

ЛИТЕРАТУРА

1. *Heidi, Moawad*. What to know about cerebrovascular disease / Heidi Moawad // Medical News Today [Electronic resource]. — 2019. — Mode of access: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/184601>. — Date of access: 30.03.2021.
2. *Зайратьянц, О. В.* Правила формулировки патологоанатомического диагноза, выбора и кодирования по МКБ-10 причин смерти / О. В. Зайратьянц, Е. Ю. Васильева // Методические рекомендации. — 2019. — № 51. — С. 27.
3. *Pitt, B.* Effect of amlodipine on the progression of atherosclerosis of clinical events / B. Pitt, R. Byington // Circulation. — 2000. — Vol. 102. — P. 1503-1510.

УДК 613.298:614.2

ВЛИЯНИЯ КАЧЕСТВА ПОСУДЫ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА

Казакевич С. А., Камрукова Я. В.

Научный руководитель: старший преподаватель Е. А. Зыкова

Учреждение образования

«Гомельский государственный медицинский университет»

г. Гомель, Республика Беларусь

Введение

Ежедневно каждый человек старается употреблять полезную и здоровую пищу, для приготовления которой он использует различную кухонную технику и посуду. К сожалению, большинство людей не задумываются о том, как материалы, используемые для изготовления посуды, влияют на качество приготовления еды, а, следовательно, и на организм в целом.

Чтобы сохранить здоровье, следует не только правильно питаться, но и тщательно выбирать посуду, которая не будет оказывать негативного влияния на организм.

Производители посуды стараются убедить потребителей в безопасности своих изделий, однако, часто их утверждения не соответствуют действительности.

Цель

Изучить предпочтения в использовании различных видов посуды в бытовых условиях у населения Гомельского региона. Проанализировать основные материалы используемые для изготовления посуды и их безопасность для здоровья человека.

Материал и методы исследования

Анализ литературных источников о влиянии материалов, используемых для изготовления посуды, на организм человека. Социологический опрос, изучающий мнения участников, о предпочтениях в использовании различных видов посуды, а также о негативном влиянии на состояние здоровья того или иного материала.

Результаты исследования и их обсуждение

Человек в своей повседневной жизни может использовать разные виды посуды: керамическую, глиняную, пластиковую, стеклянную и алюминиевую.

С целью изучения предпочтений в использовании различных видов посуды, нами было проведено анкетирование среди населения Гомельского региона. В опросе приняли участие 110 респондентов различных возрастных категорий, среди них 75,2 % женщин и 24,8 % мужчин. Участникам были предложены следующие вопросы:

Как вы думаете, какая посуда безопасна для вашего организма?

Какая посуда, по вашему мнению, наносит вред организму человека?

Какой посудой вы пользуетесь?

Результаты социологического опроса представлены на рисунках 1 и 2.

Согласно полученным данным 35,6 % опрошенных считают небезопасной пластмассовую посуду. И не обосновательно, по литературным данным, пла-

стиковая посуда оказывает негативное влияние при её неправильном использовании [1]. Недопустимо применять контейнеры для холодных блюд при хранении горячей еды и напитков. Так как при нагревании пластик может выделить опасные вещества, в частности, бисфенол-а, винилхлорид, стирол, метанол, фталаты, формальдегид.



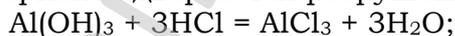
Рисунок 1 — Результаты социологического опроса о безопасности материалов, используемых в изготовлении посуды

Несмотря на опасность пластиковой посуды, 8,1 % опрошенных используют её в бытовых условиях, так как она удобна в транспортировке, легкая, не бьется, хорошо моется. Данные представлены на рисунке 2.



Рисунок 2 — Результаты социологического опроса о предпочтениях в использовании различных видов посуды

Алюминиевая посуда в последнее время не пользуется высокой популярностью среди населения. Только 5,3 % участников опроса используют ее для приготовления пищи. 20,4 % участников осведомлены о неблагоприятном влиянии алюминиевой посуды на организм. Доказано, что в кислой и щелочной средах материал подвергается разрушению [2]:



Поэтому алюминиевая посуда подходит только для блюд с нейтральной средой, а также для кипячения воды.

