

Percebe

Código FAO: PCB

Nome científico
Pollicipes pollicipes

Nome galego
Percebe

Nome castelán
Percebe



Tamaño mínimo: 1,5 cm

Forma de medición: O tamaño do percebe medirase polo diámetro maior da base do capítulo (DBC), á altura das placas inferiores (desde a base do rostro ata a base da carena). Cando se presente formando piñas, polo menos o 60% do peso da piña deberá estar constituído por exemplares que acaden o tamaño mínimo.



Sabías que...?

É un crustáceo cirrípedo sésil co corpo dividido en dúas partes: o capítulo ou uña no que se atopan a maior parte dos órganos e que está protexido por placas calcarias brancas ou grises e o pedúnculo, que é carnoso e está protexido por unha forte pel de cor negra ou moura tapizada de pequenas escamas imbricadas. No extremo inferior do pedúnculo atópase a glándula do cemento que segrega unha sustancia que lles permite fixarse ás rochas.

Captúrase a pé ou desde embarcación utilizando raspas ou rasquetas. A súa extracción regúlase a través de plans de xestión de recursos específicos trianuais. Está dispoñible todo o ano.

Aliméntase de zooplancto e de partículas en suspensión que filtra do exterior.

Especie hermafrodita con fecundación interna. Non existe autofecundación. A fecundación realízase por cópula na que o individuo que actúa como macho estende o pene e localiza a abertura da cavidade do capítulo doutro percebe próximo.

Destaca os
minerais iodo
fósforo,
magnesio e
sodio

Aporte de
proteínas
de alto valor
biolóxico

Baixo aporte
calórico e
contido en
graxas

Estimula o
sistema
inmunitario

Rico en
vitaminas do
grupo B, sobre
todo B12, e
vitamina E

Mellor época de consumo:

XAN FEB MAR ABR
MAI XUN XUL AGO
SET OUT NOV DEC

Tipo de produto:
Crustáceo

Hábitat:
Especie litoral. Forma densas piñas sobre as rochas da franxa intermareal expostas á ondada do mar.

Arte de pesca:
Recursos específicos

Comercialización:
Fresco

Como cociñalo:

Podemos disfrutar do seu máximo sabor simplemente fervidos preferentemente en auga de mar e cunha follas de loureiro. É moi sinxelo preparalos seguindo a seguinte regra que se utiliza en Galicia: *Auga a ferver, percebe botar, auga a ferver, percebe sacar*". Desde o momento que volva a ferver, cóntase un minuto e retíranse rapidamente da ola.