

**Контроль качества и безопасности рыбы в лабораториях ветсанэкспертизы
: учеб.-метод. пособие для студентов по специальности 1-74 03 04
«Ветеринарная санитария и экспертиза» / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров. –
Витебск : ВГАВМ, 2015. – 112 с.**

Учебно-методическое пособие изложено в соответствии с программой дисциплины «Экспертиза рыбы и рыбопродуктов».

Пособие предназначено для студентов биотехнологического факультета по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза», а также рекомендуется для студентов факультета ветеринарной медицины, факультета заочного обучения, магистрантов и аспирантов ветеринарных специальностей, слушателей факультета повышения квалификации и переподготовки кадров.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
Раздел 1. Характеристика рыбы как сырья	6
1.1. Особенности анатомического строения рыб	6
1.2. Химический состав и пищевая ценность мяса рыб	10
1.3. Особенности созревания мяса рыб	15
1.4. Виды промысловых рыб	19
Раздел 2. Определение доброкачественности (свежести) рыбы и рыбной продукции	24
2.1. Организация экспертизы рыбы в местах вылова и лабораториях ветсанэкспертизы	24
2.2. Органолептическое исследование рыбы	26
2.3. Физико-химическое исследование рыбы	28
2.4. Определение бактериальной обсемененности рыбы	32
Раздел 3. Паразитологический контроль рыбы	34
3.1. Паразитологическое исследование рыбы	34
3.2. Ветсанэкспертиза рыбы при гельминтозонозах	39
3.3. Ветсанэкспертиза рыбы при паразитарных болезнях, не опасных для человека	48
3.3.1. Ветсанэкспертиза рыбы при нематодозах	48
3.3.2. Ветсанэкспертиза рыбы при цестодозах	51
3.3.3. Ветсанэкспертиза рыбы при трематодозах	56

3.3.4. Ветсанэкспертиза рыбы при моногеноидозах	60
3.3.5. Ветсанэкспертиза рыбы при протозоозах	63
3.3.6. Ветсанэкспертиза рыбы при crustaceозах	68
3.4. Учет результатов, оценка пригодности и возможности пищевого использования рыбы, зараженной паразитами	75
3.5. Режимы обеззараживания условно годной рыбной продукции	77
Раздел 4. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при инфекционных болезнях	80
4.1. Ветсанэкспертиза рыбы при болезнях вирусной этиологии ...	80
4.2. Ветсанэкспертиза рыбы при болезнях бактериальной этиологии	82
4.3. Ветсанэкспертиза рыбы при болезнях грибковой этиологии ..	85
4.4. Оценка пригодности и возможности пищевого использования рыбы при инфекционных болезнях	88
Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при болезнях незаразной этиологии и отравлениях	90
5.1. Ветсанэкспертиза рыбы при болезнях незаразной этиологии .	90
5.2. Ветсанэкспертиза рыбы при отравлениях	92
Библиография	95
Приложение А. Химический состав и энергетическая ценность отдельных видов рыбы	96
Приложение Б. Дифференциальные признаки личинок гельминтов, обнаруживаемых у пресноводных рыб	98
Приложение В. Видовое разнообразие возбудителей гельминтозоонозов	102
Приложение Г. Видовое разнообразие паразитических рачков, обитающих у морских рыб	103
Приложение Д. Видовое разнообразие возбудителей гельминтозов рыб, не опасных для млекопитающих	104
Приложение Е. Критерии оценки качества рыбы и рыбной продукции при проведении паразитологического контроля	105
Приложение Ж. Показатели критической интенсивности зараженности рыбы паразитами	106
Приложение И. Паразитологические показатели безопасности рыбы согласно требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)	107