

ФГБОУ ВО Башкирский государственный медицинский университет
Министерства здравоохранения Российской Федерации



Правило пяти секунд или быстро поднятое упавшим не считается.

Научный руководитель:

проф., д.м.н. Марчелло Мальпиги

Докладчик:

студент П-505 а Антони ван Левенгук

*Актуальность

* Каждый **2-й человек** хоть раз в жизни ронял продукты питания на пол

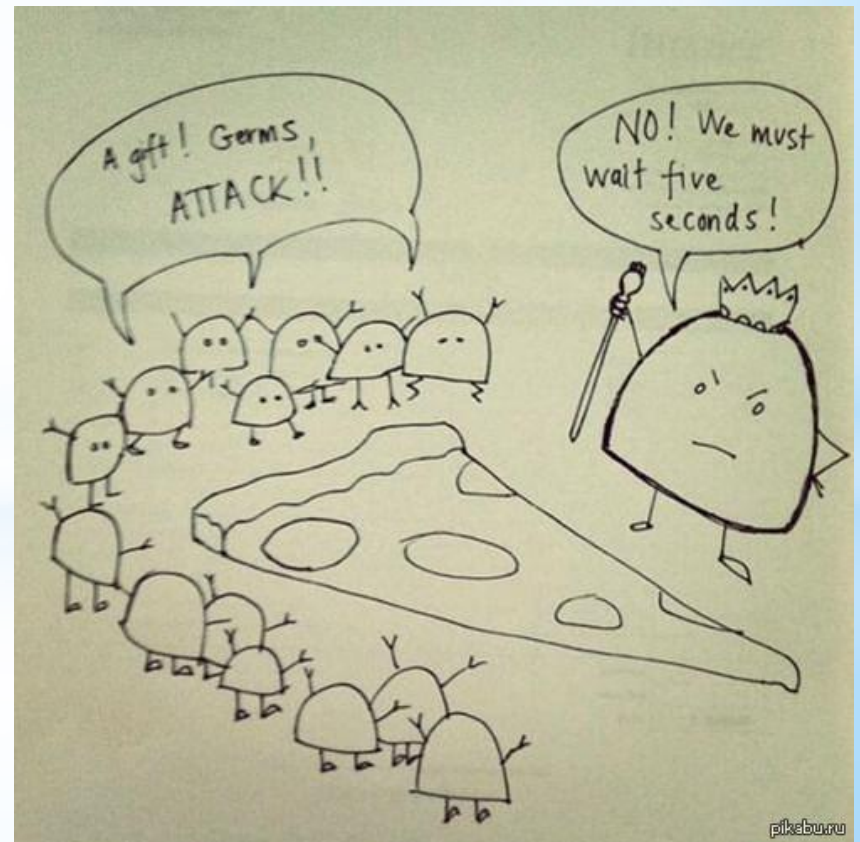
(Криворукова И.А. / Медицинская статистика. М.: ГЭОТАР-Медиа 2016, 250 с.)

* Проблема: что делать с упавшей пищей?

* Цель исследования

Определить зависимость скорости контаминации продуктов питания, упавших на пол, от времени нахождения на полу и типа поверхности пола.

Фото взято с веб сайта:
<https://www.ne-povalaesh-ne-poesh.ru>



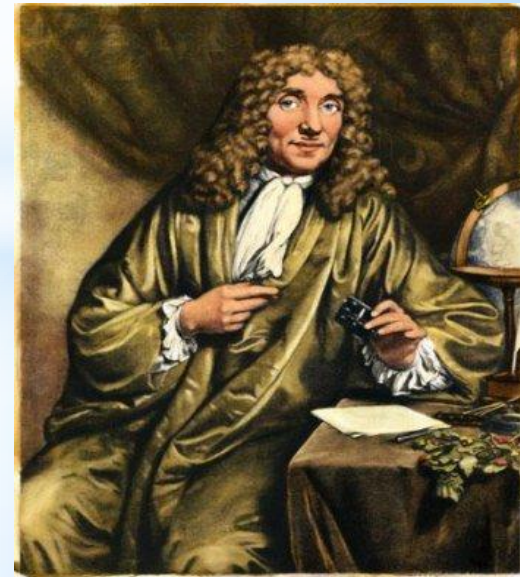
*Задачи исследования

- *1. Исследовать *микрофлору* поверхностей пола
- *2. Определить t окружающей среды в зоне эксперимента
- *3. Исследовать *микрофлору* продуктов питания
- *4. Исследовать *изменения микрофлоры*, происходящие при помещении исследуемых продуктов на пол

* Материалы: поверхности пола — керамическая плитка, дерево и ковровое покрытие; продукты питания — арбуз, хлеб, бутерброд с маслом и мармелад.

* Методы: бактериологическое исследование материала, взятого с продуктов, упавших на указанные поверхности пола и находившихся там в течение 5, 30, 300 секунд с последующим выделением чистых культур микроорганизмов с их идентификацией.

