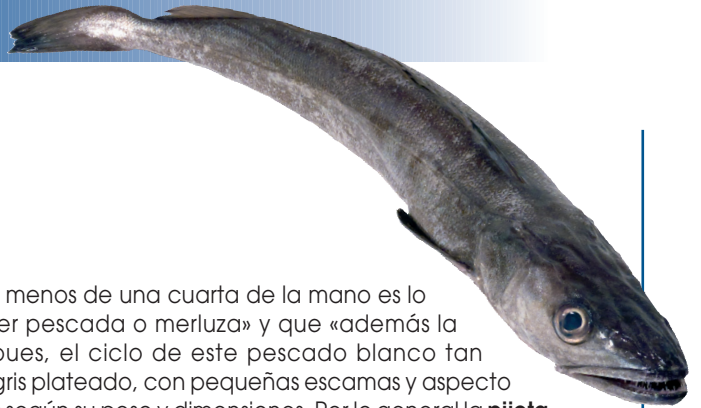


# Pescadilla



## European hake

*Merluccius merluccius*

Vulgarmente se dice que «algo menos de una cuarta de la mano es lo que le falta a la pescadilla para ser pescada o merluza» y que «además la pescadilla fue antes pijota». Así pues, el ciclo de este pescado blanco tan estimado, de poca grasa, de color gris plateado, con pequeñas escamas y aspecto serio, pasa por varias nomenclaturas según su peso y dimensiones. Por lo general la **pijota** tiene un peso inferior a 200 g, mientras que la **pescadilla** presenta pesos de 500 g a 1,5 kg. A las especies con pesos cercanos a 1 kg, también se les designa con el término «**carioca**», y por debajo de 1 kg, «**pescadilla fina**». La **merluza** presenta pesos de hasta 7-8 kg, si bien se han dado ejemplares de unos 15 kg.

Es un pez marino de la familia de los gádidos de cuerpo alargado casi cilíndrico, que recibe, sea cual sea su tamaño, el nombre científico de *Merluccius merluccius*, para todas las merluzas de aguas europeas.

## Hábitat y pesca

Es un animal oceánico que habita normalmente en profundidades entre 150 y 600/1.000 m, no suele acercarse a la costa en invierno. Voraz, dinámico, agresivo, se alimenta y vive especialmente en el fondo (demersal), aunque durante la noche puede subir a la superficie a cazar. Los ejemplares pequeños (pescadillas) se nutren de quisquillas y crustáceos. Se ha registrado incluso el consumo de ejemplares de menor tamaño de la misma especie, por cuanto se atribuye a la misma algunos hábitos de canibalismo. La reproducción tiene lugar entre el final del invierno y la primavera.

En nuestro país, la carne de esta especie es una de las que tiene más peso en cuanto a su comercialización y consumo, muy por encima de la media del resto del mundo. Por ello, la demanda es superior a la producción nacional, y el índice de importaciones se incrementa para abastecer al mercado durante todo el año. Las más dominantes son las del Cabo (Sudáfrica y Namibia), o las de tipo austral (Sudamérica y Nueva Zelanda). Y en España se pesca, fundamentalmente por arrastre, tanto en el Mediterráneo como en el Cantábrico y Atlántico.

## Porción comestible

75 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.

## Fuente de nutrientes y sustancias no nutritivas

Proteínas, selenio y fósforo, vitamina B<sub>12</sub>, niacina y tiamina.

## Valoración nutricional

La pescadilla presenta todavía menos grasa que la merluza (0,6 g frente a 2,8 g por 100 g de porción comestible, respectivamente), por lo que resulta ser un pescado blanco con un contenido calórico aún más bajo que el de su homólogo adulto. El

contenido en ácidos grasos omega 3 también es significativamente menor. Y por su parte, el aporte de proteínas no sufre modificación alguna, siendo proteínas de un alto valor biológico.

En la pescadilla, los aportes de minerales se ven disminuidos para el selenio, fósforo y potasio, y ligeramente aumentados en el caso del yodo y zinc.

Respecto a las vitaminas, la tiamina está presente en cantidades muy similares a las de la merluza, y sólo sería reseñable un ligero aumento en el contenido de niacina en la pescadilla respecto a la merluza. El aporte de esta vitamina en la porción comestible de una ración media cubre el 70% de las ingestas diarias recomendadas; siendo los aportes de vitamina B<sub>12</sub>, algo superiores, de modo que alcanzan el 75% de las IR/día.

## Composición nutricional

	Por 100 g de porción comestible	Por ración (150 g)	Recomendaciones día-hombres	Recomendaciones día-mujeres
<b>Energía (Kcal)</b>	69	104	3.000	2.300
<b>Proteínas (g)</b>	16	24,0	54	41
<b>Lípidos totales (g)</b>	0,6	0,9	< 100	< 77
AG saturados (g)	0,09	0,135	< 23	< 18
AG monoinsaturados (g)	0,17	0,255	> 57	> 43
AG poliinsaturados (g)	0,15	0,225	10-20	8-15
ω-3 (g)	0,087	0,131	0,33-3,3	0,25-2,6
ω-6 (g)	0,006	0,009	1,3-16,5	1,2-10,4
Colesterol (mg)	31	46,5	< 300	< 230
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	0	0,0	375-450	288-345
<b>Fibra (g)</b>	0	0,0	38	29
<b>Agua (g)</b>	83,4	125,1	1.000-2.000	1.000-2.000
<b>Calcio (mg)</b>	48	72,0	800	800
<b>Hierro (mg)</b>	0,8	1,2	10	18
<b>Yodo (µg)</b>	10	15,0	140	110
<b>Magnesio (mg)</b>	31	46,5	350	330
<b>Zinc (mg)</b>	0,7	1,1	15	15
<b>Sodio (mg)</b>	86	129,0	< 2.400	< 2.400
<b>Potasio (mg)</b>	200	300,0	3.500	3.500
<b>Fósforo (mg)</b>	163	244,5	700	700
<b>Selenio (µg)</b>	15	22,5	70	55
<b>Tiamina (mg)</b>	0,09	0,14	1,2	0,9
<b>Riboflavina (mg)</b>	0,07	0,11	1,8	1,4
<b>Equivalentes niacina (mg)</b>	7,1	10,7	20	15
<b>Vitamina B<sub>6</sub> (mg)</b>	—	—	1,8	1,6
<b>Ácido Fólico (µg)</b>	13	19,5	400	400
<b>Vitamina B<sub>12</sub> (µg)</b>	1	1,5	2	2
<b>Vitamina C (mg)</b>	Tr	Tr	60	60
<b>Vitamina A: Eq. Retinol (µg)</b>	Tr	Tr	1.000	800
<b>Vitamina D (µg)</b>	Tr	Tr	5	5
<b>Vitamina E (mg)</b>	—	—	12	12

Tablas de Composición de Alimentos. Moreiras y col., 2007. (PESCADILLA). Recomendaciones: ■ Ingestas Recomendadas/día para hombres y mujeres de 20 a 39 años con una actividad física moderada. Recomendaciones: ■ Objetivos Nutricionales/día. Moreiras y col., 2007. —: Dato no disponible. Tr: Trazas.