

ВОПРОСЫ

к коллоквиуму №1 по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства и рыбоводства» для студентов 4 курса БТФ (ВСиЭ)

1. Особенности анатомического строения рыб.
2. Классификация рыб.
3. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
4. Посмертные изменения рыбы.
5. Факторы, способствующие порче рыбы.
6. Организация экспертизы рыбы в ЛВСЭ рынков.
7. Порядок отбора проб рыбы и рыбных продуктов при ветсанэкспертизе в условиях ЛВСЭ рынков.
8. Органолептическое исследование свежести рыбы.
9. Физико-химические методы исследования свежести рыбы.
10. Определение бактериальной обсемененности рыбы при исследовании ее свежести.
11. Паразитологическое исследование внутренних органов рыбы.
12. Паразитологическое исследование мышечной ткани рыбы.
13. Определение жизнеспособности личинок гельминтов, опасных для человека.
14. Ветсанконтроль рыбы при анизакидозе и диоктофимозе.
15. Ветсанконтроль рыбы при дифиллоботриозе.
16. Ветсанконтроль рыбы при описторхозе.
17. Ветсанконтроль рыбы при коринозомозе.
18. Ветсанконтроль рыбы при акантоцефалезах.
19. Ветсанконтроль рыбы при нематодозах.
20. Ветсанконтроль рыбы при ларвальных цестодозах.
21. Ветсанконтроль рыбы при имагинальных цестодозах.
22. Ветсанконтроль рыбы при трематодозах.
23. Ветсанконтроль рыбы при моногеноидозах.
24. Ветсанконтроль рыбы при протозоозах.
25. Ветсанконтроль рыбы при миксоспоридиозах.
26. Ветсанконтроль пресноводной рыбы при крустацеозах.
27. Ветсанконтроль морской рыбы при крустацеозах.
28. Учет результатов, оценка пригодности и возможности пищевого использования рыбы, зараженной паразитами.
29. Режимы обеззараживания условно годной рыбной продукции.
30. Ветсанконтроль рыбы при болезнях вирусной этиологии.
31. Ветсанконтроль рыбы при болезнях бактериальной этиологии.
32. Ветсанконтроль рыбы при болезнях грибковой.
33. Ветсанконтроль рыбы при асфиксии и новообразованиях.
34. Ветсанконтроль рыбы при отравлениях.