На фото изображен автор во время работы,
взято из личного архива



*Результаты исследования

*Таблица 1

Распределение продуктов питания по количеству микроорганизмов на их поверхности в зависимости от покрытия пола и времени нахождения на полу, в г. Делфт, Нидерланды в 1665 году.

Продукты	Керамическая плитка			Дерево			Ковровое покрытие		
	5 сек	30 сек	300 сек	5 сек	30 сек	300 сек	5 сек	30 сек	300 сек
Арбуз, КОЕ на 1 М ³	3 10	4 10	5 10	2 10	3 10	4 10	3 10	3 10	4 10
Хлеб, КОЕ на 1 М ³	3 10	3 10	4 10	2 10	2 10	3 10	3 10	3 10	3 10
Бутерброд с маслом, КОЕ на 1 М ³	2 10	3 10	5 10	3 10	3 10	4 10	3 10	4 10	4 10
Мармелад КОЕ на 1 М ³	3 10	4 10	5 10	4 10	5 10	6 10	3 10	3 10	4 10

* Результаты исследования

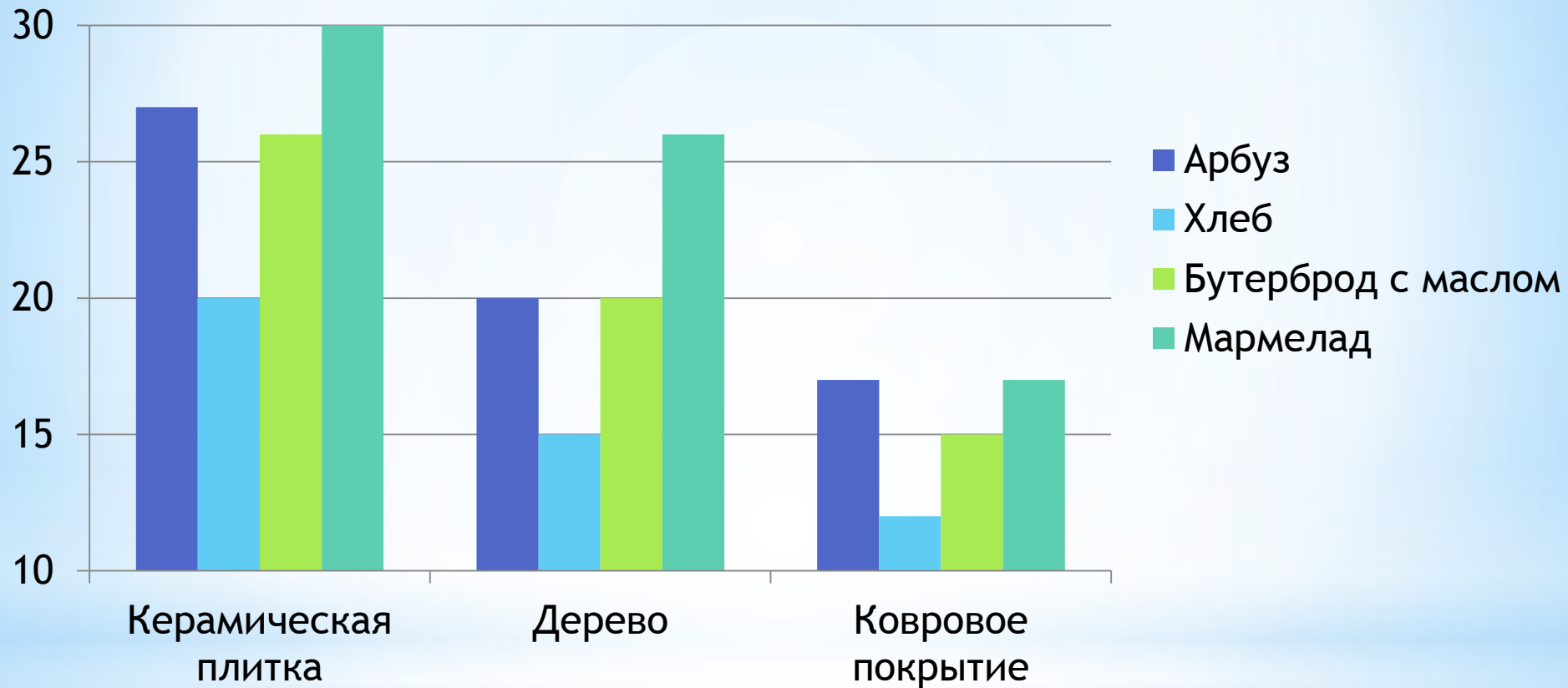


Рис. 1. Показатели содержания микроорганизмов в исследуемых продуктах питания в зависимости от температуры окружающей среды в г. Делфт, Нидерланды в 1665 году.

* Выводы

- * Наивысшая контаминация продуктов питания наблюдается на полу, покрытом керамической плиткой, наименьшая - на ковровом покрытии.
- * Больше всего подвергся контаминации мармелад, меньше всего - хлеб.
- * Чем выше t окружающей среды, тем быстрее происходит контаминация продуктов
- * Степень контаминации не зависит от времени нахождения продукта на полу

Спасибо за внимание!

