

ДВНЗ «УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
СТОМАТОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
УНІВЕРСИТЕТСЬКА СТОМАТОЛОГІЧНА ПОЛІКЛІНІКА
НАУКОВЕ ТОВАРИСТВО СТУДЕНТІВ ТА АСПІРАНТІВ
СТОМАТОЛОГІЧНОГО ФАКУЛЬТЕТУ «УжНУ»
(УЖГОРОД, УКРАЇНА)
АСОЦІАЦІЯ СУДОВОЇ СТОМАТОЛОГІЇ УКРАЇНИ
АСОЦІАЦІЯ СТОМАТОЛОГІВ ОРТОПЕДІВ ТА ЗУБНИХ ТЕХНІКІВ
УКРАЇНИ

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
СУЧАСНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
СТОМАТОЛОГІЇ**

МАТЕРІАЛИ 7 МІЖНАРОДНОЇ СТОМАТОЛОГІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
СТУДЕНТІВ ТА МОЛОДИХ ВЧЕНИХ
20-21 КВІТНЯ 2018 року

УЖГОРОД-2018

УДК 616.31/315(062)
ББК Р 66 Л (О)

Матеріали 7-ї міжнародної стоматологічної конференції студентів та молодих вчених «Актуальні питання сучасної науково-практичної стоматології» (20-21 квітня 2018 року). – Ужгород: Видавництво «ФОП Сабов А.М.», 2018. – 237 с.

Редакційна колегія:

Ректор ДВНЗ «Ужгородський національний університет», д.мед.н., професор –
В. І. Смоланка

Декан стоматологічного факультету УжНУ, д.мед.н., професор –
Є. Я. Костенко

Завідувач кафедри ортопедичної стоматології, к.мед.н., доцент –
С. Б. Костенко

Завідувач кафедри дитячої стоматології, к.мед.н., доцент –
В. С. Мельник

Завідувач кафедри фундаментальних медичних дисциплін, д.мед.н., професор –
О. В. Фера

Завідувач кафедри стоматології післядипломної освіти з курсом терапевтичної та ортопедичної стоматології, д.мед.н., професор –

А.М. Потапчук

Завідувач кафедри стоматології дитячого віку, д.мед.н., професор –

О. В. Клітинська

Секретар Науково-навчального центру судової стоматології – **М. Ю. Гончарук-Хомин**

Голова Наукового товариства студентів та аспірантів стоматологічного факультету ДВНЗ «УжНУ» – **Л. В. Кухарчук**

Оргкомітет:

Ректор ДВНЗ «Ужгородський національний університет», д.мед.н., проф. –

В. І. Смоланка

Декан стоматологічного факультету ДВНЗ «Ужгородський національний університет», д.мед.н., проф. –

Є. Я. Костенко

Голова організаційного комітету, координатор науково-практичної роботи, завідувач кафедри ортопедичної стоматології, к.мед.н., доцент - **С. Б. Костенко**

Секретар організаційного комітету, асистент кафедри ортопедичної стоматології -

М. О. Стецьк

Секретар Науково-навчального центру судової стоматології – **М. Ю. Гончарук-Хомин**

Голова Ужгородського осередку Асоціації студентів стоматологів України –

О. Є. Костенко

Голова Наукового товариства студентів та аспірантів стоматологічного факультету УжНУ – **Л. В. Кухарчук**

Заступник голови Наукового товариства студентів та аспірантів стоматологічного факультету ДВНЗ «УжНУ» – **А. С. Сачук**

Секретар Наукового товариства студентів та аспірантів стоматологічного факультету ДВНЗ «УжНУ» – **Ю. В. Пинзеник**

PERSONALISED DIET IN TREATMENT OF PATIENTS WITH DIABETES TYPE 2: RESULTS OF LIMITED CLINICAL TRIAL

Meleshko T.V 138

ТЕРМІНИ ПРОРІЗУВАННЯ ПЕРШИХ ПОСТІЙНИХ МОЛЯРІВ У ДІТЕЙ М.УЖГОРОДА

Мельник С.В.

