



**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я
ЗАПОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ МЕДИКО-ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**КООРДИНАЦІЙНА РАДА З НАУКОВОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ, АСПІРАНТІВ,
ДОКТОРАНТІВ І МОЛОДИХ ВЧЕНИХ
СТУДЕНТСЬКА РАДА**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

**86 ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ ТА СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ**

**«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
СУЧАСНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ФАРМАЦІЇ - 2026»**

14-15 травня 2026 року



ЗАПОРІЖЖЯ – 2026

ІМУНОПАТОГЕНЕТИЧНІ ТА ЕПІДЕМІОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ РЕСПІРАТОРНОГО МІКОПЛАЗМОЗУ У ДІТЕЙ: ВИКЛИКИ ДІАГНОСТИКИ ТА ТЕРАПЕВТИЧНІ ОРІЄНТИРИ	99
<i>Гура І.А., Онуфрійчук Д.О.</i>	
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ПОШИРЕНOSTІ ТА ІНТЕНСИВНОСТІ БОЛЮ В СПИНІ СЕРЕД ЛІКАРІВ-СТОМАТОЛОГІВ ТА АСИСТЕНТІВ СТОМАТОЛОГА	100
<i>Крапівін К.С.</i>	
ДОСЛІДЖЕННЯ ЛОКАЛЬНОЇ АНТИБІОТИКОРЕЗИСТЕНТНОСТІ STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE: АНАЛІЗ ІЗОЛЬОВАНИХ ШТАМІВ ЗА 2025 РІК	101
<i>Корнута Д.В., Рошканюк А.В.</i>	
МОЛЕКУЛЯРНО-ГЕНЕТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЕНДОТИПІВ STAPHYLOCOCCUS AUREUS ЯК ДЕТЕРМІНАНТА ТЯЖКОСТІ АТОПІЧНОГО ДЕРМАТИТУ	102
<i>Туряниця С.Д.</i>	
ОСОБЛИВОСТІ ПОШИРЕННЯ ГАРЯЧКИ ДЕНГЕ ТА ЗАХІДНОГО НІЛУ У ЗВ'ЯЗКУ З ГЛОБАЛЬНИМИ КЛІМАТИЧНИМИ ЗМІНАМИ	103
<i>Вакулєнко А.І.</i>	
ЕПШТЕЙНА-БАРР ВІРУС: ЛАТЕНТНА ІНФЕКЦІЯ ТА ОНКОГЕННИЙ ПОТЕНЦІАЛ	104
<i>Гришко А.С.</i>	
ОСОБЛИВОСТІ ІШЕМІЧНОЇ ХВОРОБИ СЕРЦЯ У ВІЛ-ПОЗИТИВНИХ ПАЦІЄНТІВ: СУЧАСНА ПРОБЛЕМАТИКА	105
<i>Сорока Д.Ю., Мальована А.О., Любечко О.В.</i>	
ХВОРОБА ЛАЙМА ЯК ПРОВОКУЮЧИЙ ФАКТОР РОЗВИТКУ ХРОНІЧНОЇ ПОЛІНЕЙРОРЕДИКУЛОПАТІЇ	106
<i>Крапівін К. С.</i>	
САНІТАРНО-МІКРОБІОЛОГІЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПИТНОЇ ТА ПОВЕРХНЕВОЇ ВОДИ М. ЗАПОРІЖЖЯ В УМОВАХ ВОЄННО-ТЕХНОГЕННОГО ВПЛИВУ	107
