

## PENAEUS JAPONICUS

Orden: Decapoda Familia: Penaeidae



LANGOSTINO TIGRE



LANGOSTINO XAPONÉS

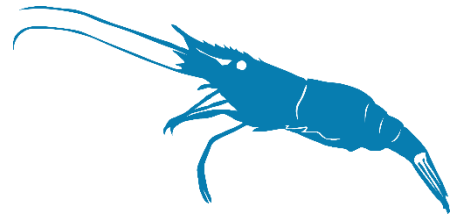


KURUMA PRAWN



CREVETTE KURUMA

## LANGOSTINO TIGRE



### Datos de interés

Originario del Pacífico Occidental e Índico. Está presente desde el Mar Rojo, Este y Sur de África, hasta Corea, Japón y el archipiélago de Malay. Ha penetrado al este del Mediterráneo a través del canal de Suez alcanzando la costa sur de Turquía.

Se consiguió por primera vez su producción en ciclo completo en Japón en 1933, gracias a las investigaciones del doctor Fujinaga.

Fue introducido en España en 1981 en el delta del Ebro y en las marismas de Huelva.

Cuerpo alargado, comprimido lateralmente, abdomen desarrollado con caparazón semiduro y cola alargada.

Presenta un aspecto atigrado, con bandas oscuras transversales continuas, no interrumpidas.

Se trata de un langostino de tamaño pequeño. La talla máxima en los machos es 19 cm y en las hembras 22 cm.

### Hábitat y comportamiento

Especie marina, de aguas tropicales y subtropicales, que habita en zonas costeras sobre fondos fangosos y de arena, hasta una profundidad de unos 50-90 m.

Vive en grupos más o menos numerosos. Suele tener hábitos nocturnos, permaneciendo enterrado durante el día y saliendo por la noche a buscar alimentos.

Se alimenta de pequeñas presas, sobre todo, crustáceos, anélidos, bivalvos y gasterópodos, así como restos orgánicos.

La reproducción tiene lugar en alta mar de abril a noviembre. Generalmente se produce una única puesta por temporada. Los huevos son depositados en el fondo marino por la noche horas después de la cópula. Cada hembra puede llegar a poner más de un millón de huevos.

Las postlarvas realizan una migración desde las zonas de reproducción hacia las costas, y frecuentemente penetran en estuarios y lagunas salobres.

Una vez han crecido, vuelven a aguas profundas donde permanecerán hasta su muerte.

De crecimiento bastante más rápido que *Penaeus kerathurus*. Su esperanza de vida es de entre 2 y 3 años.

### Sistemas de Cultivo

Las distintas fases del ciclo de cultivo son las siguientes:

#### Producción de postlarvas.

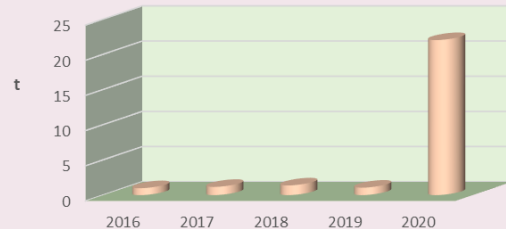
- **Reproducción.** Se coloca a las hembras y a los machos en tanques bajo condiciones controladas de luz, salinidad y temperatura, para lograr la maduración sexual y la fecundación. Las hembras maduras ya fecundadas se introducen en tanques de cría de 5 a 70 m<sup>3</sup> y forma cilíndrica o rectangular. Para provocar la puesta suelen ser sometidas a choque térmico y en ocasiones a la ablación de un pedúnculo ocular.
- **Cría.** La temperatura óptima es de unos 28 °C. Los huevos eclosionan al cabo de 12-18 h. Las larvas *nauplios* de vida pelágica se nutren del vitelo. Al cabo de 2 días se transforman en *zoeas* y comienzan a alimentarse de fitoplancton. En esta etapa, se les suministran microalgas, principalmente diatomeas como la *Chaetoceros gracilis*. Tras otros 4 días pasan a ser larvas *mysis*, de hábitos carnívoros, a las que se alimenta con nauplios de *Artemia salina*. Tres días más tarde se transforman en postlarvas de vida bentónica y comienzan a ser alimentadas con piensos. Las postlarvas se cosechan con 15 – 25 días y un peso de entre 10 y 20 mg.
- **Preengorde y engorde.** Las postlarvas se crían hasta tamaño comercial mediante sistemas intensivos de engorde. Se siembran en estanques o tanques de 0,2 a 3 ha, con una profundidad de 1,4-1,8 m, de forma normalmente rectangular y fondo arcilloso. Algunas instalaciones optan por una fase de preengorde previa al engorde, de aproximadamente un mes de duración, en estanques o tanques de menores dimensiones. Los ejemplares suelen alcanzar la talla comercial en 4 o 5 meses.
- **Recolección.** La recolección suele tener lugar a partir del quinto mes. El langostino de talla comercial pesa unos 22-25 g. Antes de la cosecha se deja a los animales tres días sin comer para que el intestino esté limpio. La captura se hace normalmente con redes de copo previo drenaje del agua (sólo al final).

## Áreas de producción



## Evolución Producción

Evolución de la producción de langostino tigre en España



Fuente de los datos: S.G. de Análisis, Coordinación y Estadística (MAPA) 2021

Según datos de FAO, *Penaeus japonicus*, representa aproximadamente un pequeño porcentaje de la producción acuícola mundial de langostinos.

En España, la producción de langostino tigre durante 2020 alcanzó un total de 22 toneladas, distribuidas en 8 instalaciones situadas en Andalucía.

## Comercialización

El langostino es el principal producto de la pesca y la acuicultura, comercializado internacionalmente.

Su consumo ha aumentado en nuestro país de forma considerable en los últimos años, siendo España el principal país importador a nivel europeo y el tercero a nivel mundial.

Se trata de un producto muy popular, con un consumo muy extendido y precios asequibles.

Este producto se vende principalmente en el mercado nacional y local, a mayoristas y locales de restauración.

Se comercializa fresco, entero y en muchas ocasiones vivo, ocupando un nicho de mercado muy interesante.

Casi la mitad de las ventas se concentran en el último trimestre del año, especialmente durante la campaña de Navidad.

## Situación actual y líneas futuras

El cultivo de langostinos ha proliferado en las últimas décadas como consecuencia del aumento de la demanda mundial y la disminución de los volúmenes de capturas debido a la sobrepesca.

Son criados en muchos países de todo el mundo, principalmente de Asia y centro y sur de América, en áreas tropicales y subtropicales próximas a la costa, lo que ha permitido un aumento importante de la oferta y una disminución de los precios a niveles populares.

Las principales especies criadas en el mundo son: *Penaeus vannamei* (procedente de países de Asia, Centroamérica y Sudamérica), *Peneus monodon* (procedente de Asia), *Macrobrachium rosenbergii* (procedente de Asia, centro y sur de América) y *Macrobrachium nipponense* (procedente de China).

En cuanto a la producción nacional de *Penaeus japonicus*, si bien no cumple totalmente las expectativas iniciales de producción, su rentabilidad económica permanece aún dentro de márgenes aceptables.