Gracilaria gracilis



Nome comum | Cabelo-de-velha, Carriola

Nome científico | Gracilaria gracilis (Stackhouse) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham, 1995

Classificação taxonómica | Plantae (Reino) > Biliphyta (Subreino) > Rhodophyta (Filo) >

> Eurhodophytina (Subfilo) > Florideophyceae (Classe) > Rhodymeniophycidae (Subclasse) > Gracilariales (Ordem) >

> Gracilariaceae (Família) > Gracilarioideae (Subfamília) >

Gracilarieae (Tribo) > Gracilaria (Género)

Morfologia geral | Tem um talo geralmente vermelho-acastanhado, cilíndrico e de (Características a destacar) consistência cartilaginosa e com ápices pontiagudos. Pode atingir

60 cm.

Cresce a partir de um disco de fixação pequeno, carnudo e perene. Os cistocarpos são hemisféricos, assemelhando-se a verrugas.

Função no ecossistema | Organismo autotrófico.

Reprodução e ciclo de vida | Apresenta um ciclo de vida trigenético isomórfico que compreende a sucessão de uma geração haploide (gametófito) e de duas gerações diploides (carposporófito e tetrasporófito).

> O zigoto diploide desenvolve-se in situ, parasitando o gametófito, para originar uma segunda geração: o carposporófito (produtor de carpósporos). Os carpósporos dão origem a uma terceira geração, independente: o tetrasporófito.

> O tetrasporófito produz tetrasporocistos que libertam, após meiose, tetrásporos que, por sua vez, darão origem a novos gâmetas.

















Distribuição |

(Habitat, distribuição geográfica e abundância)

Globalmente abundante, ocorre ao longo da costa, principalmente em praias arenosas, crescendo em rochas, pedras e poças de maré.

Potencialidades do recurso |

(Apanha, aplicações, biotecnologia)

Utilizada em saladas ou vinagretes e a sua farinha é utilizada em pão e bolachas.

Extração de agar, um substituto de gelatina. É muito utilizado no setor alimentar em gelatinas, gelados, salsichas, etc., mas também na produção de medicamentos e produtos de cosmética.

Curiosidades |

Assemelha-se a longos cabelos, por isso é conhecida como cabelos de velha.

Cheiro característico: quando fresca, possui odor marinho e terroso que lembra levemente a cogumelos. Quando seca, tem um aroma pouco agradável, semelhante a peixe em decomposição.

Referências

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

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













