


# Многообразиие ракообразных

Урок биологии в 7 классе  
Автор: учитель химии и биологии  
МКОУ СОШ с Новосёловка: Филькина  
Л.Ф. , 2014

A stylized, layered mountain range graphic in shades of teal and blue, located in the bottom right corner of the slide.

# Рак-отшельник



Раки – отшельники прячут своё брюшко в раковину моллюска. Если свободной раковины, рак атакует улитку, вытаскивает её из дома и поселятся в нём, Вход в раковину он закрывает клешней. После линьки рак находит себе раковину больше, а чтобы лучше обезопасить себя от врагов, сажает на раковину актинию. Рак переносит актинию к новым источникам пищи, а сам оказывается защищённым. Поселяясь в новую раковину, рак – отшельник забирает с собой и актинию

# Рак пальмовый вор



Среди десятиногих есть и обитатели суши. На коралловых островах Тихого океана живёт рак пальмовый вор с очень сильными клешнями. Вопреки названию, он не ворует кокосовые орехи с пальм, но любит полакомиться разбитыми орехами. Иногда из одного краба можно вытопить около полутора килограммов превосходного масла. Ловить пальмого вора нужно осторожно: своими клешнями они легко могут отрезать палец. Норы их находятся тут же под пальмами. Сухопутный краб возвращается к морю только для того, чтобы отложить икру.

# Ракушковые рачки



Среди планктонных ракообразных есть интересные ракушковые рачки,- они ночью светятся, причём светятся не только живые, но и высушенные, а потом размоченные ракушковые рачки. Во время второй мировой войны японские офицеры брали в ладонь левой руки этих рачков и при незаметном врте читали донесение. Высушенные рачки светятся при увлажнении даже через 30 лет.



# Камчатский краб



Самый знаменитый промысловый краб – камчатский краб. Мясо его считается деликатесом. Для консервов используют мясо из клешней и ножек краба. Крабовые палочки, из которых мы готовим салаты, ничего общего с крабами не имеют, так как готовят их из мяса рыбы. Считается деликатесом мясо омаров и лангустов.

# Где у крабов находят палочки?

- ◆ В середине прошлого века в Японии возник дефицит крабового мяса, и требовалось срочно искать заменитель.
- ◆ Заменителем стала смесь сурими- промытый рыбный фарш(минтай, хек, путассу)

Впервые на рынке Франции в 1980 годы появляются первые крабовые палочки в том виде, в котором знакомы они нашему потребителю. В конце 80-х в Мурманске строится первый завод по производству крабовых палочек.