

ГОУ ВПО «Сургутский государственный университет
Ханты-Мансийского автономного округа-Югры

Кафедра микробиологии

**Гистамин и декарбоксилирующая
активность пробиотических
микроорганизмов для жителей Севера**

А.В. Куяров, Л.А. Сайгушева, А.А. Куяров

г. Сургут 2008

Научно-учебный комплекс

Экспериментальная и экологическая микробиология

микробиологии

Медицинская микробиология, иммунология, и вирусология

Иммунология

Общая микробиология

Природоведческая микробиология

Микробиология и иммунология спорта
Рациональное питание спортсменов

Биополитика и экополитология

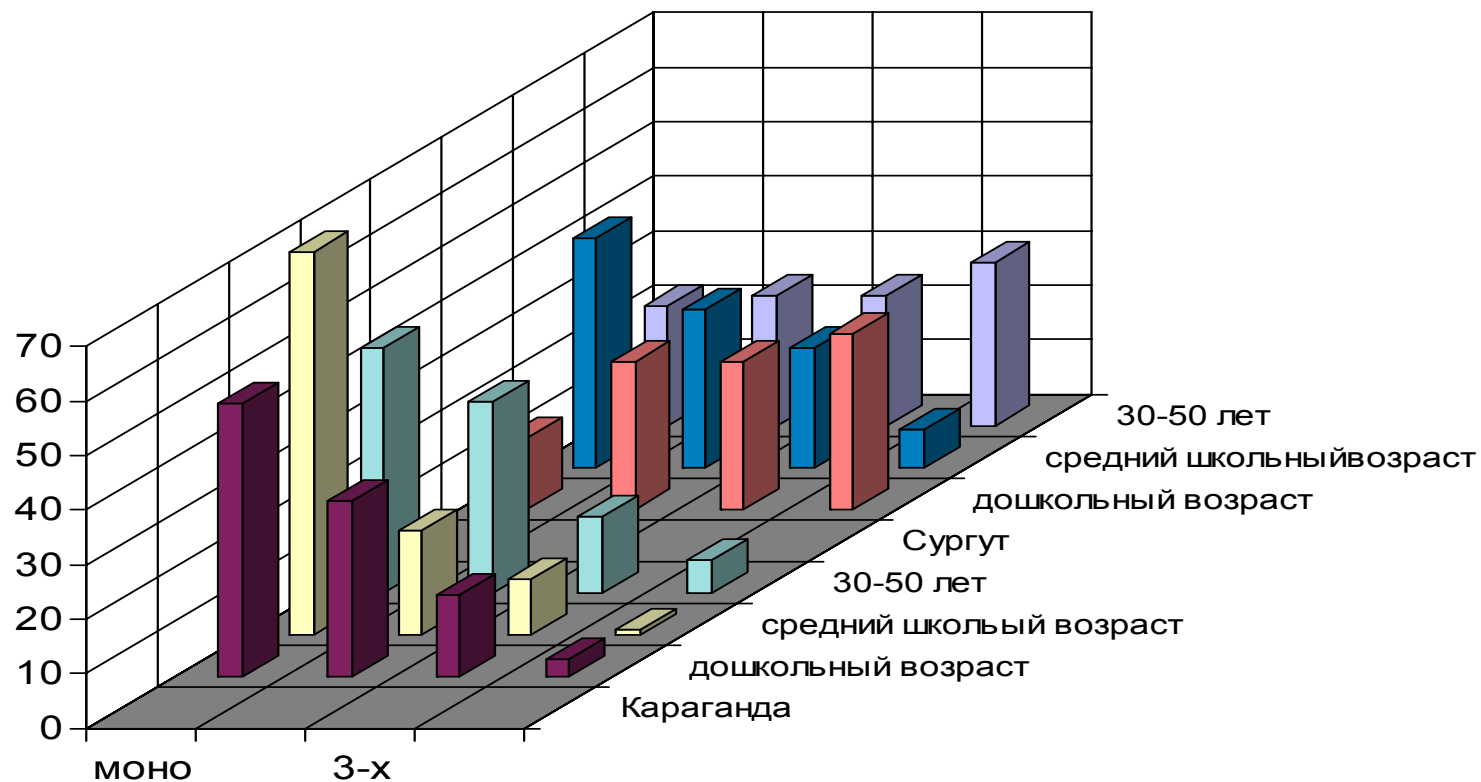
Экология

Сектор микрофлоры человека и животных

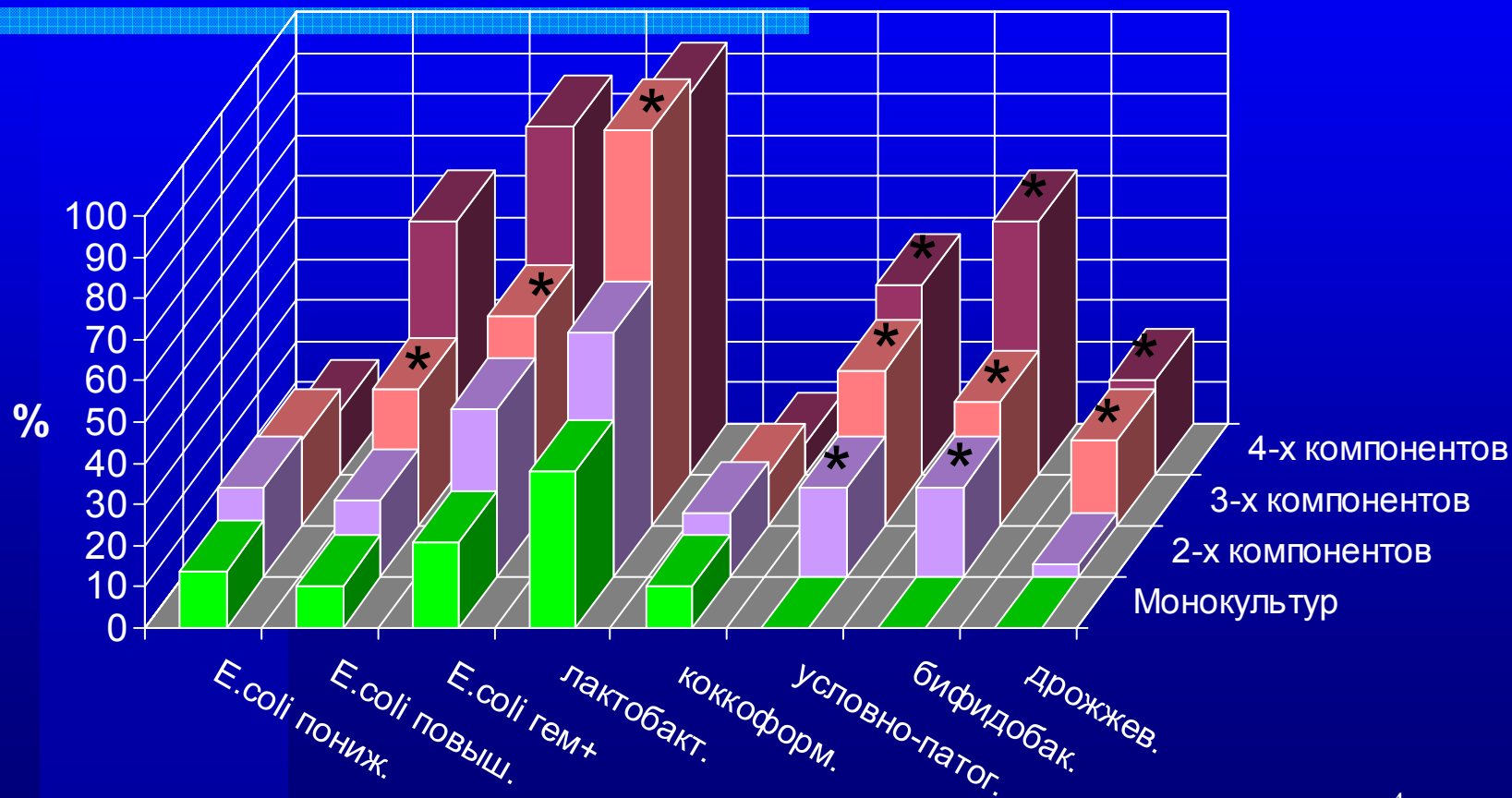
Сектор пробиотиков и промышленной микробиологии и

Сектор молекулярно-генетических исследований

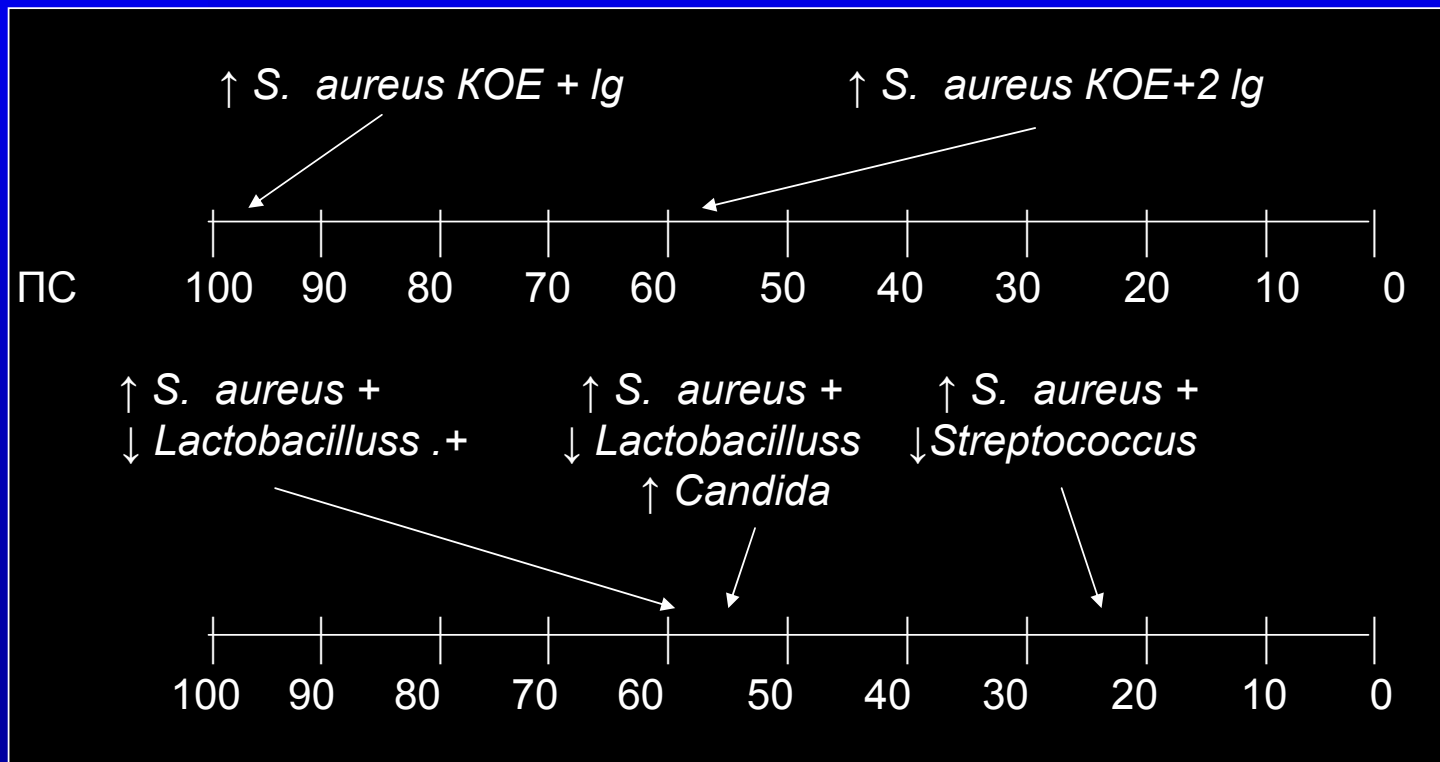
Отклонения показателей нормальной микрофлоры в городах Сургуте и Караганде



