

Акула синяя.

Автор: Administrator
22.07.2014 00:00 -



Несмотря на то, что этот вид акул частенько встречается у берегов, она все же относится к океаническим видам. Обитает она в умеренных и субтропических водах. Наибольшая концентрация вида наблюдается в водах Тихого океана.

Внешний вид

Синяя акула имеет стройное, длинное тело, в верхней части которое окрашено в синий цвет. По мере приближения к брюху она приобретает более светлый, практически белый оттенок. В длину акула достигает 3,8 метра при весе в 200 кг. Глаза круглые и большие. На боковой части головы имеется пять пар жаберных щелей. Зубы верхней челюсти имеют треугольную форму с пильчатой кромкой. Внизу зубы шиловидные и немного вогнуты в пасть. Подобное расположение зубного аппарата позволяет надежно удерживать и разрывать даже крупную добычу.

Акула синяя.

Автор: Administrator
22.07.2014 00:00 -

Так же этот вид акул отличает узкий длинный грудной плавник, который имеет серповидную форму. Хвостовой стебель сплюснен по бокам, киль отсутствует.

Образ жизни

Синяя акула обычно выбирает верхние слои воды, в которых медленно и лениво плавает выжидая добычу и просто осматривая обстановку. Если необходимо, то синяя акула может совершать резкие рывки и преодолевать большое расстояние за маленький промежуток времени. Частенько эти акулы собирают стайные общества, где может насчитываться до 10 особей.

Питается синяя акула стайной рыбой (тунец, сельдь, скумбрия), кальмарами. В особо сложные времена акула не привередлива и поедает любую органику, включая падаль. Могут преследовать и суда, поедая выбрасываемые в воду корабельные отбросы.

Относится синяя акула к живородящим видам и рожденный малыш в длину достигает 50 см. При достижении 2-3 метров синяя акула вступает в период половой зрелости.

Совокупляясь, самка не всегда использует полученные сперматозоиды, а может их хранить долгое время (до нескольких лет). Но как только яйцеклетка оплодотворилась, спустя 9-12 месяцев она дает жизнь маленьким акулятам.

С точки зрения гастрономии, мясо синих акул считается самым ценным. В нем не присутствует аммиачный запах, и это нежное мясо можно использовать в пищу в любом виде (свежее, копченое, сушеное и др.). Но интенсивный промысел синей акулы привел к резкому сокращению их численности. Сегодня их популяция сократилась на 80%, и ввиду этого синюю акулу внесли в список Международной Красной книги.