солодковершкового масла зайво кислий смак відзначається при кислотності плазми вище 23 °Т, для кисловершкового масла — вище 55 °Т. Для попередження цієї вади необхідно дотримуватись технології виробництва та зберігання різних видів масла.

Нечисті (затхлі, гнильні) смак і запах частіше зустрічаються в солодковершковому маслі. Причиною є розвиток в маслі сторонніх протеолітичних мікроорганізмів, що розщеплюють білки плазми до амінокислот з відділенням від них вуглекислого газу й утворенням амінів, сірчастого водню й інших проміжних продуктів. При глибокому розпаді білків плазми відчуваються сирний і гнильний привкуси.

Сирний смак викликається протеолітичними бактеріями і цвілями при розкладанні білка і жиру. Він спостерігається тільки в старому маслі і розвивається під час збереження масла при позитивних температурах. Для попередження цієї вади необхідно дотримуватись умов зберігання готового продукту.

Дріжджовий смак утвориться в результаті сбражування лактози дріжджами родів *Torula, Saccharomyces* і ін., а також при розкладанні амінокислот з утворенням спиртів. Характерний для кисловершкового несолоного масла.

Прогірклий смак виникає при розкладанні молочного жиру ліпазою флюоресцируючих бактерій, цвілей і дріжджів. Для попередження пороку необхідно не допускати влучення у вершков й масло сторонньої мікрофлори; контролювати температуру пастеризації вершків, що повинна бути не нижче 85 °С; хлорувати воду, використовувану для промивання масла, обладнання й інвентарю; швидко прохолоджувати масло до мінусової температури.

Гіркий смак обумовлений розкладанням білків плазми до пептонів при розвитку протеолітичних бактерій і флюоресцируючих паличок. Причиною даного пороку можуть бути також деякі види дріжджів і цвілей. При більш глибокому розкладанні білків з’являються сирний і гнильний присмаки. Гірький смак з’являється при збереженні масла в холодильниках при низьких позитивних температурах. Мірою попередження цієї вади є холодильне зберігання масла.

Висновки. Отже, можемо зробити висновки, що існує дуже багато вад масла. Від них залежить зовнішній вигляд, колір, смак, запах. Але ці вади можна запобігти, дотримуючись правил транспортування, зберігання, виробництва, пакування та санітарно-гігієнічних.

ІНФОРМАТИВНІСТЬ СУЧАСНИХ КЛІНІКО-ЛАБОРАТОРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У ФОРМУВАННІ АЛГОРИТМІВ ДІАГНОСТИКИ ІШЕМІЧНОЇ ХВОРОБИ СЕРЦЯ

Ільін В. О., Остапець М. О.
Науковий керівник: Єрьоменко Р. Ф.
Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна
rymma71@ukr.net

Вступ. Хвороби системи кровообігу продовжують посідати перше місце в структурі причин інвалідності серед дорослого населення України (23,1 %) і друге – серед працездатного населення – (20,5 %). Ішемічна хвороба серця (ІХС) – одна з головних причин високої смертності та втрати працездатності населення в Україні та у багатьох індустріально

розвинених країнах світу, що становить серйозну медико-економічну проблему. Успішне її вирішення залежить від розуміння механізмів розвитку захворювання, можливості прогнозування ускладнень та результатів, що визначає лікарську тактику, вибір і ефективність проведеної терапії.

Мета дослідження. Підвищення точності клінічної диференціальної діагностики ІХС та оптимізація клініко-лабораторних показників.

Матеріали та методи. Був проведений літературний пошук вітчизняних та зарубіжних наукових даних щодо лабораторних показників, які є найбільш затребуваними в діагностиці АД. Використано такі наукометричні бази даних: Scopus, Web of Science, PubMed, Google Scholar та ін.

Результати дослідження. Керуючись літературними даними встановлено, що методи ранньої діагностики ІХС постійно розвиваються поряд з основними напрямками наукових досліджень. Одним з останніх запропонованих методів ранньої діагностики ІХС є аналіз ризику розвитку ІХС на підставі геномних та комп'ютерних технологій. Суть методу полягає у розрахунку можливості розвитку ІХС на підставі традиційних факторів ризику, лабораторних показників, результатів інструментального обстеження та генетичних маркерів, найбільш значущим з яких є генетичний індекс, що є сумарною кількістю наявних поліморфних маркерів і сімейного аналізу пацієнта. Точність розпізнавання варіюється від 70-75 % при малій кількості ознак до 90 % на інформативних підсистемах. Висока точність методу дозволяє говорити про перспективність цього дослідження як показника ризику ІХС.

Висновки. Широкий та різноманітний спектр сучасних методів дослідження дозволяє виявляти ІХС на ранніх етапах її розвитку, що дає можливість більш ефективного лікування, коригування стану хворих та попередження можливих ускладнень.

ДОСЛІДЖЕННЯ ЧЕТВЕРТИННИХ АМОНІЄВИХ СПОЛУК ТА ПЕРОКСИДІВ

Ларьков Д. С.
Науковий керівник: Шаповалова О. В.
Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна
m.hearn@email.ua

Вступ. У роботі розглядаються дезінфікуючі засоби з четвертинними амонієвими сполуками та пероксидами у дезінфікуючих препаратах. Дезінфектант - це хімічний засіб, що використовується для знищення широкого спектру мікроорганізмів шляхом руйнування їх структури та метаболізму. Дезінфектанти призначені виключно для знезараження неживих предметів і поверхонь.

Мета дослідження. Ознайомитися з класифікацією та механізмами дії четвертинних амонієвих сполук і пероксидів.

Матеріали та методи. Під час підготовки роботи зверталися до джерел наукової інформації та нормативних документів щодо оцінки ефективності дії та безпеки хімічних дезінфікуючих засобів.

Результати дослідження. Основним методом дезінфекції на сьогоднішній день залишається хімічний, заснований на застосуванні хімічних сполук, які чинять пагубну дію на