Байкальский омуль в вопросах и ответах

Сколько омуля в Байкале?

Биомасса всех возрастных групп омуля около 25 - ЗО тыс. т.

На каких глубинах встречается омуль?

До 300 - 350 м, а иногда и глубже. На таких глубинах довольно много времени проводит омуль посольской и чивыркуйской популяций, омуль других популяций встречается на меньших глубинах.

Каковы самые крупные величины и вес омуля?

Самый крупный из встреченных экземпляров селенгинской популяции имел вес до 5 кг и длину около 50 см. Рыбаки говорят, что в старину ловили рыб и покрупнее. Однако добыть более крупный экземпляр даже для музея не удалось.

Когда созревает омуль и впервые идет на нерест?

Рыбы селенгинской, баргузинской и чивыркуйской популяций начинают созревать на 5 - б-м, северобайкальской - на 4 - 5-м, посольской - на 7 - 8-м году жизни. В этом же возрасте большинство рыб впервые идет на нерест. Самое позднее созревание у рыб посольской популяции - 14 лет, у селенгинской - 10, у северабайкальской - 8 лет. Нерестится омуль до 14 - 15 лет На нерестилищах попадаются особи и старше, но уже без икры - утрачивая способность к размножению, они сохраняют инстинкт нерестовых миграций.

Каковы величина и вес впервые нерестующего омуля?

У каждой популяции разные. У селенгинской на нерест впервые идут рыбы, размер которых 32,9 - 34,9 см и вес 355 - 390 г; у чивыркуйской - 33 см, вес 392 г; у северобайкальской: самки - 28,0 см, вес 284 г, сам- цы - 27,7 см, вес 263 г; у посольской - оба пола 34,3 - 34,9 см, но самки весят 562 г, а самцы - 472 г.

Сколько раз за жизнь омуль нерестится?

Долгоживущие особи нерестятся, вероятно, до 5 - б раз за свою жизнь и откладывают до 200 тыс. икринок.

Сколько омуля нерестится на естественных нерестилищах?

В разные годы численность нерестовых популяций различна. От 7,5 до 12 млн особей омуля, в том числе: от 5,5 до 8 млн - в Селенге, от 1,8 до 3 млн - в Ангаре и Кичере, до 1 - 1,2 млн - в остальных нерестовых речках, притоках озера.

Какое самое большое количество икры откладывает омуль?

Молодые, впервые нерестующие особи, обычно откладывают от 5 - 6 до 12 - 15 тыс. икринок. С возрастом количество откладываемой икры возрастает, достигая 30 тыс. штук и более. Исследования двух последних десятилетий показывают, что плодовитость омуля в среднем уменьшилась в 1,5 - 2 раза. Максимальная численность отложенной икры не превышает 20 тыс. штук, а впервые нерестующие самки откладывают до 7 - 8 тыс. икринок.

Какое приблизительное количество икры откладывается на нерестилищах?

От года к году оно неодинаково. Самое большое количество икры откладывает селенгинская популяция - от 7 до ЗО млрд икринок; северобайкальская - от 2,5 до 13 млрд; посольская - 1 - 1,5 млрд; чивыркуйская - также до 1 - 1,5 млрд икринок.

Какова продолжительность жизни омуля?

Исследователям попадались 24 - 25-летние экземпляры.

Какова продолжительность периода развития икры от оплодотворения до выклева личинок?

В чистой воде - от 200 до 220 дней. Колебания в продолжительности инкубации икры зависят от температуры и газового режима воды на нерестилищах.

В каких условиях происходит развитие икры омуля?

На естественных нерестилищах при температуре от 0,1-0,2 до 3-2 гр. С и высоком насыщении воды кислородом. Оптимальная температура для нормального развития икры 0,5-1,5 гр. С, поэтому омуль предпочитает откладывать икру на песчано-галечном дне, где чистая, прозрачная вода и постоянное течение, обеспечивающее необходимый приток кислорода.

Каков вес личинок омуля, родившегося из икры?

Вес личинок омуля, родившего я из икры в естественных условиях, от 4 до 15 мг. Вес личинок, выведенных из икринок в искусственных условиях, укладывается в те же пределы, так как исходные условия в обоих случаях - размер икринок и количество питательных веществ в них - одинаковы.

Сколько возвращается в Байкал молоди омуля?

До 20 - 30% от числа появившихся на свет личинок.

Какова выживаемость омуля при искусственном разведении?

Из 100 личинок омуля, полученных Посольским рыборазводным заводом при искусственной инкубации, до половой зрелости выживает лишь одна рыба. В естественных условиях из 10 тыс. икринок, отложенных на незагрязненных нерестилищах и развивающихся в оптимальных условиях, развивается и выживает 5-7 рыб.

Какова выживаемость омуля в Байкале?

По многолетним исследованиям установлено, что выживаемость икры до выхода личинок составляет от 5 до 10%, а выживаемость промысловых рыб от числа родившихся и выпущенных личинок не превышает 1%, это и подтверждается промысловым возвратом - 0,05-0,075%.

Какие изменения происходят с омулем?

В последние десятилетия рыба стала медленнее расти, уменьшились ее упитанность, плодовитость, замедлилось половое созревание.

Где зимует омуль в Байкале?

Обычно на прибрежных участках Малого Моря, Селенгинском, В. Ангарском мелководьях, в Чивыркуйском и Баргузинском заливах на глубине от 50 до 300 м. Омуль посольской популяции зимует на Приселенгинском мелководье на глубине от 200 до 300 - 350 м.

Чем питается взрослый омуль в нагульный период?