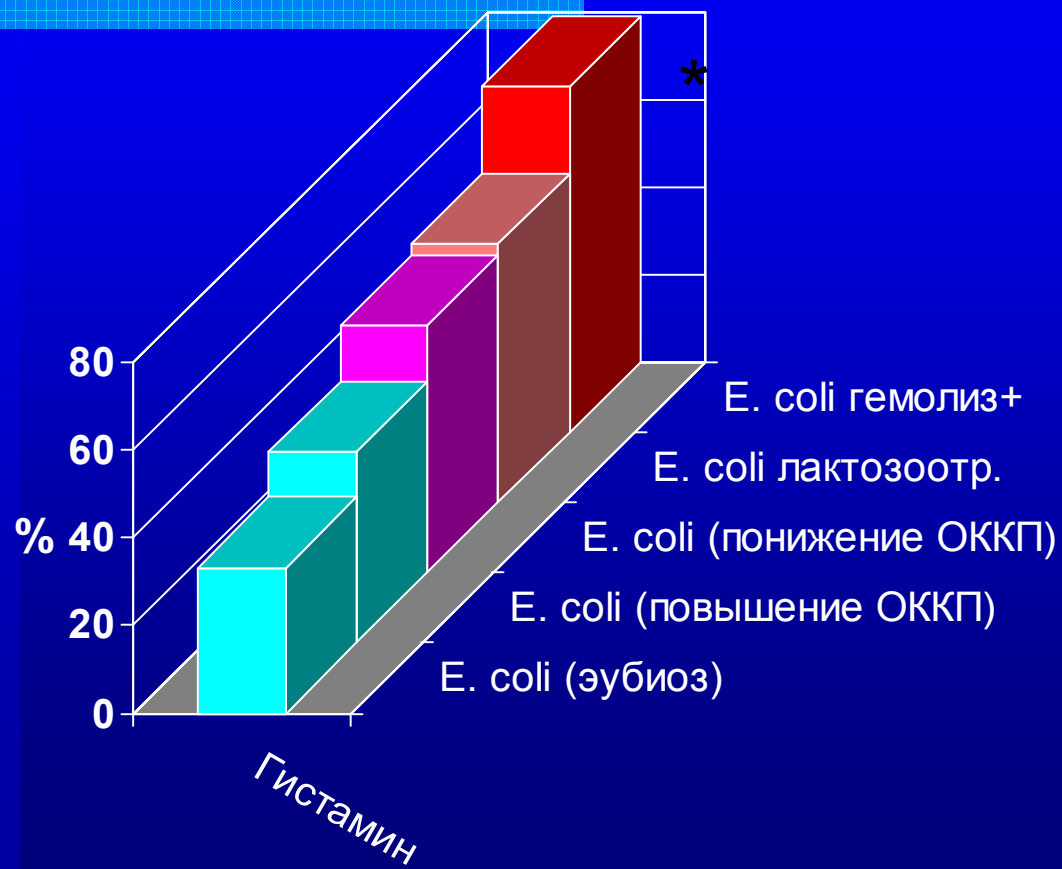
Частота и уровень изменения видового состава биоценоза кишечника в исследуемых группах



