

MARRAJO

Nombres comunes o comerciales

Castellano: Marrajo. **Baleares:** Marraitx. **Canarias:** Marrajo dientuso, Janequín.

Cataluña: Solraig. **Galicia:** Marraxo azul. **País Vasco:** Txintxorreta.

Alemán: Kurzflossen-Mako.

Francés: Oxyrhine, Marache.

Griego: Rynchocarcharias.

Inglés: Shortfin mako.

Italiano: Squalo mako.

Portugués: Anequim.

Código FAO

SMA.

Nombre científico

Isurus oxyrinchus Rafinesque, 1810.

Sinonimias

Carcharias tigris, *Isuropsis dekeyi*, *Isurus bideni*.

Clasificación

Phyllum Chordata

Superclase GNATHOSTOMATA

Clase Chondrichythes

Subclase Elasmobranchii

División Neoselachii

Subdivisión Selachii (=Selachimorpha, = Pleurotremata)

Orden Lamniformes

Familia Lamnidae

Descripción

Cuerpo fusiforme y estilizado. Cabeza con morro puntiagudo y boca arqueada en forma de U. Dientes alargados, muy agudos, y con los bordes lisos. Cinco hendiduras branquiales por delante de las aletas pectorales. Aletas escapulares (pectorales) y pelvianas (ventrales) bien desarrolladas. Con dos aletas dorsales y una aleta anal. La primera aleta dorsal se sitúa por delante de la inserción de las pelvianas y por detrás de la inserción de las pectorales; es alta y triangular; la segunda es mucho más pequeña que la primera y se sitúa por delante de la anal, que también es pequeña.

Pedúnculo caudal estrecho y con una quilla longitudinal a cada lado que se prolonga hasta la aleta caudal. Aleta caudal con sus dos lóbulos de parecido tamaño, aunque siempre mayor el superior. Color del dorso gris azulado y blanquecino en la parte ventral. Tamaño máximo hasta 400 cm, normalmente 270 cm.

Puede confundirse con el marrajo negro (*Isurus paucus*) y con el cailón (*Lamna nasus*).

Biología

Es bastante gregario y se presenta principalmente en ambientes pelágicos, pero también con frecuencia en aguas de las plataformas continentales. Nadador muy veloz. Se alimenta de peces de muchos tamaños, cefalópodos y a veces de mamíferos marinos. Reproducción ovovivípara, con situaciones de oofagia (consumo de cápsulas vitelinas) y adelfofagia (canibalismo intrauterino), con camadas entre 4 y 16 individuos.

Distribución

Cosmopolita, en aguas templadas y tropicales.

Rango de profundidad: 0-740 m.

Principales formas de consumo

Se comercializa fresco, congelado, ahumado o seco. También se aprovechan las aletas (para sopa) y el hígado para extracción de aceites. Normalmente se consume en rodajas, debido a su gran tamaño.

Denominación nutricional (azul: >5% en grasas; blanco: < 5% en grasas)

Contenido en grasas: 0,73 (g/100g)

Formas de pesca

Palangre de deriva.

Categoría lista roja -IUCN (Estado de conservación)

Vulnerable (VU).