

2010 року у порівнянні з аналогічним періодом минулого року. Наприкінці травня ціни стабілізувалися. Однак оператори ринку очікують впливу на ринок від продажі сухого знежиреного молока з інтервенційних запасів. Об'єм продаж - близько 130 тисяч тонн - має потенційну можливість вплинути на ціни, оскільки становить 12% від загального обсягу виробництва сухого знежиреного молока країнами ЄС-27 у 2009 році.



Рис. 2. Динаміка цін на сухе молоко та сироватку.

Ціни в ЄС залишаються нижчими, ніж на аукціоні Фонтери. Проте ріст експорту може спричинити підвищення цін на сухе молоко в ЄС, незважаючи на інтервенційні запаси – 192 тисячі тонн сухого знежиреного молока. Якщо ж запаси будуть продані частково чи повністю, то ціни, навпаки, понизяться.

Література

1. «Ринок молока» інформаційно-аналітичний бюлетень № 76 -02, 26 лютого 2010 р.
2. «Молочний бізнес - 2011», каталог конференції.
3. Державний комітет статистики України. Офіційний Вісник.

УДК: 637.065:619:616-093:616.636: 616-094: 579.62: 579.61

Новицький А.О., аспірант
 Власенко В.В., д.б.н., професор
 Власенко І.Г., д.м.н., доцент
 Вінницький національний аграрний університет

ВИКОРИСТАННЯ УРЕАЗНОГО ТЕСТУ ДЛЯ ВИЯВЛЕННЯ ХЕЛІКОБАКТЕРА У ТВАРИН ТА ЛЮДИНИ

Хелікобактерна інфекція – одна з найбільш розповсюджених в організмі людини.

Вона також вражає багато видів тварин, зокрема свійських. На сучасному етапі остаточно не з'ясовані шляхи передачі цієї інфекції. У статті наведена методика використання швидкого уреазного тесту для виявлення хелікобактера у тварин (свиней) та людини. Висунута гіпотеза про можливе зараження людей від хворих тварин.

Хелікобактеріоз – одна з найбільш серйозних проблем гастроентерології у зв'язку з тим, що поширеність інфікування *Helicobacter pylori* прогресивно зростає. Дане захворювання все частіше виявляється у тварин (зокрема свійських) і людей молодого віку.

Вперше бактерії дуже схожі по своїй будові до *Helicobacter pylori* були виявлені в 1874 р. Vottcher G. (Німеччина) в шлунку собаки. Було з'ясовано, що ці бактерії можуть передаватися кішкам та собакам через мишей. Напротязі наступних 20 років виходять цілий ряд досліджень, які підтверджують наявність цих бактерій в шлунках та тонких кишках свійських тварин. У 1906 р. W. Kreinitz вперше виявив подібні бактерії в шлунку людей.

В даний час відомо більше 19 видів представників роду *Helicobacter*, що виявляються у різних тварин і птахів, у тому числі і свійських: собак, котів, мишей, щурів, тхорів, свиней та ін. Види бактерій роду *Helicobacter*, що мають своїми господарями синантропних тварин і птахів, можуть викликати у людей наступні захворювання: гастрити, ентерити, коліти, виразкову хворобу, рак шлунка, артрити, проктити.

На потязі тривалого часу вважалося, що бактерії потрапляють у шлунок разом з харчовими продуктами, слиною. Однак до нашого часу механізм і шляхи передачі інфекції *Helicobacter pylori* остаточно не встановлені. Найбільш вивченим і визначеним є контактано-побутовий механізм передачі інфекції від людини до людини через предмети особистої гігієни або орально-оральним шляхом при потраплянні слини інфікованої людини до здорової. Не виключена можливість передачі *Helicobacter pylori* з мікроаерозолями, які утворюються при розмові та кашлю.

Інший можливий механізм передачі інфекції *Helicobacter pylori* — фекально-оральний, оскільки у випорожненнях можуть знаходитись кокові форми збудника. Зараження може відбутися через заражену питну воду – *Helicobacter pylori* здатний вижити до 2-х тижнів у холодній воді, а також при вживанні в їжу сирих овочів, для поливу яких застосовувалась забруднена вода.