TERMS OF ERUPTION OF THE FIRST PERMANENT MOLARS IN CHILDREN OF UZHGOROD

Melnyk S.V..... 141

ПОРУШЕННЯ ФОРМУВАННЯ ПРИКУСУ ПІСЛЯ ВТРАТИ І ПОСТІЙНИХ МОЛЯРІВ У ДІТЕЙ В РАННЬОМУ ВІЦІ

Мороз А.Б., Слава Л.О.

VIOLATION OF THE FORM OF THE ADMISION AFTER THE LOSS OF THE FIRST PERMANENT MOLARS IN CHILDREN IN THE EARLY CHILDHOOD

Moroz A.B., Slava L.O..... 143

ФОТОГРАФІЯ В СТОМАТОЛОГІЇ. DSD, МОСК-UP, WAX-UP

Мороз Н.І., Чабан О.О., Парашинець М.В., Клачук В.О.

PHOTO IN DENTISTRY. DSD, МОСК-UP, WAX-UP

Moroz N.I., Chaban O.O., Parashchynets M.V., Klachuk V.O 146

ВИЗНАЧЕННЯ ОСНОВНИХ ДЖЕРЕЛ НАДХОДЖЕННЯ ФТОРУ В ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

Мочалов Ю.О., Сабов А.В.

DEFINITION OF MAIN FLUORIDE'S SOURCES FOR HUMAN ORGANIZM

Mochalov Yu.O., Sabov A.V 147

АНАЛІЗ ТА ОСОБЛИВОСТІ ОРАЛЬНОГО МІКРОБІОМУ ОСІБ ВІКОМ 15-20 РОКІВ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Негря А.В.

зовнішнього огляду вирішується питання естетичності із параметрами обличчя. При плануванні ідеальної посмішки необхідно врахувати всі критерії (естетичні, функціональні та морфологічні особливості).

Висновок. Такі методи дизайну посмішки, як Digital Smile Design (DSD), Wax-up, Mok Up дають змогу в подальшому створювати посмішки, що відповідають естетичним і функціональним побажанням пацієнта з найперших етапів діагностики та планування.

Summary. Smile design techniques such as Digital Smile Design (DSD), Wax-up, and Mok Up make it possible to create smiles that meet the aesthetic and functional wishes of the patient from the very first stages of diagnosis and planning.

ВИЗНАЧЕННЯ ОСНОВНИХ ДЖЕРЕЛ НАДХОДЖЕННЯ ФТОРУ В ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

Мочалов Ю.О., Сабов А.В.

Кафедра хірургічної стоматології, щелепно-лицевої хірургії та
онкостоматології, стоматологічний факультет
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»,
Ужгород, Україна

DEFINITION OF MAIN FLUORIDE'S SOURCES FOR HUMAN ORGANISM

Mochalov Yu.O., Sabov A.V.

Department of Surgical Dentistry, Maxillofacial Surgery and Onco-dentistry
Uzhgorod National University,
Uzhgorod, Ukraine

Актуальність теми. Профілактика стоматологічних захворювань на етапі запровадження системи громадського здоров'я в Україні є загальнодержавним завданням і має проводитися на національному та регіональному рівнях організації медичного забезпечення. Одним із головних компонентів державних і регіональних програм профілактика карієсу, котра виконується на основі даних масових епідеміологічних досліджень, і включає в себе також застосування препаратів фтору на побутовому та професійному рівнях.

Враховуючи відмінності в природних джерелах фтору для пересічного пацієнта, при проектуванні таких програм профілактики необхідно пам'ятати про природний фон, що зумовлює корекцію програм профілактики.

Мета дослідження: на основі даних фахової літератури встановити основні джерела надходження фтору для людини та особливості його обігу в продуктах харчування.

Матеріали і методи дослідження: проведено аналіз доступної фахової літератури та он-лайн джерел за напрямком «гігієна харчування» та «обіг фторидів у природі».

