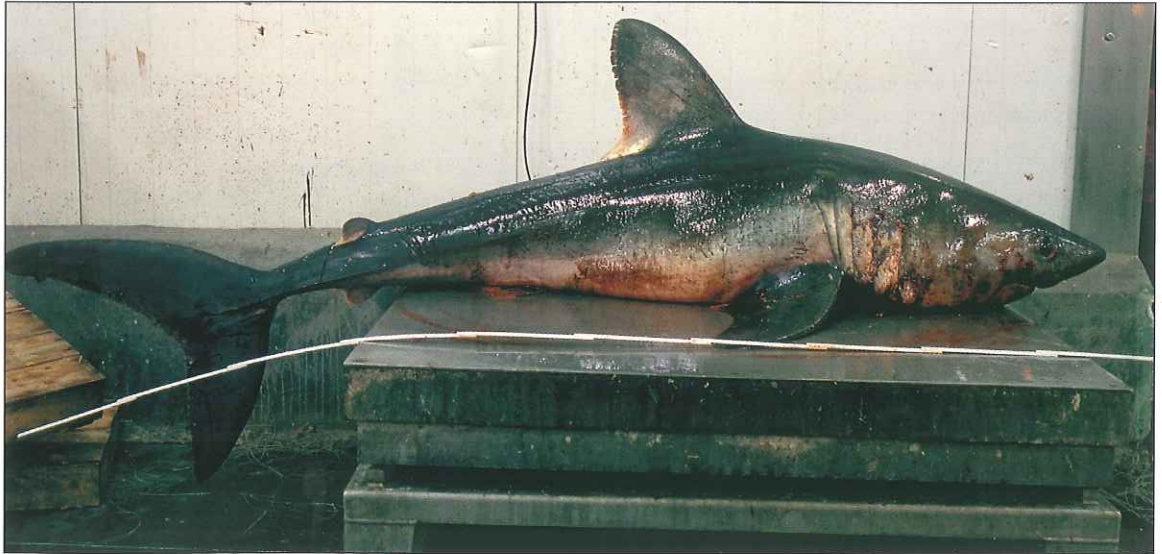


MARRAJO SARDINERO

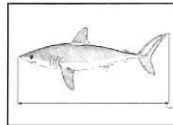
POR

Lamna nasus Bonnaterre, 1788



Orden: Lamniformes - Familia: Lamnidae

Nombres **FAO**: **es** marrajo sardinero
fr taupe commune
en porbeagle



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	-	-	-	140-150	170-180
comercial	-	-	-		

UICN: VU

LONGITUD MÁXIMA: 350 cm

Caracteres más significativos:

Cuerpo fusiforme y robusto, algo más grueso que el del marrajo (*Isurus oxyrinchus*). La cabeza es moderadamente grande y tiene el hocico cónico, muy puntiagudo, unas dos veces la distancia entre los ojos y primera abertura branquial. Suele tener menos de 2,5 m de longitud. Los ojos son redondeados. La boca amplia y parabólica. Mandíbula provista de dientes triangulares y agudos, de bordes lisos. Es muy característico en esta especie el pequeño tamaño del tercer diente de la mandíbula superior con respecto al segundo y al cuarto diente. Asimismo detrás del tercer diente hay un amplio espacio o diastema. Posee cinco hendiduras branquiales largas, pero que no llegan a la zona ventral del cuerpo. La primera aleta dorsal es larga y está si-

tuada algo detrás de la inserción de las pectorales. Tiene el extremo posterior libre y de color blanco. La segunda dorsal es pequeña y está situada a la misma altura que la anal, que también es bastante pequeña. Las aletas pectorales están bien desarrolladas, con el borde posterior algo cóncavo. La aleta caudal es potente y posee forma de medialuna; el lóbulo superior es más largo que el inferior. Pedúnculo caudal con una quilla longitudinal a cada lado, y bajo estas, pequeñas quillas secundarias.

Especies con caracteres semejantes

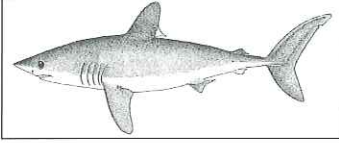
Lamna ditropis (marrajo salmón)
Carcharodon carcharias (tiburón blanco)
Isurus oxyrinchus (marrajo)

Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	marrajo, cailón
Asturias	cailón
Baleares	tauló
Cantabria	cailón, marrajo
Cataluña	llúdrria, marraix
Com. Valenciana	ludia, marraco, marraix, marraquet
Galicia	cailón, marrajo, marraxo, marraxo sardiñeiro, quenllón, tiburón
Murcia	ludia, marraco, marraix, marraquet
País Vasco	marrazo muturmotz, txintxorreta

Descripción General

La superficie dorsal y los flancos son de color azul oscuro a grisáceo, aunque una vez muerto pierde intensidad y torna

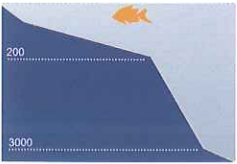


más al gris. La superficie ventral es blanquecina. La primera dorsal tiene el extremo posterior blanquecino. Posee manchas oscuras en el vientre; a veces también en dorso y flancos.

