

ГЕЛЬМИНТОЗЫ, ПЕРЕДАЮЩИЕСЯ ЧЕЛОВЕКУ ЧЕРЕЗ РЫБУ

**Козлова Е.С. – студентка 1 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии**

**Научные руководители: Любомирова В.Н., к.б.н., доцент;
Шадыева Л.А., к.б.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** рыба, гельминты, гельминтозы, профилактика*

Работа посвящена описанию гельминтов и гельминтозов, которыми может заболеть человек при употреблении в пищу рыбы; а также методам профилактики

Рыба – это ценный продукт питания, который является источником белка, а также легкоусвояемого жира, богатого витаминами. Однако речная и морская рыба может быть заражена гельминтами, опасными для человека.

Гельминты – это паразитические черви, обитающие в организме человека, животных и растений.

Насчитывается около 20 видов паразитов, которые передаются через рыб и представляют опасность для человека. Наиболее распространённым является плоский червь-паразит «кошачий сосальщик». Он вызывает заболевание описторхоз, которое проявляется поражением печени и желчевыводящих путей. Распространён преимущественно в Сибири по берегам больших рек. Массовые миграции населения оказывают огромное значение в распространении возбудителя. А заражение происходит в результате употребления в пищу малосолёной, недожаренной или сырой рыбы, содержащей личинки гельминта. Средний размер гельминтов 7-12 мм. Инкубационный (скрытый) период составляет 2-4 недели.

В острой стадии описторхоз протекает как аллергоз. Признаки заболевания: повышение температуры тела, боли в животе, различные кожные высыпания. Для хронической стадии характерны явления

холецистита с периодическими обострениями и ремиссиями. Симптомы: тяжесть и периодически возникающие боли в правом подреберье, эпигастрии, снижение аппетита, тошнота, вздутие живота, запор или жидкий стул с развитием дисбактериоза. Исходом заболевания без лечения являются цирроз и рак печени.

Широкий лентец – это ещё один гельминт, который вызывает заболевание под названием «дифиллоботриоз». Этот гельминтоз поражает желудочно-кишечный тракт и вызывает развитие анемии. Распространению способствует загрязнение водоемов в результате сброса неочищенных сточных вод. Человек заражается при употреблении в пищу сырой, слегка обжаренной или слабосоленой рыбы, содержащей зрелые личинки гельминта.

Червь может достигать длины 10 метров и даже больше.

Меры профилактики гельминтозов

Соблюдение правил технологии приготовления рыбных блюд:

- рыбу употреблять в пищу только прожаренную, копченую, варёную или хорошо просоленную;
- варить или жарить рыбу необходимо порционными кусками в течение 20 минут с момента закипания воды или жира; рыбные пельмени - не менее 5 минут с момента закипания;
- жарить в распластанном виде также небольшими кусками не менее 15-20 минут;
- тщательно просаливать рыбу;
- вялить в течение 3 недель с предварительным трехдневным посолом;
- выпекать пироги с рыбой в течение часа;
- не употреблять в пищу сырую рыбу (строганину, потанки).

После обработки свежей рыбы необходимо тщательно мыть руки, разделочные доски и инвентарь. Пользоваться отдельными разделочными досками только для рыбы. И покупать рыбу только в санкционированных местах.

Исследования выполнялись по линии СНО на кафедре биологии, экологии, паразитологии, водных биоресурсов и аквакультуры. Основные направления исследований СНО на кафедре: биология, генетика [1-4], экология [5-6], водные биоресурсы [7-8], аквакультура [9-10].

Библиографический список:

1. Романова Е.М. Интеграция классических и инновационных технологий обучения в вузовской педагогике / Е.М. Романова, В.В. Романов, Л.А. Шадыева, Т.М. Шленкина, В.Н. Любомирова, Т.Г. Баева // В сборнике: Современные образовательные технологии в системе подготовки ветеринарных специалистов. Материалы международной научно-методической конференции. Улан-Удэ, - 2015. - С. 87-89.

2. Любомирова В.Н. Пути формирования устойчивых мотивов в учебной деятельности студентов в курсе "Охрана природы" /В.Н. Любомирова, Е.М. Романова, Л.Ю. Ракова// В сборнике: Профессиональное обучение: теория и практика. Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. 2019. - С. 93-99.

3. Любомирова В.Н. Разработка эвристических занятий в курсе "Экологические основы природопользования" /Любомирова В.Н., Романова Е.М.// В сборнике: Профессиональное обучение: теория и практика. Материалы I Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. 2018. - С. 62-66.

4. Романова Е.М. Интеграция классических и инновационных технологий обучения в вузовской педагогике /Е.М. Романова, В.В. Романов, Л.А. Шадыева, Т.М. Шленкина, В.Н. Любомирова, Т.Г. Баева// В сборнике: Современные образовательные технологии в системе подготовки ветеринарных специалистов. Материалы международной научно-методической конференции. Улан-Удэ, - 2015. - С. 87-89.

5. Романова Е.М. Пробиотики и адаптогены в лечении аэромноза африканского клариевого сома /Е.М. Романова, В.Н. Любомирова, Л.А. Шадыева, Т.М. Шленкина// Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. 2017. - № 4 (40). - С. 86-93.

6. Шленкина Т.М. Индивидуализация образовательного процесса в курсе "Естествознание" путем применения активных методов обучения /Т.М. Шленкина, В.Н. Любомирова// В сборнике: Педагогическое пространство: обучение, развитие, управление талантами. Материалы международного заочного педагогического форума. 2016. - С. 35-38.

7. Романова Е.М. Тестирование как форма текущего и рубежного контроля знаний студентов /Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, В.В.

Романов, Л.А. Шадыева, В.Н. Любомирова// В сборнике: Наука и образование: векторы развития. 2015. - С. 307-309.

8. Шленкина Т.М. Использование тестирования как средства повышения качества обучения /Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, В.Н. Любомирова// В сборнике: Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. 2015. - С. 245-248.

9. Shadyeva L.A. Effect of feed composition on the nutritional value of meat of African catfish /L.A. Shadyeva, E.M. Romanova, V.N. Lyubomirova, V.V. Romanov, T.M. Shlenkina// BIO WEB OF CONFERENCES. International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources” (FIES 2020). - 2020. С. 00134.

10. Любомирова В.Н. Инновации образовательного процесса как фактор повышения мотивации при обучении в колледже /В.Н. Любомирова, Т.М. Шленкина, Д.С. Игнаткин// В сборнике: Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. 2015. - С. 79-81.

HELMINTHOSES TRANSMITTED TO HUMANS THROUGH FISH

Kozlova E.S.

Keywords: *fish, helminths, helminthiases, prevention*

The work is devoted to the description of helminths and helminthiases, which a person can get sick when eating fish; as well as methods of prevention