Результати дослідження та їх обговорення. На сьогодні, відомості про вміст фтору в харчових продуктах є неповними відповідно зонального складу продуктів харчування. Окрім того, із часів Р.Д. Габовича фундаментальних досліджень щодо вмісту фтору в продуктах харчування в Україні не проводилося. До кінця не відомо точних даних щодо типу сполук, в яких фтор міститься у продуктах харчування рослинного і тваринного походження – наводяться дані про наявність органічних і неорганічних сполук фтору. З іншої сторони, встановлено, що процес розчинення та переходу фтору із різних рослин значно відрізняється – найкраще він переходить із листя чорного чаю – 70-90 %, із м'яки близько – 30 %, плодів шипшини – 20 %, квітів і листків ромашки – 5 %. В більшості продуктів харчування, які є доступними населенню України, фтор міститься в десятих частках міліграма на 1 кг ринкової маси. Наприклад, вміст фтору в борошні та крупах становить приблизно 0,25-0,7 мг/кг (більше в борошні грубого помелу), рідко до 1 мг/кг і більше. Тому, злакові культури та продукти їх переробки визнано важливим джерелом фтору для організму людини. Стосовно хлібо-булочних продуктів, то на кінцевий вміст фтору в них також впливає концентрація його у воді, на якій такі вироби готуються.

В овочах і листі зелені фтору може міститися в межах 0,1–0,4 мг/кг, а в ягодах і фруктах трохи дещо менше. За результатами дослідження О.О. Мінха, нам відомо, що багато фтору накопичується в зелених частинах рослин,

наприклад в листі петрушки (до 6 мг/кг), салату, шпинату, капусти (до 0,8–1 мг/кг). Але найбільше акумулюють фтор листя чаю (до 100–200 мг/кг, у фтористих геохімічних провінціях рівень накопичення може досягати навіть 300–1900 мг/кг). Більш високі рівні вмісту фтору також виявляли в рослинах, які зростали в літо-геохімічних провінціях, багатих на фтор (поблизу родовищ фосфоритових пісків), і в місцях, де атмосфера забруднювалася викидами фтор-виробництва. При систематичному внесенні в ґрунти фосфоритових добрив вміст фтору в томатах, моркві, картоплі, капусті та динях зростає в 1,5–3,5 разів. У м'ясі тварин різні дослідники виявляли від 0,15 до 0,6, максимум 1,2 мг/кг, в молоці – від 0,03 до 0,25 мг/кг, у м'язовій тканині (без кісток) річкових риб – від 0,09 до 0,4 мг/кг; морських риб – 0,4–1,5 мг/кг. Але, оскільки багато фтору міститься в кістках (до 400 мг/кг) і шкірі (6–50 мг/кг), рибні консерви, виготовлені з цільної морської риби (наприклад, сардини), являють собою вищу харчову цінність у плані надходження фтору до організму людини.

З метою оптимізації програм профілактики стоматологічних захворювань доцільно визначити вихідні умови, зокрема надходження обсягів сполук фтору в організм в нормальних умовах. Рівень надходження сполук фтору до організму доволі часто залежить від віку, статі і стану здоров'я. Виконані ще в радянські часи дослідження надходження фтору в організм людини показують, що рівень надходження такого елемента залежить від концентрації його у воді, що корегується кількістю випитою води протягом доби, чаю, кави і води, і такого, що надходить із їжею – перші і треті страви. Добова потреба дорослої людини у воді орієнтовно становить 1 л на 1 ккал енерговитрат, тобто для середньостатистичної людини із добовими енерговитратами 3000 ккал, вона дорівнює орієнтовно 3 л (приблизно 45 мл на 1 кг маси тіла). Із наведеного розрахунку 0,3 - 0,4 л (10-12 % від загальної маси) утворюється в тканинах аутогенно за рахунок окислення харчових речовин; 1-1,2 л (30-35%) покриваються за рахунок води, що міститься в харчових продуктах, і 1-1,5 л (33-50 %) – введенням в організм рідин: питна вода, чай, кава, перші і треті страви, молоко і ін. Доведено, що обсяги надходження фтору залежать також і

від асортименту харчових продуктів, що входять в добовий раціон, і вмісту фтору в кожному з них. Варто пам'ятати, що збільшення вживання фруктів, овочів і особливо молока та молочнокислих продуктів можуть відчутно знижувати кількість споживаної води і напоїв.

