

ритуал для всех членов семьи, собравшихся вместе. Обязательно и совместное приготовление популярных китайских блюд – пельменей, рыбы. Согласно традиционным взглядам китайцев, пельмени представляют собой не просто блюдо, а являются символом процветания китайской семьи. На севере Китая на Новый год принято кушать пельмени, а на юге – *няньгао*, ломтики, приготовленные из клейкого риса. Северяне отдают предпочтение пельменям, потому что на китайском языке слово «цзяоцзы» созвучно со словами «проводы старого и встреча нового». Кроме того, пельмени напоминают своей формой традиционные слитки из золота и серебра и символизируют пожелание богатства. По той же причине южане кушают *няньгао*, символизирующие улучшение жизни с каждым годом. Другие же блюда зависят от личных предпочтений. Большинство китайцев устраивают новогодний ужин дома, а не в ресторанах.

После ужина, в новогоднюю ночь, которую называют *чуси*, вся семья бодрствует всю ночь: смотрят телепередачи или играют в настольные игры, запускают фейерверки. Некоторые из членов семьи могут остаться только до середины ночи, когда прекращаются фейерверки. Это называется *шоусуй*, что означает «молиться за всю семью, особенно старых».

Утром следующего дня младшие встают очень рано и поздравляют родителей, дедушку, бабушку. Взрослые дарят детям в новогодние дни красные конверты, которые обычно содержат от одной до нескольких тысяч юаней. Денежная сумма должна быть четной. Число 8 считается счастливым, так как созвучно со словом богатство.

Около 9 часов все члены семьи в своих новых красивых нарядах навещают родственников и соседей. Наступает время всеобщего примирения.

УДК 639.4.331.7

ЯНАРОВ Р.Г., студент (Туркменистан)

Научный руководитель **Микулич Е.Л.**, канд. вет. наук, доцент

УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»,

г. Горки, Республика Беларусь

ЭУСТРОНГИЛИДОЗ У ОКУНЯ И ЩУКИ ОБЫКНОВЕННОЙ

Эустронгилидесы относятся к роду диоктофомовых нематод. Взрослые формы живут в железистом желудке рыбоядных птиц, личинки – в теле рыб. Личинки нитевидные, белого или красного цвета, или могут быть наполовину красного и белого. Наибольшее патогенное значение имеет *Eustrongilides excisus*,

зарегистрированный в полости тела окуневых, осетровых, карповых и щук. По данным различных источников, вышеназванные нематоды в последние несколько лет сильно распространились в бассейнах рек Украины и России, в Беларуси пока не встречались.

Исследования проводили на кафедре биотехнологии и ветеринарной медицины УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия» на занятиях студенческого научного кружка «Паразиты морских рыб». В розничной торговой сети была приобретена щука замороженная в количестве 10 штук, щука вяленая – 5 штук, щука сушеная – 5 штук и окунь вяленый – 10 штук. Вся рыба импортирована из Астраханской области Российской Федерации. Обследование рыбы проводили по методике полного паразитологического вскрытия.

При обследовании щуки замороженной в полости тела на серозных оболочках внутренних органов и в мышечной ткани были обнаружены гельминты красного цвета длиной 4-5 см (эустронгилидесы), локализующиеся в цистах. Из 10 обследованных экземпляров щук у двух личинки были обнаружены в брюшной полости и у трех экземпляров – в мышечной ткани. Интенсивность инвазии составила 1 – 3 экземпляра на рыбу. Щука вяленая и сухая продавалась в потрошеном виде. При обследовании 5 экземпляров щуки вяленой у трех из них в мышцах брюшной стенки были обнаружены личинки эустронгилидесов с интенсивностью инвазии 6-10 экземпляров на рыбу. Интересен тот факт, что в мышцах одной щуки было обнаружено 10 личинок, 6 из которых красного цвета длиной 5,5-6,5 см и 4 личинки белого цвета длиной 1,5-2,0 см. При обследовании 5 экземпляров щуки сушеной только у двух в мышцах брюшной стенки были обнаружены единичные личинки эустронгилидесов. Также обследованию подвергся окунь в количестве 10 штук массой 150-200 г, в мышцах которого также были обнаружены личинки эустронгилидесов, экстенсивность инвазии составила 80% с интенсивностью 1-7 паразитов на рыбу.

В гигиенических требованиях безопасности и пищевой ценности пищевой продукции эустронгилидесы не значатся как опасные для человека. Однако с эстетической точки зрения употреблять в пищу рыбу с довольно крупными паразитами в мышцах (2,0-6,5 см) крайне неприятно. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы, пораженной живыми личинками эустронгилидесов, должна предусматривать обязательное обеззараживание путем проварки, прожарки или соления.