

# Atún (Thunnus thynnus) - Ficha Pez

Autor Administrator

Wednesday, 16 de January de 2008

Atún  
Atún

Nombre Científico: Thunnus thynnus

Clase: Osteictios Orden: Perciformes Familia: Scombridae

Otros nombres: Atún rojo, Atún blanco, Albacora, Bonita, Zurdo.

Más información sobre el Atún

Morfología del Atún

Comúnmente conocido como atún rojo o cimarrón, pertenece a la familia de los Escómbridos, orden Peciformes. Conviene diferenciarlo del conocido como atún blanco o bonito del norte (Thunnus alalunga), que en algunas regiones se llama albacora.

Tiene el cuerpo en forma de huso con el dorso alto, fuerte y fusiforme. La cabeza es larga, grande y con forma triangular, con hocico corto y mandíbulas pequeñas. Posee unos dientes pequeños y de forma cónica. Su cuerpo está repleto de pequeñas escamas a excepción de la parte posterior de la cabeza donde son algo más grandes.

Su aleta caudal recuerda una media luna. Es de tono azulado en la parte superior hasta degradarse en blanco en la parte inferior. Pueden llegar a medir 3 m, pesar más de 300 Kg., y vivir unos 15 años. Hábitos del Atún  
Nadan En grandes bancos. Es un gran devorador. Se alimenta principalmente de peces, crustáceos y cefalópodos, si bien es normal que coma todo lo que encuentre, siempre que tenga aspecto de presa en movimiento.

Existen diferentes regiones donde se pueden encontrar las especies de atún. El atún común vive distribuido por todo el Atlántico y también se localizan bancos de atunes en el Mar Negro y en el Mediterráneo, donde es conocido como atún rojo.

El atún de aletas amarillas habita en las aguas del Océano Índico, Atlántico y Pacífico, mientras que el denominado bonito del norte se puede pescar en el Atlántico, desde el Golfo de Vizcaya hasta Sudáfrica, e incluso en el mar Mediterráneo y el océano Pacífico. El atún patudo es un pez tropical que se encuentra principalmente en las aguas del Océano Pacífico.

El interés de la pesca de atunes por un pescador submarino es muy alto, ya que se trata de una especie muy difícil de capturar y de gran potencia de arranque y velocidad y que rara vez nos encontraremos en nuestras salidas.

Es muy raro, que los atunes se acerquen a la costa, pero se han dado casos de capturas de atunes por los pescadores submarinos bastante cerca de la orilla.

Algunos pescasub, hacen salidas específicas a alta mar para la captura de atunes, para lo cual normalmente utilizan equipo específico, con grandes fusiles de gran potencia y con varillas bastante largas y de gran diámetro.

También es habitual en la captura de grandes ejemplares el uso de, barriles o cubos llenos de aire atados a la varilla, para intentar cansar a la presa una vez arponeado.

Normalmente necesitarán de varios disparos para ser rematados.

Calidad de la carne de Atún  
Su carne es compacta y roja, de gran calidad, con una textura y un sabor incomparables, y se emplea para elaborar conservas.

Recetas (otras webs)

Recetas de Atún

Receta: Atún a la plancha

Receta: Atún a la sidra

Receta: Atún encebollado

Receta: Atún mechado