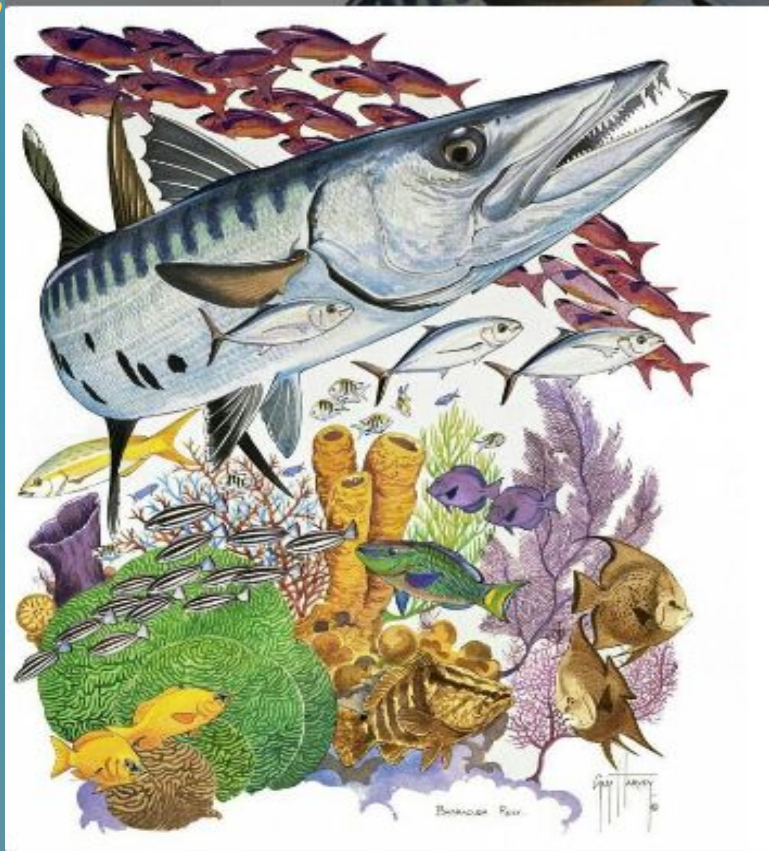




Тема уроку: "Значення риб у природі та житті людини."

Рибне господарство. Охорона

б"



Мета уроку: розглянути значення риб у житті людини в різних аспектах

Риби, як складові компоненти природних співтовариств

Проживаючи у всіх шарах водної стихії, риби використовують різні харчові ресурси: від планктону і водоростей до представників майже всіх типів і класів тварин. Харчуючись, риби регулюють чисельність водних організмів і в той же час самі є джерелом живлення багатьох рибоїдних тварин, головним чином



Значення риб у водних природних співтовариствах

Регуляція чисельності водних безхребетних.

Корм одне для одного і для деяких птахів та ссавців.

Ланка в ланцюгах харчування живих організмів.

Виллов риби , як господарська діяльність

Значення риб у житті людини дуже велике. Важливу роль відіграють риби в господарській діяльності людини. Мільйони людей зайняті ловом, розведенням і обробкою риби, будівництвом суден і виготовленням рибальського спорядження. У деяких країнах населення харчується головним чином рибою, і добробут його залежить переважно від кількості улову.

Загальний світовий вилов риби складає приблизно 50 млн. т. Промисел риби – це масовий вилов риби з човнів чи спеціально обладнаних кораблів. В останні десятиріччя рибу виловлюють переважно у відкритих морях та океанах великими судами, обладнаними по останньому слову техніки.

Виловлену рибу переробляють та зберігають безпосередньо в місцях вилову на особливих суднах - плавучих базах, чи заводах або на березі на спеціальних підприємствах.



Траулер



Сейнер



Плавуча база

Риба, як харчовий продукт

Сьогодні риба посідає значне місце в харчуванні людини: м'ясо риби містить 20-40 % жирів і білків і є повноцінним замінником білків м'яса, які легко перетравлюються і засвоюються, вона також містить вітаміни D, A, B1, B2, PP. .

М'ясо риби багате на мінеральні речовини, у ньому міститься 1-2% мінеральних елементів (K, Na, P, Mg, S, Cl, Fe, I), у морській рибі багато фтору.

Рибна продукція використовується у вигляді свіжої, в'яленої, солоної, консервованої риби, баликів, напівфабрикатів.

З риби (осетрові, лососеві, судак, вобла, лящ, щука) одержують ікру, з багатьох виробляють харчовий медичний і технічний жир.



