

В 2019 г. количество пациентов – 172 человека (1.1%), из них: флегмона шеи – у 3 человек (1.74%), тонзилэктомия – у 5 человек (2.9%), тонзилэктомия в холодном периоде – у 8 человек (4.7%).

В 2020 г. количество пациентов – 106 человек (0.64%), из них: флегмона шеи – у 3 человек (2.8%), тонзилэктомия – у 4 человек (3.8%), тонзилэктомия в холодном периоде – у 3 человек (2.8%).

В 2021 г. количество пациентов – 70 человек (0.45%), из них: флегмона шеи – у 2 человек (2,9%), тонзилэктомия – у 2 человек (2.9%), тонзилэктомия в холодном периоде – у 1 человека (1,3%).

Выводы. При анализе полученных данных можно сделать вывод, что частота встречаемости паратонзиллярного абсцесса в 2018-2019 гг значительно увеличилась, за 2016, 2017, 2020, 2021 гг выявлено уменьшение количества пациентов с паратонзиллярным абсцессом, что свидетельствует о периодичности возникновения заболевания.

ЛИТЕРАТУРА

1. Салтанова, Ж. Е. Хронический тонзиллит, этиологические и патогенетические аспекты развития метатонзиллярных осложнений / Ж. Е. Салтанова // Вестник оториноларингологии. – 2015. – № 3. – С. 65-69.

2. Арзамасов, С. Г. Паратонзиллярный абсцесс при безангинной форме хронического тонзиллита / С. Г. Арзамасов, И. В. Иванец // Вестник оториноларингологии. – 2013. – № 3. – С. 25-28.

АФЛАТОКСИНЫ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА

Ревенко А. О.

Гродненский государственный медицинский университет

Научный руководитель: ст. преподаватель Смирнова Г. Д.

Актуальность. Афлатоксины – ядовитые вещества, которые вырабатываются некоторыми видами плесневых грибов, естественным образом встречающихся во всех регионах мира. Довольно часто эти опасные вещества встречаются на простых продуктах питания, у которых истекает срок годности или же они хранились в неподобающих условиях: в специях, арахисе, рисе, кукурузе, молочной продукции, мясе и яйцах, сухофруктах, пакетированных соках и детском питании, хлебобулочных изделиях. Поступая в организм в маленьких дозах, афлатоксин может не проявлять свое токсическое воздействие длительное время, но, когда нарушается порог максимально допустимой концентрации токсина, человеческий организм может отреагировать на угрозу следующими симптомами: нарушение координации, сильные головные боли,

боли в области печени, двоение в глазах, отечность тела, понос, рвота, тошнота, судороги, мелкие кровоизлияния на кожном покрове [1].

Цель. Изучение информированности населения о содержании афлатоксинов в пищевых продуктах и их влияния на состояние здоровья человека.

Методы исследования. Валеолого-диагностическое исследование информированности 150 респондентов в возрасте от 17 лет и до 80 лет.

Результаты и их обсуждение. На качество продуктов при покупке обращают внимание 85,1% респондентов, на маркировку и срок годности 96,6%. Об отравлениях, вызванными афлотоксинами, знают 64%. Однако продукты, которые чаще всего поражаются афлатоксинами, правильно выбрали только 46% респондентов, ответив, что к ним относятся бобовые и зерновые культуры, какао и кофе, пряности, семена подсолнечника, специи, сухофрукты, орехи. Нарушение условий и сроков хранения продуктов питания к возможностям, позволяющим афлатоксинам поражать продукты питания, выбрали 90,8% участников исследования. При визуальном определении загрязненности продукта афлатоксинами для 58,65% респондентов показателем является наличие плесени на продукте, для 52,9% – затхлый запах и для 50,6% – гнилые места на продукте. Среди путей поступления афлатоксинов в организм человека у 84% преобладал путь через продукты питания. Оценивая ксенобиотический риск влияния продуктов, загрязненных афлатоксинами, на здоровье человека 57,5% респондентов назвали наиболее поражаемым ЖКТ. Выяснилось, что у 41,4% участников исследования самооценка здоровья хорошая, у 55,2% удовлетворительная. У большинства респондентов (88,5 %) нет заболеваний, связанных с нарушением ЖКТ. Однако только 26,4% связывают нарушение ЖКТ с особенностями их питания. Среди отдаленных последствий употребления продуктов, загрязненных афлатоксинами, канцерогенность, мутагенность, генотоксичность и иммуносупрессорное действие не отметил никто.

Выводы. Результаты исследования показали, что респондентов пока не беспокоит вопрос качества и безопасности продуктов питания, и поэтому существует их недостаточная информированность в аспектах проблемы загрязненности продуктов питания афлатоксинами. Главную роль для большинства при выборе продуктов питания играет стоимость продукта, его доступность и популярность.

ЛИТЕРАТУРА

1. Афлатоксины [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.who.int/foodsafety/FSDigest_Aflatoxins_RU.pdf – Дата доступа: 21.02.2018.