

Ovo je pregled **DELA TEKSTA** rada na temu "**Ribarstvo**". Rad ima **9 strana**. Ovde je prikazano **oko 500 reči** izdvojenih iz rada.

Napomena: Rad koji dobijate na e-mail ne izgleda ovako, ovo je samo **DEO TEKSTA** izvučen iz rada, da bi se video stil pisanja. Radovi koje dobijate na e-mail su uređeni (formatirani) po svim standardima. U tekstu ispod su namerno izostavljeni pojedini segmenti.

Физиологија риба

Опште карактеристике коже риба

Кожа чини спољни омотач тела риба који се за разлику од осталих кичмењака, не може лако одвојити од осталих делова телесног зида. Има вишеструку улогу као и код осталих животиња. Основна улога коже је у заштити тела од штетних дејства спољашње средине, физичке, хемијске или биолошке природе. Она је и прва линија одбране од продирања у тело различитих микроорганизама и паразита. Има важну улогу у размени материја, првенствено течних и гасовитих. Према томе кожа има значајну улогу у дисању и екскрецији, осморегулацији и терморегулацији. Дисање код ембриона и ларви обавља се претежно преко коже. Већина надражаја који дођу из спољашње средине прво делују на кожу, који се посредством многобројних чулних елемената и нерава спроводе до централног нервног система. Према томе, кожа је и значајни чулни орган. У кожи се налазе и многобројне пигментне ћелије, помоћу којих риба регулише боју тела према средини у циљу прикривања или истицања своје присутности. Многобројне жлезде у кожи луче слуз на површину тела, што значи да се смањује отпор при кретању. Код неких риба у кожи се налазе и жлезде које луче отров, као и светлећи и електрични органи.

Скелетни систем риба

Под скелетом се подразумевају чврсте творевине које служе као ослонац или заштита механичких делова тела. Скелет риба, као и осталих кичмењака је мезодермалног порекла, смештен је испод коже, па се зато каже да сви кичмењаци имају унутрашњи скелет. Почетни ембрионални ступањ скелета код свих кичмењака је од везивног ткива и представља га хорда. Овај тип скелета замењује се код риба већ у току ембрионалног развића, хрскавичавим или коштаном скелетом. Само код колоуста и најпримитивнијих врста риба хорда се делимично задржава и у току целог живота.

Мишићни систем риба

Мишићни систем представља скуп мишића који имају функцију активних покрета. Мишићи су грађени од високо диференцираних мишићних ћелија уздужног облика. У мишићним ћелијама налазе се контрактилна влакна миофибрили, на чијој способности контракције заснива се способност грчења и опуштања мишићних ћелија као и мишића уопште. Мишићи риба као и осталих кичмењака могу бити грађени од глатких и попречно-пругастих мишићних влакана. Глатка мишићна влакна спорије се грче него попречно-пругаста. Мишићи рибе су слабије васкулизирани, услед чега се слабије снабдевају кисеоником, а и одвођење хемијских материја које настају као резултат њиховог рада је отежано. Стога долази до њиховог бржег замора, а и спорији је опоравак после јачег рада.

Систем органа за варење риба

Органи за варење код риба састоје се од канала за варење и жлезда, чији производи доприносе процесу варења. Канал за варење је диференциран у више узастопно распоређених делова у којима се обављају одређене фазе варења и ресорпције сварене хране. Углавном код свих врста риба у устима се не обавља процес варења. Када храна

доспе у желудац, желудац почиње да лучи сону киселину и фермент пепсин, који разлаже беланчевине на простије састојке. Брзина варења хране у желуцу зависи од температуре, као и од величине залогаја. Делимично сварена храна у желуцу постепено прелази у црева. Киселу реакцију желудачног садржаја неутралише жуч, који уједно омогућава и варење масти. Ферменти панкреаса и цревен слузокоже разграђују беланчевине до аминокиселина, угљене хидрате до простих шећера, а масти на глицерин и масне киселине. Овако разложена храна ресорбује се и преко крви и лимфе доспева до ткива. Једино вода, растворене соли, витамини и глукоза ресорбују се директно из хране у крв и лимфу. Несварени делови хране избацују се путем аналног отвора у спољашњу средину.

...

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD
MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL:

maturskiradovi.net@gmail.com