



# ATÚN

## *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