



**Національний  
університет  
біоресурсів і  
природокористування  
України**

**Факультет  
ветеринарної  
медицини**

**НДІ Здоров'я тварин**



**«ЄДИНЕ ЗДОРОВ'Я – 2022»  
Матеріали Міжнародної наукової конференції**



**22-24 вересня 2022 р.  
НУБіП України, м. Київ**

**УДК 637.1.055**

**ВИДІЛЕННЯ МІКРООРГАНІЗМІВ РОДУ *PROTEUS*  
З М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Козловська Г. В., кандидат ветеринарних наук, доцент**

**Даниленко С. Г., доктор технічних наук,**

**старший науковий співробітник,**

**Постой В. В., кандидат ветеринарних наук,**

**Панасенко Г. А., лікар ветеринарної медицини**

*Національний університет біоресурсів і природокористування України,*

*м. Київ*

Мікроорганізми роду *Proteus* широко розповсюджені в природі: часто виділяються з кишківника людини і тварин, об'єктів довкілля, інколи з різних видів харчових продуктів (Różalski A., Stączek P., 2010; DrzewieckaD., 2016).

Наділені факторами патогенності штами протею здатні викликати ряд захворювань у людини і тварин, зокрема сечокам'яну хворобу, пієлонефрит, гастроентерит та ін. (Юрченко Л.А., 2008). Виділення протеїв за вірусних хвороб, зокрема від хворих поросят за вірусного гастроентериту, від телят за ротавірусної діареї свідчить про можливу роль їх як збудників секундарної інфекції (Скибіцький В. Г., 1994).

Надзвичайно виразна біологічна пластичність обумовлює здатність протеїв існувати у різних умовах довкілля, бути коменсалами в складі кишкового мікробіоценозу або паразитувати в макроорганізмах, обумовлюючи різноманітні патологічні процеси (Fernandez-Delgado M. et al., 2007; Мурзабаєва Р.Т. та ін., 2016).

Вивчаючи в еколого-біологічному аспекті збудники харчових токсикоінфекцій ми здійснювали, зокрема, виділення та ідентифікацію бактерій роду *Proteus*. Матеріалами для бактеріологічних досліджень були зразки м'ясного фаршу зі свинини, ковбасні вироби (сосиски, сардельки), придбані в торгівельній мережі м. Києва. Дослідження здійснювали, дотримуючись положень та методик мікробіологічних досліджень, регламентованих державними та міжнародними стандартами (ДСП 4.4.5.078-2001, ДСТУ ISO 6887-2:2005, ГОСТ 7702.2.7-95 та ін.).

Посів зразків здійснювали за методом Шукевича на скошений в пробірках МПА, на МПА в бактеріологічних чашках та на середовище Плоскірева. Інкубували за температури 37 °С. Ферментативні властивості ізолятів визначали за допомогою АРІ-20Е-стрипів (bioMérieux, Франція).

Всього було досліджено 14 зразків м'ясного фаршу та 38 зразків сардельок (сосисок). В результаті проведеного бактеріологічного аналізу протей був виділений з 7 зразків (3,6 %) – 2 штами *Proteus vulgaris* з м'ясного фаршу та 5 штамів (4 штами *Proteus vulgaris*, 1 штам *Proteus mirabilis*) – з поверхні сардельок і сосисок. Штам *Proteus mirabilis* виявився патогенним для білих мишей, обумовлював на кров'яному агарі β-гемоліз.

Результати наших досліджень та інформація щодо еколого-біологічної і патогенної характеристики бактерій роду *Proteus* аргументують актуальність подальших досліджень ролі тваринницької сировини та отриманих з неї продуктів у розповсюдженні протеїв, визначення джерел їх контамінації.