Pescados Disecados Acapulco



ACERCA DE NOSOTROS

En Pescados Disecados de Acapulco, 30 años curtiendo pieles tenemos el orgullo y la satisfacción de ofrecer a Uds. las especies marinas más selectas del Pacifico conservando el estado natural original del Pez.

TAXIDERMIA.- Griego antiguo: Taxis (movimiento) y Dermis (piel). Por consiguiente la taxidermia significa el reproducir como vivos la representación tridimensional de un animal para su

exhibición perpetua. Es el arte de disecar animales para conservarlos con apariencia de vivos. Ésta es una definición bastante apropiada al efecto de la quita de la piel natural del espécimen, montando esta piel y órganos reales encima de un cuerpo artificial y ajustándola hasta que obtenga la apariencia natural de vivo.

La práctica TAXIDERMIA requiere muchas destrezas como curtido y conocimientos básicos de anatomía y biología. Pero también requiere talento artístico como el arte de la escultura.

Hoy se pueden apreciar trabajos de taxidermia en museos, instituciones educativas, negocios, restaurantes y casas. En ciertos casos la TAXIDERMIA ha alcanzado un nivel de excelencia suprema, producto de la buena utilización de nuevas tecnologías químicas, de esculturas anatómicas estrictamente coincidentes con las orgánicas, de las exigencias de los propietarios de los trofeos. Y por ultimo lo que todo taxidermista o artista que se precie de tal, debe pensar: "Nunca dar por "terminado" el trabajo".

- INFORMACIÓN Y PRECIOS -

















El llamativamente bello marlín azul es el más grande de todos los marlines atlánticos, y uno de los peces de mayor tamaño del mundo.

Las hembras, notablemente más grandes que los machos, pueden alcanzar los 5m de longitud y pesar más de 900 kilogramos. Su tamaño medio ronda los 3,5 metros, con un peso de entre 90 y 180 kilogramos.

El marlín azul, oriundo de las aguas templadas y tropicales de los océanos Atlántico, Pacífico e Índico, se encuentra entre los peces más reconocibles.

Son de color azul cobalto en la parte superior, y blanco plateado por debajo, y presentan una pronunciada aleta dorsal y una mandíbula superior alargada y letal con forma de lanza.

Pertenecen a los llamados peces de aguas azules, ya que pasan la mayor parte de su vida mar adentro. Son criaturas notablemente migratorias y siguen las corrientes cálidas oceánicas durante cientos o incluso miles de millas.

Los marlines azules prefieren las temperaturas más altas de las aguas superficiales, y se alimentan de caballa y atún, aunque también se sumergen hasta cotas bajas en busca de calamares.

Se encuentran entre los peces más rápidos de los mares, y usan sus lanzas para acometer tupidos bancos de peces, volviendo atrás para comerse a sus víctimas heridas o conmocionadas.

Estos extraños monstruos marinos, conocidos por luchar ferozmente cuando pican el anzuelo, son el santo grial de los pescadores deportivos. Su carne se considera un manjar, especialmente en el Japón donde se sirve cruda en forma de sashimi.

Aunque en la actualidad no están en peligro, los conservacionistas temen que estén siendo objeto de pesca no sostenible, particularmente en el Atlántico.

Los marlines, agujas, picudos y el pez vela son una familia de peces perciformes, grandes y comestibles, que se pescan como deporte emparentados con el pez espada.

Son nadadores rápidos que viven en la mayor parte de los mares cálidos; son muy similares a los peces vela, de los que sólo les diferencia su aleta dorsal de menor tamaño.

Al igual que ocurre en el pez vela, los huesos nasales de la mandíbula superior se prolongan formando una espada larga y redondeada. El marlín es una especie común en el Pacífico.

El marlín blanco, es un pez popular en la pesca deportiva del océano Atlántico; esta especie y el marlín mediterráneo.



Son peces de cuerpo alargado y comprimido. Sus escamas son cicloides y entre los fileteadores costarricenses se conoce como plumas.

La boca es grande con abundancia de finos dientes en bandas, su aleta dorsal es muy larga y su parte más alta se

encuentra en la zona cercana a la cabeza.

La coloración de estos peces, cuando están vivos, es sumamente brillante. Los lados o costados son Dorados (amarillo brillante), las aletas pectorales se observan con un azul metálico, de igual forma en la parte superior de la órbita del ojo se observa ese color azul (aparenta una ceja), el lomo o dorso es de un color verdoso.

Pequeños puntos negros y blancos se pueden observar en los costados del pez. Para peces pequeños, menores de 30 cm puede observarse barras oscuras verticales en los costados.

Los Dorados son rápidos nadadores, peces primariamente oceánicos, con distribución en todos los trópicos y subtrópicos del mundo. Se considera que este pez es capturado en aguas más oceánicas.

En todas las etapas de vida el Dorado es presa de peces oceánicos, incluyendo miembros de su propia especie. Atunes Aleta Amarilla se les ha encontrado Dorados juveniles en su estomago.

En el Caribe se reportó un Marlín azul con un Dorado de 12.5 Kg, también se ha reportado Dorados con huecos producto de los picos del Marlín.

En el oeste del Pacífico se ha encontrado en atunes Aleta Amarilla, Marlín Azul, Marlín Negro y Vela a Dorados como parte de su dieta.

