

ЛИТЕРАТУРА

1. Озонотерапия как способ профилактики и лечения в хирургии и онкологии по данным обзора литературы / Т. Б. Комкова, В. Ф. Цхай, Л. Ю. Петеров, И. А. Лызко // Вопросы реконструктивной и пластической хирургии. – 2023. – Т. 26, № 4. – С. 35–48.
2. Аширметов, А. Х. О возможности применения озона в лечении COVID-19 / А. Х. Аширметов, И. Р. Мавлянов, З. И. Мавлянов // Juvenis scientia. – 2021. – Т. 7, № 3. – С. 5–10.
3. Молекулярные механизмы действия газотрансмиттеров NO, CO и H₂S в гладкомышечных клетках и влияние NO-генерирующих соединений (нитратов и нитритов) на среднюю продолжительность жизни / С. В. Гусакова, Л. В. Смаглий, Ю. Г. Бирулина [и др.] // Успехи физиологических наук. – 2017. – Т. 48, № 1. – С. 24–52.
4. Hydrogen Sulfide Is a Regulator of Hemoglobin Oxygen-Carrying Capacity via Controlling 2,3-BPG Production in Erythrocytes / G. Wang, Y. Huang, N. Zhang [et al.] // Oxidative Medicine and Cellular Longevity. – 2021. – Vol. 2021. – P. 1–16.

ИНФОРМИРОВАННОСТЬ ОБ АФЛАТОКСИНОВОМ ЗАГРЯЗНЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ВЛИЯНИИ НА ЗДОРОВЬЕ НАСЕЛЕНИЯ

Чигирь О. В.

Гродненский государственный медицинский университет

Научный руководитель: Смирнова Г. Д., канд. мед. наук, доц. Сивакова С. П.

Актуальность. Афлатоксины – токсичные метаболиты *Aspergillus flavus* и *A. parasiticus*, загрязняющие зерно, орехи, кукурузу и другие продукты при выращивании, хранении и переработке, особенно при высокой температуре и влажности. Афлатоксин В₁ – канцероген 1 группы [1]. Их наличие угрожает здоровью и пищевой безопасности. В 1974 году в Индии зарегистрировано 397 случаев афлатоксикоза и более 100 смертей; в 2004 году в Кении кукуруза с концентрацией афлатоксинов в 250 раз выше нормы вызвала 317 заболеваний и 125 смертей [2]. Факторы риска: высокая влажность и температура, повреждение растений насекомыми и болезнями, длительное хранение без контроля. Афлатоксины чаще встречаются в кукурузе, арахисе, зерновых и орехах, а также в молочных продуктах после метаболизации AFB₁. Хроническое воздействие связано с поражением печени, гепатоцеллюлярной карциномой и иммунодефицитом; при высоких дозах возможны острые отравления. Контроль: уборка урожая, сортировка зерна, поддержание влажности и вентиляции, современные методы детекции [3].

Цель. Оценить информированность респондентов о рисках афлатоксинового загрязнения продуктов, влиянии на здоровье и мерах профилактики.

Методы исследования. Исследование проведено среди 103 респондентов 17–80 лет (80% женщины, 20% мужчины) с использованием онлайн-

анкетирования Google Forms. Включались лица с информированным согласием. Данные обработаны методами непараметрической статистики.

Результаты и их обсуждение. Об афлатоксинах слышали 28,2% респондентов. Основные источники информации: интернет и СМИ (38,8%), образование (29,4%), личный интерес (20%). Проблему как умеренно распространённую оценили 43,5%, как высокоактуальную – 15,3%. Афлатоксины правильно определили 88,1%. Среди опасных продуктов чаще называли орехи (58,8%), арахис (49,4%), зерновые (45,9%) и кукурузу (36,5%); 30,6% затруднились ответить. Высокую влажность (52,9%) и длительное хранение (51,8%) указали как ведущие факторы; почти половина считала, что афлатоксины разрушаются при термической обработке. Поражение печени отметили 51,8%, рак печени – 29,4%, иммунодефицит – 18,8%; 38,8% не назвали последствия. Лишь 5,9% владеют знаниями о профилактике; большинство подчёркивает важность информирования.

Выводы. Уровень практической осведомлённости об афлатоксинах низкий, особенно по вопросам загрязнения и профилактики, что требует повышения образовательной работы и информирования о безопасном хранении продуктов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Aflatoxin Contamination: An Overview on Health Issues, Detection and Management Strategies / M. M. Alameri, A. S. Kong, M. N. Aljaafari [et al.] // Toxins (Basel). – 2023. – Vol. 15, № 4. – P. 246. – doi: 10.3390/toxins15040246.
2. CDC. Outbreak of Acute Aflatoxicosis – Eastern and Central Provinces, Kenya, January–July 2004 // MMWR. – 2004. – Vol. 53, № 34. – P. 790–793.
3. Worldwide aflatoxin contamination of agricultural products and foods: From occurrence to control / A. Jallow, H. Xie, X. Tang [et al.] // Compr Rev Food Sci Food Saf. – 2021. – Vol. 20, № 3. – P. 2332–2381. – doi: 10.1111/1541-4337.12734.

СИСТЕМА КЛАССИФИКАЦИИ ПАТОЛОГИИ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА ПРИ ДЕТСКОМ ЦЕРЕБРАЛЬНОМ ПАРАЛИЧЕ

Чилимцев А. М.¹, Богданович И. И.²

¹Гродненский государственный медицинский университет,

²Гродненская университетская клиника

Актуальность. Система классификации двигательных функций (GMFCS) при детском церебральном параличе (ДЦП) описывает двигательные способности, однако, единая классификация патологий опорно-двигательного аппарата до сих пор отсутствует [1,2].

Цель. Облегчить определение тактики лечения и, прежде всего, улучшить долгосрочное здоровье и функциональное состояние пациентов с ДЦП.