

УДК 666.31-616.992.282

Н.О. Матвійчук**ТОПОГРАФІЯ ЗБУДНИКІВ РОДУ CANDIDA
В РОТОВІЙ ПОРОЖНИНІ ЛЮДИНИ**Національний медичний університет
імені О.О.Богомольця, м. Київ**Ключові слова:** кандиди, ротова
порожнина, колонізація

Актуальність роботи полягає в дослідженні локалізації і топографічних особливостей умовно – патогенних дріжджеподібних грибів роду *Candida* в ротовій порожнині людини.

Наукова новизна роботи. Одержання даних щодо рівня захворюваності кандидозом ротової порожнини мешканців України.

Метою роботи є вивчення локалізації кандидат ротової порожнини пацієнтів стоматологічної клініки без ознак кандидозу, ідентифікація кандидат із окремих топографічних зон ротової порожнини.

Матеріал і методи. Використовували класичні бактеріологічні та бактеріоскопічні методи досліджень. Обстежили 70 пацієнтів віком від 19 до 23 років, що не мали клінічних ознак

кандидозу ротової порожнини.

Результати. Представників роду *Candida* було виявлено в 43% пацієнтів, які не хворіють на кандидоз. Серед виявлених дріжджеподібних грибів 22,43% локалізовано на язиці, 20,05% - на щочках, 5,76% - у куті рота, 27,19% - в зубо-ясеневій борозні, 24,43% - на контактних пломбах, 5,14% - міжзубному просторі.

Проводиться видова ідентифікація та порівняння біотопних особливостей ізольованих штамів.

Висновки. Дріжджеподібні гриби роду *Candida* є характерними представниками нормофлори ротової порожнини. Доведені кількісні топографічні відмінності колонізації *Candida* біотопу ротової порожнини людини.

УДК 579.67

**А.О. Міхєєв,
В.Б. Дриндак,
О.І. Гаврилюк****МІКОТОКСИНИ ЯК НЕБЕЗПЕЧНІ
ЗАБРУДНЮВАЧІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**Буковинський державний медичний
університет, м. Чернівці**Ключові слова:** мікотоксини,
токсини пліснявих грибів, харчові
продукти, забруднення.

Проблема грибкових захворювань має особливе значення у всьому світі. Насамперед це пов'язано з глобалізацією вживання антибіотиків. Унаслідок знищення бактерійних форм виникла біологічна ніша, яку успішно заповнюють мікроскопічні патогенні гриби. Це призводить до спалаху різних давно відомих і нових грибкових захворювань.

Щороку загострюється і проблема мікотоксикозів, що виникають у результаті споживання забруднених харчів та кормів. Токсикогени (плісняві грибки, які продукують токсини) швидко пристосовуються до нових технологій і пестици-

дів, при цьому збільшують продукцію мікотоксинів у десятки-сотні разів. За останнє десятиліття зросло ураження посівів зернових культур фузаріозами, що контамінують зерно одним із найнебезпечніших мікотоксинів – вомітоксином. Широко розповсюджені різні види таких пліснявих грибків, як мукор, аспергил, пеніцил тощо.

Науці відомо більш ніж 350 видів токсигенних пліснявих грибів. Щорічно біля 10% продуктів харчування та кормів забруднюється і втрачається через ураження токсикогенними грибами, що складає суму понад 30 млрд. доларів.

Грибкові отрути (мікотоксини) виробляються

пліснявими та іншими мікроскопічними грибами, з них більше 200 видів тільки мікроскопічних грибів, що виробляють мікотоксини. Вони складають серйозну небезпеку для здоров'я людини та тварин, тому що серед мікотоксинів є речовини, здатні викликати мутації, рак, неправильне внутрішньоутробне формування організму (народжуються потвори) та інші наслідки.

Найдавніші згадки про отруєння мікотоксинами можна знайти у старо-давній історії, де згадується про ерготизм, тобто отруєння, викликане грибом *ergot*. Велика кількість отруєнь мікотоксинами в нашій країні припадає на воєнні роки – тоді загинуло багато людей, які харчувалися так званим «п'яним хлібом». Його випікали з пшениці, яка перезимувала під снігом і була заражена фузаріозними грибами. Відкриття афлатоксинів у 1960-х роках викликало науковий інтерес до цього питання, і з того часу постійно з'являється нова інформація, виявляються численні мікотоксини.

Серед найбільш небезпечних для здоров'я людини і тварини та найрозповсюдженіших мікотоксинів є афлатоксини, трихотецени, патулін, охратоксини, зеаралеон та зеараленол.

Афлотоксини – до цієї групи належать близько 15 мікотоксинів, які продукують гриби *Aspergillus flavus* та *Aspergillus parasiticus* – основні забруднювачі харчових продуктів. Афлотоксини – сильні мутагени (у т.ч. гепато-канцерогени), чинять також канцерогенну та імунодепресивну дію.

Трихотецени продукуються грибами *Fusarium sporotrichiella*, *Fusarium solani*, *Fusarium graminearum* та іншими; містять понад 80 мікотоксинів. Трихотецени проявляють тератогенну, цитотоксичну, імунодепресивну, дерматотоксичну властивості, діють на кровотворні органи та ЦНС.

Патулін був уперше виділений у 1943 р. як антибіотик. Продукується грибом *Penicillium expansum*. Має високі мутагенні властивості, інгібує синтез білка, ДНК, РНК.

Охратоксини – у цю групу входять токсини, що продукуються грибами *Aspergillus ochraceus*

та *Penicillium viridicatum*. Ці мікотоксини чинять нефротоксичну, тератогенну та імунодепресивну дію. Інгібують дію білка, порушують обмін глікогену.

Зеаралеон та його похідні (до цієї групи належать 15 мікотоксинів), продукуються грибом *Fusarium graminearum*. Мають естрогенні та тератогенні властивості, а також проявляють антибактеріальну дію стосовно грампозитивних бактерій.

Мікотоксини стійкі до нагрівання, пастеризації та кулінарної обробки. Вони мають властивість із заражених грибками кормів надходити в м'ясо та молоко, що отримують від тварин. При використанні запліснявілої сировини для виробництва круп чи борошна мікотоксини в круп'яних і хлібобулочних виробах можуть досягти небезпечних концентрацій. Відомі випадки, коли однієї годівлі поганою кукурудзяною крупою було досить, щоб загубити цілу ферму перепелиць. У країнах Південно-Східної Азії та Африки, де природні умови особливо сприятливі для росту пліснявих грибів (висока температура і волога), показано чітку залежність між вмістом мікотоксинів у харчових продуктах і частотою раку печінки в людей.

Основними джерелами надходження мікотоксинів у раціон людини є запліснявілі корми для сільськогосподарських тварин (сіно, солома, запліснявіле зерно злаків, комбікорми тощо) та запліснявілі продукти для людини (трав'яні чаї, овочі, фрукти, варення, хлібобулочні вироби, м'ясні та ковбасні вироби тощо). В Європі мікотоксини частіше за все знаходяться в горіхах, зернових, сухих плодах, фруктових соках, м'ясних продуктах та молоці.

Мікотоксикози відомі давно, але специфічної профілактики поки не розроблено. У медичній і ветеринарній практиці відсутні антитоксичні сироватки й інші засоби цільового призначення. Проте існує ряд загальних положень із профілактики мікозних захворювань. Для боротьби з токсичними грибами в докільлі необхідно проводити заходи, які б попереджали можливість ушкодження ними рослин і кормів.