Los ojos poseen membrana nictitante y las narinas se sitúan en posición media, alejadas del borde del hocico.

Los dientes poseen una cúspide central alta y delgada, y una pequeña cúspide adicional a cada lado.

Hábitat y comportamiento



Especie de hábitos típicamente epipelágicos que suele encontrarse cerca de la superficie, aunque también puede hacerlo a cierta profundidad, entre 200 y 700 m. Por otro lado, suele encontrarse en aguas oceánicas,

aunque acostumbra a acercarse a la costa en verano. Normalmente prefiere aguas relativamente frías, entre 5 y 10 °C, con frecuencia asociadas a frentes térmicos oceánicos.

Realiza migraciones estacionales relacionadas con la temperatura; en primavera y verano se desplaza a latitudes más frías. Como otros tiburones mantiene su cuerpo entre 7 y 10°C por encima de la temperatura del agua.

Poderoso nadador. Suele nadar en solitario o en pequeños grupos a veces segregados por sexo y tamaño. La primera aleta dorsal sobresale bastante de la superficie del mar al nadar.

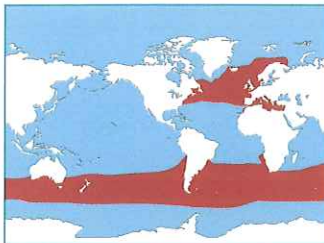
Es muy activo persiguiendo a sus presas. Como muchas especies de tiburones pelágicos, utilizan las discontinuidades térmicas para detectar sus presas y a sus propios congéneres. Su dieta sufre variaciones que suelen estar relacionadas con las migraciones que realiza. Así, la proporción de presas pelágicas (como caballas, sardinas, arenque, calamares y potas) suele ser mayor en primavera, mientras que en otoño dominan más las demersales (como merluza y bacalao).

Esta especie puede ser peligrosa para el hombre, sobre todo los ejemplares de gran talla.

Distribución

Se encuentra en mares templados de los tres océanos.

En el Atlántico noroccidental, de Terranova (Canadá) a Nueva Jersey (EE.UU.). En el Atlántico sudoccidental, de sur de Brasil



hasta Argentina. Y en el Atlántico oriental, desde Islandia y oeste del mar de Barents hasta Gibraltar, Marruecos y Sudáfrica in-

cluido el Mediterráneo.

También se encuentra en el Índico, sur y central, en el Pacífico sudoccidental (Australia y Nueva Zelanda), y en el Pacífico suroriental (Chile).

Reproducción

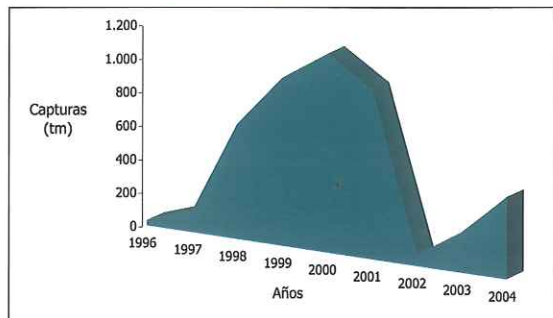
Especie ovovivípara y se reproduce una vez al año. Las hembras pueden llevar un número reducido de embriones (de 1 a 5), que al nacer miden 60-75 cm. El periodo de gestación es prolongado; dura entre 8 y 9 meses. Los embriones presentan canibalismo uterino: una vez consumido el saco vitelino, se alimentan de los huevos (fecundados o no) gracias a sus dientes, que les ayudan a romper la cápsula de los huevos.

La talla de maduración varía ligeramente en los diferentes océanos, pero siempre cuando tienen edades superiores a 5 años.

El apareamiento suele tener lugar durante el otoño e invierno, no obstante se encuentran hembras con embriones en todas las estaciones del año. La fecundación es directa, y como muchos otros tiburones, el macho necesita morder a la hembra para sujetarla durante la cópula.

Es una especie de crecimiento lento; las tasas de crecimiento son algo menores en el Pacífico sur que en el Atlántico norte. En las poblaciones explotadas los ejemplares más longevos no superan los 25-26 años, sin embargo, la edad máxima que puede alcanzar ronda los 46 años.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

Se captura principalmente mediante palangre de superficie. Suele aparecer en los palangres para pez espada (*Xiphias gladius*). También se obtiene con redes de enmalle de deriva y arrastre.

Comercialización

Su carne es muy apreciada. Además, del hígado se extrae aceite. También se usa para harina de pescado.

Se desembarca fresco y congelado. Suele procesarse a bordo, principalmente se eviscera y se descabeza, y se separan las aletas. Pero también, si es fresco, se desembarca entero.