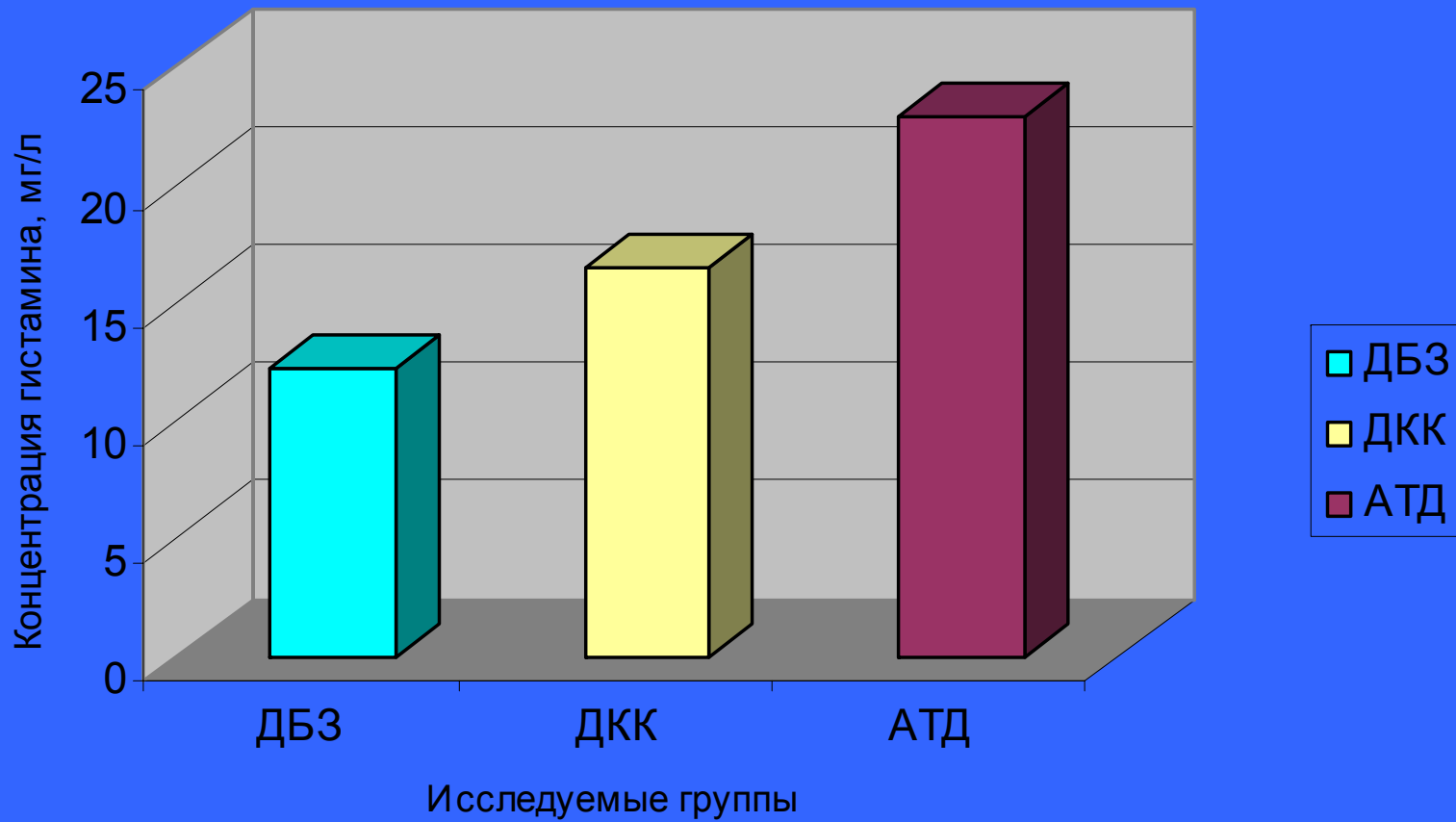
Показатели процентного сходства бактериальных сообществ при изменении содержания одной, двух и трех культур



Декарбоксилазная активность у *E. coli* в исследуемых группах



Сравнительная характеристика декарбоксилирующей активности лактобактерий выделенных из кишечника человека, мг/л



