зберігання, а і на склад продуктів.