<i>Іващенко А.Є., Шапошникова К.А., Крупей К.С.</i>	
КЛІНІКО-ЛАБОРАТОРНА СТРАТИФІКАЦІЯ РИЗИКУ ІШЕМІЧНИХ ЦЕРЕБРОВАСКУЛЯРНИХ ПОДІЙ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ВАЛІДОВАНИХ ПРОГНОСТИЧНИХ ШКАЛ CHA ₂ DS ₂ -VASC ТА HAS-BLED У ПАЦІЄНТІВ ІЗ ІНФЕКЦІЙНО-АСОЦІЙОВАНИМИ ПОРУШЕННЯМИ СИСТЕМИ ГЕМОСТАЗУ	108
<i>Бабій Н.В., Цанко С.А.</i>	
ВПЛИВ ТЕМПЕРАТУРИ НА МІКРОБНУ КОНТАМІНАЦІЮ СВІЖОГО М'ЯСА	109
<i>Гулїна О.С., Зарівчацька Є.А.</i>	
CRISPR-CAS СИСТЕМИ ЯК АДАПТИВНИЙ ІМУНІТЕТ ПРОКАРІОТІВ: СУЧАСНІ УЯВЛЕННЯ	110
<i>Ластівка В.І.</i>	
ГЕРПЕСВІРУСНА ІНФЕКЦІЯ ТА ЇЇ РЕАКТИВАЦІЯ В УМОВАХ СТРЕСУ В УКРАЇНІ	111
<i>Блідун В. І., Ганїна С.Ю., Устименко О.С.</i>	
КИШКОВИЙ МІКРОБІОМ ЯК БІОМАРКЕР РАННЬОЇ ДІАГНОСТИКИ ХВОРОБИ ПАРКІНСОНА	112
<i>Ковальчук М.В.</i>	
РОЛЬ TOLL-LIKE РЕЦЕПТОРІВ У МЕХАНІЗМАХ ФОРМУВАННЯ ВРОДЖЕНОГО ІМУНІТЕТУ ПРИ ІНФЕКЦІЙНИХ ЗАХВОРЮВАННЯХ	113
<i>Боднарук Б.Б., Касіяник С.М.</i>	
КЛІНІКО-ПАТОГЕНЕТИЧНИЙ ТА СТАТИСТИЧНИЙ АНАЛІЗ ПЕРЕБІГУ COVID-19 І ЙОГО УСКЛАДНЕНЬ	114
<i>Ткаченко І. С.</i>	
СТАН ІМУНОПРОФІЛАКТИКИ ТА РІВЕНЬ ОБІЗНАНОСТІ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ ЩОДО ВАКЦИНОКЕРОВАНИХ ІНФЕКЦІЙ	115
<i>В.В. Дейнеко, Л.В. Гніздїлова.</i>	
АНАЛІЗ ВИПАДКУ ЗАХВОРЮВАННЯ НА КРИПТОКОКОВИЙ МЕНІНГІТ	116
У ВІЛ – ІНФІКОВАНОГО ПАЦІЄНТА	116
<i>Глузман Є.В.</i>	
УДОСКОНАЛЕННЯ СТРАТЕГІЇ ПОСТКОНТАКТНОЇ ПРОФІЛАКТИКИ СКАЗУ У ДОРΟΣЛИХ: ПРОВАДЖЕННЯ ЄВРОПЕЙСЬКИХ ДОСВІДІВ В УКРАЇНСЬКУ ПРАКТИКУ В УМОВАХ ВІЙНИ	117
<i>А.С. Дем'янюк, Х.С. Дегтяренко</i>	
ЕФЕКТИВІСТЬ НЕОНАТАЛЬНОГО СКРИНІНГУ ВРОДЖЕНОЇ ЦИТОМЕГАЛОВІРУСНОЇ ІНФЕКЦІЇ	118
<i>Вишнякова М.А. Волощук І.І.</i>	

ВПЛИВ ТЕМПЕРАТУРИ НА МІКРОБНУ КОНТАМІНАЦІЮ СВІЖОГО М'ЯСА

Гуліна О.С., Зарівчацька Є.А.

Науковий керівник: к. біол. н., доц. Крупей К.С.

Кафедра мікробіології, вірусології та імунології

Запорізький державний медико-фармацевтичний університет

Мета. Дослідити вплив температурних умов зберігання на кількісні показники мікробіоти свіжого м'яса (курятини, свинини та яловичини) та оцінити ризики мікробіологічного обсіменіння за умов порушення температурного режиму.

