

# 學區內蝦蟹寄生蟲研究

## 初小組生物

彰化縣大肚國民小學

製作學生：邱俊垣等十五人

指導老師：曾政雄 范秉台 曾賢明

### 簡要說明：

我們在一次郊遊時抓了許多蝦蟹，它們能不能煮來吃呢引起了我們研究寄生蟲的動機。

從61年10月初展開我們研究活動，以頭前溪支流—油羅溪中游一帶搜集蝦蟹，並在自然教室佈置了小組觀察室，天天都有同學在這兒聚精會神的觀察，我們除了自己捕捉外，也有不少同學在提供大大小小的蝦蟹，在研究中我們請教了許多河邊居民，以及醫師，師專教授使我研究的成果更正確。

### 研究成果：

1.油羅溪的蝦蟹患染寄生蟲的比率很大，蝦約12%蟹約33%（並不包括不明蟲卵）。

2.緩流污水溝的蝦蟹，體形雖小但患染率蝦達38%蟹竟在67.1%以上，池塘蝦蟹，也比河川，患染率高。

3.寄生蟲在不同的季節會有不同的變化，在秋季寄生蟲發現的比例，比平常高數量也比較多。可推想寄生蟲有它生長的週期性，我們將繼續研究。

4.在統計上，我們發現雌的蝦、蟹，都比雄性患染率高。

5.在蝦、蟹體內發現最多的寄生蟲是肝吸蟲，肺吸蟲次之，搖尾幼蟲（肝吸蟲的幼蟲）又次之，其他寄生蟲如蟯蟲小水蛭等為數也不小。

### 建議：

1.四上自然課文，對肝吸蟲寄生於魚類之說，似嫌有不足之感，蝦、蟹的體內有大量肝吸蟲應加予說明。

2.蝦、蟹之食用法須格外注意高溫燙煮愈久愈好，至少約須有半小時，甲殼內的寄生蟲才會死亡。生醃快炒，很容易患染寄生蟲，嚴重威脅人體的健康。