

Что можно съесть вместе с рыбой? Часть третья.

Кроме уже описанных мною скребня и кошачьей двуустки, наибольшую опасность для человека может представлять такой паразит, как лентец широкий (в простонародии – лентец), вызывающий у человека заболевание дифиллоботриоз.

Лентец широкий – это плоский червь-паразит, состоящий из многих тысяч членов, длиной от полутора сантиметров. К голове он уже, сама же голова снабжена парой бороздок-присосок, которыми паразит крепится к слизистой оболочке кишечника человека. У других плотоядных он также часто встречается (кошки и собаки, например).

«Подцепить» паразита можно, принимая в пищу в сыром или недоваренном виде следующие виды рыбы:

- окунь, ерш, судак – преимущественно личинки находятся в мускулатуре;
- налим или щука – печень, почки, половые железы.

Количество личинок лентеца у названных видов рыб может достигать тысячи штук у одной только особи! У человека в организме одновременно может находиться до сотни паразитов лентеца. Известны случаи, когда паразитов было выведено из организма намного больше, но такие случаи единичны. И, кстати, количество паразитов не влияет на развитие болезни: червь может быть один или их может быть сотня – последствия будут одинаково неприятными.

Попав в кишечник человека, личинка головкой присасывается к стенке кишки, а спустя пару-тройку недель становится взрослым червем. Проявление заражения лентецом не бывает ярковыраженным, а происходит только спустя какое-то время. Сначала появляется тошнота и слабость, а затем уже потеря аппетита и явные боли в животе. Запускать процесс нельзя, потому что в тяжелой форме появится сильнейшая слабость и может развиться злокачественное малокровие.

В виду явной опасности для здоровья и жизни человека, учеными проводился ряд исследований, в результате которых было выявлено, что личинки лентеца гибнут в рыбе при воздействии на них солевого раствора, а также высоких и низких температур.

В качестве примера, если рыбу обрабатывать в течение десяти минут при температуре плюс пятьдесят градусов, то личинки лентеца погибнут. Второй способ – замораживание. Температурный режим минус десять градусов в течение трех часов также убивает личинок паразита. И третий способ – соль. Если рыбу держать в двадцатипроцентном растворе соли, то от личинок лентеца можно избавиться уже на вторые сутки.

Итак, вывод. Хорошо проваренная, прожаренная, просоленная рыба не содержит в себе живых личинок лентеца широкого, а стало быть, и не представляет опасности для человека и пригодна в пищу.

Но по себе скажу, что, покупая в магазине обычную селедку, при ее разделывании я довольно часто натываюсь на червей лентеца. Если замечаю их, то не несу обратно в магазин: никому ничего не докажешь! Обязательно скажут, что выдержаны все технологические процессы, соблюдены ГОСТы, и так далее, и тому подобное. Но мы-то с вами знаем, что есть у нас такие нормативные акты, по которым на печатном листе допускается до пяти процентов опечаток, в банке с паштетом – до пяти процентов глистов... в общем, вы меня поняли!

А на употребление моими домашними вышеназванной селедки мною накладывается жесткое табу. «Виновница» плотно заворачивается в полиэтилен и утилизируется посредством городского мусоропровода...

Предупрежден – значит, вооружен!

Автор - **Владимир Мао**

[Источник](#)