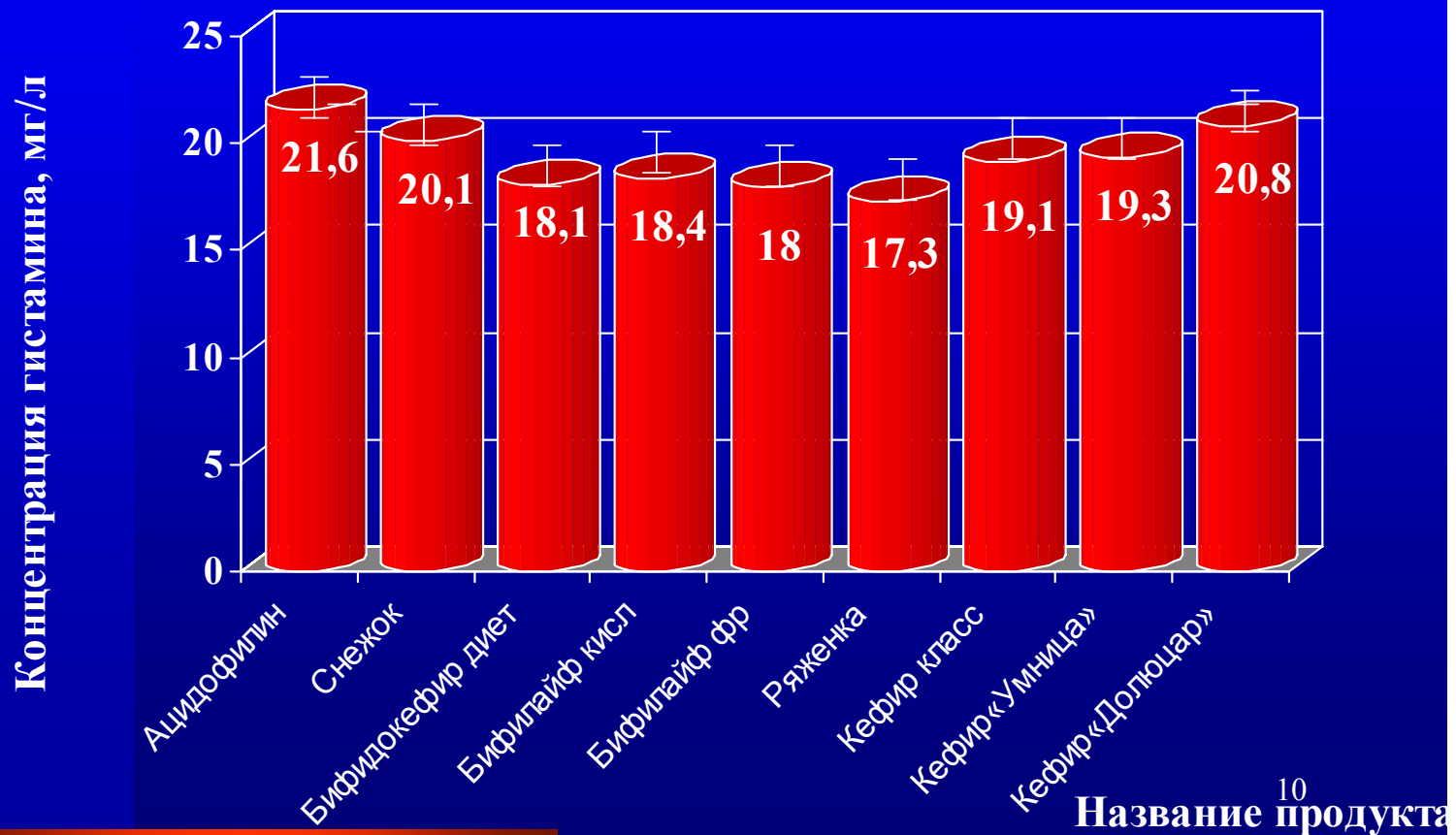
Декарбоксилирующая активность лактобактерий выделенных из кишечника человека в группе с дисбактериозом, мг/л



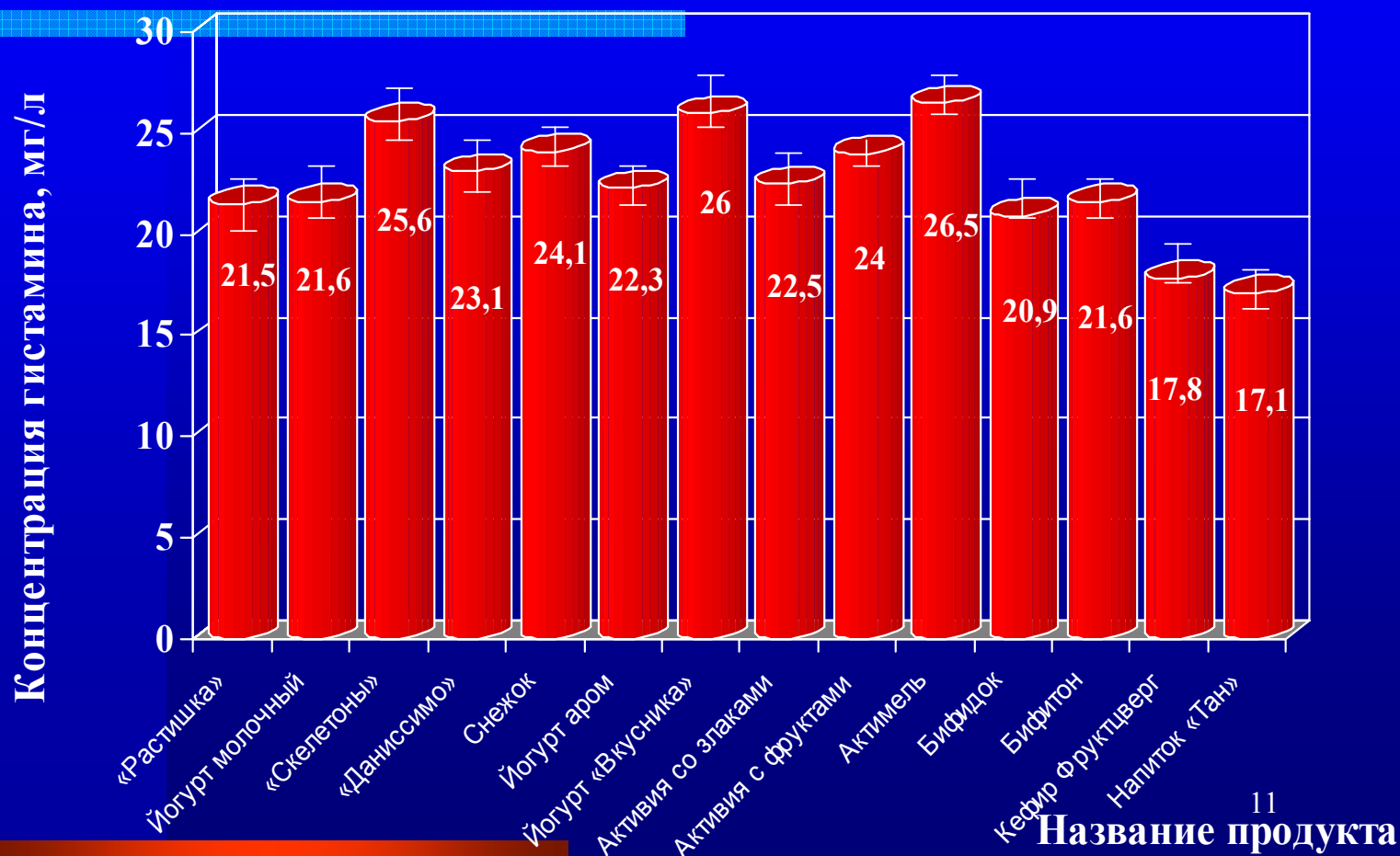
Показатели диаминооксидазной активности культур рода *Lactobacillus*, используемых в бакпрепаратах

