

Пробіотичні властивості *Saccharomyces cerevisiae var. boulardii* I-3799

Катерина Найда, Світлана Старовойтова

Національний університет харчових технологій

Марина Фоміна, Катерина Ткаченко

Інститут мікробіології і вірусології ім. Д.К. Заболотного НАН України

Вступ

Проблема хвороб шлунково-кишкового тракту (ШКТ) є однією з найпоширеніших згідно статистики МОЗ України, що пов'язано з порушенням культури харчування сучасних громадян. Фармацевтична галузь полегшує вирішення цієї проблеми шляхом пропозиції використання пробіотиків [1].

Основна частина

Бактеріальні пробіотики містять переважно лакто- та біфідобактерії. Основним механізмом їх дії є незначне підвищення кислотності шляхом ферментації лактози, цим самим створюються ідеальні умови для нормальної мікрофлори кишечника та ферментів травлення. Однак бактеріальні пробіотики вже мають надто тривале використання, тому їм на зміну або в підтримку приходять комплексні пробіотики з іншими механізмами дії.

Пробіотики на основі дріжджів *Saccharomyces cerevisiae var. boulardii* I-3799 крім загальних властивостей (прямий антагонізм) мають інші механізми (антиоксидна дія, посилення неспецифічного імунного захисту, ферментативна активність, трофічний ефект), за рахунок яких можуть використовуватися як монопрепарат. Генетично обумовлена стійкість *S. boulardii* до дії антибіотиків дозволяє застосовувати їх одночасно з антибіотиками для захисту мікробіоти ШКТ [2].

Матеріали і методи

Дріжджі культивували на сусло-агарі за температури 37°C. Здійснювали посів мікроорганізму широкою смугою у вигляді діаметра на чашці Петрі. На другу добу підсівали перпендикулярно з двох сторін патогенні та умовно-патогенні бактерії.

Результати

Покази результатів знімалися на 3-тю та 5-ту добу. На третю добу експеримент не дав необхідних результатів, однак на п'яту добу було помічено прояв антагоністичних властивостей *S. boulardii* по факту наявності зон затримки росту бактерій: *S. aureus*, *P. aeruginosa*, *E. coli*, *Proteus vulgaris*. Даний експеримент довів, що дріжджова культура *S. boulardii* має пробіотичні властивості, які виявляються шляхом антагонізму.

Висновки

Отже, дослідження пробіотичних властивостей *S. boulardii* та потенційне використання їх як основу пробіотика є перспективною розробкою для фармацевтичної галузі, що пов'язано з відсутністю патогенності дріжджів даного виду та наявністю ряду кардинально нових позитивних ефектів на організм людини.

Література

1. Степанов. Ю. М. Хвороби органів травлення та гастроентерологічна допомога населенню України: здобутки, проблеми та шляхи їх вирішення// Здоров'я України. – Тематичний номер. – 2014 р. – 10-11с.

2. Пат. № 100402 UA, МПК C12N 1/18, A61K 36/064. Композиція, яка містить дріжджі *Saccharomyces cerevisiae*, та її застосування як профілактичного продукту / Ж. Сімон, Ж. Піньєд, П. Вандеркерков, Д. Пулен, П. Десремо. – Опубл. 25.12.2012, Бюл. №24.