



BUEY DE MAR

► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Cancer pagurus*, crustáceo* decápodo** braquiuro reptador, orden *Reptantia*, familia *Cancridae*.

* Crustáceo: clase de artrópodos de respiración branquial, caracterizados por tener un cuerpo segmentado, apéndices articulados, un gran número de patas y cubiertos generalmente por un caparazón duro o flexible.

**Decápodos: animales marinos branquiales que se caracterizan por tener un caparazón calcáreo calcificado cefalotórácico flexible (protector de las branquias), ojos móviles, diez patas (cinco pares) para moverse y otros tres pares pequeños, o apéndices modificados, en

tórax que rodean la boca y les sirven para capturar y triturar a sus presas. Los braquiuros, en cuanto a su anatomía, tienen patas gruesas y robustas, abdomen situado debajo del cefalotórax y caminan.

Otras denominaciones comunes:

España: Ñocla (Asturias), bou de mar (Baleares), masera (Cantabria), bou (Cataluña y Valencia), boi (Galicia), buey (Murcia), buia (País Vasco).

Otros idiomas y países:

Tourteau (francés).

Edible crac, ox crab (inglés).

Granciporo, favollo (italiano).

Kurzschwanz krebs, taschenkrebs (alemán).

Principales áreas de distribución

- **ATLÁNTICO ORIENTAL:** desde las islas Lofoten, y poco frecuente en el Mediterráneo.

► ASPECTOS GENERALES

Este crustáceo decápodo de cuerpo corto pertenece al grupo de los braquiuros* y forma parte de los llamados “cangrejos de mar”, unas 4.500 especies de los géneros *Callinectes*, *Carcinus* y *Cancer*, entre otros, clasificándose el buey de mar en el último género, *Cancer*. Se caracteriza por su cuerpo aplastado dorsoventralmente, más ancho que largo a diferencia del centollo, cubierto por un caparazón externo (exoesqueleto), quitinoso, rígido, el cual es desechado periódicamente y sustituido por otro más grande para permitir su crecimiento (“muda”). Este período de cambio es aprovechado por muchos de estos artrópodos para reproducirse. Consta de

¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Buey de mar

(*Cancer pagurus*)

- También conocido como “cangrejo buey” (España), procede del océano Atlántico (fundamentalmente de las rías gallegas), mar Cantábrico, Francia e Islas Británicas. El buey autóctono, de nuestras rías, tiene una estructura corpórea muy similar al buey francés, pero con pequeñas diferencias. Con un color más oscuro, casi castaño, posee mayor vellosoidad en sus patas, uñas más afiladas y las pinzas presentan un mayor número de dientes. La distinción es más difícil una vez cocido ya que son muy similares en el color, el único aspecto diferenciador son las vellosoidades de las patas, casi inexistentes en el francés. Apreciado por su carne sabrosa y de excelente textura, una vez cocido.





Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	5
Febrero	6
Marzo	6
Abril	7
Mayo	8
Junio	8
Julio	7
Agosto	7
Septiembre	7
Octubre	9
Noviembre	10
Diciembre	20

Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Ventas por tallas. Porcentajes sobre total

anual. Datos de la Red de Mercas

Extra (+ 2 kg)	1
Grande (1,5 a 2 kg)	40
Mediano (1 a 1,5 kg)	40
Pequeño (500 a 1.000 g)	19

5 pares de patas (“pereiópodos”), de los cuales el primer par está modificado en pinzas (“quelípodos”), generalmente mayores que los demás, que se emplean para la captura y manipulación del alimento, para defensa o realización de exhibiciones rituales de apareamiento. Buenos andadores, la locomoción puede realizarse hacia delante pero generalmente es de lado, sobre todo cuando se mueve con rapidez. Esta marcha eficaz es conseguida por la extrema reducción de las dimensiones del abdomen, poco más que un apéndice adherido a la cara ventral del cefalotórax, lo que le permite trasladar el centro de gravedad sobre las patas facilitando el movimiento. Considerado animal “avanzado” por la complejidad de su sistema nervioso, posee los sentidos del olfato y gusto muy desarrollados, lo que le permite identificar tanto los alimentos como las posibles parejas de apareamiento. Tiene sexos separados. Se distingue el macho de la hembra en que el caparazón es más plano y las pinzas de mayor tamaño. Durante la reproducción, el acoplamiento del macho a la



hembra tiene lugar durante la muda de ésta. Los huevos, entre 500.000 y dos millones, son incubados durante seis u ocho meses por la hembra que los transporta mediante una bolsa de cría pegados a su abdomen. En el momento de la eclosión las larvas, dotadas de una fuerte espina en el cefalotórax, nadan durante dos meses realizando varias mudas antes de irse al fondo, momento en el que alcanzan el aspecto de cangrejo. Realizan durante el primer año unas 8 mudas, alcanzando unos 3 cm de ancho. El número de mudas, así como la velocidad de crecimiento, se va reduciendo al tiempo que crece, en el

cuarto año muda una sola vez y en el quinto y sexto año alcanzan la madurez sexual con una longitud de unos 12 cm. Su lento desarrollo hace que sea relativamente poco abundante.

