

фтизіатричних послуг та скороченням обсягу наявних ресурсів. У багатьох країнах кадрові, фінансові та інші ресурси були переорієнтовані з надання протитуберкульозної допомоги на боротьбу з COVID-19, що обмежило можливість отримання основних послуг. Через труднощі з наданням та отриманням основних видів протитуберкульозної допомоги, туберкульоз у 2020 р. не було діагностовано у багатьох хворих. Кількість реєстрованих національними урядами нових випадків захворювання на туберкульоз, виявлених в результаті діагностики, знизилася з 7,1 млн у 2019 р. до 5,8 млн у 2020 р. За оцінками ВООЗ, близько 4,1 млн хворих на туберкульоз на даний момент не пройшли діагностику або не потрапили в офіційну статистику країн. У 2019 р. таких випадків було лише 2,9 млн. Навіть якщо буде вакцина від COVID-19 та через деякий час розроблені ефективні ліки для лікування, гостра ситуація із захворюваністю на туберкульоз залишиться. Якщо смертність від COVID-19 у деяких країнах досягає 7-8%, то смертність від лікарсько-стійкого туберкульозу (якщо це широка лікарська стійкість) сягає 70%, а за множинної лікарської стійкості, за даними ВООЗ, ризик смерті перевищує 40%.

Висновки. Після пандемії COVID-19, світ може зіткнутися зі спалахом туберкульозу. Наприклад, причина великої кількості смертей від COVID-19 у США пов'язана, у тому числі, з великою кількістю не виявлених хворих на туберкульоз. Туберкульоз, таким чином, став тригером фатальної течії COVID-19, оскільки якщо інфекція потрапляє у легеневу тканину, вже уражену туберкульозом, то шанси хворого різко падають. Тому, в ідеалі, треба повернути діагностику захворюваності на туберкульоз та DOTS-терапію (Directly Observed Treatment Short-course), яка сприяє швидкому зниженню поширення туберкульозу та зниженню ризику розвитку туберкульозу з лікарською стійкістю. Відповідальність за лікування кожного випадку туберкульозу лягає на систему охорони здоров'я, а не хворого.

МІКРОБІОЛОГІЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ СИРОГО МОЛОКА. МЕТОДИ МІКРОБІОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ НА ВИРОБНИЦТВІ

Артюшенко А. М.

Науковий керівник: Шакун О. А.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

alonaartusenko477@gmail.com

Вступ. Молоко – це продукт білково-жирового складу, джерело якісного легкозасвоюваного білка, незамінних амінокислот, вітамінів А, D та B12, мікроелементів, зокрема фосфору та кальцію. Тому молоко є незамінним продуктом, особливо в дитячому віці.

Мета дослідження. Проаналізувати сучасну наукову літературу в області мікробіології молока та ознайомитись з методами мікробіологічного контролю на виробництві.

Матеріали та методи. Під час виконання роботи були використані наступні матеріали та методи: аналіз різноманітних літературних джерел, спостереження, порівняння та узагальнення знайденого матеріалу.

Результати дослідження. За даними літератури встановлено, що до складу молока входить багато цінних поживних речовин, зокрема казеїн, альбуміни, молочний цукор, вітаміни та ін., що є сприятливим середовищем для розвитку мікроорганізмів. Проте молоко

не є першоджерелом мікроорганізмів. Основна їх маса потрапляє в молоко у процесі його отримання. Первинне обсіменіння молока мікроорганізмами відбувається за рахунок мікрофлори молочної залози (вим'я), шкіряного покриву тварини, підстилочного матеріалу, кормів, води, повітря, доїльного обладнання та посуду, рук та одягу обслуговуючого персоналу. Це і є основні джерела первинного мікробного обсіменіння молока.

Існують так звані природні фази мікрофлори молока: бактерицидна фаза, фаза змішаної мікрофлори, фаза молочнокислих бактерій, фаза дріжджів та плісняви.

Темпи розмноження окремих видів мікроорганізмів залежать від температури зберігання молока. Тому розрізняють три температурних типи мікроорганізмів: криофлора (мікроорганізми низьких температур), мезофлора (мікроорганізми середніх температур), термофлора (мікроорганізми високих температур).

В залежності від кількості та властивостей мікроорганізмів, що потрапили в молоко буде переважати розвиток того чи іншого його виду та сприяти виникненню вади в результаті цього з'являються окремі або змішані вади молока, які умовно порділяють на вади консистенції, вади смаку та запаху, вади кольору та вади змішаного характеру.

Основним показником оцінки якості сирого молока є його загальна бактерійна обсемененність. У нашій країні вона визначається непрямим методом по редуказній пробі, тобто за часом відновлення індикатора (метиленовій сині або резазурин), внесеного до проби молока.

Висновки. Молоко – продукт, який схильний до мікробного обсіменіння. Тому на кожному етапі його отримання та на виробництві обов'язково повинен проводитися мікробіологічний контроль.

МІКРОБІОЛОГІЯ МОРОЗИВА

Бадьон Б. С.

Науковий керівник: Шакун О. А.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

badenthesecund@gmail.com

Вступ. Морозиво – це молочні продукти, одержувані з пастеризованої маси, тверді і пастоподібні та заморожені при сильному збиванні.

Розрізняють наступні види морозива: просте (з використанням знежиреного або сухого знежиреного молока); пломбір (продукт з високим вмістом яєць); цільномолочне (з використанням цільного молока або сухого незбираного молока); вершкове (містить мінімально 10% молочного жиру); вершкове просте з рослинним жиром (що містить мінімально 3% жиру), фруктове (з використанням фруктів або виробів з фруктів в якості добавок) та ін.

Склад мікрофлори різних видів морозива зумовлює розмаїття сировини і добавок. Як добавки вносять свіжий білок, питну воду, масло, молочний білок, каву, какао, шоколад, горіхи, ванілін, природні есенції і ін.

Мета дослідження. Метою роботи було вивчити, які мікроорганізми входять до складу мікрофлори морозива та беруть участь у псуванні морозива.