

**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА КЛІНІЧНОЇ ЛАБОРАТОРНОЇ ДІАГНОСТИКИ
КАФЕДРА БІОЛОГІЧНОЇ ХІМІЇ ТА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ**



**IV науково-практична міжнародна
дистанційна конференція**

**«СУЧАСНІ ДОСЯГНЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ КЛІНІЧНОЇ
ЛАБОРАТОРНОЇ МЕДИЦИНИ У ДІАГНОСТИЦІ ХВОРОБ ЛЮДИНИ
ТА ТВАРИН»**

**28 березня 2024 року
ХАРКІВ – УКРАЇНА**

**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА КЛІНІЧНОЇ ЛАБОРАТОРНОЇ ДІАГНОСТИКИ
КАФЕДРА БІОЛОГІЧНОЇ ХІМІЇ ТА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ**



**IV науково-практична міжнародна
дистанційна конференція**

**«СУЧАСНІ ДОСЯГНЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ КЛІНІЧНОЇ
ЛАБОРАТОРНОЇ МЕДИЦИНИ У ДІАГНОСТИЦІ ХВОРОБ ЛЮДИНИ
ТА ТВАРИН»**

**28 березня 2024 року
ХАРКІВ – Україна**

**MINISTRY OF HEALTH OF UKRAINE
NATIONAL UNIVERSITY OF PHARMACY
DEPARTMENT OF CLINICAL LABORATORY DIAGNOSTIC
DEPARTMENT OF BIOLOGICAL CHEMISTRY AND VETERINARY
MEDICINE**



IV scientific and practical international distance conference

**«MODERN ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF CLINICAL
LABORATORY MEDICINE IN THE DIAGNOSIS OF HUMAN AND
ANIMAL DISEASES»**

**March 28, 2024
KHARKIV – UKRAINE**

кленовий сироп, та інші цукристі речовин які містить глюкозу, мальтозу та крохмаль, але не містить фруктозу, що важливо, оскільки вміст фруктози не впливає на рівень інсуліна в крові.

Тому **метою** наших досліджень було визначення можливості використання інверторного ілюкозного сиропу для проведення перорального тесту на толерантність до глюкози у коней.

Матеріали та методи. Для досягнення мети дослідження проводили на конях української верхової породи. Тварини утримувалися на пасовищі з довільним доступом до трави чи трав'яного сіна без годування концентратами. Вечері перед тестуванням коні були поміщені в стійло з вільним доступом до сіна та води протягом ночі. Наступного ранку за 2 години до тестування коням обмежили доступ до кормів та одягли недоуздок. Зразок крові до згодовування сиропу відбирали шляхом прямої яремної венепункції вінфлоновим катетером до початку дослідження.

Результати і висновки. Вміст глюкози визначають портативним глюкометром, а зразки крові відбирають та депонують в пробірках з EDTA для подальших досліджень. Після цього дослідним коням перорально вводили інвертований сироп ІГ 42 за допомогою дозувального шприца в дозі 0,15 мл/кг маси тіла, яка, за оцінками, містить 150 мг/кг глюкози. Інвертований глюкозний сироп ІГ 42 являє собою концентрований водний розчин моносахаридів, які отримані в результаті гідролізу і очищення крохмалю. Сироп має добрі смакові якості, вміст глюкози 12-14% мальтози 18-24% інші цукри. Наступні зразки крові відбирали через катетер через 30, 60, 90 і 120 хвилин після введення інвертованого сиропу. На підставі лабораторних досліджень формували графік.

За результатами оцінки динамічних графіків вмісту глюкози та інсуліну, робили висновок про інсулінорезистентність у коней.

Таким чином можна зазначити, що оральний тест на цукор із застосуванням сиропу ІГ-42 може бути використаним для практичних досліджень для оцінки стану дисінсулемії у коней за результатами оцінки динаміки концентрації глюкози та інсуліну в крові.

АНАЛІЗУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ, ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЯЄЦЬ ПЕРЕПЕЛИНИХ ХАРЧОВИХ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИКА

Букалова Н.В.*, Богатко Н.М.*, Приліпко Т.М.***, Лясота В.П.*, Богатко А.Ф.*

*Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

***Заклад вищої освіти «Подільський національний університет», м. Кам'янець-

Подільський, Україна

Актуальність. На сьогодні в Україні на споживчому ринку харчових перепелиних яєць між різними виробниками існує досить гостра конкуренція, тому дослідження показників безпеки та якості харчових перепелиних столових яєць є досить актуальним.

Згідно із вимогами, передбаченими державним санітарним наглядом і національним стандартом України – ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні», виробництво харчових яєць перепелів регулюється на досить високому рівні.

Харчові перепелині яйця – високо-цінний дієтичний продукт харчування, із ступенем засвоєння 96–98 відсотків. Реалізація перепелиних харчових яєць можлива за умови їх доброякісності та отримання від птиці здорової, адже перепелині яйця можуть бути джерелом інфікування людей збудниками інфекційних хвороб, спільними для перепелів і людей.

Псування перепелиних яєць можливе внаслідок їх мікробного обсіменіння, різні дефекти виникають у процесі виробництва та зберігання, що вимагає своєчасного виявлення й ідентифікації. Тому, харчові перепелині яйця підлягають обов'язковому державному контролю шляхом проведення ветеринарно-санітарної експертизи з метою встановлення показників безпечності та якості.

Метою роботи було аналізування безпечності, якості та конкурентоспроможності перепелиних харчових яєць трьох провідних українських виробників на відповідність вимогам ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови»; динаміки зміни цих показників у процесі зберігання; визначання інтегрального показника відносної конкурентоспроможності, згідно з одержаними результатами дослідження.

Матеріали і методи. Дослідження товарознавчих показників яєць перепелиних, їхнього маркування, сенсорних показників, фізичних значень – індексу білка і жовтка, маси, інтегрального показника відносної конкурентоспроможності (ІПВК), мікробіологічних (КМАФАнМ, БГКП, сальмонел) та радіологічних показників здійснювали згідно з регламентованими методиками нормативних документів (ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови», ДР–2006), використовуючи аналітичні, органолептичні, фізичні та бактеріологічні методи випробування.

Результати. Встановлено, що перепелині харчові яйця зразку № 1 відповідали вимогам стосовно їхнього маркування, показників якості й безпечності. Проте, ці яйця маркуються як «Преміум» та «Відбірні», а це не прописано в ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні», що є певною мірою маніпуляцією і використовується для введення в оману споживача.

Органолептичне оцінювання випробовуваних перепелиних харчових яєць проводили за зовнішнім виглядом, станом білка і жовтка, за підрахунком виявлених яєць дефектних, за визначанням індексів білка та жовтка, маси яйця, за дотриманням вимог з їхнього маркування, за встановленням «віку» яєць.

Яйця перепелині харчові зразків № 2 та № 3 не відповідали вимогам, пред'явленим до них у ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні» через наявність посліду на поверхні шкаралупи і механічного пошкодження, що є дефектом.

Показник індексу жовтка перепелиних яєць не залежить від маси самого яйця, адже у столових яйцях з їх найменшою (10.6 г) і найбільшою масою (16.5 г) він становив 0.52–0.60 од. Зміни показника індексу жовтка перепелиних яєць напряду залежить від терміну їх зберігання. Виявлено, що за зберігання перепелиних столових яєць у холодильній камері за температури 6 ± 1 °C протягом 30-ти діб, показник індексу жовтка становив 0.54–0.58 од., а яйця втратили 0.33 г від їх початкової маси. Наприкінці зберігання впродовж 60 діб, індекс жовтка випробовуваних перепелиних яєць зменшився і склав 0.41–0.45 од., а втрата маси яєць склала 0.7 г. Тож, за індексом жовтка перепелиного яйця можна встановити ступінь їхньої свіжості з урахуванням того, що для перепелиних яєць столових цей показник має становити від 0.52 до 0.6 од., а значення індексу жовтка 0.4–0.48 од. є свідченням досить тривалого зберігання перепелиних яєць, що означає зниження показників їх якості.