Микроорганизмы	n	Уменьшение гистамина, мкг
<i>L. acidophilus</i> Ацилакт	5	43,2±1,3
<i>L. acidophilus</i> 317/402	5	42,2±1,3
<i>L. acidophilus</i> 97	5	41,2±1,2
<i>L. acidophilus</i> Слизистый	5	39,1±1,1
<i>L. acidophilus</i> 630	5	37,4±1,0
<i>L. fermentum</i> 90 TC-4	4	30,6±1,5
<i>L. plantarum</i> 8RA3	4	30,3±1,5
<i>L. delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	5	22,0±1,7

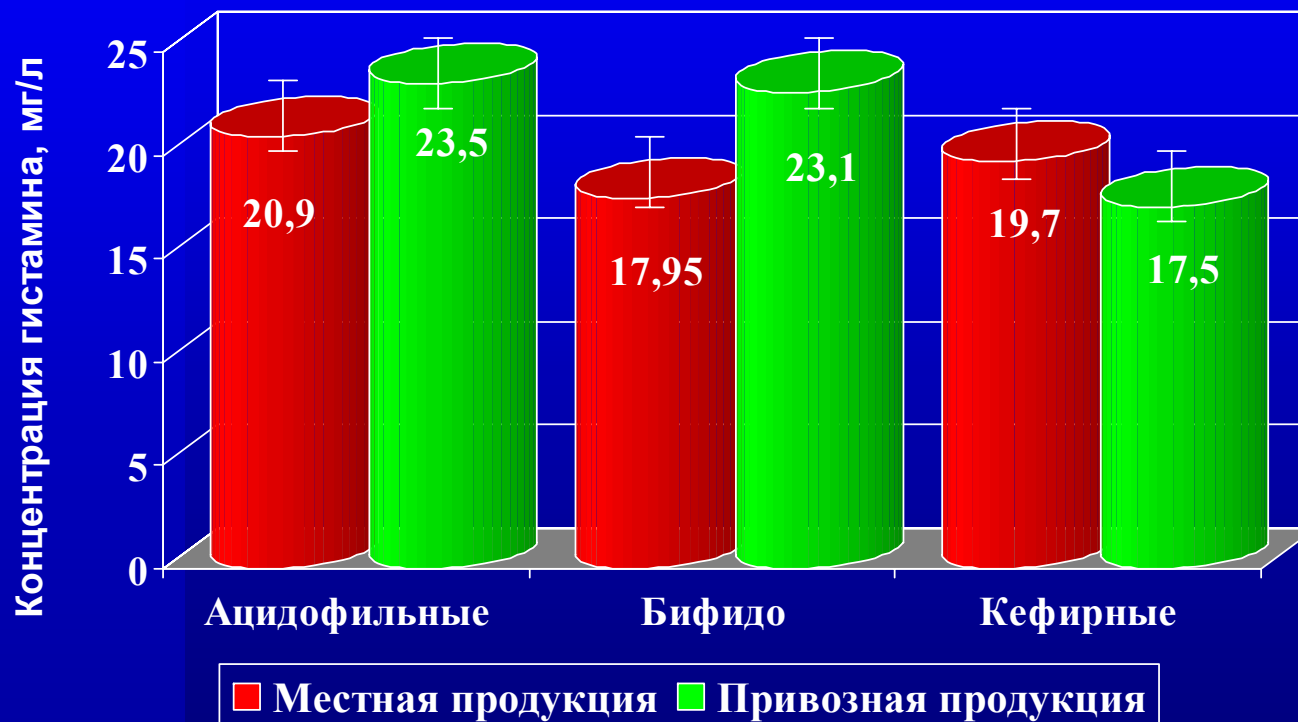
Содержание гистамина в местной продукции