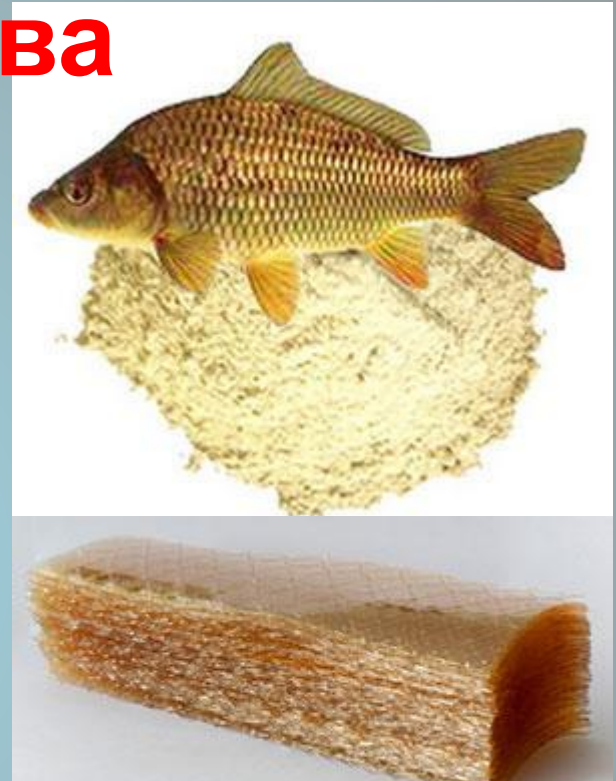
Риба, як сировина для виробництва

Крім продуктів живлення, риби служать сировиною для одержання ліків (риб'ячий жир), корму для худоби й птахів (кормове борошно), добрива для полів (туки), технічного жиру.

Зі шкіри плавального міхура лососевих, осетрових, сазана, сома, тріскових, з луски, кісток і хребців, одержують дуже цінний і екологічно безпечний клей, який використовують у медицині та харчовій промисловості.

Він використовується в пивоварінні, виноробстві, для освітлення вина й пива, у кондитерській промисловості - для виготовлення мармеладів, желе, а також у текстильній промисловості.

Шкіра таких риб, як тріска, сом, осетер, використовується в галантерейній промисловості для виготовлення сумок, гаманців, прикрас, взуття.



Риби, як ліки



Вчені різних країн не так давно почали шукати в мої ліки. Вони дослідили, що вживання жирної риби може врятувати людей від інвалідності і смерті внаслідок серцево-судинних хвороб. Крім того, вживання риб'ячого жиру зменшує прояви артриту, артеріальної гіпертензії, астми, псоріазу, мігрені, виразкового коліту, захищає від рахіту.

Виявилося, що велика кількість представників морської фауни мають речовини з антивірусною, антимікробною, імуномодулюючою та антиоксидантною дією. Хімічна структура цих речовин відмінна від структури будь-яких сполук, що містяться у наземних формах. Ці активні продукти одержали назву харчових додатків. Особливу зацікавленість у цьому плані викликали хрящові риби.

Дуже популярними є такі препарати, як «Акулячий хрящ» «Катранол» - БАД з печінки катрана - чорноморської акули. Ці препарати застосовуються як профілактичні та комплексні засоби навіть для лікування онкозахворювань.



Риби, як небезпека

Риби можуть бути проміжними господарями гельмінтів і стати джерелом зараження людини паразитичними червами (наприклад, стьожкових червів), якщо вживати рибу в їжу в сирому чи не до кінця приготовленому вигляді.

Небезпечними для життя та здоров'я людини в купальний сезон, можуть бути *хрящові риби*- ряд *акули*: біла акула (людожер, біла смерть), акула-молот; ряд *скати*: хвостокол (морський кіт), *риба-пилка*.)

Є види отруйні для людини Це такі як *морський дракончик, морський йорж, або скорпена, морський окунь*,. Промені плавців морських окунів мають отруту. У риби скорпени на хвості є шип із сильною отрутою, від якої людина може померти. Риба хірург також небезпечна. У неї збоку є отвір, на червоній плямі в якому захований «скальпель» - видозмінена гостра луска.

Токсичні властивості має також жовч білого амура.

Існують риби, здатні генерувати електричний струм. Це морські риби. (*Електричні скат, вугор, сом*).

Розряди їх електричного току становлять небезпеку



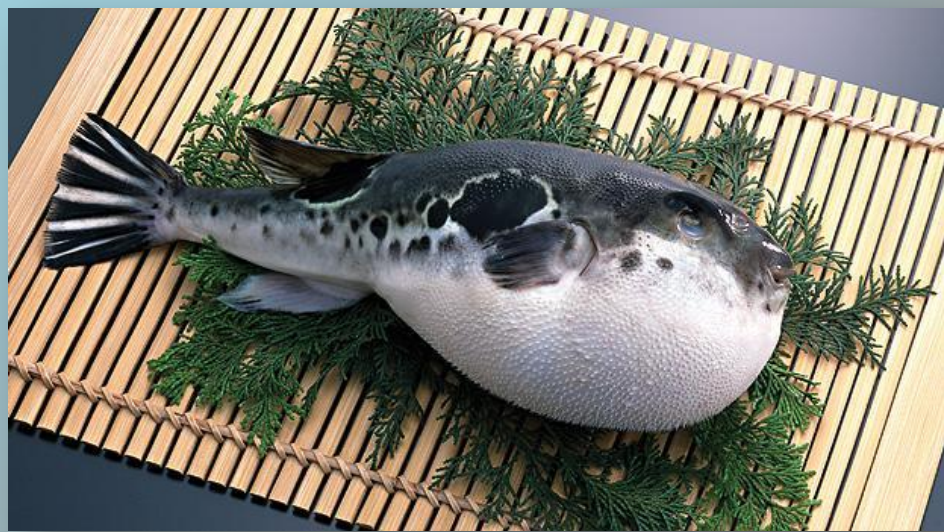
Риби, як екстрем

Існують види риб, м'ясо яких для людини отруйне (наприклад, вусань, деякі тропічні оселедці). Але є і такі риби, приготування яких потребує навичок і вмінь, а також знань, тому що в разі неправильного приготування вони залишаються отруйними. Навіщо ж їх тоді їсти?

