

нискос – 12%. Исходя из полученных нами данных можно говорить о том, что более половины спортсменов, вне зависимости от пола, получали первичные и повторные травмы; у спортсменов получивших первичную травму, почти в 2 раза больше риск получить повторную травму; наиболее высокий процент, как первичных, так и повторных травм приходился на такие виды спорта как: волейбол, мини-футбол и баскетбол.

Литература:

1. Мазур, А. И. Эпидемиология спортивного травматизма в аспекте медицинской реабилитации / А. И. Мазур // Медицинские новости. – Минск : 2012. – № 11. – С 46–50.
2. Макарова, Г.А. Системный подход к профилактике травматизма в спорте: зарубежный опыт: реферативный сборник аннотированных переводов / сост. Г.А. Макарова., С.А. Локтев – Краснодар: КГУФКСТ, 2012. – 82 с.

## **ИНФОРМИРОВАННОСТЬ СТУДЕНТОВ УО «ГРГМУ» О НЕКОТОРЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВКАХ**

***Дубовский А.В.***

Гродненский государственный медицинский университет, РБ  
Кафедра общей гигиены и экологии  
Научный руководитель – преп.-ст. Сезеневская Е.П.

По данным ООН, в течение последних 15 лет происходит стремительный рост населения планеты. К началу 2014 г. численность населения Земли достигла 7,2 млрд чел. Согласно прогнозам ООН, население Земли к 2023 году составит 8 миллиардов, а к 2050г. — 9,6 млрд человек [1]. В связи с этим является актуальной проблема обеспечения населения достаточным количеством продуктов питания. С этой целью в сельском хозяйстве и в пищевой промышленности применяются вещества, способствующие увеличению урожайности, уменьшению времени вегетации, увеличению сроков хранения продукции, а затем и улучшению потребительских свойств готовых продуктов питания.

Цель исследования: оценить степень информированности группы студентов УО «ГрГМУ» о таких пищевых добавках, как глутамат натрия и сорбиновая кислота.

Материалы и методы. Исследование проводилось методом социологического опроса с использованием валеологической анкеты. Всего опрошены 50 студентов с первого по шестой курсы обучения. Обработка проведена с применением данных математической статистики.

Результаты исследования. Установлено, что 64% студентов (32 чел.) осуществляют приготовление пищи из натуральных продуктов питания, 36% (18 студентов) – из полуфабрикатов. Большинство студентов обращают внимание на состав продуктов питания, а не интересуются составом потребляемых продуктов лишь 10% (5 студентов).

В ходе анкетирования удалось выяснить, что всем студентам известно о том, что такое пищевые добавки и как они маркируются на упаковке продуктов питания. Также все опрошенные отметили, что знают о таких пищевых добавках, как глутамат натрия (Е621) и сорбиновая кислота (Е200). Однако о возможных эффектах воздействия данных веществ на организм знают немногие, лишь 24% (12 чел.).

Тем не менее, узнав о возможном отрицательном влиянии сорбиновой кислоты и глутамата натрия на организм человека, никто из опрошенных не согласился отказаться от употребления этих веществ с пищей.

Выводы:

1. Большинство опрошенных студентов ГрГМУ при выборе пищевых продуктов обращают внимание на их состав, 64% употребляют только натуральные продукты питания, однако только четверть респондентов имеют представление о возможном влиянии пищевых добавок на организм человека.

2. Учитывая невысокий процент информированности опрошенных студентов медицинского вуза, можно сделать вывод о необходимости дальнейших валеологических исследований и о необходимости информатизации населения в данной области.

Литература:

1. Официальный сайт Организации Объединенных Наций – [http://www.un.org/ru/publications/pdfs/world\\_demographic\\_trends\\_sg\\_report\\_2011\\_rus.pdf](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», с изменениями и дополнениями от 14.07.2014 (Постановление МЗ РБ № 56).

3. Moloney M. G. Excitatory amino acids. // Natural Product Reports. 2002. P. 597-616.

4. Садовникова М. С., Беликов В.М. Пути применения аминокислот в промышленности. //Успехи химии. 1978. Т. 47. Вып. 2. С. 357-383.

5. Люк Э., Ягер М. Консерванты в пищевой промышленности: Свойства и применение. СПб.: ГИОРД, 1998.

## **ДИАГНОСТИКА САЛЬМОНЕЛЛЁЗА У ДЕТЕЙ НА ДОГОСПИТАЛЬНОМ ЭТАПЕ**

***Дудинская А.В.***

Гродненский государственный медицинский университет, Беларусь

Кафедра инфекционных болезней

Научный руководитель – канд. мед. наук, доц. Богуцкий М.И.

Актуальность. Сохраняющийся высокий уровень заболеваемости острыми кишечными инфекциями (ОКИ) требует пристального внимания к изучению этой патологии. Среди всех кишечных инфекций у детей сальмонеллёз занимает второе место [1, 2].

Цель исследования. Изучить состояние диагностики сальмонеллёза у детей на догоспитальном этапе.

Материал и методы. Материалом для исследования была медицинская документация приёмного отделения областного инфекционного стационара. Метод исследования - статистический ретроспективный анализ.

Результаты. В ходе исследования установлено, что среди 72 детей, больных сальмонеллёзом, средний возраст которых составил 1,9 года, мальчиков было 37 (51,4±5,89%), девочек – 35 (48,6±5,89%). Преобладали жители города – 59 пациентов (81,9±4,53%;  $P < 0,01$ ). Большинство пациентов были направлены дежурными врачами областной детской больницы – 39 (54,2±5,87%), бригадами неотложной медицинской помощи – 24 (33,3±5,56%), врачами детских поликлиник города - 9 (12,5±3,72%). Высокий процент направления пациентов врачами детского стационара был обусловлен тем,