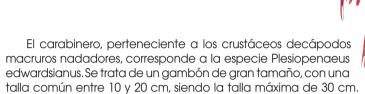


Scarlet shrimp Plesiopenaeus edwardsianus



Su color es rojo intenso uniforme, más fuerte en la cabeza y final de la cola. Su rostro es alargado, curvado hacia arriba en su parte anterior, y prolongado en forma de quilla hasta el surco cervical. El caparazón de la cabeza tiene numerosas crestas y aristas. La cresta es muy afilada y está formada por tres dientes de sierra. Dos placas o carenas a ambos lados del caparazón. Antenas y anténulas muy largas. Abdomen recubierto por fuertes planchas y con espinas terminales prominentes en cada segmento. Telson largo y agudo.

Una especie similar, pero de menor tamaño y caparazón más liso, es el **langostino moruno** (*Aristaeomorpha foliacea*).

Hábitat y pesca

Presente en aguas frías y templadas, se distribuye principalmente por el Atlántico sur y el Mediterráneo. Vive en fondos arenosos desde 100 a 2.000 m de profundidad, más frecuente sobre 700 m. Se alimenta de detritus, plancton y algas.

Se captura con arrastre de fondo y ocasionalmente con artes artesanales. De cualquier manera, son pesquerías de poco porte por ser mariscos relativamente escasos. Se suele vender congelado.

Porción comestible

60 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.

Fuente de nutrientes y sustancias no nutritivas

Proteínas, colesterol, fósforo, vitamina B₁₂ y tiamina.

Valoración nutricional

El carabinero, como el resto de los crustáceos afines, presenta un gran contenido en proteínas de alto valor biológico. Del aporte moderado de sus grasas, sobresalen los ácidos grasos poliinsaturados omega 3. Y el contenido en colesterol es alto (152 mg/100 g de porción comestible), por lo que no se recomienda su consumo para aquellas personas que tengan elevados los niveles sanguíneos de esta grasa.

En cuanto a los minerales, lo más sobresaliente es el alto contenido en fósforo, aportando un 25% de las IR/día en hombres y mujeres. Cuantitativamente, y según orden decreciente, le siguen los aportes de magnesio, sodio y hierro. La porción comestible de la ración media descrita aporta aproximadamente el 8%, 7% y 6%, respectivamente,

Crustáceos y moluscos 525

de las ingestas recomendadas al día (IR/día) para cada uno de estos minerales, en hombres y mujeres de 20 a 39 años de edad y con una actividad física moderada.

La vitamina B_{12} representa el aporte más significativo de este crustáceo (una ración de carabineros contiene casi el 50% de sus IR/día), y le siguen los de tiamina (21% de las IR/día en mujeres), niacina (14% de las IR/día en mujeres) y vitamina E (10% de las IR/día en hombres y mujeres).

Composición nutricional

	Por 100 g de	Por ración	Recomendaciones	Recomendaciones
	porción comestible	(140 g)	día-hombres	día-mujeres
Energía (Kcal) Proteínas (g) Lípidos totales (g) AG saturados (g) AG monoinsaturados (g) AG poliinsaturados (g) ω-3 (g) C18:2 Linoleico (ω-6) (g)	115 23,9 1,7 0,3 0,8 0,4 0,250 0,020	97 20,1 1,4 0,25 0,67 0,34 0,210 0,017	3.000 54 100-117 23-27 67 17 3,3-6,6	2.300 41 77-89 18-20 51 13 2,6-5,1
Colesterol (mg/1000 kcal) Hidratos de carbono (g) Fibra (g) Agua (g)	152	128	<300	<230
	0,9	0,8	375-413	288-316
	0	0	>35	>25
	71,5	60,1	2.500	2.000
Calcio (mg) Hierro (mg) Yodo (µg) Magnesio (mg) Zinc (mg) Sodio (mg) Potasio (mg) Fósforo (mg) Selenio (µg)	79 1 0,0 34 1,1 190 330 205	66,4 0,8 0 28,6 0,9 160 277 172	1.000 10 140 350 15 <2.000 3.500 700	1.000 18 110 330 15 <2.000 3.500 700 55
Tiamina (mg) Riboflavina (mg) Equivalentes niacina (mg) Vitamina B ₆ (mg) Folatos (µg) Vitamina B ₁₂ (µg) Vitamina C (mg) Vitamina A: Eq. Retinol (µg) Vitamina D (µg) Vitamina E (mg)	0,28	0,24	1,2	0,9
	0,034	0,03	1,8	1,4
	2,5	2,1	20	15
	0,1	0,08	1,8	1,6
	3	2,5	400	400
	1,16	1,0	2	2
	0	0	60	60
	25	21,0	1.000	800
	0	0	15	15

Tablas de Composición de Alimentos. Martín Peña 1997. (CARABINERO, GAMBÓN). Recomendaciones: Ingestas Recomendadas/día para hombres y mujeres de 20 a 39 años con una actividad física moderada. Recomendaciones: □ Objetivos nutricionales/día. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, 2011. Recomendaciones: □ Ingestas Dietéticas de Referencia (EFSA, 2010). 0: Virtualmente ausente en el alimento. —: Dato no disponible.