

Секция «Актуальные вопросы микробиологии, вирусологии, иммунологии и биотехнологии»

Альтернатива экспериментам на животных в учебном процессе

Сиякаев И.В., Смаженко Ю.Н., 1 курс ФВМ

Научный руководитель – асс. Канаева Т.И., д.б.н., проф. Васильев Д.А.

ФГОУ ВПО «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия»

В настоящее время число студентов, не одобряющих проведение экспериментов на животных, значительно возросло. Но многие из них не осмеливаются бросить вызов устоявшимся традициям из страха стать объектом насмешек для окружающих. Милосердие и сострадание – качества не менее важные для будущего врача или биолога, чем высокий профессионализм.

К гуманным альтернативам относятся методы и средства обучения, исключающие использование животных, при котором им причиняется вред, а именно: модели, учебные манекены, компьютерные программы, интерактивные видеодиски, видеофильмы, а также культуры клеток, ткани и трупы животных, полученные из этических источников. Для получения практических навыков работы с животными огромную роль играет клиническая практика в ветеринарных лечебных заведениях. Овладев основными практическими навыками с помощью альтернатив, студенты могут начать свою практику сначала в качестве наблюдателей за работой профессиональных ветеринаров, затем в качестве их ассистентов, и, наконец, перейти к самостоятельной работе под наблюдением опытных специалистов.

Эти методы дают хороший практический опыт лечения и оперирования с той разницей, что они не причиняют вреда животным.

Молоко и молочные продукты как резервуар для размножения бактерии вида *Bacillus cereus*

Юдина М.А., 4 курс, ФВМ; Чумарина Е.Н., Романова Н.А., 2 курс, ФВМ, специальность «Микробиология»

Научный руководитель – к.б.н., ст. преподаватель Феокистова Н.А.

ФГОУ ВПО «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия»

Молоко и молочные продукты содержат различные микроорганизмы, которые попадают из окружающей среды. Загрязнение молока влияет на его хранение. Для предотвращения развития микроорганизмов производят пастеризацию молока. Однако к нагреванию устойчивы спорообразующие бактерии. Из этих наиболее распространенных среди них являются бактерии вида *Bacillus cereus*. Это микроорганизм широко распространен в природе и является причиной пищевых отравлений. При неблагоприятных условиях сохраняются в виде спор. Условия прорастания спор и размножение