*Braquiuro: forma circular, no se diferencia la cabeza del abdomen. Proporcionalmente menos carne que los macrurus.

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

El buey de mar tiene un aspecto semejante a los cangrejos, pero con un tamaño mayor. De aspecto macizo, con ca-

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificado	Transporte
Mediano o grande	En camión vivero.

ACTUALES

Clasificado	Categoría	Envase y peso y transporte
Tamaños (vivo, fresco y congelado)	Extra (+2 kg) Grande (1,5 a 2 kg) Mediano (1 a 1,5 kg) Pequeño (500 a 1.000 g)	Vivo: cajas de plástico de 10 kg o de 5 a 6 kg, según tamaño piezas. Fresco (cocido): caja de “corcho” de poliestirén de 4 a 6 kg, normalmente para tamaños pequeños. Congelado: envasado al vacío, individual, etiquetado con zona de procedencia, fecha de envasado y consumo preferente. También se comercializa “carne” mezclada con centollo y patas, en este último caso en bolsas de plástico a granel. Transporte: el fresco en camión frigorífico a 0°/5°. El congelado a -18°/-22°. Vivo, transporte especial en “camión vivero”. Hasta destino (punto de venta) también camiones frigoríficos en cajas preparadas de poliestirén.



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada	Los mejores
Producto nacional	<i>Todo el año</i>	Meses fríos
Producto importación	<i>Todo el año</i>	

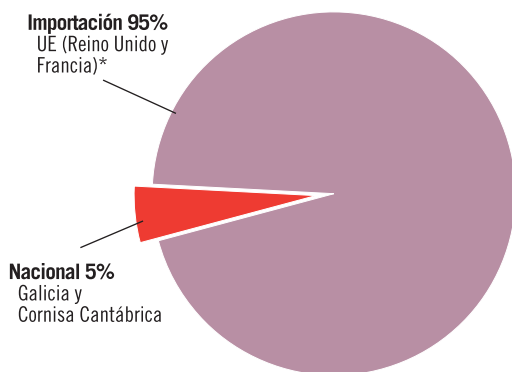


caparazón muy duro y robusto, de color rojo pardo (varía el tono dependiendo del estado de la muda) y vientre más blancuzco con algunos tonos rojizos. De cuerpo ovalado y ligeramente granuloso pero con un aspecto liso (recuerda a la piel de buey), con 11 lóbulos redondeados en posición anterolateral y 5 más pequeños entre los ojos. Más ancho que largo, normalmente entre unos 10 y 30 cm de largo. Un buey de mar macho puede llegar a medir 30 cm, mientras que una hembra alcanza un menor tamaño, alrededor de 20 cm. Su peso habitual suele ser entre los 500 y 1.500 g, aunque puede llegar a conseguir los 3-5 kg. Gran nadador, sus grandes dimensiones hacen que parezca más lento en sus andares que otros cangrejos, aunque su desplazamiento lateral puede llegar a practicararlo a gran velocidad al compensarlo con unas garras de alcance, su primer par de patas. Éstas, marchadoras, muy desarrolladas, son unas pinzas lisas, poderosas y fuertes, con grandes dientes romos, simétricas y de

extremos de color negro. Se sirve de ellas para capturar a sus presas, triturarlas y, en ocasiones, para enterrarse debajo de la arena ante posibles depredadores. Son mayores en machos que en hembras. El resto de los pares de patas tienen menor grosor, más finas, cubiertas de vellosidades y acabadas en afiladas uñas de color negro también. Al igual que en el centollo o la nécora, la hembra posee también un abdomen más ancho que el macho, lo que facilita el transporte de los huevos. Además de estas diferencias entre sexos podemos añadir otra peculiaridad localizada en el abdomen, el macho presenta 5 segmentos abdominales frente a los 7 de la hembra. En cuanto a la reproducción, el

acoplamiento tiene lugar inmediatamente después de la muda de las hembras. Como anécdota mencionar que el macho suele proteger a la hembra durante el cambio de caparazón, sin embargo no es correspondido de la misma manera, ya que en el momento de su muda la hembra no sólo no lo protege sino que lo persigue hasta devorarlo. Durante la unión, los espermatozoides del macho pasan al receptáculo seminal de la hembra donde permanecen entre doce y catorce meses después de la cópula, en ocasiones incluso puede llegar a conservar ese mismo espermatozoides para fecundar huevos al año siguiente. El desove suele producirse en otoño, la hembra transporta los huevos durante el invierno emigrando a aguas más profundas hasta que éstos eclosionan en verano. Las larvas resultantes son pelágicas, nadan por el agua durante las 4 ó 6 primeras semanas de vida antes de descender al fondo del mar. Su crecimiento es muy lento, consiguiendo la madurez sexual a los 5 ó 6 años aproximadamente, motivo que explica la escasa abundancia de este crustáceo.