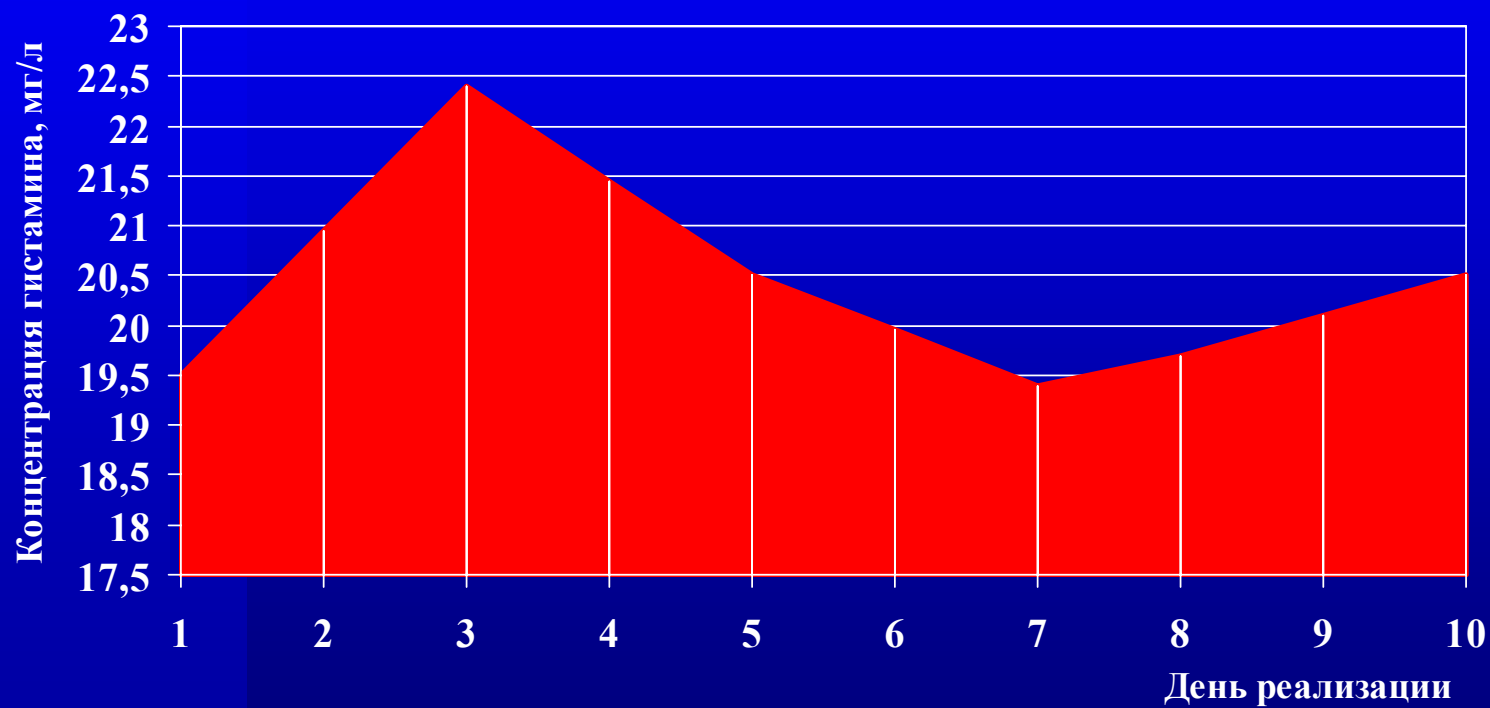
Содержание гистамина в привозной продукции



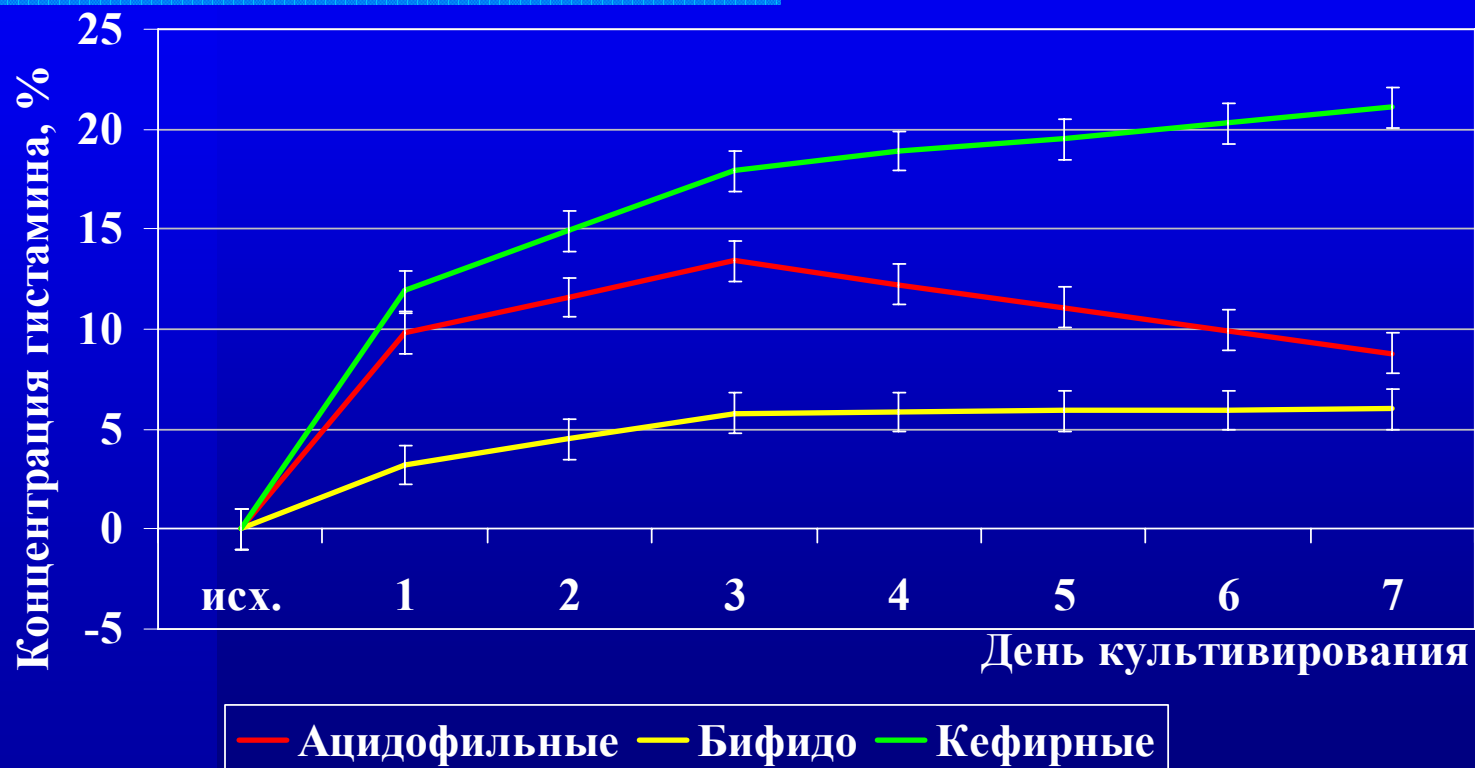
Содержание гистамина в разных группах кисломолочных продуктов



