

Codium spp.



Nome comum | Chorão-do-mar, Pingarelhos

Nome científico | *Codium adhaerens* C.Agardh, 1822
Codium tomentosum Stackhouse, 1797

Classificação taxonómica | Plantae (Reino) > Viridiplantae (Subreino) > Chlorophyta [Filo (Divisão)] > Chlorophytina [Subfiló (Subdivisão)] > Ulvophyceae (Classe) > Bryopsidales (Ordem) > Codiaceae (Família) > *Codium* (Género)

Morfologia geral | *C. adhaerens* tem o talo fortemente agarrado ao substrato e forma um tapete esponjoso verde-escuro.
(Características a destacar) *C. tomentosum* tem o talo cilíndrico, regularmente dicotómico, com consistência esponjosa e elástica. Apresenta utrículos não mucronados.

Função no ecossistema | Organismo autotrófico.

Reprodução e ciclo de vida | Alga perene com os picos da reprodução e crescimento coincidentes. O ciclo de vida é diplonte com meiose gamética. A reprodução sexuada é realizada através de zigotos que resultam da fusão de gâmetas haplóides. Este zigoto germina num filamento sifonado diploide.

Distribuição | Género distribuído globalmente, ocorrendo geralmente em rochas
(Habitat, distribuição geográfica e abundância) e poças de maré.

Potencialidades do recurso | É usada como alimento na Índia, Indonésia, Tailândia, Japão e
(Apanha, aplicações, biotecnologia) Havai, sendo consumida em sopas ou temperadas com molho de soja ou vinagre.
C. tomentosum é considerada espécie comestível em Portugal e Galícia. É uma alga com elevada importância económica devido aos seus diversificados fins, nomeadamente na indústria cosmética.

Financiamento



Operador do programa



Parceiros



Curiosidades | Retém ar nos seus filamentos, ar este que lhe permite flutuar na água.

Rica em ácido glucurónico, substância que ajuda a regular a distribuição da água na pele sendo muito aplicado em diversos produtos de cosmética, como cremes, soros e gel de banho.

Referências

Kim, S.-K. (Ed.). (2015). Springer Handbook of Marine Biotechnology. Springer Handbooks. Springer. 1512 pp. ISBN: 978-3-642-53971-8.

Leite, B. (2017). Novas alternativas para o uso de macroalgas da Costa Portuguesa em Alimentação. Tese de Mestrado em Ciências Gastronómicas. Faculdade de Ciências e Tecnologia Universidade Nova de Lisboa.

Pereira, L., Correia, F. (2015). MACROALGAS MARINHAS DA COSTA PORTUGUESA biodiversidade, ecologia e utilizações. Nota de Rodapé Edições. pp 23 e pp 126. ISBN 978-989-20-5754-5.

Sá, A.R.F. (2019). Guia Ilustrado das Macroalgas da Baía de Buarcos. PhD Thesis. Universidade de Coimbra.

Financiamento



Operador do programa



Parceiros