Procedencia del buey de mar comercializados en la Red de Mercas



* Reino Unido principalmente.
 Nota: Procedencias obtenidas en base a los datos de los cinco últimos años.

HÁBITAT

Vive en los mismos lugares que el centollo. Los ejemplares de mayor tamaño se encuentran por lo general en aguas más profundas (100 m aproximadamente), mientras que los que miden de 6 a 10 cm viven en la zona infralitoral, los de 5 a 6 cm en la intermareal y los de 2 a 3 cm en fondos muy superficiales. En general, entre 1 a 30 m. Siempre



en fondos marinos arenosos y rocosos (le gusta esconderse entre las grietas de las rocas). Carnívoro estricto, se alimenta de presas más grandes que las del centollo y la nécora, sobre todo de moluscos, crustáceos y equinodermos como estrellas de mar. En cualquier caso, las capturas son escasas procediendo la mayor parte del género de cetáceas. Talla común, entre 15 y 20 cm. Máxima, 30 cm.

► MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

La captura del buey de mar se realiza con nasas, redes de arrastre y trasmallo o con rapetas, cuando se encuentra en zonas profundas. En bajamar se pueden emplear bicheros buscando entre los huecos de las rocas donde se pueda localizar. Es un crustáceo que está sujeto a vedas, prohibiéndose su captura en período comprendido entre los meses de julio a octubre.

► OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Salvo los elementos diferenciales según procedencias, no existen dificultades de identificación o riesgos de confusiones posibles con otras especies por su estructura corpórea característica.

► CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

Vivo: La rotación del producto es de 2 días. Se transporta y se conserva en "viveros" (cubas retornables) oxigenados, preferentemente con agua de mar o dulce con sales añadidas (salina) a una temperatura de 10°. No se les practica ningún tipo de alimentación añadida. En destino, se suelen comercializar igualmente en vivo.

Fresco (cocido): la permanencia del producto en Merca es de 1-2 días, en cámara a 0°/4°, no conservado en hielo.

Congelado: apenas tiene incidencia en ventas, el almacenamiento es por espacio de unos 2 meses, en frigorífico a -20°, cocido o sin cocer.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Vivo: colocar en el frigorífico a 3/5°. Una vez inerte, cocer rápidamente y consumir lo antes posible, máximo dos días. El tiempo que tarda en morir el crustáceo es de unas 24 horas en frigorífico y unos 25-30 minutos en el congelador (no se trata de congelarlo, sino de que muera), después sacar y dejar reposar el producto hasta que alcance la temperatura ambiente antes de hervir. Para cocer, si la pieza está viva, para que no sufra daños o roturas de patas, etc., se recomienda poner al ejemplar en agua e ir subiendo la temperatura de manera progresiva hasta su cocción.

Fresco (cocido): en el frigorífico a temperaturas de 3°/5° y durante 1 ó 2 días.

Congelado: a temperaturas de -18°/-22°, durante un mes o atendiendo a la fecha de consumo preferente que se indica en el envase. Hay que tener en cuenta que cuanto más tiempo pase la carne de este producto tiende a mermar y perder calidad. El producto descongelado debe ser consumido y no volverse a congelar.

► OTROS DATOS DE INTERÉS

El buey de mar presenta una composición muy similar al cangrejo. Abundante en proteínas y grasa comparado con otros mariscos y con un aporte rico en minerales como yodo, magnesio o sodio además de vitaminas B12, B3 y E fundamentalmente. Crustáceo de carne firme y blanca, sólo es comestible el 30-40% de su peso total, de distinta calidad según la parte del cuerpo, localizándose el bocado más sabroso

en las pinzas, sin descartar la exquisitez de las huevas. La hembra, al igual que en el centollo, es más sabrosa que el macho, posee más cantidad de carne. Simplemente cocido es un manjar. En una olla con abundante agua con sal se sumerge el buey cuando rompa a hervir, manteniéndose unos 10-20 minutos dependiendo del tamaño. Como norma general, al igual que en los centollos, hay que contar unos 20 minutos de cocción por kilo de marisco. Al retirarlo es conveniente introducirlo en un recipiente con hielo para que se enfríe con rapidez, de esta manera, la carne queda más prieta y se evita que se recueza por dentro. Su gran caparazón suele utilizarse para rellenarlo con su propia carne, con ensaladas, sofritos, al horno, etc. También se pueden elaborar estupendos salpicones, croquetas y un sinfín de platos, incluidas todas aquellas recetas que se pueden preparar con el centollo y con el cual se puede combinar.

► PROCEDENCIAS

En general, la oferta depende del género vivo abastecido, en especial del Reino Unido (Gran Bretaña e Irlanda) y Francia. En conjunto, alrededor de un 95% de las entradas. La zona del Cantábrico y Galicia completarían el resto de los suministros.

► COMERCIALIZACIÓN RED DE MERCAS EN 2006

En torno a 1 millón de kilos, un 95% en el apartado de fresco.