Большинство хозяек на своей кухне предпочли бы видеть посуду эстетической формы и окраски. Особую популярность, в связи с этим, приобретает посуда, изготовленная из керамики и стекла. Наибольшее количество опрошенных указывают, что используют в бытовых условиях стеклянную (26,1 %) и керамическую (19,1 %) посуду.

Стекло и керамика, по мнению опрошенных, — самые безопасные материалы для изготовления посуды. Так считают 26,1 и 19,5 % респондентов, соответственно. Керамическая и стеклянная посуда сама по себе является безвредной,

однако, при их окраске используются цветные лаки и эмали в состав которых могут входить токсичные элементы такие как свинец, кадмий и др.

На третьем месте после стекла и керамики стоит посуда из нержавеющей стали. Ею регулярно в быту пользуются 12,4 % участников опроса. 16,8 % опрошенных считают посуду из нержавейки опасной для здоровья, в то время как для 15,8 % респондентов она является безопасной. Качественная посуда из нержавеющей стали не должна выделять токсичных веществ и является безопасной для здоровья человека, однако ряд производителей при изготовлении такой посуды используют низкокачественные материалы, которые могут оказывать негативное влияние на организм. Поэтому хранить долгое время пищу в данной посуде не рекомендуется, так как в продукты могут попасть вещества, обладающие канцерогенными и аллергенными свойствами.

Существует мнение что варенье и кофе наиболее вкусные именно при варке их в посуде из меди [3]. Согласно полученным данным 3,9 % опрошенных используют медную посуду в бытовых условиях, а 13,2 % участников считают такую посуду опасной для организма. Доказано, что ионы меди, обладающие антибактериальным эффектом, могут способствовать более длительному сохранению пищи, но долго хранить пищу в медной посуде не стоит, так как медь способствует окислению полиненасыщенных жирных кислот, а также подвергается коррозии с выделением токсичных веществ в продукты питания.

Чугунная и глиняная посуда не пользуются высокой популярностью в последнее время, среди опрошенных её применяют 3,2 и 3,5 %, соответственно. 16,5 % опрошенных считают чугун опасным материалом, несмотря на то, что качественная чугунная посуда вреда для здоровья не представляет.

Выводы

Для приготовления пищи человек использует безвредную и экологически чистую посуду. Но не всегда люди верно оценивают безопасность того или иного материала, используемого для изготовления посуды, поэтому важно вести разъяснительную работу среди населения о вредном влиянии отдельных видов посуды с целью формирования правильной культуры приготовления и хранения пищи, а, следовательно, и сохранения здоровья населения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Насколько вреден пластик? Нужно ли от него отказаться? [Электронный ресурс] // Журнал «All Химия». — Россия, 2019. — Режим доступа: <https://meduza.io/feature/2019/06/20/naskolko-vreden-plastik-nuzhno-li-ot-nego-otkazatsya-i-kuda-ego-sdat>. — Дата доступа: 11.03.2021.
2. Из какой посуды лучше не есть? /sb.by Беларусь сегодня [Электронный ресурс] Издательский дом Беларусь сегодня. — Минск, 2014. — Режим доступа: <https://www.sb.by/articles/vrednaya-posuda.html>. — Дата доступа: 10.03.2021.
3. Медная посуда: полезна или вредна для организма человека? [Электронный ресурс] Сайт о посуде. — Россия, 2019. — Режим доступа: <https://posudaa.ru/poleznye-sovety/mednaya-posuda-ili-vredna-dlya-organizma-cheloveka>.

УДК 577.1:616.15-07]:616.127-005.8-06

АНАЛИЗ БИОХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КРОВИ ПРИ ИНФАРКТЕ МИОКАРДА С УЧЕТОМ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Карebo E. M., Дзюба Д. С.

Научный руководитель: старший преподаватель М. В. Громыко

Учреждение образования

«Гомельский государственный медицинский университет»

г. Гомель, Республика Беларусь

Введение

В клинической практике наибольшую проблему представляет дифференциальная диагностика острых коронарных синдромов, таких как инфаркт мио-