

MORENA

Nombres comunes o comerciales

Castellano: morena. **Andalucía:** morena. **Baleares:** morena. **Canarias:** Morena pintada. **Cataluña:** murena. **Galicia:** morea.

Alemán: muräne.

Francés: murène.

Griego: smérna.

Inglés: moray eel, mediterranean morey.

Italiano: murena.

Portugués: moreia pintada.

Código FAO

MMH.

Nombre científico

Muraena helena Linnaeus, 1758.

Sinonimias

Muraena guttata, *Muraena variegata*.

Clasificación

Phylum Chordata
Superclase Gnathostomata
Clase Actinopterygii
Subclase Neopterygii
División Teleostei
Subdivisión Elopomorpha
Orden Anguilliformes
Familia Muraenidae

Descripción

Cuerpo alargado, más o menos serpentiforme, y comprimido desde la parte anterior; su altura máxima está comprendida más de cinco veces en su longitud total. Cabeza corta y alta, con orificios nasales anteriores y posteriores tubulares; ojos pequeños y redondeados, situados a mitad de camino de la comisura bucal. Boca grande y terminal; la abertura bucal sobrepasa el borde posterior del ojo. Dientes caniniformes, fuertes y dispuestos en una sola hilera en cada mandíbula y en el vómer.

Hendiduras branquiales restringidas a pequeños poros laterales. Sin aletas escapulares (pectorales). Sin aletas pelvianas (ventrales). La aleta caudal se continúa con la dorsal y la anal sin diferenciarse. El origen de la aleta anal es posterior al de la aleta dorsal. Piel sin escamas. Color variable, habitualmente pardo chocolate jaspeado de amarillo o de blanco. Tamaño máximo hasta 150 cm, comúnmente 80 cm.

Puede confundirse con la morena lucia (*Gymnothorax unicolor*).

Biología

Asociada a fondos rocosos. Marino. Actividad sobre todo nocturna. Se alimenta sobre todo de cefalópodos y peces. La reproducción es en los meses de verano. Los huevos son pelágicos. Las larvas pasan por varias fases que incluyen metamorfosis.

Distribución

Atlántico oriental desde el sur de Gran Bretaña hasta Senegal, incluyendo Canarias, Madeira, Azores y Cabo Verde. También en el Mediterráneo.

Rango de profundidad: 15-50 m.

Principales formas de consumo

Se consumen en fresco.

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

Bastante grasa.

Formas de pesca

Nasas. Palangre. Enmalle.

Categoría lista roja -IUCN (Estado de conservación)

No evaluado (NE).

Despiece

