

## Приложение А

Протокол испытаний безалкогольного пищевого концентрата полифенолов лозы винограда на антимикробную активность

**Медицинская академия имени С.И. Георгиевского Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования**

**«Крымский Федеральный университет имени В.И. Вернадского»  
(Медицинская академия им. С.И. Георгиевского  
ФГФОРУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»)**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по научной работе  
медицинской академии им. С. И. Георгиевского  
ФГФОРУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»



И.И. Фомочкина

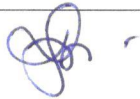



2022 г.

### **ПРОТОКОЛ № 1**

Испытаний безалкогольного пищевого концентрата полифенолов лозы винограда на антимикробную активность

г. Симферополь 2022

## СПИСОК ИСПОЛНИТЕЛЕЙ

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| от Медицинской академии<br>им. С.И. Георгиевского ФГФОУ<br>ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»  |   |                 |
| Профессор кафедры общей и<br>клинической патологии, д-р мед.<br>наук  |    | И.И. Фомочкина  |
| Зав. кафедрой микробиологии,<br>вирусологии и иммунологии   |    | Т.П. Сатаева    |
| от ФГБУН «ВНИИВиВ<br>«Магарач» РАН»   |   |                 |
| Заведующая лабораторией<br>функциональных продуктов<br>переработки винограда,<br>вед. науч. сотр., канд. техн. наук             |    | И.В. Черноусова |
| Заведующий лабораторией<br>аналитических исследований,<br>инновационных и<br>ресурсосберегающих<br>технологий, канд. техн. наук |  | Г.П. Зайцев     |

Проведена экспериментальная оценка антимикробной активности безалкогольного пищевого концентрата полифенолов лозы винограда на бактериальную патогенную микрофлору, методом диффузии в агар, в соответствии ОФС 42–0068–07 Показано, что исходный образец концентрата (БКЛВ) с массовой концентрацией суммарных полифенолов  $9,2 \text{ г/дм}^3$ , в том числе  $2,05 \text{ г/дм}^3$  стильбеновых веществ, проявляет антимикробные свойства в отношении патогенной бактериальной микрофлоры. Зоны задержки роста бактериальной микрофлоры превышают 25 мм, что свидетельствует о высокой чувствительности микроорганизмов к испытываемому препарату. Чувствительность патогенной бактериальной микрофлоры к концентрату полифенолов лозы винограда сохраняется при разбавлении последнего до концентрации 5 %.