В разном возрасте у омуля разная пища. Молодь питается эпишурой, взрослые особи - макрогектопусом и молодью пелагических бычков и голомянок. Зимой омуль питается менее интенсивно, но теми же организмами, которые он поедает и в другие сезоны года, меняется лишь их соотношение в пищевом рационе, Омуль может питаться эпишурой, когда ее концентрация, по мнению А. Г. Егорова,

достигает 35 тыс. рачков в 1 м воды. Однако мальки поглощают эпишуру при меньшей концентрации, чем требуется для взрослых рыб, охотясь за отдельными особями рачков.

Сколько вылавливают омуля в Байкале?

На протяжении 50 лет (до конца 60-х годов) среднегодовой вылов составлял в среднем 39 тыс. ц. С 1969 по 1975 г. на промысловый лов омуля был введен запрет для восстановления воспроизводства популяций. Но он выполнялся не в полном объеме: был разрешен лов рыболовецкому колхозу <Победа>, в течение всего срока запрета не прекращался браконьерский лов. В период с 1978 по 1982 г. отлов проводился для выявления численности омуля и разработки методов рационального ведения рыбного хозяйства. Официальные уловы составляли 10 - 12 тыс. ц. Поскольку общая биомасса омуля за годы запрета не достигла среднемноголетних значений, промысловый вылов в ближайшие годы не должен превышать 12 - 15 тыс. ц.

Какую долю в уловах составляет омуль, искусственно выведенный на рыборазводных заводах?

За последние 3 - 4 десятилетия среднегодовой вылов искусственно инкубированного омуля (в основном посольской популяции) составлял 5 - 6 тыс. ц, или около 1/6 - 1/7 от общего вылова этой рыбы в Байкале,

Каких рыб кроме омуля искусственно разводят на Байкале?

На рыборазводных заводах кроме омулевой инкубируют также икру осетра, сига, хариуса.

В каких странах разводят байкальских рыб?

Омуля разводят в Японии, Чехословакии, Англии. В Японии с 1964 г. разводят также осетра, и получена уже икра от выросших там в искусственных водоемах осетровых рыб.

Почему в Байкале стало меньше омуля?

Причина - усилившееся влияние хозяйственной деятельности как на само озеро, так и на его притоки и водосборный бассейн в целом, нерациональный рыбный

промысел, а также ухудшение гидрометеорологической обстановки в бассейне Байкала.

Можно ли возродить былую славу байкальского омуля?

Можно, если выполнить все предложения, высказанные учеными, в частности: прекратить загрязнение нерестовых рек и озера; расчистить и не допускать загрязнения нерестилищ; прекратить формирование плотов древесины в реках и их сплав по Байкалу, заменив на сухогрузную (в баржах или лесовозах) транспортировку; построить новые рыборазводные заводы на нерестовых реках, расширить и модернизировать существующие (Большереченский, Чивыркуйский, Баргузинский и Селенгинский); организовать подращивание мальков омуля до жизнестойких стадий; поддерживать оптимальный гидрологический режим в озере и в притоках, прекратив излишнюю рубку лесов в водосборном бассейне; держать уровень воды в озере на оптимальной отметке, не допуская превышения пределов естественных среднемноголетних колебаний; строго соблюдать правила рыболовства; вести рациональное использование сельскохозяйственных угодий, не допуская эрозии почв и др.

Какие из переселенных в Байкал рыб представляют опасность для омуля?

Большую опасность для омуля может представить вселение в Байкал пеляди (Coregonus peled Gmel). Эта рыба достигает половой зрелости, имея меньшие размеры, чем омуль; она созревает раньше омуля и по корму планктофаг - значит, конкурент омуля. Если эта рыба при- живется в Байкале, она постепенно вытеснит омуля, так как при промысловом вылове пеляди будут вылавливать неполовозрелого омуля. Многое еще неясно в биологии этой рыбы.

Как перерабатывают омуля на Байкале?

Тепловой обработкой на рожнах, запеканием в горячей золе (в фольге, обмазанного глиной или завернутого во влажную бумагу). Кроме того, омуля вялят, солят разными способами (поротым, культурным и любительским посолом), коптят (горячее и холодное копчение) и др. Кроме соленого, копченого, жареного, печеного и вареного омуля, а также консервированного многие местные жители любят блюда из свежемороженого омуля - расколотку, строганину. Хотя эти способы распространены широко, медицина не рекомендует ими пользоваться, так как существует опасность заражения кишечными паразитами, Кстати, для

приготовления строганины используется не только замороженная рыба, но также и мясо оленей, лосей, нерпы и особенно печень этих животных.

В каком виде омуль больше всего ценится?

В Сибири больше всего ценится соленый омуль, поротый и непоротый культурного посола. Настоящие любители и знатоки считают, что поротый соленый омуль <с душком> - своеобразным пикантным запахом и очень нежным по консистенции мясом - предпочтительнее всех других видов приготовления. Для непривычного человека такой омуль кажется несколько протухшим (однако это только кажется, такова специфика запаха деликатесной рыбы. Не всем же нравится, например, сыр <Рокфор>, однако любители не променяют его ни на какой другой). Высоко ценится свежемороженый омуль, приготовленный в виде расколотки и строганины. В летнее время предпочитают омуль на рожне.

Что такое расколотка?

Сильно замороженную рыбу отбивают твердым предметом для того, чтобы снять с нее шкуру. После поколачивания шкура легко снимается, а рыба в сыром виде заправляется специями и луково-уксусной приправой. Употребляется как закуска.

Что такое строганина?

Любимое блюдо сибирских рыбаков и охотников зимой. Для его приготовления используется сильно замороженная рыба, которая строгается ножом тонкими пластинками, как стружка (отсюда - строганина). Употребляется в сыром виде со специями, луком и уксусом.

Источник - http://www.icc.ru/gal/b19.htm