

биопсия средостения. Гистологически: низкодифференцированная саркоматозная карцинома. TNM T_x N₃ M₀ Стадия III. Дата установления диагноза 22.10.12. Вид лечения: паллиативное лучевое – дистанционная гамматерапия. Курс проведен с 15.10.12 по 08.11.12. Умер 26.11.2012 г.

Выводы. Клиническая картина опухолей сердца, как правило, неспецифична, но часто указывающая на проблемы со стороны сердца. В связи с этим диагностика опухолей сердца до появления современных методов визуализации была чрезвычайно сложна и часто диагноз ставили только после смерти. В настоящее время эхокардиография является методом выбора при подозрении на наличие объемного образования сердца. Этот метод имеет существенные ограничения, т.к. структуры средостения и паракардиальные структуры не удаётся полностью визуализировать. Поэтому для дальнейшей диагностики опухолей сердца используются томографические методы визуализации, такие как КТ и МРТ, которые позволяют оценить сердце, средостение.

Список литературы:

1. Остман, Й.В. Основы лучевой диагностики. От изображения к диагнозу: пер. с англ. / Й.В. Остманн, К. Уальд, Дж. Кроссин. – М.: Мед. лит., 2012. – 368 с.
2. Кац, Д.С. Секреты рентгенологии / Д.С. Кац, К.Р. Мас, С.А. Гроскин. – М. – СПб: БИНОМ, Диалект, 2003. – 704 с.
3. Михайлов, А.Н. Справочник врача-рентгенолога и рентгенолаборанта / А.Н. Михайлов. – Мн.: Харвест, 2006. – 749с.

ИНФОРМИРОВАННОСТЬ СТУДЕНТОВ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

УО «Гродненский государственный медицинский университет»

Дубовский А.В., 3 к., 5 гр., ПФ

Кафедра общей гигиены и экологии

Научный руководитель – преподаватель-стажер Сезеневская Е.П.

По данным Организации Объединенных Наций, в течение последних 15 лет происходит стремительный рост населения планеты. Согласно прогнозам ООН, население Земли к 2023 году составит восемь миллиардов человек [1]. В связи с этим является актуальной проблема обеспечения людей достаточным количеством продуктов питания. С этой целью в

сельском хозяйстве и в пищевой промышленности применяются вещества, способствующие увеличению урожайности, уменьшению времени выращивания, увеличению сроков хранения продукции, а затем и улучшению потребительских свойств готовых продуктов питания.

Для улучшения потребительских свойств используют пищевые добавки – это вещества, добавляющиеся в технологических целях в пищевые продукты в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания им желаемых свойств, например, определенного аромата (ароматизаторы), цвета (красители), длительности хранения (консерванты).

Согласно СанПиНу, к пищевым добавкам относятся: консерванты, усилители вкуса, красители, регуляторы кислотности, подсластители [2]. Усилитель вкуса (аромата) – пищевая добавка, предназначенная для усиления вкуса и (или) модификации природного вкуса и (или) аромата пищевых продуктов. Основная задача консервантов – защитить пищевые продукты от порчи, вызванной микроорганизмами, увеличить период их хранения. Перечень разрешенных к применению в пищевой промышленности консервирующих веществ, а также предельные нормы их содержания, регламентируются Постановлением МЗ РБ № 195 от 12 декабря 2012 г.

Целью данного исследования является оценить степень информированности группы студентов УО «Гродненский государственный медицинский университет» о таких пищевых добавках, как глутамат натрия и сорбиновая кислота.

Исследование проводилось методом социологического опроса с использованием валеологической анкеты. Всего опрошено 50 студентов с первого по шестой курс обучения.

Полученные данные анализировались в сравнительном аспекте и статистически обрабатывались.

Результаты исследования. Анализ полученных в ходе опроса данных показал, что преимущественная часть студентов, а именно 64% (32 человека) готовят сами из натуральных продуктов питания, из полуфабрикатов готовят 36% (18) студентов. Почти все студенты обращают внимание на состав при выборе продуктов питания – 90% (45), лишь незначительная часть не интересуется составом потребляемых продуктов – 10% (5). При ответе на вопросы анкеты все студенты указали, что буква Е в составе продукта обозначает консерванты, красители и другие пищевые добавки. Также все студенты отметили, что знают о таких пищевых добавках как глутамат натрия и сорбиновая кислота. Но вот о возможных эффектах воздействия на организм знают немногие, лишь 24% (12 человек). При этом, несмотря на полученную в ходе исследования информацию о возможном отрицательном влиянии сорбиновой кислоты и глутамата натрия на организм человека, никто из опрошенных не согласился

отказаться от употребления этих веществ с пищей.

Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE) (E621) является усилителем вкуса. Допустимая суточная доза составляет 120 мг/кг массы тела в сутки. Вред глутамата натрия связан с переизбытком его употребления. Наблюдается возникновение слабости, потери чувствительности в затылочно-спинной области, нарушение обмена веществ, развивается так называемый «синдром китайского ресторана».

Сорбиновая кислота (SORBIC ACID) (E200) является консервантом. Её допустимая суточная доза составляет 25 мг/кг массы тела. Действие на организм человека сомнительное: вызывает раздражение кожи, аллергические реакции, дерматиты, астму, гиперактивность, препятствует усвоению витамина B₁₂ [2].

Выводы:

1. Большинство респондентов обращают внимание на состав выбираемых в магазине продуктов, при этом лишь четвертая часть опрошенных студентов имеют представление о возможном влиянии пищевых добавок на организм человека.

2. Разрешенные к применению пищевые добавки считаются безопасными в допустимых концентрациях, хотя имеются неподтвержденные сведения о влиянии их на организм человека.

3. Недостаточная осведомленность студентов-медиков о пищевых добавках, их свойствах, возможном влиянии на организм человека свидетельствует о необходимости разработки ряда мер по информированности будущих врачей по данному вопросу.

Список литературы:

1. http://www.un.org/ru/publications/pdfs/world_demographic_trends_sg_report_2011_rus.pdf.

2. Постановление МЗ РБ от 12.12.2012 № 195 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» с изменениями и дополнениями от 14.07.2014 (Постановление МЗ РБ № 56).

3. Гигиена: учебник под ред. акад. РАМН Г.И. Румянцева. 2-е изд., перераб. и доп. – М.:ГЭОТАР-МЕД, 2001. – С. 281-283.