



FICHA RECURSO

Merluza Austral Merluza del Sur Merluza Pincho de Humboldt

Nombre científico

Merluccius australis

Nombres internacionales / Comerciales

Southern hake

Hake

Merluzón

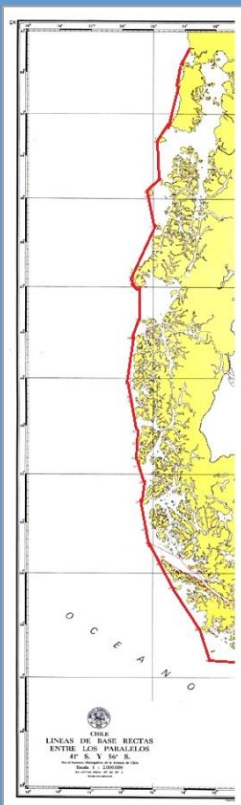


I. Descripción

La merluza austral o merluza pincho de Humboldt, es un pescado de cuerpo alargado fusiforme, largo y delgado, de escamas pequeñas cicloides con cabeza robusta ancha y aplastada, donde el ojo cabe tres veces en el hocico y éste dos veces y media en la cabeza boca grande con dientes afilados y que se extiende casi hasta el extremo posterior de las órbitas.

Posee una piel de color dorso gris oscuro con reflejos azul violáceo, vientre blanco tiza iridiscente, aletas gris oscuro, las ventrales y el primer tercio de la anal algo más claras, llega a medir en promedio 70 cm con un peso total eviscerado de 2 kg. Su carne es de color blanco, la carne cruda fresca es firme, requiriendo de conservación en frío permanentemente por ser de alta perecibilidad, carne de cocción rápida con sabor característico, exquisito y único.

II. Origen y Distribución



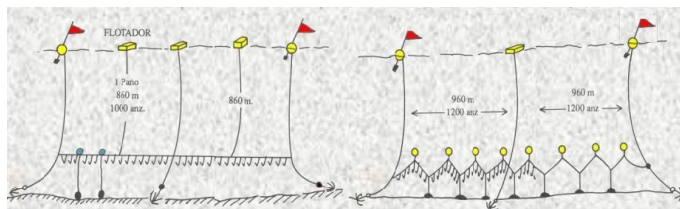
Pez demersal, que se encuentra entre 60 y 500 m de profundidad, se distribuye entre las regiones VIII y XII.

Es extraída por pescadores artesanales autorizados en la pesquería en aguas marítimas chilenas de acceso exclusivo de la pesca artesanal, diferenciándose así de las otras especies de merluza del mundo al estar influenciada en su calidad por las propiedades ambientales que le otorga la gran corriente de Humboldt a su principal zona de reproducción, con fenómenos de surgencias de alta productividad oceánica, que le confiere una distinción especial por alcanzar un mayor tamaño y alta calidad gastronómica.

III. Tiempo de Pesca

La merluza puede ser capturada al pincho o espinel con anzuelo por la pesca artesanal durante todos los meses con excepción del mes de agosto, donde se aplica una veda extractiva para permitir la reproducción de la especie.

Su pesquería está con acceso restringido a nuevos operadores, con cuota global e individual de captura. Su talla mínima de captura es 60 cm, con restricción a los artes de pesca y aparejos (tamaño anzuelo N° 6 y tamaño mínimo de malla 13 cm).



IV. Valor Nutricional

Cada 100 gramos, la merluza entrega en promedio 86 kcal de energía, 90 mg de lípidos, 17 g de proteínas, sin fibras, colesterol de 50 mg, 180 mg de fósforo, 52 mg de sodio, 0.70 mg de hierro y 3.00 mg de calcio.