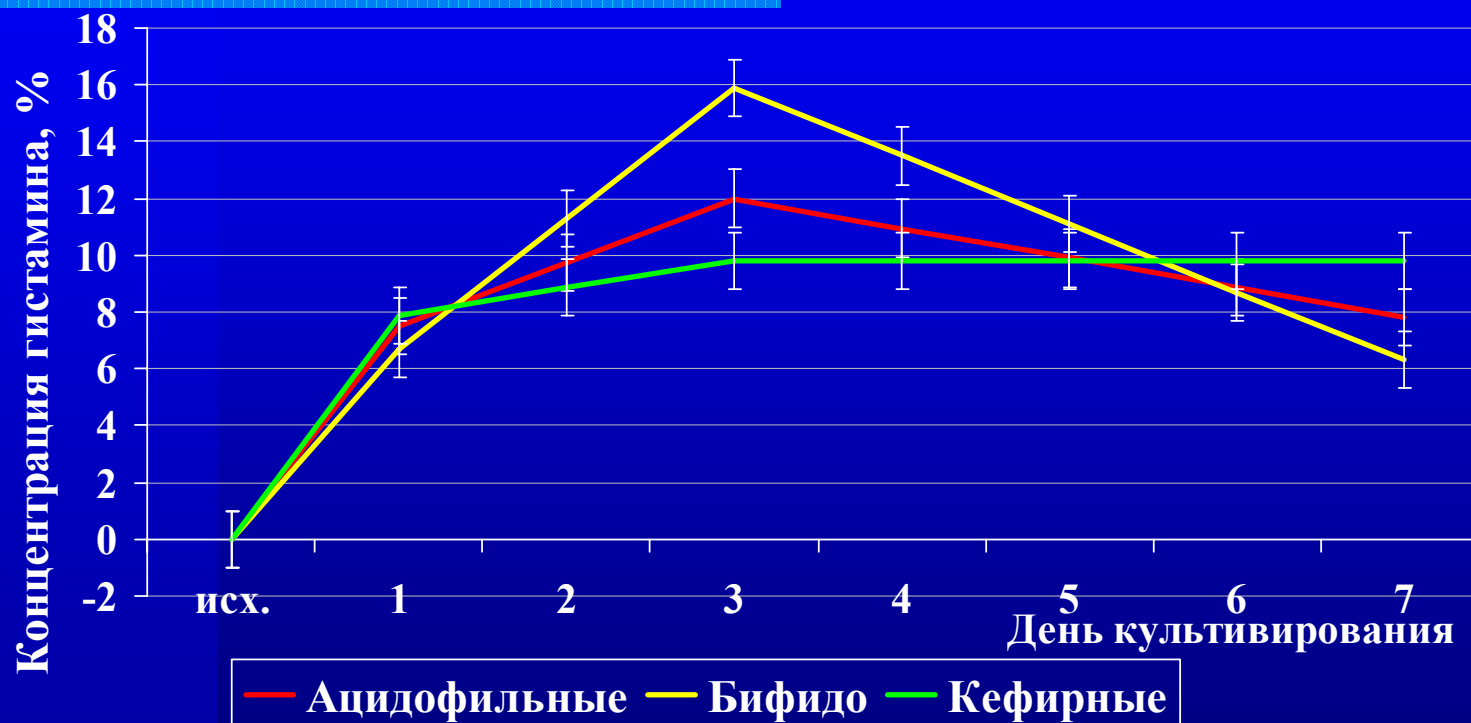
Зависимость концентрации гистамина от срока реализации



Соотношение декарбоксилирующей активности *Streptococcus* из разных групп продуктов



Соотношение декарбоксилирующей активности *Lactobacillus* из разных групп продуктов



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Выводы:

- Наибольшее содержание гистамина отмечено в привозной продукции (Напиток «Актимель», йогурт «Вкусника») в ацидофильной группе
- Наибольшей декарбоксилирующей способностью обладают штаммы *Streptococcus*, выделенные из кефирных продуктов

Рекомендации:

- Учитывать дневную норму потребления пищевых продуктов с повышенным содержанием гистамина
- Учитывать декарбоксилирующую активность микроорганизмов при подборе заквасочных культур для изготовления кисломолочных продуктов

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!