



Всеукраїнська молодіжна науково-практична
конференція
**«Роль молоді у відбудові післявоєнної України:
визначаємося зі шляхами розвитку»**



юридичних домовленостей між всіма державами світу, про етику застосування ШІ.

Слава Україні! Героям Слава!

Список використаних джерел:

1. Малиновський Б. М. Відоме і невідоме в історії інформаційних технологій в Україні. К.: Академперіодика, 2001. 214 с.
2. Глинський Я.М. Штучний інтелект. Інтелектуальні роботи /Я.М.Глинський, В.А. Ряжська В.А. Львів: Деол, 2002. 168 с.
3. Навчальний посібник «Методи та системи штучного інтелекту» Лубко Д.В. Шаров С.В.//Напрямки використання штучного інтелекту. 2019.С. 16-25.
4. Міністерство цифрової трансформації України. URL: <https://thedigital.gov.ua/news>.

*Пильгун Марина,
студентка 3 курсу, спеціальність «Технологія
виробництва і переробки продукції тваринництва»
Науковий керівник: Брюхачова Інна,
кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач
ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний інститут»*

НЕГАТИВНИЙ ВПЛИВ ВИКОРИСТАННЯ АНТИБІОТИКІВ У ТВАРИННИЦТВІ

Значна кількість антибіотиків, масово використовуються для лікування у тваринництві. Багато тваринницьких ферм використовують антибіотики на постійній основі як лікувальні засоби, а також як стимулятори росту сільськогосподарських тварин і птахів.

Надмірне використання антибіотиків у тваринництві призводить до того, що бактерії мутують і пристосовуються – при наступному використанні антибіотики перестають діяти. Резистентність або стійкість до антимікробних препаратів вважається серйозною загрозою для людей та тварин у майбутньому, а зростаючий рівень стійких бактерій може збільшити кількість інфекційних захворювань.

Регулярне вживання антибіотиків, які присутні у м'ясі птиці, свинини, яловичини, індички та риби, сприяє виникненню антибіотикорезистентності (стійкості до ліків), а також може стати причиною зниження імунітету, порушення обміну речовин, алергічних реакцій, появи набряків, дерматиту, дисбактеріозу.



Всеукраїнська молодіжна науково-практична
конференція
**«Роль молоді у відбудові післявоєнної України:
визначаємося зі шляхами розвитку»**



Антибіотики частіше застосовуються на великих тваринницьких комплексах, де через щільне утримання тварин та птахів, існує підвищений ризик поширення інфекційних захворювань. Крім того, свині в інтенсивних закритих системах можуть отримувати антибіотики протягом усього життя. Поросяттам часто дають антибіотики профілактично внаслідок розвитку діареї після відлучення. Органічні свинарські ферми відлучають поросят пізніше і використовують значно нижчий рівень антибіотиків. У молочному секторі антибіотики зазвичай використовуються для «сухої терапії корів», з метою запобігання появі маститу під час сухостійного періоду. Така терапія здійснюється для всіх корів як профілактичний засіб – навіть тоді, коли відсутні ознаки захворювання. У птахівництві антибіотики використовують для лікування та профілактики респіраторних захворювань та інших бактеріальних інфекцій. Передусім від антибіотикостійких бактерій потерпають працівники ферм. Зафіксовані випадки передачі стійких стафілококів, стрептококів та кишкових паличок від тварин людям під час безпосереднього контакту. Споживання м'яса, в якому збереглися бактерії, чи контакт із ним також може призвести до харчової інфекції. Якщо бактерії при цьому були стійкі, то лікувати таку хворобу складніше. Є дані про отруєння людей сальмонелами, кишковими паличками та ентерококами через їжу та непрямий контакт із тваринами. Кожне п'яте зараження людей стійкими бактеріями стається через їжу чи тварин. Інше питання – чи є в самому м'ясі антибіотики, і наскільки вони нам шкодять.

Антибіотики не повинні значно накопичуватися в м'ясі. Вони виводяться з організму тварин. Крім того, введення антибіотиків мають припинити за кілька днів до забою. Присутність в м'ясі антибіотиків може спровокувати алергічні реакції або порушення мікрофлори кишечника. Втім, у м'ясі часто присутні не самі антибіотики, а їх залишки. Вони значною мірою руйнуються під час приготуванні м'яса: смажені, запіканні, варінні. Зараз вчені досліджують, чи є залишки антибіотиків відповідальними за утворення резистентних патогенів людини чи порушення мікрофлори кишечника. Але головною загрозою для здоров'я вважають не антибіотики в м'ясі, а саме стійкі бактерії, які знаходяться в ньому.

Список використаних джерел

1. URL: <https://foodprint.org/issues/antibiotics-in-our-food-system/>
2. URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/blog-science-44221244>
- 3 URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Antibiotic_use_in_livestock
4. URL: https://www.bbc.com/ukrainian/health/2015/12/151208_farmers_antibiotics_vc