

# **Výskyt vybraných parazitárních a virových agens v mořských plodech a rybách z tržní sítě České republiky**

Zalewska Barbora, Čechová Martina, Palasová Lenka

## **Souhrn**

Mořské plody a ryby představují bohatý zdroj proteinů, omega 3 mastných kyselin, vitamínu D, selenu a jódu. Strava založená na těchto surovinách má prokazatelně pozitivní vliv na zdraví člověka, a to zejména tím, že příznivě působí na nervovou, zrakovou a oběhovou soustavu. Ačkoliv je konzumace ryb v ČR dlouhodobě nízká, zájem zejména o mořské ryby a plody stále narůstá. Tyto komodity mohou být potenciálním rezervoárem parazitárních a virových patogenů, které způsobují nejen gastrointestinální potíže. Příprava mnohých pokrmů z mořských živočichů často zahrnuje nedostatečnou či žádnou tepelnou úpravu. Z tohoto důvodu tak mohou představovat riziko infekce pro konzumenty. Nelze tedy opomíjet kontrolu těchto komodit na našem trhu. S využitím molekulárně-biologických metod (qPCR a RT-qPCR) byly vyšetřeny vzorky mořských plodů a ryb z tržní sítě v České republice na přítomnost parazitů (*Cryptosporidium parvum*, *Giardia intestinalis*, *Toxoplasma gondii*) a významných zástupců virů souvisejících s alimentárními infekcemi (humánní noroviry a adenoviry, virus hepatitidy A).

## **The presence of selected parasitic and viral pathogens in seafood and fish from the market network of the Czech Republic**

### **Summary**

Seafood and fish represent a rich source of protein, omega 3 fatty acids, vitamin D, selenium, and iodine. This type of diet has an obviously positive effect on human health, especially because it has a positive effect on the nervous, visual, and circulatory systems. Despite their low consumption in the Czech Republic, interest in seafood and fish still prevails and is growing. However, these commodities can be a potential reservoir of parasitic and viral pathogens that cause not only gastrointestinal problems. The preparation of many seafood dishes often involves minor or no cooking at all. For this reason, they can pose a risk of infection for consumers. The control of these commodities on our market cannot therefore be neglected. Seafood and fish from the market network in the Czech Republic were examined for the presence of parasites (*Cryptosporidium parvum*, *Giardia intestinalis*, *Toxoplasma gondii*) and for the presence of important representatives of viruses related to alimentary infections (human norovirus and adenoviruses, hepatitis A virus) using molecular-biological methods (qPCR and RT-qPCR).