Матеріали та методи. Свіже м'ясо різного походження придбали в квітні 2026 р. в одному з фірмових магазинів м. Запоріжжя. Термін зберігання м'яса в магазині був близько 12 годин при t в холодильнику 2°C . Всі зразки протягом 2-х годин були доставлені до лабораторії для засівання контрольних проб. Дослід проводили в 3-х кратній повторності. Далі дослідні проби на 3 години поміщали у холодильну камеру на середню полицю (t була $4,5^{\circ}\text{C}$) та за кімнатної температури (20°C). Через 3 год проводили аналогічні дослідження, як і з контролем. Із середньої частини проб свіжого м'яса (курятини, свинини, яловичини) відбирали 1 г, гомогенізували в стерильних умовах із 10 мл фізіологічного розчину та висівали 0,2 мл суспензії глибинним методом у м'ясопептонний агар (МПА). Після інкубації при 37°C протягом 24 год визначали кількість мікроорганізмів у КУО/г з урахуванням розведення. Додатково готували мазки-відбитки з тканини м'яса та забарвлювали метиленовим синім для мікроскопічного дослідження [Наказ Міністерства аграрної політики України від 07.06.2002 р. № 28 (зі змінами); ДСТУ 8381:2015].

Отримані результати. Мікробна контамінація свіжого м'яса є неминучою, оскільки вона формується як через ендогенну мікробіоту тварини, так і внаслідок екзогенного обсіменіння під час забою, обробки, транспортування та зберігання. Її рівень визначається сукупністю чинників, зокрема температурним режимом, санітарно-гігієнічними умовами виробництва, тривалістю зберігання та видом сировини. За результатами наших досліджень найбільш збагаченим видом свіжого м'яса було куряче філе ($2019 \pm 106,21$ КУО/г), у яловичині мікроорганізмів було в 1,83 раза менше, а у свинині – в 3,32 раза ($1100 \pm 28,00$ та $610 \pm 12,01$ КУО/г, відповідно). При зберіганні дослідних зразків у холодильнику та за кімнатної температури протягом 3 год була помічена пряма тенденція щодо інтенсифікації розмноження бактерій. Найбільш активно мікроорганізми розмножувалися у свинині (попри низький рівень початкової контамінації): через 3 год зберігання проб в холодильнику кількість КУО/г збільшилася у 9,22 раза у порівнянні з контролем, а за кімнатної температури – у 61,22 раза. На 2-му місці по швидкості розмноження бактерій у свіжому м'ясі виявилося куряче філе: у порівнянні з контролем їх кількість через 3 год зберігання в холодильнику була у 2,14 раза більше, а за кімнатної температури – в 7,76 раза. В яловичині була незначна інтенсифікація росту та розмноження мікроорганізмів, в 1,80 та 7,61 раза більше, відповідно, після зберігання зразків в холодильнику та за кімнатної температури.

З усіх проб обирали домінантні колонії та проводили їх культуральний опис. У зразках переважали 3 морфотипи: білі колонії S-форми, сірувато-білі R-форми та блідо-коричневі S-форми. Мікроскопічний аналіз показав, що у контрольних зразках свіжого м'яса 3-х видів зустрічаються палички та подекуди стрептококи, але після перебування проб у холодильній камері та за кімнатної температури 3 год домінують не тільки ці групи бактерій, але й інші підгрупи коків, особливо у тих зразках, що зберігалися за t 20°C . Важливо зазначити, що домінування кокової флори, зокрема стрептококів і стафілококів, часто асоціюється з розвитком гнилісних процесів, оскільки ці мікроорганізми активно беруть участь у протеолітичному розкладанні білків з утворенням продуктів псування. Це свідчить про посилення процесів мікробної деструкції м'ясної тканини при порушенні температурного режиму зберігання.

