

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области

«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

для выполнения лабораторной работы

по ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

МДК 03.01.

*Методики ветеринарно-санитарной
экспертизы продуктов и сырья животного
происхождения*

На тему:

Трихинеллоскопия мяса



Октябрьский район
2021 год.

Методические указания для студентов по проведению лабораторной работы на тему: «Трихинеллоскопия мяса».

Методические указания имеет целью закрепить и углубить знания, полученные на теоретических занятиях

СОГЛАСОВАНО

Методической комиссией профессий и специальностей
укрупненных групп 36.00.00 и 43.00.00

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель МК _____ Маар Н.Ю.

Составитель: Цыганова В.В. – преподаватель высшей квалификационной категории

Тема лабораторной работы: «Трихинеллоскопия мяса»

Цели урока:

- Научиться проводить трихинеллоскопию мяса свиней.
- Освоить методику проведения послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных.
- Приобрести практические навыки по организации рабочего места, соблюдению правил техники безопасности.

Материалы, оборудование и реактивы: пробы мяса (ножки диафрагмы, межреберные мышцы), трихинеллоскоп «Стек», микроскоп Микромед С-11, компрессориумы МИС-7, ножницы Купера, вата, спирт, газета.

Задания для самостоятельной работы

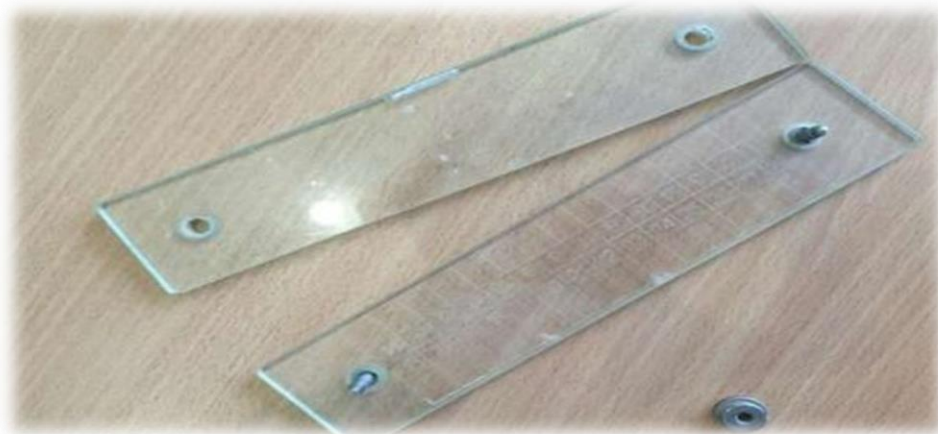
1. Подготовить компрессориум к работе.
2. Приготовить мышечные срезы.
3. Провести трихинеллоскопию мышечных срезов.

Особые правила техники безопасности на рабочем месте:

1. Быть в халатах, перчатках, шапочках.
2. Во время работы не касаться руками лица, не разговаривать.

Методика проведения занятия

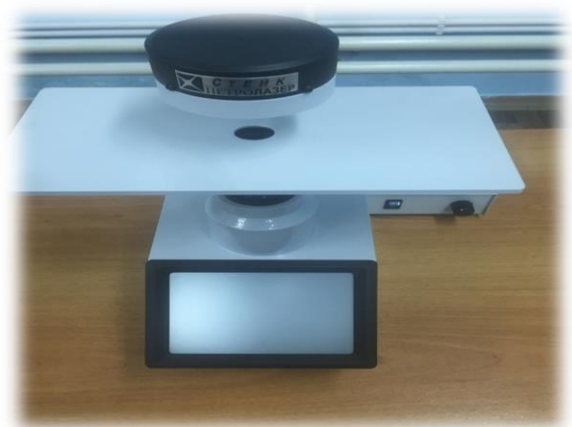
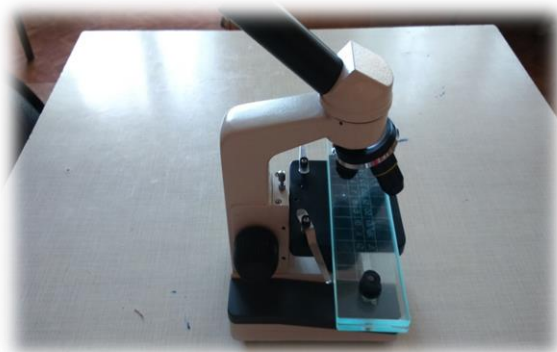
1. *Подготовка компрессориума к работе.* Открутить винты на компрессориуме. Протереть нижнюю и верхнюю поверхности этиловым спиртом и высушить на воздухе.



