

SALMÓN

Nombres comunes o comerciales

Castellano: salmón, salmón atlántico. **Baleares:** salmo de granja. **Cantabria:** salmón. **Cataluña:** salmó. **Galicia:** salmón do atlántico. **País Vasco:** izoki.

Alemán: Llachs, atlantischer salmon.

Francés: saumon.

Inglés: salmon.

Italiano: salmone.

Portugués: salmão.

Código FAO

SAL.

Nombre científico

Salmo salar Linnaeus, 1758.

Sinonimias

Salmo salmo, *Salmo samulus*.

Clasificación

Phylum Chordata
Superclase Gnathostomata
Clase Actinopterygii
Subclase Neopterygii división Teleostei
Subdivisión Euteleostei
Orden Salmoniformes
Familia Salmonidae

Descripción

Cuerpo alargado, fusiforme (Fig. 1). Con la línea lateral marcada. Boca terminal y grande, con la hendidura bucal alcanzando el borde posterior del ojo (Fig. 2). Dientes fuertes sobre los maxilares y lengua. Vómer entre 4-6 veces más largo que ancho y con dientes colocados en casi toda su longitud. Todas las aletas con radios segmentados (blandos), excepto la segunda dorsal. Con aletas escapulares (pectorales) bien desarrolladas. Con aletas pelvianas (ventrales) situadas por detrás de las pectorales, situándose su origen posterior al origen de la primera aleta dorsal. Dos aletas dorsales, la segunda adiposa (sin radios visibles). Con aleta anal. Pedúnculo caudal bastante afilado. La aleta caudal es de borde más o menos cóncavo. El origen de la aleta anal es

posterior al de la primera aleta dorsal. Escamas pequeñas. Color plateado, verde azulado o pardusco con manchas negras en X por encima de la línea lateral. Jóvenes con 8-10 bandas transversales azul verdosas en los flancos. Tamaño máximo hasta 150 cm, comúnmente 40 cm.

Puede confundirse con la trucha común (*Salmo trutta*), y con los salmones del Pacífico (*Oncorhynchus* spp).



Figura 1. Fotografía de un salmón en el mercado



Figura 2. Fotografía de la cabeza de un salmón.

Biología

Bentopelágico. Anadromo. Realiza grandes migraciones para reproducirse. Los adultos se adentran en los ríos en los que nacieron hasta zonas próximas a la cabecera. La puesta se realiza sobre fondos de grava. Bastantes adultos mueren después de la reproducción. Puestas entre 8.000 y 26.000 huevos. Los jóvenes pueden permanecer de 1 a 4 años en el río, migrando después al mar. Los jóvenes se alimentan de insectos acuáticos, moluscos crustáceos y pequeños peces. Los adultos son voraces y se

alimentan sobre todo de crustáceos y peces. Muchas de las poblaciones que viven en lagos no migran, siendo su tamaño más pequeño que los migradores.

Distribución

Atlántico, solamente en el hemisferio norte. Zonas templadas y frías. Se distribuye por ambas costas atlánticas, mares adyacentes y grandes lagos, llegando por el sur hasta el Guadiana (hoy desaparecido en este río por la construcción de embalses).

Rango de profundidad: 0-200 m.

Principales formas de consumo

Se consumen en fresco, en conserva y ahumado.

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

Proteínas= 19,15 (g/100g); grasas= 9,73 (g/100g); energía= 188,33 (Kcal/100g).

Formas de pesca

Fundamentalmente deportiva, con caña. La pesca comercial se realiza sobre todo con redes de enmalle.

Categoría lista roja -IUCN (Estado de conservación)

Preocupación menor (LC).

Introducción

Chile, Sur de Argentina, Australia y Nueva Zelanda.

Cultivo

Noruega y Escocia, principalmente.

Despiece