



MERLUZA (Merluccius Merluccius)



DESCRIPCIÓN

La merluza europea a que nos referimos, especie demersal, es uno de los pescados blancos mas consumidos.

Se trata de un pez que no posee barbillón, tiene el cuerpo cilíndrico y alargado. Presenta dos aletas dorsales, la segunda alargada hasta la cola y una aleta anal larga y estrecha.

Es de color gris acero en el lomo y blanquecino en la parte ventral.

ZONA CAPTURA Atlántico Noreste FAO27

Nombre científico: Merluccius Merluccius

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	53%
CONTENIDO PROTEICO	11,8-17,8%
CONTENIDO EN GRASA	2,5%
CALORIAS	93 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

La merluza fresca y entera es la más habitual, así se la denomina cuando su peso se mueve alrededor de los 2 kilogramos y mas. Cuando su peso es inferior se conoce como pescadilla, carioca, pijota..., dependiendo de la acepción más común en el lugar de venta.

También es común que aparezca en lomos, rodajas y filetes frescos. Estos productos son preparados por el sector minorista, ofreciéndolos al consumidor en bandejas de pequeño tamaño.

Se comercializan ocho especies distintas de merluza en nuestro mercado, de las cuales, tres son las más comunes en los mismos. Estas son la merluza europea, la merluza sudafricana y la merluza argentina.

Todas las especies se consumen también congeladas en muchas modalidades: entera, en lomos, filetes, centros, palitos, varitas,...etc.

En su modalidad fileteada aparece de la siguiente forma:



ENVASES: El envase general es caja corcho o plastico

METODO DE PRODUCCION: Pesca extractiva

GRANAJE: Oscila entre 1.5 kg y 4 kg