

**Современные методы определения антибиотиков в пищевых продуктах**

Тимофеева И.И.

*Санкт-Петербургский государственный университет,  
Институт химии, Санкт-Петербург, E-mail: i.i.timofeeva@spbu.ru*

В настоящее время практически невозможно представить современное животноводство и аквакультуру без применения антибиотиков. Большинство представителей данного класса веществ не метаболизируются в организме человека (и животных) и могут поступать в него с такими продуктами питания как мясо, морепродукты, молочные продукты и яйца. Присутствие антибиотиков в пище даже в следовых количествах может стать причиной появления аллергических реакции у людей, а их чрезмерное применение в хозяйстве может приводить к антибиотикорезистентности бактерий. Большое разнообразие этих природных и синтетических веществ сменяется поколениями, обеспечивая аналитикам всего мира постоянный фронт работ в области разработок новых методов и подходов к их определению в различных объектах анализа. Учитывая сложный состав матриц пищевых продуктов, предварительная стадия пробоподготовки является важным и неотъемлемым этапом химического анализа. Используя различные методы разделения и концентрирования, удается устранить мешающее влияние сопутствующих компонентов и добиться концентрирования целевых аналитов, позволяя тем самым проводить их селективное определение на уровне ПДК и ниже. Таким образом, одной из общих стратегий развития современной аналитической химии является сочетание методов химического анализа: разработка совместимых методов пробоподготовки и инструментального детектирования веществ.

В докладе будут освещены основные проблемы по данной тематике на текущий момент и представлены современные варианты их решения, в том числе, предложенные научной группой проф. Булатова А.В. (Санкт-Петербургский государственный университет).

*Работа поддержана грантом Российского Научного Фонда (проект № 21-13-00020, <https://rscf.ru/project/21-13-00020/>).*

---