Свідчень, щоб хелікобактеріоз вважати зоонозною інфекцією, недостатньо, хоча обстеження фекалій дітей і домашніх тварин, які з ними мешкають, виявили ідентичні вірулентні форми *Helicobacter pylori* (П.Л. Щербаков).

Метою нашої роботи був аналіз виявлення *Helicobacter pylori* у тварин (свиней) та людини за допомогою уреазного тесту.

Застосовували швидкий діагностичний уреазний тест, який готували безпосередньо перед використанням (ex tempore) у ендоскопічному кабінеті при обстеженні пацієнтів та перед дослідженням шлунків забитих свиней на м'ясокомбінаті. Його склад: 1 мл 10% розчину сечовини в дистильованій воді, в який додавали 2 краплі 1% розчину фенол рот.

Досліджували біоптати шлунку, які після отримання відразу вносили у пробірку з діагностикомом. Сутність методу полягає в тому, що при наявності в біоптаті бактеріальної уреазы, остання гідролізує сечовину. Аміак, який при цьому виділяється, залужнює діагностичне середовище, внаслідок чого змінюється колір індикатору від

жовтого до малинового.

Зміна забарвлення індикатору протягом однієї години свідчить про виражений ступінь обсіменіння *Helicobacter pylori* (+++), протягом 2 – 3 годин – про помірний (++), наприкінці першої доби – про незначний (+), при зміні забарвлення більше ніж за 24 години, уреазний тест вважається негативним (-).

У результаті дослідження встановлено, що із 150 осіб, мешканців Вінницького району, які звернулися з клінікою гелікобактеріозу, отримано 122 (81,3%) позитивні проби, 28 пацієнта мали негативну пробу (18,7%). Із них: виражений ступінь обсіменіння спостерігався у 51,6% пацієнтів з позитивною пробюю (63 хворих), помірний – у 30,3% (37 пацієнтів), не значний – у 18% (22 пацієнтів).

При обстеженні слизової оболонки шлунка 98 свиней на Літинському м'ясокомбінаті виявлено 17 (17,3%) позитивних проб. Із них: виражений ступінь обсіменіння спостерігався в 23,5% (4 свині), помірний – у 70,6% (12 свиней) та незначний – у 5,9% (1 свині).

Висновки. 1. Даний уреазний тест може застосовуватися як швидкий діагностичний тест для виявлення *Helicobacter pylori* в біоптатах слизових оболонок шлунку як людей, так і тварин та встановлення ступеню їх обсіменіння. Цей тест дозволяє швидко отримати результат, має достатню чутливість та специфічність.

2. Можна думати, що *Helicobacter pylori*, як збудник захворювань, може передаватись від тварин (свиней) людям, які контактують із тваринами (свинями). Ця гіпотеза потребує подальших досліджень.

УДК 637.134

Паславська О.В., магістрантка
Бігун П.П., кандидат с.-г. наук, доцент
Вінницький національний аграрний університет

ЯКІСТЬ СПРЕДІВ ВИГОТОВЛЕНИХ ТОРГОВОЮ МАРКОЮ "ТУЛЬЧИНКА"

До комплексу показників, що визначають харчову цінність продуктів, відносяться органолептичні показники, які визначаються за допомогою органів почуттів. Результати органолептичної оцінки дуже часто бувають остаточними і вирішальними при визначенні якості продукції, особливо нових видів виробів.

Харчові продукти мають фізіологічну, поживну, естетичну й емоційну цінність для споживачів. Людина оцінює продукти харчування за смаком, запахом, консистенцією, забарвленням та іншими ознаками зовнішнього вигляду, базуючись на смакових, нюхових, дотикових відчуттях. Отримані оцінки є показниками емоційної цінності їжі, доповнюють поживну цінність.

Методи органолептичної оцінки якості продукції завдяки їх простоті, оперативності широко використовуються при оцінці сировини і готової продукції, при виконанні завдань, пов'язаних з поліпшенням їх якості.

“Ключем“ системи визначення якості спредів є шкала органолептичної оцінки, побудована на основі диференційованого суб'єктивного сприйняття та оцінки окремих