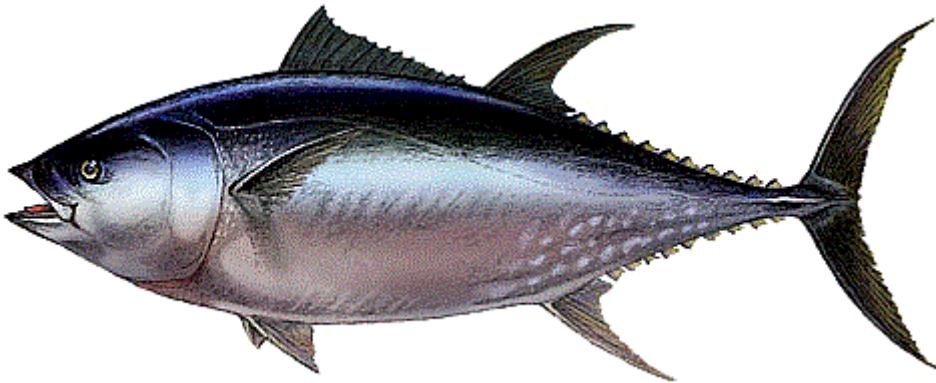


Morfología

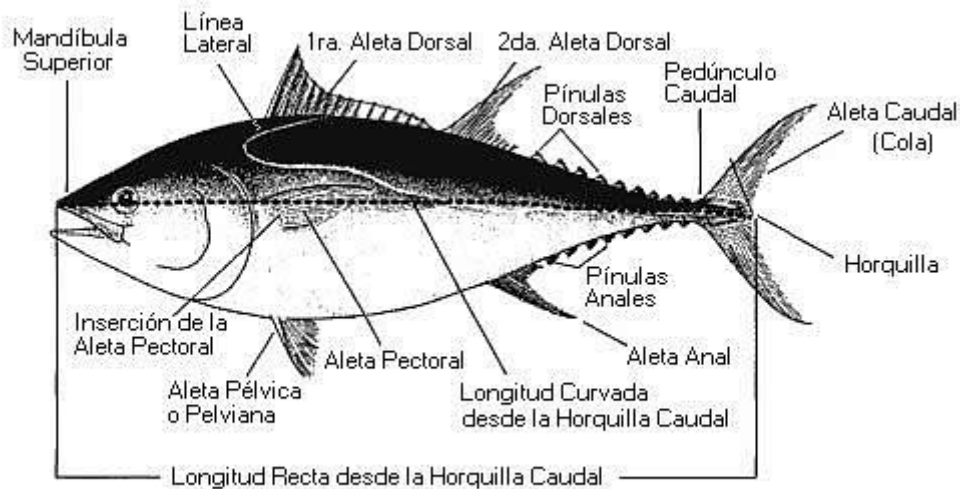


La anatomía del atún

rojo se caracteriza por su cuerpo fusiforme hidrodinámico, de sección circular, denso y muy robusto en la parte frontal. Sus ojos son pequeños respecto al resto de los atunes, y las mandíbulas alcanzan el borde anterior del ojo, con dientes cónicos y pequeños, distribuidos en una sola hilera. La aleta pectoral no llega a alcanzar el nacimiento de la segunda aleta dorsal. El dorso y la zona superior son azul oscuro tirando a negro. Los costados inferiores son plateados con bandas y puntos grises. La primera aleta dorsal es amarilla y la segunda de color rojizo oscuro de ahí su definición como atún rojo. Tiene un tamaño máximo superior a 3 metros y a 600 kgs. de peso. Veloz nadador, alcanzando una velocidad de 80 km/hora, para ello se vale de su cabeza cónica en forma de bala y de sus aletas. Tiene unas aletas dorsales fuertes, plegables en surcos [cuerpo del atún] y aletas pectorales cortas y fuertes que le sirven para frenar la velocidad.

El pedúnculo caudal es estrecho y fuertemente musculoso, le vale para producir fuertes sacudidas además de permitirle dar giros cerrados, gracias a picos espinosos o crestas y quillas caudales llamadas pínulas. La cola ó aleta caudal, es inflexible y ahorquillada, en forma de semiluna. Su piel es muy fuerte, pero suave a la vez. Formada por seis capas superpuestas y entrecruzadas. La circulación sanguínea periférica es muy activa, consiguiendo una alta temperatura interna. No se detiene nunca, su respiración depende de la cantidad de agua que le entra por la boca, para conseguir el oxígeno, que le quedará mejor fijado al tener una sangre rica en hemoglobina. Aunque el atún no tiene separadas las regiones del cuerpo se puede dividir éste en tres partes: cabeza, tronco y región caudal ó cola. Para llegar a tener un cuerpo hidrodinámico, ha tenido que pasar a desarrollarse desde el

momento de la fecundación del huevo hasta llegar al estado adulto, por diversos estados y tamaños.



