

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ МОЙВЫ

Шехирев М.В., студента 2 курса колледжа агротехнологий и
бизнеса

Научный руководитель - Любомирова В.Н., кандидат
биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: мойва, рыба, вид, семейство, лучепёрые, размножение, ареал, среда обитания.

*Статья посвящена изучению биологических особенностей рыбы мойвы (*Mallotus villosus*), популярному объекту рыбной ловли и ценному продукту питания. Мы рассмотрим биологические особенности мойвы, её распространение, методы ловли, а также её пищевые качества. Основное внимание идёт на роль мойвы в экосистеме, её значению в кулинарии и вопросах устойчивого рыболовства.*

Введение: Мойва - это небольшая рыба, принадлежащая к семейству корюшковых, которая занимает важное место в экосистемах северных морей. Быстро растущая и легко воспроизводимая, мойва с каждым годом набирает популярность среди рыболовов и гурманов по всему миру. Она известна своими уникальными вкусовыми качествами и полезными свойствами, что делает её важным объектом как коммерческого, так и любительского рыболовства.

Несмотря на свои небольшие размеры, мойва обладает рядом преимуществ, которые делают её не только питательной, но и доступной для большинства потребителей.

Целью исследования является анализ различных аспектов жизни и значения мойвы на определение её биологических характеристик, экологической роли, анализ методов ловли.

Материалы и методы. Исследования выполнялись на кафедре биологии, экологии, паразитологии, водных биоресурсов и аквакультуры в рамках СНО. Основные направления исследований

кафедры – экспериментальная биология [1-4] и аквакультура [5-9].
Направление исследований СНО – ихтиология.

Результаты исследования.

Обитание. Мойва обитает в открытом море, в верхних слоях воды. К берегам подходит только в период нереста, порой заходя даже в эстуарии рек. Ареал обитания мойвы зависит от её подвида:

Атлантический подвид встречается в акватории Атлантики, в Северном Ледовитом океане, в водах пролива Девиса, на территории холодной норвежской акватории, в водной толще Лабрадора, в области Гренландии. Также мойва населяет пространство других северных морей: Белого, Карского, Баренцева, Чукотского, моря Лаптевых.

Тихоокеанский подвид проживает в Тихом океане, предпочитая его северные регионы, протянувшиеся до корейского побережья и острова Ванкувера, находящегося рядом с Канадой. В японском Беринговом и Охотском рыба тоже себя отлично чувствует.



Рис. 1. Внешний вид мойвы

Описание. Длина тела до 25 см, масса до 52 г, максимальная продолжительность жизни до 10 лет. У мойвы очень мелкая чешуя и мелкие зубы. Спина оливково-зеленоватая, бока и брюхо серебристые. Самцы отличаются наличием на боках чешуек, на каждой из которых присутствует подобие ворса.

Биология и экология. Длина тела до 25 см, масса до 52 г, максимальная продолжительность жизни 10 лет. У мойвы очень мелкая чешуя и мелкие зубы. Спина оливково-зеленоватая, бока и брюхо серебристые. Самцы отличаются наличием на боках полосы чешуек, на каждой из которых присутствует подобие ворса. Она знакома своим характерным серебристым боком и крупными глазами, которые помогают ей видеть в условиях низкой освещённости. Мойва обычно обитает в прибрежных водах и образует большие стаи, что делает её доступной для рыболовов.

Методы ловли. Ловля мойвы осуществляется различными, включая траление, сети и удочки. Рыболовы используют как массовую ловлю, так и более избирательные методы, чтобы минимизировать влияние на популяции других видов. Особенно распространены ловли в период нереста, когда рыба скапливается в большом количестве.

Заключение. Рыба мойва (*Mallotus villosus*) представляет собой уникальный объект для научного исследования, обладая значительными экологическими, биологическими, экономическими и пищевыми характеристиками. В условиях изменения климата и воздействия человеческой деятельности на морские экосистемы важно проводить дополнительные исследования для обеспечения устойчивого рыболовства и сохранения этой ценной рыбы.

