

Презентация урока

на тему:

Рыба - фугу

**Воспитатель ГПД: Фотинская У.
В.**

Рыба фугу



Фугу — традиционное блюдо японской кухни. Чаще всего для приготовления фугу используется рыба вида [бурый скалозуб](#) . В любом случае рыба, из которой готовится блюдо, содержит смертельную дозу, концентрация которого должна быть уменьшена до допустимой в процессе приготовления. Фугу считается деликатесом, её употребляют с целью

Приём в пищу неправильно приготовленного фугу может быть опасен для жизни. Поэтому для приготовления фугу в специальных ресторанах, начиная с 1958 года, японским поварам приходится проходить специальное обучение и получать лицензию. В прошлом в Японии существовала традиция, согласно которой в случае отравления рыбой фугу повар, приготовивший блюдо, должен был его также съесть (либо совершить ритуальное самоубийство).





На протяжении долгого периода в Японии запрещалось употреблять фугу в пищу и даже существовал запрет на вылов рыбы фугу. Аналогичные запреты действуют сейчас в некоторых странах Юго-Восточной Азии, впрочем, они не всегда эффективны. Так, несмотря на запрет рыбы фугу в [Таиланде](#) с [2002 года](#), её до сих пор можно приобрести на местных рынках. Одним из первых научное описание отравления рыбой фугу дал русский морской врач П. Н. Савченко.



Рыба фугу содержит смертельную дозу во внутренних органах, в основном в печени и икре, желчном пузыре и коже. Печень и икру рыбы фугу нельзя употреблять в пищу вообще, остальные части тела — после тщательной специальной обработки. Яд блокирует натриевые каналы мембран нервных клеток, парализует мышцы и вызывает остановку дыхания. В настоящее время не существует противоядия, единственная возможность спасти отравившегося человека состоит в искусственном поддержании работы дыхательной и кровеносной систем до тех пор, пока не закончится действие яда. Несмотря на лицензирование работы поваров, готовящих фугу, ежегодно некоторое количество людей, съевших неверно приготовленное блюдо, погибает от отравления.



С 2004 по 2007 годы 15 человек погибло, отравившись фугу, и около 115 человек были госпитализированы. В 2009 году семеро посетителей ресторана японского города (севернее Токио) отравились блюдом из фугу. В настоящее время существует возможность массово выращивать рыбу фугу, не содержащую яда. Исследования показали, что рыба фугу накапливает яд в своём организме. Изначально яд вырабатывается морскими бактериями, которые затем поедаются разнообразными живыми организмами. Иглобрюх приобретает токсичность с пищей, специальные механизмы при участии белков-переносчиков захватывают яд в печени рыбы и с кровотоком переносят его в кожу и другие органы. В отличие от ядовитых представителей иглобрюхов, у которых много яда наблюдается в коже, у фугу яд накапливается в основном в яичниках и печени.



При искусственном разведении рыбы- фугу можно избежать накопления яда, просто за счёт смены режима ее кормления. Но против этого существуют коммерческие соображения: (повара - асы не хотят терять высокооплачиваемую работу), также возражения ревнителей традиций (которым не хотелось бы, чтобы рыба потеряла романтический ореол риска) и даже возражения самих потребителей, которые любят острое ощущение опасности.



Спасибо за внимание!

