

## 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).