Є екстремали і в кулінарії. Заманливими для них є риба фугу. Навіть досвідчені куховари говорять про людей, які вживають страву з цієї риби, що вони ходять по лезу ножа. Фугу - найнебезпечніший у світі делікатес, оскільки містить тетродотоксин - отруту в сотні разів небезпечнішу за ціанід. Але риба, тим не менш, вкрай приваблива для гурманів. Дія її на організм дуже специфічна і нагадує наркотичний дурман з супутніми галюцинаціями і загостренням всіх органів чуття.

Для цього кухарям, що готують цю страву, приходиться довго вчитись і отримати сертифікат, бо їм необхідно не тільки знати тонкощі приготування цієї страви, а й володіти медичними знаннями, бо його помилка може коштувати життя гурманові. Однієї рибки достатньо, щоб убити 40 чоловік.

Яд цієї риби використовують в африканському культурі ВУДУ, щоб людину, перетворити на зомбі.



Деякі любителі екстриму, випробовують долю, купаючись у басейні разом з піряннями-рибками які, становлять небезпеку для будь-якої живої істоти, яка опинилася у воді. Нападають на здобич великими зграями, залишаючи за короткий час лише кістки від своєї жертви.

Хтось дає себе на обідання рибі Гарра Руфа більш відомої, як Риба- Лікар, що харчується, крім інших "ласощів", відмерлими частинками верхнього шару шкіри людини. Зараз таке рибне - СПА- стало модною тенденцією.



<https://www.youtube.com/watch?v=0SuNloS1yxA>



Риби, як методи біологічної боротьби



Існують види
риб (наприклад, гамбузія,
плотва), яких
використовують в
біологічному методі
боротьби з личинками
кровоссальних комах
(наприклад, комарів), які
розвива



Рослиноїдні прісноводні риби (як
от, товстолобик, білий та чорний
амури) очищують водойми від
надмірної рослинності,
запобігаючи їхньому заростанню
та заболочуванню.



Риби, як естетика

Риби мають також естетичне значення . Золота рибка виведена з китайського карася. На рисових полях у воді в багнюці китайці розводили карасів, у яких з'являлися різноманітні видозміни. Рибок із цікавими ознаками помістили до акваріума. І тепер їх розводять в декоративних ставках та аква



Рибоводство як промислова галузь

Оскільки запаси риби у природі не безмежні, рибу розводять штучно в спеціальних господарствах. Це дозволяє не тільки отримувати велику кількість риби, а й відновлювати та збільшувати запаси цінних промислових риб у природі. На Україні добре розвинуте ставкове рибне господарство. В одних господарствах рибу вирощують від ікри до товарного стану, в інших від ікри до віку, коли рибу можна випускати в природні умови. Таким чином збільшується кількість аквакультури (вирощування водних організмів, переважно їстівних).

Штучне (заводське) розведення у природних водоймах цінних промислових риб - осетрових (севрюги, осетра, стерляді), лососевих (кети, горбуші, білорибіці, форелі), коропових (ляща, карася, товстолобика та інших) дає змогу за короткий період збільшити її чисельність у природі й підвищити обсяг рибної продукції.

В Україні акліматизовані білий амур і товстолобик, батьківщиною яких є річки Далекого Сходу. Оскільки у природних водоймах України ці види риб розмножуватися не можуть, їх розводять штучно в рибних господарствах і випускають у природні водойми. Акліматизація риб здійснюється спеціальними установами, оскільки разом з рибами можна переселити й паразитичних тварин, поширити різні хвороби, вселити риб, які, не маючи природних ворогів, можуть сильно розмножитися і витіснити цінних корінних мешканців водойм.





Охорона риб, як екологічна проблема



Погодьтеся, що роль риб у житті людини неоціненна. Тому їх необхідно охороняти.

В Україні, як і в багатьох інших країнах, охорона риб передбачає такі заходи:

- заборону вилову тих видів, чисельність яких значно знизилася, чи занесених в Червону книгу;
- визначення місць та строків вилову риби;
- визначення дозволених та заборонених засобів вилову риби;
- визначення граничних розмірів риби тих чи інших видів, які дозволено виловлювати;
- припинення чи обмеження господарської діяльності людини, яка погіршує стан середовища місць, де живуть риби;
- обмеження руху моторних суден в місцях нересту;
- літуче розведення та випуск у во



виді

