

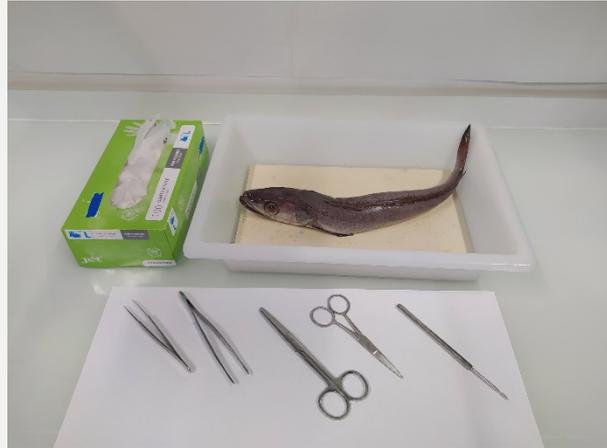
## Unité 22. Dissection du système nerveux central du poisson

**Durée totale :** 3'15''

**Titre de l'expérience :** Dissection du système nerveux central du poisson

### Titre : Matériel et solutions

- Un merlu ou un merlan ou n'importe quel poisson un peu aplati selon l'axe dorso-ventral pour faciliter la dissection.
- Une cuvette de dissection
- Des ciseaux fins et des ciseaux forts
- Deux pinces fortes
- Un scalpel
- Du bleu de méthylène
- Une seringue avec aiguille



### Titre : Peler la tête du poisson

Installer le poisson sur le ventre et retirer largement la peau qui recouvre la tête du poisson.



**Titre : Débarrasser le système nerveux de son enveloppe osseuse**

A l'aide des ciseaux et/ou du scalpel, découper la boîte crânienne sur ses deux côtés (au-dessus des yeux) et en allant de l'arrière vers l'avant.



**Titre : Mettre en évidence les relations anatomiques entre les yeux et le cerveau**

A l'aide des pinces, retirer les tissus jusqu'à découvrir les nerfs optiques qui relient les yeux au cerveau.



**Titre : repérer les différentes parties du système nerveux**

Identifier les yeux, les bulbes optiques, les bulbes olfactifs, la moelle épinière, les nerfs rachidiens.

