

Органы слуха у рыб: внутреннее ухо и боковая линия.



Карп очень хорошо слышит, в отличие от щуки или окуня, которые полагаются больше на свое зрение.

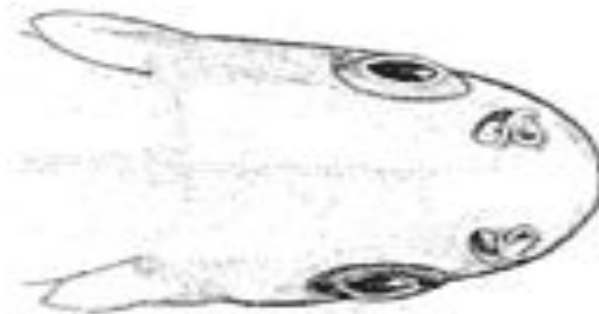
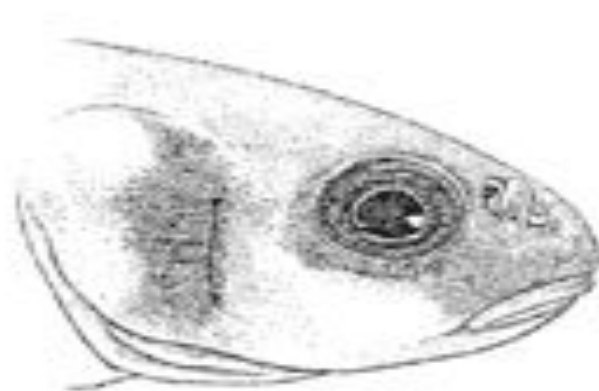
Внутренние уши рыбы очень чувствительны и связаны с плавательным пузырем, который является резонатором для звука.

Вибрации от боковой линии передаются на специальные рецепторы (показаны на нижнем рисунке), которые преобразуют звуковой сигнал и передают в мозг рыбы

С помощью органа обоняния рыбы стараются локализовать запах и подойти к его источнику.

У рыб развито исключительно сильно, но различные виды рыб различные вещества воспринимают по-разному.

Посредством обоняния рыбы получают информацию об изменениях внешней среды, различают пищу, находят свою стаю, партнеров во время нереста, обнаруживают хищников, вычисляют добычу. На коже у некоторых видов рыб расположены клетки, которые при ранении кожи выделяют в воду «вещество страха», которое является для



Цвет и свет

Цвета различают такие рыбы, как речная минога, мойва, треска, пикша, сайда, полосатая зубатка, подкаменщик, камбала-ерш, кефаль, хамса, ставрида, морской и речной налим, барабулька, лещ, щука, речной окунь, золотой карась, линь, сазан, речной угорь, ушастый окунь, гольян и некоторые другие.

В наших озерах и реках на свет хорошо реагируют налим, щука, судак, окунь, ерш, берш, сом, плотва, уклейка. Судак и налим ночью на свет ловятся гораздо активнее, чем днем.



Вкус у рыб

Вкус у рыб тоже хорошо развит, что подтверждено многими научными опытами советских и зарубежных ихтиологов. У большинства животных органы вкуса расположены в пасти. Некоторые виды могут определять вкус, например, поверхностью кожи, притом любым ее участком. Другие используют для такой цели усы, удлиненные лучи плавников. Это объясняется тем, что рыба живет в воде и вкусовые вещества имеют для нее значение не только тогда, когда попадают в рот, - они помогают, скажем, ориентироваться в водоеме.

