



УДК: 616.345-008.87:616.37-002.1]-019

Т.М. Антофійчук, К.Р. Мотовиляк, Н.В. Маліновська
**ЗНАЧЕННЯ ГРАМПОЗИТИВНИХ АСПОРОГЕННИХ
САХАРОЛІТИЧНИХ АНАЕРОБНИХ БАКТЕРІЙ В КОЛОНІЗАЦІЙНІЙ
РЕЗИСТЕНТНОСТІ СЛИЗОВОЇ ОБОЛОНКИ ТОВСТОЇ КИШКИ
ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНИХ ЩУРІВ ПРИ ГОСТРОМУ
НАБРЯКОВОМУ ПАНКРЕАТИТІ**

Кафедра мікробіології та вірусології
(науковий керівник – к.мед.н. Д.В. Ротар)

Буковинський державний медичний університет, м. Чернівці, Україна

Вступ. Інфікування підшлункової залози патогенними мікроорганізмами (м/о) при гострому панкреатиті (ГП) має вирішальний вплив на результати лікування. Більшість м/о, мають ентеральне походження, що засвідчує важливість стану мікрофлори кишечника, особливо асоційованої зі слизовою оболонкою.

Основу мікробіоти кишечника (95%) складають грампозитивні аспорогенні сахаролітичні анаеробні бактерії (ГАСАБ) (біфідобактерії, лактобактерії, ентерококи), які колонізують слизову оболонку кишки та механічно витісняють конкурентів, а в процесі своєї життєдіяльності утворюють органічні кислоти та знижують рН середовища, чим проявляють антагоністичну активність щодо патогенної та умовно патогенної мікрофлори. Крім того ГАСАБ виділяють бактеріцидні та бактеріостатичні речовини.

Мета: вивчити зміни колонізаційної резистентності слизової оболонки товстої кишки в динаміці розвитку гострого панкреатиту.

Матеріал та методи дослідження. В 35 білих щурів масою 200-220 г моделювали набрякову форму експериментального ГП за методом Міцунума. Дослідження мукозної мікрофлори товстої кишки проводили згідно рекомендацій. Статистичну обробку результатів дослідження проводили з використанням критеріїв Стюдента та Фішера.

Результати та їх обговорення. Домінантними м/о, що формують колонізаційну резистентність слизової оболонки товстої кишки в інтактних тварин, є лактобактерії, біфідобактерії, бактероїди, кишкова паличка та ентерококи. Через 24 год від початку експерименту

зазначені м/о залишаються провідними, незважаючи на те, що слизову оболонку контамінують умовно патогенні пептокок, стафілококи, протеї та бактерії роду Clostridium. Відчутне зменшення популяційного рівня (ПР) відмічається через 48 год: у біфідобактерій та лактобактерій – на один порядок, а в ентерококів – на три. Однак, навіть в меншій концентрації вони інгібують ріст та розмноження патогенних та умовно патогенних бактерій. Через 72 год ПР біфідобактерій та лактобактерій знижується до $4,77-4,10 \lg \text{ КУО/мл}$, а ентерокока – до $3,45 \pm 0,15 \lg \text{ КУО/мл}$. Такі зміни концентрації автохтонних облигатних м/о призводять до зростання рівня патогенних (ентеротоксигенних ешерихій) та умовно патогенних (клебсіел, едварсіел, протеїв) ентеробактерій, пептокока, клостридій та стафілококів. Спостереження у наступні періоди (через 96-120 год) показали аналогічні процеси – зберігається тенденція до зменшення ПР облигатних м/о та поступового зростання показників у патогенних та умовно патогенних бактерій.

Висновок. При гострому набряковому панкреатиті відбуваються глибокі порушення видового складу та популяційного рівня мікрофлори слизової оболонки товстої кишки, які прогресують протягом 24-72 год захворювання за рахунок дефіциту автохтонних облигатних біфідобактерій, лактобактерій та ентерококів, а також контамінації патогенними та умовно патогенними ентеробактеріями, пептококом, клостридіями та стафілококами, що є сприятливим для транслокації мікроорганізмів із кишечника в інші органи.

УДК: 591.443-1:591.044. 618.29

О.Ю. Бирик, Д.О. Мороз, О.Ю. Берест
**ЗМІНИ ОРГАНОМЕТРИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ТИМУСА ТА СЕРЦЯ
ЩУРІВ ПІСЛЯ ТРИВАЛОГО ВЖИВАННЯ ГЛУТАМАТУ НАТРІЮ**

Кафедра анатомії людини
(науковий керівник – д.мед.н. О.Ю. Бирик)

ДЗ «Луганський державний медичний університет», м.Луганськ, Україна

У теперішній час кількість харчових домішок, які використовують у харчовому виробництві більшості країн світу, досягає 500 найменувань, в США перевищує 1500, в країнах ЄС досягає 1200, в Росії — 415, в ФРГ — 350, в Україні — 221. Крім того, в країнах ЄС дозволено використовувати в харчовому виробництві більш як 400 ароматизаторів та смакових речовин. З розширенням виробництва харчових добавок постійно зменшується асортимент харчових продуктів, одержаних без їх використання. Тепер харчовими продуктами, які не містять харчових добавок, є овочі, фрукти (крім цитрусових), рис, мінеральна вода, молоко, яйця, мед, м'ясо, цукор та горілка.

У 70-х роках ХХ ст. було виявлено, що широке використання глутамату натрію як смакової добавки викликає симптоми «хвороби китайських ресторанів», яка супроводжувалась головним болем, серцебиттям, слабкістю м'язів та порушенням пам'яті, а також викликає алергічні реакції. Пізніше було доведено, що дорослі тварини і дорослі люди стійкі до великих доз глутамату натрію. Окремі групи людей особливо чутливі до глутамату натрію, але механізм його дії ще не з'ясований. Тому нині дослідження впливу цієї найпоширенішої харчової домішки на органо- та морфогенез органів різних систем організму має особливий сенс.