

Pejerrey

Escrito por Marcelo Rodríguez

Orden: Atheriniformes

Suborden: Atherinoidei

Familia: Atherinidae

Género y especie: *Odontesthes bonaeriensis* (Valenciennes, 1835)

Nombre común: Pejerrey, Silversides.

Descripción: es un veloz nadador, cuerpo fusiforme, ligeramente comprimido con marcada curva ventral, cabeza fuertemente ósea en la parte superior y boca protráctil. Posee 2 aletas en el dorso, la primera pequeña con radios flexibles, siendo la segunda más larga con un radio flexible, las aletas ventrales no poseen sierras ni espinas

Color: coloración plateada iridiscente levemente azuladas y una franja brillante en el flanco.

Distribución: el pejerrey es un pez propio del sector meridional de la cuenca de Río de la Plata.

Hábitat y Biología: preferencia por las aguas frescas (17 °C) que en verano no se calientan. El pejerrey es un pez ovulípero que desova dos veces al año, lográndose el clímax en setiembre y octubre, teniendo el segundo desove en marzo y abril. Al año alcanzan la madurez sexual, liberando a esta edad 2.000 ovas, y a los cuatro años libera al medio alrededor de 45.000 ovas.

Alimentación: la alimentación varía según el tamaño y el ambiente. Estudios de alimentación en adultos y juveniles se han observado como parte de su dieta Moluscos (*Corbicula*,

Diplodon

, etc.), copépodos, y camarón de agua dulce (*Palaemonetes*

sp), así como peces. Los juveniles se alimentan fundamentalmente de copépodos adultos, ya

que la presencia de branquiespinas filtradoras en el primer arco branquial le permite retener el zooplancton, mientras que las placas dentarias faringeadas se encargan de triturar el alimento.

Características para su uso en acuicultura: la buena calidad de su carne, resistencia a bajas temperaturas y la aceptación del alimento artificial, hacen del pejerrey una especie adecuada para su desarrollo en cautiverio. Actualmente se produce en forma extensiva pudiendo ser practicada la modalidad semi intensiva.

Importancia económica: su piscicultura se ha difundido a países como Japón, Francia, Italia e Israel. Apreciado en el mercado nacional y regional. Se consume entero eviscerado y en filete.