Висновки. Встановлено, що вихідний рівень мікробної контамінації свіжого м'яса варіює залежно від його виду та є найвищим у зразках курячого філе. Підвищення температури зберігання з 4,5 °C до 20 °C супроводжується суттєвим зростанням кількості мікроорганізмів у всіх досліджених зразках, з найбільш вираженою інтенсифікацією розмноження у свинині. Водночас встановлено, що навіть за умов холодильного зберігання (4,5 °C) відбувається приріст мікробної чисельності, що зумовлено розвитком психротрофних бактерій. Виявлено також зміни якісного складу мікробіоти з підвищенням частки кокової флори, що свідчить про активізацію процесів мікробного псування м'ясної сировини.

Тому для обмеження мікробного росту доцільно мінімізувати тривалість зберігання охолодженого м'яса в холодильнику, особливо під час планових та аварійних відключень електроенергії, а також не зберігати свіже м'ясо за кімнатної температури. У разі відсутності можливості термічної обробки найближчим часом, сировину слід зберігати при t заморожування (-16-18 °C), що дозволяє суттєво пригальмувати розвиток мікроорганізмів.

Перспективою подальших досліджень є розширення спектра досліджуваних зразків м'яса та збільшення тривалості спостереження за динамікою мікробної контамінації за різних температурних режимів зберігання.

CRISPR-CAS СИСТЕМИ ЯК АДАПТИВНИЙ ІМУНІТЕТ ПРОКАРІОТІВ: СУЧАСНІ УЯВЛЕННЯ

Ластівка В.І.

Науковий керівник: д.мед.н., проф. Коваль Г.М.

Кафедра мікробіології, вірусології, епідеміології з курсом інфекційних хвороб
Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет»

Мета роботи. CRISPR-Cas системи - це короткі паліндромні повтори з регулярними інтервалами, що забезпечують адаптивний імунітет проти чужорідних елементів. Ці системи розвинулися як набута імунна система в архей та бактерій для деактивації чужорідної вірусної та плазмідної ДНК. Внаслідок впливу великої кількості вірусів на прокаріоти, розробили множинні захисні стратегії, серед яких кластерні системи CRISPR-Cas. У процесі взаємодії прокаріотів з вірусами спейсер інтегрується в CRISPR-локус клітини-хазяїна, де спейсери транскрибуються в малі РНК, що направляють Cas-нуклеази на розщеплення вірусної ДНК. Саме така імунізація забезпечує унікальну форму еволюції, що дозволяє популяції швидко й ефективно набувати стійкості до вірусів і передавати її своїм нащадкам. Проаналізувати сучасні наукові джерела про CRISPR-Cas як адаптивну імунну систему прокаріотів та оцінити її значення для еволюції та передачі вірусної стійкості в популяціях.

Матеріали та методи. На основі публікацій, представлених у Web of Science, Scopus та PubMed, проведено систематичний огляд робіт українських та іноземних науковців для виявлення головних тенденцій і закономірностей CRISPR-Cas системи як адаптивного імунітету прокаріотів та сучасні уявлення про неї.

Результати. Системи CRISPR ідентифіковані приблизно в 90% архейних геномів і 40% бактеріальних. Загалом, CRISPR-Cas системи поділяються на 2 класи, що містять 6 типів. Клас 1 є більш поширеним, ніж Клас 2, а I, II та III типи є найпоширенішими і складають 60%, 13% і 25% бактеріальних систем CRISPR відповідно. В архей системи типу I становлять 64%, а типу III - 34%, однак системи II типу є рідкісними. Клас 1 складається з I, III та IV типів і кодує багатобілкові ефекторні комплекси, а Клас 2 (II, V та VI типи) складаються з окремих білкових ефекторів. Безперечно, ця система забезпечує захист від різних паразитичних мобільних генетичних елементів, але системи CRISPR-Cas присутні не у всіх прокаріотичних геномах, що робить їх менш