Бактеріологічні показники безпечності випробовуваних перепелиних яєць відповідали регламентованим значенням згідно з вимогами ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови». Зокрема, кількість МАФАнМ (мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів) у аналізованих трьох зразках досліджуваних перепелиних харчових яєць становила, відповідно, 1.61×10^3 ; 1.0×10^3 ; 2.1×10^3 КУО/см³, а це в

межах допустимого значення КМАФАнМ (5.0×10^3 КУО/см³). Бактерії роду сальмонела, наявність яких не допускається в 0,01 г та колі-форм бактерій групи кишкової палички (БГКП) – не виявлено, що відповідає вимогам ДСТУ 4656:2006.

Питома активність радіоцезію-137 випробовуваних харчових перепелиних яєць – менше 20 Бк/кг. Цей показник відповідає допустимим регламентованим значенням за нормативним документом «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs^{137} та Sr^{90} у продуктах харчування та питній воді» (ДР–2006).

Висновки. 1. Показники безпечності всіх досліджуваних зразків перепелиних харчових яєць відповідали нормованим мікробіологічним та радіологічним значенням.

2. Наявність смужок посліду на поверхні шкаралупи та окремі механічні пошкодження виявлені у яєць перепелиних зразків № 2 та № 3 (не відповідали вимогам якості за ДСТУ 4656:2006).

3. Зразок перепелиних столових харчових яєць за № 1 був найконкурентоспроможнішим, а тому визначений як базовий еталон для порівняння. Він мав найвищий інтегральний показник відносної конкурентоспроможності серед інших зразків перепелиних яєць, що досліджувалися, і становив 1.47 од. Наближався до базового еталону зразок перепелиних яєць за № 3, адже інтегральний показник його відносної конкурентоспроможності був 0.87 од. Це, здебільшого, зумовлено нижчою ціною цих харчових перепелиних яєць та задовільними їх функціональними та органолептичними показниками. Із усіх випробовуваних зразків харчових перепелиних яєць, найнижчий інтегральний показник відносної конкурентоспроможності виявився у яєць зразку № 2 (0.81 од.).

СУЧАСНІ ДОСЯГНЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ КЛІНІЧНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ В ДІАГНОСТИЦІ ХВОРОБ ВИКЛИКАНИХ ЕКТОПАРАЗИТАМИ У ДРІБНИХ ТВАРИН

Буряк Р.В.

Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

Актуальність. Клінічні лабораторії в останні роки зазнали значних трансформацій, завдяки вдосконаленню методів діагностики хвороб, викликаних ектопаразитами та дрібними тваринами. Ці досягнення відкривають нові можливості для точної та швидкої ідентифікації захворювань, поліпшуючи якість медичної допомоги та підвищуючи ефективність лікування. Одним із ключових напрямків є використання молекулярно-біологічних методів, таких як полімеразна ланцюгова реакція (ПЛР) та ДНК-секвенування, для виявлення генетичного матеріалу патогенів. Це дозволяє визначати конкретний вид ектопаразита та створювати більш індивідуалізовані схеми лікування. Найбільш розповсюджені ектопаразити серед собак (*Canis familiaris*) та котів (*Felis catus*) в міських умовах м. Чернігова являються блохи, кліщі та кровосисні воші. Найчастіше зустрічаються кліщі серед дрібних тварин це вушний кліщ, підшкірний кліщ, аргасові кліщі.

Метою даної роботи являється вдослідити сезонність та та інтенсивність ураження ектопаразитами домашніх тварин подвірного утримання в умовах м. Чернігів за участі Чернігівської районної державної лікарні ветеринарної медицини.

Матеріали і методи. Дослідження включають звернення власників тварин в період з 15 лютого по 10 березня. Аналізуючи результати анамнезу, та клінічного огляду.