También se conoce que las larvas de Dorados son una fuente significativa de alimento del Pez Espada en el Pacífico y en el Océano Indico.

Entre hembras y machos del mismo tamaño se ha determinado que el macho es más voraz que la hembra, y según la teoría se considera que esto se debe a que el macho es más pesado que la hembra y que por ello requiere mayor cantidad de alimento para sostener el metabolismo corporal.

Tiempo de vida es de 4 a 5 años y llegan a medir 1.80m y un peso aproximado de 15 a 20Kgs.



El pez vela de un color azul metálico con una cola rígida en forma de media luna y una aleta dorsal o vela que corta el agua, además posee un morro en punta, lo que en conjunto le ayuda a conseguir esas altas velocidades.

Su principal característica es su larga y alta primera aleta dorsal, la cual está compuesto de 37 a 49 elementos. La segunda aleta dorsal es muy pequeña con 6 o 8 rayos.

La línea lateral es simple y prominente. Su pico es más largo que el del pez espada, usualmente un poco más del doble del largo de la mandíbula inferior.

Sus lados generalmente tienen barras verticales azul grisáceos pálidos con filas de puntos.

La primera aleta dorsal en forma de vela es de color pizarra o azul cobalto con diseminación de puntos negros.

El pez vela es el más veloz de los peces, alcanza una velocidad de 30 m x seg., 109 kilómetros por hora. Este pez podría atravesar a largo una alberca olímpica en

menos de un segundo. Esta velocidad la logra gracias a un pedúnculo caudal muy poderoso.

Con sus tres metros de envergadura y sus más de cien kilos de peso es, además, uno de los animales más elegantes del océano. Frecuentemente se lo suele confundir con el pez espada, con los que tiene en común sus espectaculares saltos fuera del agua, pero pertenecen a familias diferentes.

Lamentablemente, está considerado como el más noble de los peces que se pueden pescar ya que ofrece una gran resistencia al tratar, por medio de fuertes carreras subacuáticas y espectaculares saltos, de librarse del anzuelo que le perfora la mandíbula.

Habita en el Golfo de México y el Océano Pacífico y consigue dar saltos de hasta 2m. Mide más de 3m de envergadura y pesa alrededor de 100Kg, se alimenta básicamente con calamares, pulpos, atún, lisas.

Las especímenes del Océano Pacifico tienen mayor tamaño que los del Atlántico, pero recientes estudios ponen en evidencia que los ejemplares del Atlántico Oriental son aun mucho más grandes.



El pez globo también llamado puercoespín de mar recibe esta denominación por poseer la capacidad de hincharse tomando agua o aire cuando son atacados o se asustan, multiplicando varias veces su tamaño haciendo imposible que el atacante pueda tragarlo.

Los biólogos creen que el pez globo desarrolló su famosa habilidad para inflarse debido a que su estilo para nadar es lento y torpe, eso los hace vulnerables frente a los depredadores, en lugar de escapar, el pez globo utilizar su elástico estómago y su capacidad de ingerir rápidamente grandes cantidades de agua y aire para que se convierta en una bola prácticamente increíble.

Un depredador que logra atrapar a un pez globo antes de que se infle, no se sentirá afortunado por mucho tiempo, casi todos los peces globo contienen tetrodotoxina, una sustancia que hace que el pez globo tenga un sabor muy desagradable, a menudo letales para los peces, para los humanos la tetrodotoxina es mortal, hasta 1.200 veces más venenosa que el cianuro, el pez globo contiene suficiente tetrodotoxina para matar a 30 seres humanos adultos, y no hay antídoto conocido.

Sorprendentemente, la carne de algunos peces globo es considerada un manjar. Llamado fugu en Japón, es extremadamente caro y solo se preparar por chefs especialmente entrenados, con licencia que saben que un mal corte significa una muerte casi segura para un cliente, un error que parece ser es bastante normal y que causa la muerte a varias personas cada año.

Por lo general son habitantes de los trópicos, son poco frecuentes en zonas templadas y no habitan en aguas frías, generalmente son de tamaño pequeño a mediano de 30 a 50 cm, aunque unas pocas especies pueden llegar a medir más de 100 cm, habitan a no más de 300 mts de profundidad principalmente en zonas de arrecifes de coral.

La dieta del pez globo incluye sobre todo animales invertebrados y algas, los especímenes más grandes pueden incluso partir cáscaras con su pico duro y comer almejas, mejillones y mariscos, se cree que los peces globo sintetizan su toxina mortal de la bacteria en los animales que comen.

Algunas especies del pez globo se consideran vulnerables debido a la contaminación, la pérdida del hábitat y la pesca excesiva, pero aún su conservación se considera estable.



Mandíbulas de Tiburón de 35 a 45 cm. sin retoques al natural.



Caracol Machachan de 24 cm. sin duda el más grande de su especie en su color natural fiusha.



Concha Almeja Reyna de 24 cm. la almeja más exquisita de concha áspera color blanquecina.

Ordene con confianza su Pez Hoy mismo!...



PESCADOS DISECADOS ACAPULCO
Taxidermia en la Perla del Pacifico
Tel Fax 01 (744) 4 45 53 94
www.pescadosdisecados.com
contacto@pescadosdisecados.com
pescadosdisecados@hotmail.com
Acapulco Guerrero México