

пониманием роли русского языка в современном поликультурном мире.

Владение языком как системой сохранения и передачи культурных ценностей, средством постижения славянской культуры в контексте общемировой способствует формированию социально значимых и жизненно важных качеств, необходимых личности в её продуктивной жизнедеятельности. Прежде всего речь идёт о развитой способности жить и взаимодействовать в условиях коммуникации в современном информационном обществе, о выработанной привычке следовать общепринятым культурным нормам и правилам жизнедеятельности.

Это обуславливает деятельный характер реализации лингвосоциокультурного подхода к обучению русскому языку как иностранному в вузах. Немаловажной задачей при этом является формирование стремления студентов самостоятельно расширять и углублять знания о русском языке как носителе культурных ценностей и смыслов, в том числе через чтение научной литературы, энциклопедий, словарей, справочников и других источников разнообразной лингвосоциокультурной информации.

УДК 664.95:639.3.09

ЯНАРОВ Р.Б., студент (Туркменистан)

Научный руководитель **Микулич Е.Л.**, канд. вет. наук, доцент
УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»,
г. Горки, Республика Беларусь

ПАЗАРИТЫ РЫБ В КОНСЕРВАХ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

Консервы, изготовленные промышленным способом, появились около 200 лет назад. У нас консервные заводы начали строить в 70-е годы XIX века. В больших объемах тогда выпускали в основном рыбные консервы, которые, в отличие от зарубежных, были более разнообразными по сортам рыбы (стерлядь, сиг, нельма, севрюга и другие). В настоящее время ассортимент рыбных консервов просто огромен (ежегодно в республике продается более 50 млн условных банок рыбных консервов), однако качество рыбного сырья для их изготовления оставляет желать лучшего. Порой покупатели и не замечают, как поедают беспозвоночных с кусочками рыбы.

Исследования проводили на кафедре биотехнологии и ветеринарной медицины на занятиях студенческого научного кружка «Паразиты морских рыб». В розничной торговой сети были приобретены 20 банок консервов из печени трески четырех различных российских производителей по 5 банок каждого производителя. Банки с консервами вскрывали и визуально обследовали их содержимое на предмет обнаружения различных гельминтов. Цель работы – определить и изучить виды паразитов в консервах из печени трески. В результате проведенных исследований из 5 обследованных во всех банках одного из производителей были обнаружены личинки анизакид, свернутые в спирали

от 5 до 16 штук в каждой. При обследовании другой партии консервов также из 5 банок в каждой были обнаружены личинки анизакид, однако ИИ была значительно ниже – от 4 до 8 штук на банку. В банках третьего производителя, кроме того, что в двух из пяти были обнаружены единичные личинки анизакид, в одной из них был обнаружен представитель скребней. Определить его видовую принадлежность после термической обработки не представляется никакой возможности. Однако в результате проводимых ранее исследований трески замороженной в ее полости были обнаружены представители *Echinorhynchus gadi*, которые могли попасть с сырьем (печенью) в консервы. Только в консервах одного из производителей не было обнаружено паразитов. Также обратили внимание и на тот факт, что чем дороже консервы, тем меньше в них паразитов или они вообще отсутствуют. Скорее всего, качество сырья уже заложено в ценовую политику готового продукта. Неживые паразиты прошедшие термическую обработку не представляют угрозу для здоровья населения, однако с точки зрения эстетики неприятны и, скорее всего, такие не дешевые консервы (от 3,5 до 4,0 бел. руб. за банку массой 200-250 г) отправляются в утиль или на корм домашним животным, так и не удовлетворив пищевые потребности покупателя.

По данным Гомельской областной инспекции Госстандарта в ходе надзорных мероприятий, проводимых в торговой сети города Гомеля, степень поражения гельминтами консервов из печени трески составила 68%, а кроме анизакид в них были обнаружены еще и цестоды длиной 9 см. По результатам наших исследований пораженность гельминтами консервов из печени трески составила 60% (из 20 обследованных банок в 12 были обнаружены гельминты), что практически совпадает с данными Гомельской областной инспекции Госстандарта.

UDC 008(510)

BI KAIXUAN, MSc student (China)

Scientific supervisor **Kartunova A.I.**, senior lecturer

EE «Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine», Vitebsk, Republic of Belarus

TEA CULTURE IN CHINA

China is recognized to be the original tea-cultivating area around the world. The tradition to grow, produce and drink tea dates back as early as more than 3000 years ago. First used as a medicinal herb, tea became even more than a common beverage and everyday commodity; it has developed into the vital part of Chinese culture. A popular Chinese saying goes: "When we get up in the morning, the first things we should get ready are firewood, rice, oil, salt, soy, vinegar and tea". From China tea paced to Japan, India, Korea, Central Asia, Arab region, in the sixteenth century it reached Europe. Chinese tea, Chinese silk and china made an unmemorable contribution to material and spiritual treasures of human civilization.