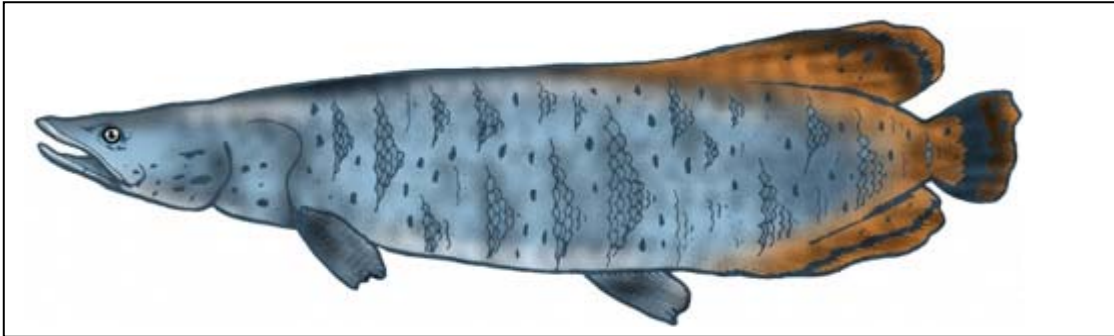


Especies seleccionadas

Pirarucu, Paiche (*Arapaima gigas*)



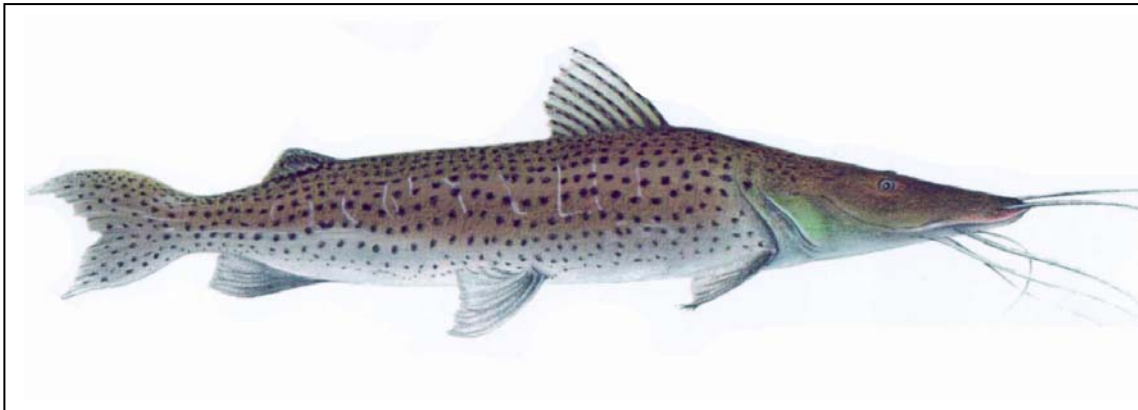
El Pirarucú es una especie de presente y futuro comercial en la región amazónica (Colombia, Brasil, Perú). En la naturaleza esta especie alcanza tallas superiores a los 2 metros.

Es una especie bastante rústica y factible del manejo en cautiverio en todas las fases de vida con resistencia a las enfermedades; baja necesidad de oxígeno. Alcanza rendimientos en peso de 10 kilogramos en un año.

Tiene una alta demanda de mercado y buen valor comercial, su carne es de color claro, muy apetitosa, y requerida. Algunos de sus subproductos (escamas, cabeza, lengua y piel) tienen su valor comercial.



Surubí (*Pseudoplatystoma spp*)



Los **surubíes** son un género zoológico de peces siluriformes siendo muy apreciados por su valor gran gastronómico. Tienen carne con excelente sabor y una textura firme y característica. En muchos países se aprecian especialmente los filetes ahumados.

El gran tamaño que alcanza ha despertado, en estos últimos años, un creciente interés por este pez en la piscicultura.

Dos son las especies de interés, el *Pseudoplatystoma coruscans*, (Agassiz, 1829) conocido como surubí manchado; surubí pintado; y el *Pseudoplatystoma fasciatum* (Linneo, 1766), llamado también surubí o surubí atigrado.

Son grandes predadores, alimentándose principalmente de ejemplares juveniles de otras especies. Como otros siluriformes, tienen la piel lisa, y muestran tres distintivos pares de barbillas, dos junto al mentón y uno, de considerable longitud, junto al maxilar. Habitan durante el día en zonas de aguas profundas y lentas, adentrándose por la noche en arroyos para alimentarse.

Ambas especies presentan una similitud en su conformación exterior, pero se los distingue fácilmente por los dibujos, que cada uno presenta en su piel, teniendo como color de fondo dos tonalidades de gris.





Aruaná, Arhuana, Baiano, (*Osteoglossidae*)



Es una especie de gran porte, que alcanza cerca de un metro del largo y 2,5 kilos de peso. Se trata de una especie con un importante potencial en la acuicultura y con características sensoriales excelentes, con una carne delicada, que la hace apetecible y valorada para el consumo humano.

Tucunare, Pavón, Samapi, Peacock bass. (*Cichla spp*)

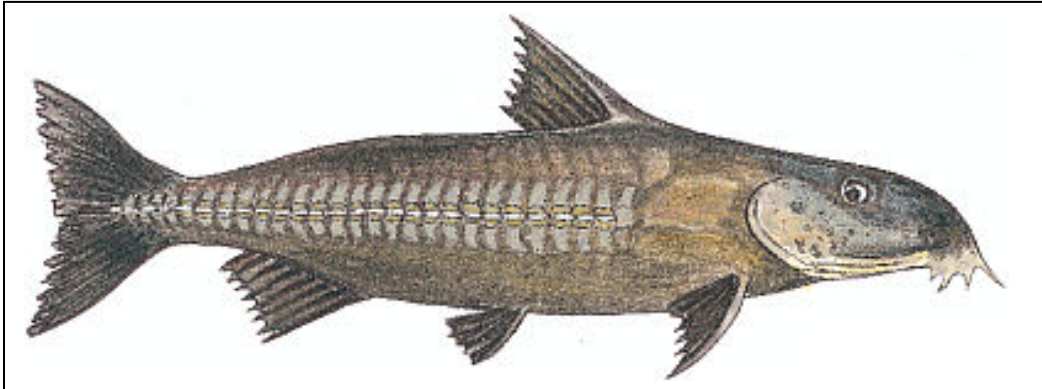


Los tucunarés integran un grupo de especies de gran porte que alcanzan los 50 centímetros de largo, es una especie muy apreciada por los pobladores amazónicos. Tienen patrones coloridos muy variables.

Es un pez muy voraz sumamente apreciado por la pesca deportiva. En Manaus es uno de los peces más apreciados llegando en ocasiones a representar el 19% de la producción total.



CUIU CUIU, Bacu, Sierra, (*Doradidae*)



Los miembros de esta familia son muy robustos, y a lo largo del cuerpo están rodeados por una serie de fuertes placas óseas que a la vez portan una serie de espinas hacia fuera a lo largo de la línea media.

Se trata de especies de gran porte, pudiendo alcanzar los 90 centímetros, muy utilizada con finalidad comercial. Es muy apreciado en los mercados locales y posee una característica carne firme y de color rojizo, es apreciada por los expertos cocineros.