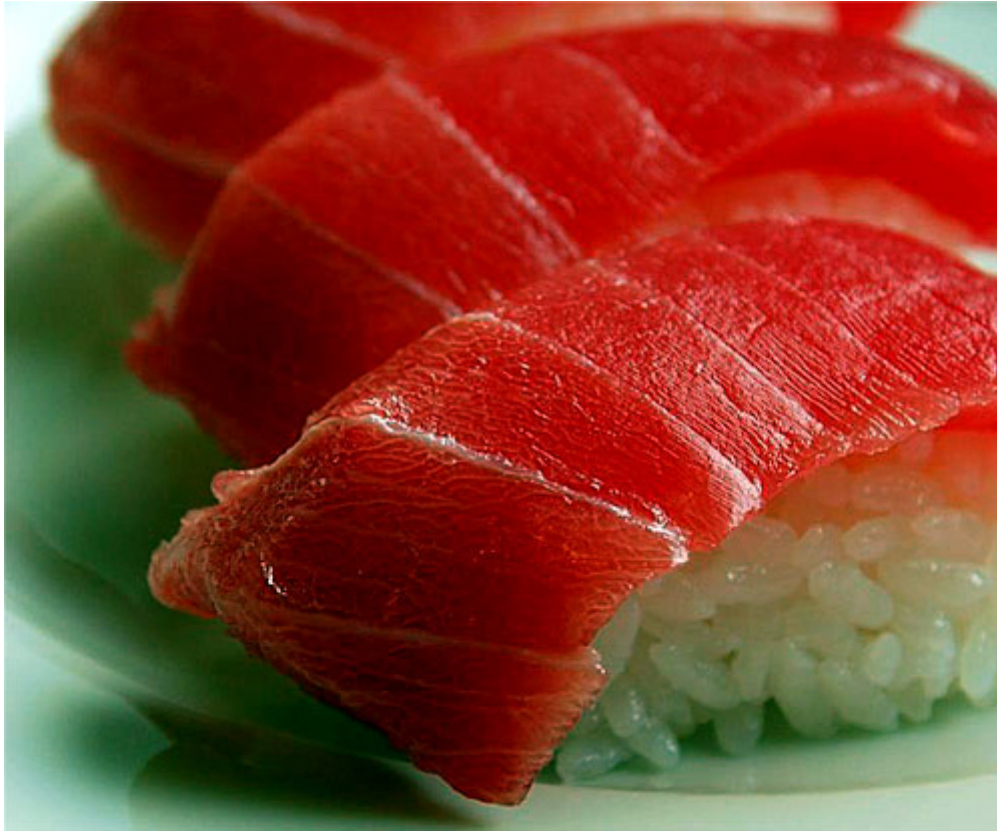
Desarrollo del

atún:

Una hembra de atún pone entre 30 y 100 millones de huevos, cuando llega a su madurez sexual, a los 5 años, su peso es alrededor de 30 kgs. De huevo embrionado, con sólo 1,2 mm, pasa al estado de larva de 3 mm y luego al de postlarva de 6 mm. Cuando llega a alevín alcanza un centímetro y ya se aprecian una voluminosa cabeza y grandes ojos. En estado juvenil mide 25 centímetros, donde se aprecia forma de escómbrido ó delgado atún. Todo esto ocurre antes de cumplir un año, que es cuando miden algo más de medio metro y pesan entre los 3 y 5 Kgs. El metro de longitud los alcanzan a los 3 años, llegando a pesar de 15 a 25 Kgs. A los diez años miden cerca de 2 metros y pesan unos 100 Kgs. con catorce años miden ya algo má de 2 metros y pesan 300 Kgs.

Los mayores ó muy viejos, pueden llegar a medir más de 3 metros y pesar casi 800 Kgs. La talla mínima de captura de atunes, en el caladero del Golfo de Cádiz está determinada por su peso, el cual está fijado en 6,4 Kgs, equivalente a 70 centímetros, mínimo aceptado. El interior del atún además de contener los músculos que configuran su carne, tiene un esqueleto óseo, por lo que pertenece al grupo de teleósteos. Su aparato digestivo empieza en una boca con dientes, seguida de una cavidad bucofaríngea, esófago, estómago, intestino y ano, acompañados de hígado, páncreas y bazo. El aparato respiratorio es branquial ó de agallas. El

aparato circulatorio le hace llegar el oxígeno necesario a la sangre, a través del corazón. En el aparato urinario están los riñones con los uréteres que desembocan en el mismo hueco que el anal y el orificio genital.



Valores

nutricionales:

El atún engorda a base de crustáceos y moluscos, tales como boquerones, jureles, lachas, bacaladillas y papadas; de eusiáceos ó grupo de crustáceos marinos con ocho pares de apéndices torácicos que emiten luminosidad; y cefalópodos como calamares y jibias. Los pescados azules, como el atún, resultan menos grasos que la carne más magra. Debido al abundante contenido en ácidos grasos poliinsaturados, que contrarrestan las tasas de colesterol y de glicéridos en sangre y les hace ser un recurso eficaz para la prevención de enfermedades cardiovasculares. Por cada 100 gramos de atún fresco se aporta 148 calorías, de la cuales las proteínas se encuentran en una proporción de 18,9 % gramos, las grasas 9,1 %, minerales 0,6 gramos y contenido en aguas de 71,3 % gramos. Aumentando estos valores en el momento que se procede a su conservación ó guiso. Algunas de las vitaminas más importantes que podemos encontrar son la A, B1 y B2 y la D. La mojama del atún es rica en

proteínas, vitamina A y vitamina B, con un alto contenido de calcio y en hierro, además valores positivos en ácidos grasos insaturados, del tipo Omega 3.

Autor: José Gómez Martínez ©