

MARRAJO

SMA

Isurus oxyrinchus Rafinesque, 1810



Orden: Lamniformes - Familia: Lamnidae

Nombres **FAO**: **es** marrajo dientuso
fr taupe bleu
en shortfin mako



| Talla (cm) | Caladeros | | | Talla de Maduración Sexual (cm) | |
|------------|-----------|-----|-----|---------------------------------|-----|
| | CANT Y W | MED | CAN | M | H |
| mínima | - | - | - | | |
| comercial | - | - | - | 200 | 280 |

UICN: NT

LONGITUD MÁXIMA: machos 300 cm, hembras 400 cm

Caracteres más significativos

Cuerpo fusiforme y estilizado con un hocico cónico, casi puntiagudo. Boca con forma de U invertida. Su longitud normal es de alrededor de 3 m.

Primera aleta dorsal triangular y redondeada, con su origen detrás de las pectorales. La segunda dorsal es pequeña y está situada cerca del pedúnculo caudal; comienza algo por delante de la aleta anal y tiene un tamaño similar a ella. Las aletas pectorales son grandes, alargadas y triangulares, y el margen anterior de las mismas es más corto que la longitud de la cabeza. Las aletas pélvicas son de pequeño tamaño. Aleta caudal grande y ahorquillada. El lóbulo superior es algo mayor que el inferior y el pedúnculo caudal está deprimido y provisto de unas quillas longitudinales a cada lado, sin quillas adicionales.

Especies con caracteres semejantes

Lamna nasus (marrajo sardinero)

Isurus paucus (marrajo carite)

Carcharodon carcharias (especímenes jóvenes de tiburón blanco)

Nombres Comerciales y Locales

| | |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Andalucía | marrajo azul |
| Asturias | cailón |
| Baleares | salroig, tauró |
| Canarias | janequín, marrajo dientuso |
| Cataluña | ludia, marraco, marraix, salroig, solraig |
| Com. Valenciana | solraig |
| Galicia | marraxo, marraxo azul, quenllón, tiburón |
| Murcia | solraig |
| País Vasco | itxas, marrasu canilla, marrazo murлуzea, marrazo muturluzea, otso, tintoleta, txintxorreta |

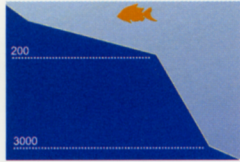
Descripción General

La coloración del dorso es de tonos grises o azulados y el vientre es blanquecino. Posee una mancha axilar negra.



La hembra adulta suele ser más grande que el macho adulto. El cuerpo está recubierto por una piel gruesa con pequeñas protuberancias. Los ojos son relativamente grandes y redondos. Tiene dos orificios nasales que no se comunican con la boca. Los dientes son triangulares, largos y estrechos, con los márgenes lisos. Gracias a su mandíbula protráctil puede capturar presas muy grandes. La columna vertebral se prolonga hasta el lóbulo superior de la aleta caudal lo que le otorga la capacidad de impulsarse en sentido ascendente y dar grandes saltos fuera del agua. Al igual que otros elasmobranquios, tiene un enorme hígado. En esta especie puede alcanzar los 45 kg, lo que supone cerca de la cuarta parte de su peso total.

Hábitat y comportamiento



Especie epipelágica y gregaria que vive cerca de la superficie, tanto en aguas litorales como oceánicas. Nada muy a menudo con la aleta caudal y la dorsal fuera del agua.

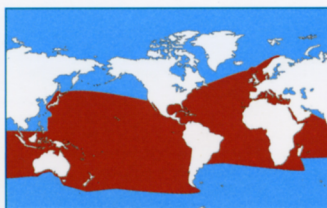
Muestra comportamientos migratorios. Como otros tiburones, es capaz de elevar la temperatura de su cuerpo independientemente de la del agua, lo que le proporciona una mayor autonomía de movimientos, sin embargo prefiere aguas con temperaturas por encima de los 18 °C, lo cual le lleva a recorrer grandes distancias sin pautas marcadas, en su busca.

Es un tiburón muy activo y con una gran musculatura. Probablemente se trate del tiburón más veloz de los conocidos (alcanza 90 km/h), característica que le permite capturar a una gran gama de presas pelágicas y realizar grandes saltos de hasta 3 m fuera del agua. El movimiento asincrónico de sus aletas pectorales (una se eleva mientras la otra desciende) le permite hacer virajes bruscos y le da gran maniobrabilidad. Sistema sensorial muy desarrollado. Se alimenta de una amplia gama de peces pelágicos (sardinas, caballas, bonitos y salmones entre muchos otros). Los jóvenes y medianos también comen cefalópodos y pequeños crustáceos. Sólo se le conoce un gran depredador, el tiburón blanco (*Carcharodon carcharias*).

Es una especie que puede ser peligrosa para el hombre, sobre todo cuando tiene gran talla.

Distribución

Se trata de una especie común y cosmopolita. Se encuentra ampliamente distribuida en agua tropicales y templadas de los océanos

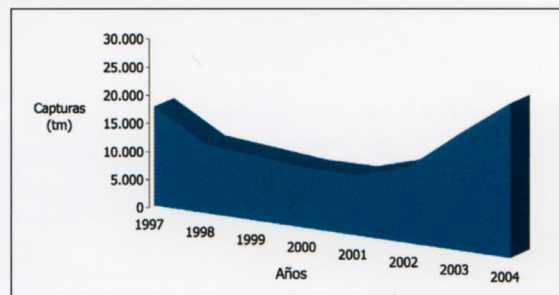


Atlántico, Índico y Pacífico. También en el Mediterráneo. En el Atlántico, la población del hemisferio sur apenas se mezcla con la del hemisferio norte. Sin embargo, sí lo hacen las del margen occidental y oriental

Reproducción

Los machos maduran cuando tienen 8 años de edad y las hembras cuando alcanzan los 18. Sus ciclos reproductivos son muy largos y producen reducidas camadas a lo largo de su vida. Las hembras pueden llegar a llevar hasta 25 embriones, aunque lo normal es que las camadas sean de 4 a 8 crías cada una. Es un tiburón ovovivíparo. Durante la gestación, que dura entre 15 y 18 meses, los embriones no tienen conexión placentaria y están unidos al saco vitelino. Una vez absorbido éste último, los embriones se alimentan de los huevos no fertilizados, e incluso pueden llegar a hacerlo de embriones menos desarrollados mientras se encuentran en el útero. Al nacer los juveniles miden 60-70 cm. En el Atlántico norte los nacimientos son más frecuentes al final del invierno y principios de la primavera. El marrajo es longevo; las hembras pueden vivir algo más de 30 años y los machos algo menos. Hasta los 11 años ambos sexos crecen al mismo ritmo, pero a partir de esta edad, las hembras crecen algo más rápido.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

Se pesca mediante palangre y caña, tanto por pescadores profesionales como deportivos. Aparece frecuentemente en los palangres dedicados a la pesca del pez espada (*Xiphias gladius*). Menos frecuentemente se captura con redes de enmalle (trasmallos).

Comercialización

Muy valorado por su carne, aletas y piel. Hígado para aceite. Aletas para sopa de tiburón, especialmente en el mercado oriental.

Se comercializa fresco, congelado, ahumado o seco. Procesado a bordo: eviscerado y sin cabeza principalmente, separando las aletas, ya sea fresco o congelado.