Библиографический список:

1. Оценка эффективности использования кормовой добавки «Акваспорин» при выращивании карпа в условиях индустриальной аквакультуры / В. Н. Любомирова, Е. М. Романова, В. В. Романов, А. В. Васильев // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2024. – № 1(65). – С. 178-184. – DOI 10.18286/1816-4501-2024-1-178-184. – EDN LNGDNJ.
2. The influence of the food factor on the components of the antioxidant protection system in fish / E. Romanova, V. Lyubomirova, V. Romanov, E. Turaeva // E3S Web of Conferences : International Scientific and Practical Conference “Environmental Risks and Safety in Mechanical Engineering” (ERSME-2023), Rostov-on-Don, Russia, 01–03 марта 2023 года. Vol. 376. – Rostov-on-Don: EDP Sciences, 2023. – P. 02024. – DOI 10.1051/e3sconf/202337602024. – EDN QIBAAQ.

3. Патент № 2834979 С1 Российская Федерация, МПК А01К 61/00. Способ получения икры пищевого назначения у африканского клариевого сома : заявл. 15.12.2023 : опубл. 19.02.2025 / Е. М. Романова, В. Н. Любомирова, В. А. Исайчев [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина". – EDN FGBTAD.

4. Сравнительный анализ пищевой ценности науплий артемии в зависимости от их видовой принадлежности / Е. М. Романова, В. Н. Любомирова, В. В. Романов, Э. Р. Фазилов // Профессиональное обучение: теория и практика: МАТЕРИАЛЫ V МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ, Ульяновск, 03 октября 2022 года / ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова». Том 2. – Ульяновск: Издательско-полиграфический центр «Гарт» ИП Качалин А.В., 2022. – С. 191-197. – EDN GZCFSJ.

5. Тураева, Е. Е. Анатомические особенности строения внутренних органов самок африканского клариевого сома / Е. Е. Тураева, В. Н. Любомирова, А. А. Либерман // Профессиональное обучение: теория и практика: МАТЕРИАЛЫ V МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ, Ульяновск, 03 октября 2022 года / ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова». Том 2. – Ульяновск: Издательско-полиграфический центр «Гарт» ИП Качалин А.В., 2022. – С. 240-247. – EDN HGZEFX.

6. Любомирова, В. Н. Возрастная динамика репродуктивной способности и качества потомства у африканского сома в условиях аквакультуры / В. Н. Любомирова, Е. М. Романова, В. В. Романов // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2022. – № 2(58). – С. 120-127. – DOI 10.18286/1816-4501-2022-2-120-127. – EDN DKMLHY.

7. Петрова, Ю. В. Характеристика химического состава рыб / Ю. В. Петрова, В. Н. Любомирова, А. А. Либерман // Профессиональное обучение: теория и практика: Материалы IV Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях, Ульяновск, 31 мая 2021 года. – Ульяновск: Ульяновский

государственный педагогический университет имени И.Н. Ульянова, 2021. – С. 722-729. – EDN BQAMKT.

8. Использование биологически активных кормовых добавок для повышения пищевой ценности икры африканского клариевого сома / В. Н. Любомирова, Е. М. Романова, В. В. Романов, Е. В. Спирина // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2021. – № 4(56). – С. 102-107. – DOI 10.18286/1816-4501-2021-4-102-107. – EDN EIZSYI.

9. Регуляция антиоксидантной системы рыб биологически активными кормовыми добавками / Е. В. Спирина, Е. М. Романова, В. В. Романов, В. Н. Любомирова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2021. – № 4(56). – С. 113-118. – DOI 10.18286/1816-4501-2021-4-113-118. – EDN OTRKRQ.

BIOLOGICAL FEATURES OF CAPELIN

Shekhirev M.V.

Scientific supervisor - Lyubomirova V.N.

Ulyanovsk SAU

Keywords: *capelin, fish, species, family, ray-finned, reproduction, range, habitat.*

The article is devoted to the study of the biological characteristics of capelin fish (Mallotus villosus), a popular fishing object and a valuable food product. We will consider the biological features of capelin, its distribution, fishing methods, as well as its nutritional qualities. The main focus is on the role of capelin in the ecosystem, its importance in cooking and sustainable fisheries.