Рівень надходження фтору в організм меншою мірою залежить від кулінарної технології і змісту фтору в приправах та інших харчових добавках.

Якщо фтор, який випадає в осад під час кипіння води (в обсязі від 2 до 46%, залежно від складу води і тривалості кип'ятіння) або чаю, споживачеві не надходить, то фтор, що випадає при варінні їжі, в більшості випадків не втрачається. Паралельно, внаслідок випаровування рідини під час кулінарної обробки концентрація фтору при варінні їжі може навіть зрости. В процесі варіння вміст фтору в овочах (картопля, капуста) поступово наближається до його змісту у воді. Сира морква із концентрацією фтору 0,22 мг/кг під час варіння у воді із вмістом фтору в 1 мг л збільшує концентрацію до 0,83 мг/кг. Бульйони, зварені на рибячих кістках, можуть містити від 0,56 до 4,5 мг/л фтору. (0,12–0,15 мг/л). Також оптимізувати рівень надходження фтору в організм може вживання харчової солі, яка містить такий елемент. Якщо людина вживає в добу 10-15г солі, то із нею може бути отримано 0,1-0,15 мг фтору. Стосовно кондитерських виробів, то фтор також може міститися у харчових розпушувачах зокрема у фосфаті аммонію, елемент потрапляє туди в ході промислового виробництва розпушувача.

Висновки. Отже, вирішення проблеми заміщення дефіциту фтору у населення, яке проживає на територіях із біогеохімічними дефіцитами має проводитися із врахуванням можливості природного надходження фтору в організм населення, повітрям, із питною водою та продуктами харчування.

Summary. Prevention of dental diseases during an implementing a public health system in Ukraine is a national task and it should be carried out at the national and regional levels of the medical care organization. One of the main components of state and regional programs for prevention of caries, which is performed on the basis of mass epidemiological studies, and also includes the use of fluoride preparations at

the domestic and professional levels. A solution of problem of replacing the fluoride deficiency for the population living in areas with biogeochemical deficits should be made by calculation of possibility natural fluoride intake into the body from air, drinking water and food.

АНАЛІЗ ТА ОСОБЛИВОСТІ ОРАЛЬНОГО МІКРОБІОМУ ОСІБ ВІКОМ 15-20 РОКІВ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Негря А.В.

Науковий керівник: д.біол.н., професор Бойко Н.В.
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
Ужгород, Україна

ANALYSIS AND FEATURES OF ORAL MICROBIOME IN 15-20 YEARS IN TRANSCARPATHIAN REGION

Nehrya A.V.

Scientific adviser: Doctor of Biological Sciences, Professor Boyko N.V.,
Uzhhorod National University
Uzhhorod, Ukraine

Актуальність теми. Чітке розуміння процесів, що відбуваються у ротовій порожнині закладає основу професійних знань майбутнього лікаря-стоматолога та є невід'ємною частиною його підготовки. Впровадження в біологію і медицину прогресивних молекулярно-генетичних методів досліджень сприяє вивченню унікальної підсистеми людського організму, яка отримала назву мікробіом. Дане біологічне співтовариство можна розглядати як самостійний екстракорпоральний орган людини, який бере участь в метаболічних, імунологічних, захисних і травних функціях людини, впливає на стан інших органів та систем і в цілому на здоров'я людини (The Human Oral Microbiome. Floyd E., Tuste Chen, Bruce J.. Journal of bacteriology). Склад орального мікробіому надзвичайно різноманітний і нараховує понад 700 видів мікроорганізмів, що колонізують тверді поверхні зубів та м'які тканини слизової оболонки ротової порожнини, завдяки постійному контакту порожнини рота з зовнішнім середовищем (Studying the human oral microbiome.