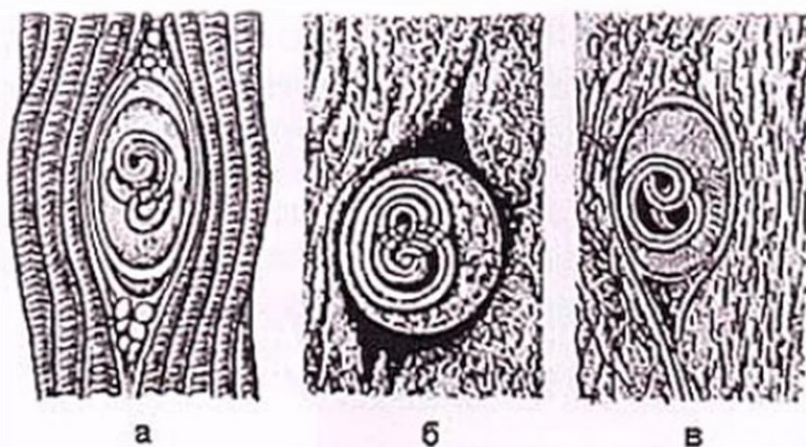
2. *Приготовление мышечных срезов.* Из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон делают 24 среза величиной с овсяное зерно, которые помещают в середину клеточки компрессориума, накрывают вторым стеклом и закручивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра (чтобы через них просматривался газетный текст).



3. *Трихинеллоскопия мышечных срезов.* Раздавленные в компрессориуме срезы помещают под трихинеллоскоп и исследуют под малым увеличением или просматривают под микроскопом при увеличении 50-70 раз.



Нормально инкапсулированные трихинеллы спиралеобразно свернуты и заключены в полость, окруженную капсулой. Внутри такой полости содержится прозрачная жидкость. Форма капсулы трихинелл в мышечной ткани свиней лимонообразная, в мышечной ткани диких животных - **круглая**. В волокнах, смежных с полостью трихинелл, поперечная исчерченность исчезает. Дегенеративные изменения трихинелл характеризуются различной степенью обызвествления.



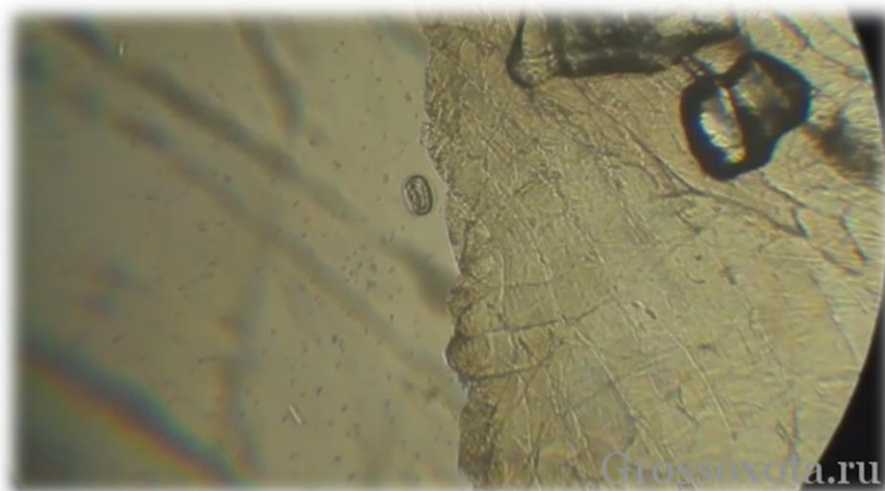
Инкапсулированные личинки трихинелл в мышцах: а – свиньи; б – лисицы; в – медведя.



Инкапсулированная личинка трихинеллы

Производя трихинеллоскопию нужно дифференцировать трихинелл

от пузырьков воздуха (они имеют округлую или овальную форму с черной резкой каемкой вокруг, а при сжатии исчезают или перемещаются).



а также от цистицерков (располагаются между мышечных волокон, при микроскопии ясно видна их структура, цистицерки всегда видны не вооруженным глазом)



цистицерки между мышечными волокнами

Контрольные вопросы

1. Назвать места локализации инвазионных личинок трихинелл.
2. Как Вы считаете, при отсутствии ножек диафрагмы из каких мышц берутся пробы для трихинеллоскопии?
3. Как дифференцировать личинки трихинелл от пузырьков воздуха и от цистицерков?
4. Какова санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе?
5. Интересно ли Вам было на практическом занятии, и что нового Вы узнали о проведении трихинеллоскопии мяса свиней?

