

14. Какие удивительные свойства есть у черноморской акулы?

Черноморский катран (*Squalus acanthias ponticus*) – это единственная акула, которая постоянно населяет Черноморский бассейн, встречаясь практически повсеместно в Черном море и даже в южной части Азовского. Из-за заостренного рыла катранья голова напоминает морду пса, поэтому еще одно название этой рыбы – морская собака, а за мощные шипы в основании обоих спинных плавников катран получил еще одно имя – колючая акула. Поскольку случаи нападения на человека неизвестны, катран и опасен для человека только этими шипами: царапины и проколы от них могут быть болезненными и долго заживать из-за ядовитых желез, расположенных у основания колючек.

По сравнению с другими представителями акул катран имеет небольшие размеры тела, редко достигая длины более полутора метров и массы свыше 10 килограммов. Живут эти рыбы до 25 лет, для размножения созревают относительно поздно – не раньше 13-14 лет. Любопытно, что спаривание у них происходит на больших глубинах, эмбрионы развиваются внутри тела матери и через довольно продолжительный промежуток времени (до 18 месяцев!) на свет появляются уже сформированные 30-сантиметровые акулята, внешне очень похожие на родителей. Этот процесс называется яйцеживорождением.

Названия и рода, и семейства колючих акул, к которому принадлежит черноморский катран, происходят от латинского слова *squalidus* – «покрытый грубой кожей». Дело в том, что тело черноморской акулы покрыто чешуйками, которые представляют собой пластинки с шипами, по строению и прочности похожими на зубы. Поэтому можно сказать, что все тело катрана буквально усеяно зубами, острыми и плотно прилегающими друг к другу, от этого кожа может показаться относительно гладкой, если провести рукой от головы к хвосту, и наоборот – грубой, как наждачная бумага, если вести в обратном направлении.

У катрана, как и у других акул, нет плавательного пузыря и держаться в толще воды ему помогает огромная печень – она может достигать четверти общей массы рыбы. В печени колючей акулы много жиров, которые имеют низкую плотность, делая рыбу легче воды. Именно жиры из печени катрана, богатые витаминами групп А и D, используются как ценное сырье в фармакологии и медицине.

К сожалению, позднее созревание и медленный цикл размножения, в том числе очень продолжительный срок беременности, делают катрана чрезвычайно чувствительным к переувлову. Этим акул в большом количестве добывают в Японии, Китае, Англии, Норвегии и других странах. В последние годы в промысловых уловах в Черном море катран чаще встречается в качестве прилова при промысле других видов рыб, а его численность в последние десятилетия снижается. Согласно классификации Международного союза охраны природы, статус черноморского катрана обозначен как «уязвимый вид», а значит его нужно беречь.

