



ATIÚN

Thunnus albacares

Este pez es de cuerpo hidrodinámico de color gris o azul, con vientre amarillo a plateado; llega a medir 2 m de largo y pesar hasta 180 kg. Los atunes deben estar en movimiento para evitar hundirse, ya que su cuerpo es muy pesado por tener músculos fuertes y compactos, así como una vejiga natatoria muy pequeña.



Captura

La pesca se realiza con barcos atuneros equipados de redes fijas o móviles, sedales diversos para pescar con carnada y palangres. Los cardúmenes se visualizan por aire o con binoculares desde el barco. Una lancha lleva un extremo de la red (que puede medir 500 o más metros de longitud) y se rodea al cardumen formando una bolsa grande que se va jalando; los atunes son subidos al barco con fuertes ganchos de acero y colocados en las bodegas para su congelación inmediata.



Reproducción

Cuando la especie llega a los 120 cm se reproduce y puede desovar en cualquier época del año; sin embargo, esto sucede con mayor frecuencia en el verano. Después del apareamiento, la hembra libera millones de huevos fertilizados que crecen a un ritmo acelerado y en 19 meses ya son individuos de 3 kg.



Hábitat

Vive en aguas subtropicales y tropicales con temperaturas entre 18 y 31 °C, y profundidades de 0 a 100 m, por lo que se le denomina *pez epipelágico*. Los ejemplares más jóvenes suelen formar grandes bancos cerca de la superficie, mientras que los adultos prefieren las profundidades. Se alimenta de crustáceos, moluscos y otros peces; captura a sus presas rápidamente con sólo utilizar el sentido de la vista.



Producto

El atún que se captura en los litorales mexicanos está considerado como una especie marina de valiosas propiedades nutrimentales y exquisito sabor. Se consume fresco o congelado, entero, enlatado, seco o salado.

Su carne posee 12% de grosor, pero esta grasa es rica en ácidos grasos omega 3. Posee vitaminas B2, B3, B6, B9 y B12, y aporta cerca de 200 calorías por cada 100 g.

Fuente: SIAP, 2016.

PESQUERO

SAGARPA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



SIAP

SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA Y PESQUERA