

респондентов, страдающих от аллергии, чаще всего встречались кожные проявления реакций (74%), реже – отёк Квинке и анафилактический шок (<1%). Выяснилось, что при покупке продуктов, население наибольшее внимание уделяет стоимости и сроку хранения (78,9%). В меньшей степени респондентов интересуют химический состав, наличие пищевых добавок, калорийность, страна производителя, а также вкусовые качества продукта. Не купили бы продукт, зная о наличии в нем опасных добавок, только 58%.

Выводы. Хотя большинство респондентов проводят аналогию между продуктами, употребляемыми в пищу, и состоянием своего здоровья, большая часть из них не обращает внимания на химический состав продукта или наличие пищевых добавок, способных привести к нарушениям здоровья.

ЛИТЕРАТУРА

1. Безопасность продуктов питания [Электронный ресурс] / информационный бюллетень / ВОЗ. – 2020. – Режим доступа: <https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> – Дата доступа: 07.03.2021.

ПРИОРИТЕТЫ НАСЕЛЕНИЯ ПРИ ВЫБОРЕ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ И ИХ ИНФОРМИРОВАННОСТЬ В ВОПРОСАХ МАРКИРОВКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Случич О. И.

Гродненский государственный медицинский университет

Научный руководитель: Смирнова Г. Д.

Актуальность. Фактическое питание отдельных групп населения страны характеризуется в последние годы снижением потребления свежих овощей и фруктов. При решении вопроса питания внимание чаще всего концентрируется на количественном показателе потребления овощей и фруктов; качественная оценка плодоовощной продукции также является одним из формирующих здоровье факторов.

Цель. Изучить приоритеты населения при покупке овощей и фруктов, а также информированность в отношении современной маркировки плодоовощной продукции.

Методы исследования. Валеолого-диагностическим методом обследовано 675 респондентов в возрасте 18-73 лет. Результаты обработаны с использованием методов непараметрической статистики с помощью пакета анализа STATISTICA 10.0 и Excel.

Результаты и их обсуждение. Стараются покупать «экопродукт» или «органический продукт» 81,8% респондентов. Большинство участников исследования покупают овощи и фрукты либо несколько раз в неделю (39,5%),

либо несколько раз в месяц (25,6%). К сожалению, при покупке определяющим моментом для трети респондентов (32,6%) является цена. На этикетки фруктов и овощей обращают внимание только 18,6%, из них всего 25,6% задумывались о том, что на них зашифровано. Знают, что наклейки с фруктов и овощей содержат PLU-код 16,3% респондентов, о современной маркировке с помощью NLL – 14%.

Выводы. Население недостаточно хорошо ориентируется в вопросах экологической безопасности продуктов питания. Было выяснено: большая часть респондентов не обращает внимания на химический состав продукта или наличие пищевых добавок, что может увеличить риск появления НИЗ и тяжелых осложнений.

ЛИТЕРАТУРА

1. Безопасность продуктов питания [Электронный ресурс] / информационный бюллетень / ВОЗ. – 2020. – Режим доступа: <https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> – Дата доступа: 13.02.2021
2. PLUCodesFrequentlyAskedQuestions [Электронный ресурс] / IFPS. – 2020. – Режим доступа: <https://www.ifpsglobal.com/PLU-Codes/Resources> – Дата доступа: 13.02.2021

ВЛИЯНИЕ ПРИСУТСТВИЯ ТРИПТОФАНА НА АКТИВНОСТЬ ДОКСИЦИКЛИНА ПО ОТНОШЕНИЮ К БАКТЕРИАЛЬНЫМ ПЛЕНКАМ S. AUREUS И E. COLI

Случич О. И.

Гродненский государственный медицинский университет

Научный руководитель: Артюх Т. В.

Актуальность. Способность образовывать биопленки является фактором патогенности микроорганизмов. Так резистентность бактерий к антибактериальным препаратам (АБП) в составе биопленки возрастает в несколько раз относительно их планктонных форм [1]. Бактерицидные дозы АБП для микроорганизмов в составе биопленок токсичны для макроорганизма, к тому же персистеры (клетки-компоненты биопленочного сообщества, способные выживать при высоких дозах антибиотиков, летальных для остальных микробных клеток) способствуют хронизации инфекционного процесса и распространению антибиотикорезистентных форм [2]. Это указывает на необходимость элиминации абсолютного числа участников биопленки. Поиск веществ, способных нарушать процесс пленкообразования и повышать активность антибиотиков является перспективным направлением. Исследования показывают, что биологически активные вещества (БАВ), в том числе аминокислоты, оказывает модулирующее действие на активность АБП [3].