

117В, МВК 10.10.2.2–2004. Дані методи полягають у проведенні розведення продукту та посіву у рідкі та щільні середовища (середовище MRS, Бликфельдта, Лі та м'ясо-пептонний бульйон), культивуванні посівів та підрахунку кількості мікроорганізмів. Якісний продукт повинен вміщувати специфічні мікроорганізми у кількості не менше, ніж  $10^7$  КУО/  $\text{см}^3$ , на допускається наявність біфітобактерій та ацидофільної палички.

Визначення бактерій групи кишкових паличок (БГКП) проводять згідно ГОСТ 9225. Суть методу полягає у здатності БГКП зброджувати у поживному середовищі лактозу з появою кислоти та газу при  $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$  протягом 24 годин. Продукт не повинен вміщувати колиформи в  $0,1 \text{ см}^3$ . Крім того, не дозволяється вживання йогурту, в  $25 \text{ см}^3$  якого виявляються патогенні ентеробактерії – сальмонели.

Метод визначення *Staphylococcus aureus* з попереднім збагаченням, згідно ГОСТ 30347, заснований на висіві проби продукту і його розведень на селективні рідкі поживні середовища, інкубуванні посівів, пересіві на щільні середовища з подальшим підтвердженням приналежності вирощених колоній до виду *S. aureus*. Метод визначення кількості *S. aureus* без попереднього збагачення здійснюється шляхом висіву продукту або його розведень на поверхню щільного середовища, інкубування, підрахунку типових колоній *S. aureus* з подальшим підтвердженням приналежності зрослих колоній до стафілококів, які не повинні виявлятися в  $1 \text{ см}^3$ .

Метод виявлення дріжджів і пліснявих грибів, згідно ГОСТ 10444.12, полягає у висіві продукту та його розведень на відповідні поживні середовища, визначення приналежності виділених мікроорганізмів до пліснявих грибів, і дріжджів за характером росту та морфологією. Нормою є наявність у йогурті не більше ніж 50 КУО грибів в  $1 \text{ см}^3$ .

**Висновки.** Йогурт належить до кисломолочних продуктів, які містять представників корисної мікрофлори, болгарську паличку та молочнокислі стрептококи. Для контролю безпеки за мікробіологічними показниками та мікробного складу продукту проводять санітарно-мікробіологічні дослідження йогурту з дотримання норм згідно ДСТУ 4343:2004. Лабораторні дослідження мікробіологічних показників є складовою частиною технології виробництва молочної продукції.

## ЛАБОРАТОРНА ДІАГНОСТИКА МЕНІНГОКОКОВОЇ ІНФЕКЦІЇ

Богатир Є. К.

Науковий керівник: Шакун О. А.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

ebohatyr@gmail.com

**Вступ.** Менінгококова інфекція (МІ) — антропонозне інфекційне захворювання, що передається повітряно-краплинним шляхом і має різні клінічні прояви (від безсимптомного носоглоткового носійства до генералізованих форм із високою летальністю).

**Мета дослідження.** Вивчити особливості збудника менінгококової інфекції. Ознайомитися з методами лабораторної діагностики МІ.

**Матеріали та методи.** Аналіз наукової літератури в галузі мікробіології.

**Результати дослідження.** Аналізуючи наукову літературу встановлено, що матеріалом для дослідження МІ є слиз із задньої стінки носоглотки, кров, сироватка крові, спинномозкова рідина. Збір та та засівання матеріалів проводять згідно з наказом МОЗ України від 15.04.2005 року № 170 «Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики менінгококової інфекції та гнійних бактеріальних менінгітів».

Лабораторні обстеження проводять за епідеміологічними показниками та з діагностичною та профілактичною метою.

Лабораторна діагностика здійснюється бактеріологічними та серологічними методами. При бактеріологічному дослідженні матеріал (слиз із задньої стінки горла) висівають на поживне середовище яке містить сироватку і далі цей матеріал ідентифікують за культуральними та біохімічними властивостями, визначають чутливість до антибіотиків. Серологічне дослідження проводять в реакції аглютинації на склі з наборами аглютинуючих серогрупових антисироваток.

Всі мікробіологічні дослідження з метою діагностики та профілактики менінгококової інфекції проводять з дотриманням вимог біологічної безпеки відповідно до ДСП 9.95-080-2002 «Правила влаштування і безпеки роботи в лабораторіях (відділах, відділеннях) мікробіологічного профілю».

**Висновки.** 1. Лабораторні обстеження МІ проводять за епідеміологічними показниками та з діагностичною та профілактичною метою;

2. лабораторна діагностика здійснюється бактеріологічними та серологічними методами;

3. матеріалом для дослідження МІ є слиз із задньої стінки носоглотки, кров, сироватка крові, спинномозкова рідина.

4. Збір та та засівання матеріалів проводять згідно з наказом МОЗ України від 15.04.2005 року № 170 «Про затвердження методичних вказівок з мікробіологічної діагностики менінгококової інфекції та гнійних бактеріальних менінгітів»;

5. всі мікробіологічні дослідження з метою діагностики та профілактики менінгококової інфекції проводять з дотриманням вимог біологічної безпеки відповідно до ДСП 9.95-080-2002 «Правила влаштування і безпеки роботи в лабораторіях (відділах, відділеннях) мікробіологічного профілю».

## **ДЕЗОДОРАНТИ ТА АНТИПЕРСПРАНТИ. ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ ТА ДОВКІЛЛЯ**

Бондаренко А. Є.

Наукові керівники: Дубініна Н. В., Мокляк Н. А.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

dubininanata13@gmail.com

**Вступ.** Пересічний споживач недостатньо обізнаний про вплив компонентів особистої гігієни на організм людини та довкілля. Дослідження останніх років свідчать, що косметика масового виробництва містить компоненти токсичні для біологічних систем, а дезодоранти і антиперспіранти – косметичні засоби масового виробництва та споживання.