

ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ УСТРИЦЬ ЗА УМОВИ ВПЛИВУ НА НИХ НАНОЧАСТИНОК

Половникова Д.С., гр. ХТД-75м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. В.В. Євлаш,

канд. с.-г. наук, доц. Л.В. Газзаві-Рогозіна

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Устриці – витончений, вишуканий і вельми дорогий делікатес, який цінується не тільки за свій смак, але і за свої небувалі корисні властивості. Що примітно, устриць їдять свіжими, прямо з раковин, злегка збризкуючи лимонним соком. Варто зазначити, що особлива цінність устриць в їх свіжості, моллюсків їдять практично живцем. За своїми біологічними особливостями двостулкові моллюски-устриці є активними фільтраторами, в процесі своєї життєдіяльності накопичують в тілі мікроорганізми з навколишнього середовища. Одна особина виду *Fine de Claire* залежно від температури може профільтрувати від 1 до 3 л води у годину. Тому в устрицях, вирощуваних в схильних до антропогенного забруднення районах, можуть зустрічатися патогенні для людини бактерії і віруси. Кулінарні вироби з устриць є швидкопсувними продуктами, якість їх залежить від обсіменіння устриці-сирцю.

З метою подовження строку споживання устриць у сирому вигляді, кафедрою хімії, мікробіології та гігієни харчування ХДУХТ проводиться дослідження антимікробної активності препарату «Магнетофуд» на устрицях *Fine de Claire*. На сьогоднішній день було досліджено 26 устриць, 13 – контрольна група та 13-після обробки препаратом «Магнетофуд» у розведенні 2×10^{-9} моль з експозицією 24 години. Дослідження проводили на 2% м'ясо-пептонному агарі. Було зроблено розведення для посіву на МПА у співвідношенні 10^{-3} та 10^{-4} , що відповідає вимогам до п.3 «Рыба, рыбные и другие продукты моря» МБТ-5061. Після термостатування при $T=37$ °С протягом 48 годин отримали результат. Проводили підрахунок КУО з подальшим виготовленням та мікроскопуванням препаратів.

В результаті проведених досліджень отримали результат: на всіх чашках з посівами контрольних та опитних груп була виявлена ідентична кількість КУО. У випадку антимікробної дії препарату «Магнетофуд» повинно було спостерігатися зниження мікробної активності. Таким чином встановлено, що препарат «Магнетофуд» у заданій концентрації не проявляє антимікробної дії.