

УДК 579.6

РАЙСКОЕ МЕСТЕЧКО ДЛЯ МИКРООРГАНИЗМОВ

*Исаева В.П., студентка 1 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии, isayeva_varechka@mail.ru
Научный руководитель – Пульчеровская Л.П., кандидат
биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: микроорганизмы, кишечная палочка, грибы, губка, бытовая техника.

В статье представлен обзор самых опасных и любимых микроорганизмами мест обитания.

Вопросы санитарии и гигиены всегда интересуют нас, т.к. это наша безопасность. Ученые-микробиологи выяснили, что даже после самой тщательной уборки в квартире остается огромное количество болезнетворных микроорганизмов [1,2]. Это происходит из-за того, что, убираясь, люди просто не всегда знают самые любимые места их обитания. Для того чтобы это понять нужно помнить, что в любимых местах микроорганизмов всегда влажный и теплый «климат», который благоприятствует быстрому размножению [3,4]. А многие из этих микроорганизмов очень опасны для здоровья людей, так как способны вызвать такие заболевания как конъюнктивит, сальмонеллез и даже пневмонию. Итак, где обитают микробы и как от них избавиться?

Морозильная камера. Несмотря на низкую температуру, в морозильной камере обитает до 11 млн бактерий. А попадают они туда вместе с мясными и рыбными продуктами на поверхностях которых имеются гнилостные, молочнокислые, маслянокислые и другие бактерии, микрококки, плесневые грибы, дрожжи и даже возбудители опасных заболеваний таких как сальмонеллез, сибирская язва, бруцеллез и ящур (если продукты были получены от больных животных) [4,5]. Как правило, люди довольно редко моют морозилку, обычно к этому их вынуждают ледяные наросты, из-за которых уже трудно закрыть дверцу. В действительности морозилку необходимо мыть раствором с содой или уксусом примерно раз в три недели.

Губки для мытья посуды. Во время чистки раковины люди не всегда обращают внимания на губки. А ведь они – настоящий рай для

болезнетворных бактерий: при соприкосновении с грязной посудой и поверхностью раковины губки вбирают в себя частички пищи. Питательная среда, высокая влажность и тепло – это как раз то, что нужно для быстрого размножения бактерий. Поэтому-то поверхность губок для мытья посуды кишмя кишит бактериями кишечной палочки, простейшими паразитами и спорами – более 21, 5 тыс микроорганизмов на 1 см² [6,7]. Также было установлено, что во влажной среде губок для мытья посуды могут размножаться кампилобактерии – патогенные микроорганизмы, которые провоцируют развитие такого опасного заболевания, как синдром Гийена-Барре, приводящий к параличу.

«Райских мест» для жизни размножения микроорганизмов в доме очень много, так как они любят теплые и влажные места то первое место по количеству их на 1 см³ получает губка для мытья посуды, поэтому необходимо менять ее как можно чаще или обрабатывать этиловым спиртом[8], так же микроорганизмов много на разделочной доске, зубной щетке, вентиляционной решетке, душевых занавесках и трубах.

Факт того, что бактериальная жизнь повсюду никого не удивляет, но фотографии микробов под микроскопом[9,10], все же, вызывают беспокойство. Особенно когда понимаешь, что они поселились на твоих дверных ручках, любимой кружке и даже губке для мытья посуды.

Чтобы не пасть жертвой сальмонеллы, патогенной кишечной палочки, коронавируса, гепатита А и других не менее неприятных микробов и вирусов, необходимо мыть руки с водой и мылом. Что касается уборки, то ученые советуют менять поролоновые губки для посуды раз в неделю, деревянные разделочные доски раз в месяц, а также тщательно мыть туалет и ванную комнату.

Библиографический список:

1. Садртдинова Г.Р. Оценка качества внешней среды методом выделения из неё фагов/ Г.Р. Садртдинова, Л.П.Пульчеровская, Д.А. Васильев, С.Н.Золотухин //Биодиагностика состояния природных и природно-техногенных систем.: материалы XIV Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. –Киров.- 2016-. С. 221-225.
2. Ефрейторова Е.О. Распространенность бактерий вида *S. marcescens* в объектах окружающей среды и пищевых продуктах/ Е.О. Ефрейторова, Л.П. Пульчеровская, Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин /Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: материалы VII Международной научно-практической конференции.

- Ульяновск. –2016.- С. 204-211.
3. Золотухин С.Н. Неспецифическая профилактика смешанной кишечной инфекции телят и поросят/ С.Н. Золотухин., Л.П. Пульчеровская, Л.С.Каврук //Практик. -2006.- № 6.- С. 72.
 4. Sadrtidinova G.R.SANITARY ASSESSMENT OF ENVIRONMENTAL OBJECTS BY ISOLATION OF VIRULENT PHAGES/ G.R.Sadrtidinova, L.P. Pulcherovskaya, D.A. Vasiliev, S.N. Zolotuhin //Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences.- 2016. -№ 10 (58). С. 165-170.
 5. Шапирова Д.Р. Микробиологическое исследование орхидей с признаками бактериальной гнили/ Д.Р. Шапирова, А.Р. Зиятдинова, Е.Д. Ценева, Е.О. Ефрейторова, Г.Р. Садртдинова, Л.П. Пульчеровская, Н.Н. Карамышева, Д.Г. Сверкалова // В сборнике: Студенческий научный форум – 2016. VIII Международная студенческая электронная научная конференция, электронное издание. 2016.
 6. Пульчеровская Л.П. Методы индикации и идентификации бактерий рода *Citrobacter* в воде открытых водоемов// Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: Материалы Международной научно-практической конференции. -Ульяновск.- 2009.- С. 87-90.
 7. Efreitorova E.O. INDICATION OF CITROBACTER BACTERIAS IN THE ENVIRONMENT USING BACTERIOPHAGES IN THE PHAGE TITER INCREASE REACTION/ E.O. Efreitorova, L.P. Pulcherovskaya //Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences.- 2016.- № 10 (58).- С. 190-193.
 8. Пульчеровская Л.П. Выделение бактерий рода *Citrobacter* / Л.П. Пульчеровская, Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин// Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. -2017.- № 3 (39). -С. 83.
 9. Ефрейторова Е.О. Разработка биотехнологических параметров для обнаружения бактерий вида *Serratia marcescens* в пищевых продуктах и объектах окружающей среды/ Е.О. Ефрейторова, Л.П. Пульчеровская, Д.А.Васильев, Н.И. Молофеева //Биотехнология: реальность и перспективы: материалы международная научно-практическая конференция. – Саратов.-2014. -С. 14-17.
 10. Пульчеровская Л.П. Изучение повреждающего действия бактериофага в отношении бактерий рода *Serratia*/ Л.П. Пульчеровская, Г.Р. Сартдинова, Д.Г. Сверкалова // Актуальные вопросы ветеринарной биологии. 2019. № 1 (41). С. 12-16.

A PARADISE FOR MICROORGANISMS

Isayeva V. P.

Key words: *microorganisms, E. coli, fungi, sponge, household appliances.*

The article presents an overview of the most dangerous and favorite habitats of microorganisms.