

**НАРБУТОВИЧ О.В.**, соискатель

УО «БГПУ им. М.Танка»

Научный руководитель **КРАСОЧКО И.А.**, доктор вет. наук, доцент  
РНИУП «ИЭВ им. С.Н. Вышелесского НАН Беларуси»

## **УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ МЕТОДА ОПРЕДЕЛЕНИЯ АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ МЁДА**

Как известно, мёд – продукт, обладающий высокими пищевыми качествами и лечебными свойствами: противомикробными, противовирусными, противовоспалительными, иммуностимулирующими и другими. Кроме того, мёд обладает выраженными антибактериальными свойствами. Присутствующие в мёде ферменты, органические кислоты, сахара, а также макро- и микроэлементы создают среду, в которой гибнут и теряют способность размножаться многие патогенные бактерии.

Антибактериальную активность мёда определяют методом серийных разведений или диффузии в агар. В наших исследованиях мы использовали усовершенствованный нами метод диффузии в агар (метод лунок), так как он является наиболее простым и удобным. Для этого был сконструирован штампик, который дает возможность произвести одновременно посев шести тест-культур в каждую чашку Петри. Штампик состоит из шести стеклянных трубочек, загнутых на конце и собранных в виде цветка. На каждом лепестке приклеена полоска ткани, хорошо впитывающая воду. Лепестки штампика помечены разными цветами. Каждому цвету соответствует определенный вид микроорганизма, взятому в качестве тест-культуры. Таким образом, тест-культуры располагаются всегда в одинаковой последовательности, что удобно при учёте результатов.

Для посевов были взяты суточные агаровые культуры бактерий: *Escherichia coli*, *Bacillus subtilis*, *Staphylococcus aureus*, *Micrococcus lysodeiaticus*, *Pasteurella multocida*, *Salmonella dublin*, смывы в стерильном физиологическом растворе и доведенные до концентрации 1 млрд. микробных тел. Взвеси микробов при помощи шприца впрыскивали в полоски ткани на лепестках штампика.

В застывшем МПА пробойником делали луночку диаметром 5 мм. В каждую лунку добавляли по 50 мкл мёда. Мёд отмеряли при помощи одноразового шприца, обрезанного на конце.

**Чашки Петри помещали на сутки в термостат при температуре 37°С. Показателем антибактериальной активности меда служил диаметр зоны задержки роста микроорганизмов. Измерения производили в отраженном свете (чашки Петри помещали на матовую поверхность так, чтобы свет падал на них под углом 45°).**

Результаты опыта показали, что все 52 образца мёда обладают высокой антибактериальной активностью. Наибольший диаметр задержки роста наблюдали в отношении *Escherichia coli* (31,4±0,72 мм) и *Staphylococcus aureus* (33,0±0,92 мм).

Таким образом, усовершенствованный нами метод диффузии в агар является наиболее простым, производительным и может применяться для определения антибактериальных свойств больших количеств проб мёда.

УДК 1 (091)

**НАРЕЙКО В.Л.**, студент

Научный руководитель **РУДКО Е.А.**, кандидат философских наук, ст. преподаватель

УО «Витебская государственная академия ветеринарной медицины»

## **НАРЦИССИЗМ КАК ДЕСТРУКТИВНЫЙ ПУТЬ РАЗРЕШЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ ПРОТИВОРЕЧИЙ В КОНЦЕПЦИИ Э. ФРОММА**

В результате исторического анализа Э.Фромм сделал вывод о том, что неотъемлемой чертой человеческого существования в наше время является одиночество, изоляция, отчужденность, и показал механизмы того, как люди пытаются преодолеть эти чувства. Одной из стратегий, используемых людьми, чтобы «убежать от свободы», является деструктивность, одной из форм которой выступает нарциссизм.

Нарциссизм, по мнению Фромма, это «такое эмоциональное состояние, при котором человек реально проявляет интерес только к своей собственной персоне, своему телу, своим потребностям, своим мыслям, своим чувствам, своей собственности и т.д. ... Лишь то имеет значимость, что касается его самого, а остальной мир в эмоциональном отношении не имеет ни запаха, ни цвета».

Опасным последствием нарциссической привязанности является потеря рационального суждения. Предмет нарциссического интереса рассматривается как ценный, но не на основании объективной оценки,