

22 апреля 2024 года 106 группа педиатрического факультета и 119 группа лечебного факультета вместе с доцентом кафедры биологии и генетики Требунских О.В. посетили музей рыбы Амура. Ребята закрепили курс паразитологии, увидели ихтиофауну музея, которая представлена карпами, щуками, сомами, а также комплексом тропических рыб представленных змееголовами, аухой, касатками. Особый интерес у студентов вызвали особая группа древнейших костно-хрящевых рыб- амурские осетровые. Многие впервые увидели одну из самых крупных пресноводных рыб в мире – калугу.



РЫБА КАК ФАКТОР ПЕРЕДАЧИ ЧЕЛОВЕКУ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ ПАРАЗИТАРНЫХ БОЛЕЗНЕЙ

НАНОФЕТОЗ	МЕТАГОНИМОЗ
ВОЗБУДИТЕЛЬ: <i>Nanophyetus salmositellus</i>	ВОЗБУДИТЕЛЬ: трематоды рода <i>Metagonimus</i>
ФАКТОРЫ ПЕРЕДАЧИ: лени, харюс, таймень	ФАКТОРЫ ПЕРЕДАЧИ: верховод, толстолоб, уклей, краснопёр, косяк, густера, лещ и другие виды рыб
ЛОКАЛИЗАЦИЯ ПАРАЗИТА: тонкий кишечник	
ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА: <ul style="list-style-type: none"> • Воспалительные процессы в слизистой оболочке тонкого кишечника; • Аллергические реакции; • Аппетит, головная боль, сыпь; • Тошнота, спазмоподобные боли в животе, диарея. 	
ВОЗМОЖНЫЕ ОСЛОЖНЕНИЯ: хронический энтероколит, разрастание соединительной ткани под слизистой поражённых органов	
<p>Метагонимоз <i>Nanophyetus salmositellus</i> в вывахе (слева) и толстолобе (справа) рыб</p> <p>Человек</p> <p>Вспомогательный хозяин (длина вываха)</p> <p>Рыба</p> <p>Первый промежуточный хозяин (толстолоб)</p> <p>Жизненный цикл трематод</p>	
МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ <ol style="list-style-type: none"> 1. Варить рыбу (крупную - порционно) 15-20 мин. с момента закипания. 2. Жарить рыбу (небольшими кусками в расплавленном масле) и колоты из рыбы в течение 20 мин. в большом количестве жира. 3. Рыбные пироги выпекать не менее 45-60 мин. 4. Солить из расчета 2 кг соли на 10 кг рыбы сроком для: <ul style="list-style-type: none"> а) мелкой рыбы - 10 суток; б) рыбы средних размеров - 21 сутки; в) крупной (свыше 25 см) - 40 суток. 5. Вливать только маринованную рыбу в течение трех недель после приваривательного посола (согласно п. 4). 6. Не употреблять в пищу сырую рыбу, слабого и кратковременного посола и сырой рыбный фарш. 7. Выдавать вымыть руки, промывать и высушивать посуду и инструменты (разделочные доски, ножи). 	



Ребята из регионов удивились широкому видовому разнообразию рыб в реке Черного Дракона. Студенты первого курса получили возможность визуализировать свои знания о многих промежуточных хозяев большинства паразитов нашей ихтиофауны.

Информация подготовлена кафедрой биологией и генетики