

Porphyra umbilicalis



Nome comum | Erva-patinha, Folhuda, Nori-Atlântico, Nori

Nome científico | *Porphyra umbilicalis* Kützinger, 1843

Classificação taxonómica | Plantae (Reino) > Biliphyta (Subreino) > Rhodophyta [Filo (Divisão)] > Eurhodophytina [Subfiló (Subdivisão)] > Bangiophyceae (Classe) > Bangiophycidae (Subclasse) > Bangiales (Ordem) > Bangiaceae (Família) > Porphyra (Género)

Morfologia geral | Espécie filamentosa, a formar uma lâmina com uma única camada de células, de cor talo acastanhado, e fronde circular a alongada, formando uma roseta.
(Características a destacar)

Função no ecossistema | Produtor primário.

Reprodução e ciclo de vida | Ciclo de vida haplo-diplóide.

Distribuição | Zona entre-marés de costas rochosas do Oceano Atlântico Nordeste e Mar Mediterrâneo.
(Habitat, distribuição geográfica e abundância)

Potencialidades do recurso | Recurso alimentar. Potencial antioxidante, enquanto recurso alimentar.
(Apanha, aplicações, biotecnologia)

Curiosidades | Alga de sabor intenso e textura suave.
O género é conhecido no Japão como *nori* (alga em Japonês), sendo amplamente utilizado na confeção de sushi, entre outros pratos tradicionais da culinária japonesa, e na Coreia do Sul na confeção de *gimbap*. A espécie é popularmente consumida no País de Gales e Irlanda.

Nos Açores, tal como *Porphyra linearis*, as algas deste género são fritas, incorporadas em sopas, ou utilizadas na confeção da omeleta "torta de erva-patinha" ou "torta-do-calhau". Em França, na costa oeste dos Estados Unidos, no Japão e em diversas ilhas do

Atlântico, esta alga é utilizada na confeção de sopas e tortas, entre outros pratos.

O *nori* é uma das algas mais apreciadas e caras, não só devido ao seu agradável sabor, mas também devido às suas propriedades nutricionais, destacando-se o elevado conteúdo em proteína e vitamina B12, e a sua riqueza em minerais. A baixa percentagem de gordura que a caracteriza é composta por ácidos gordos polinsaturados ómega 3 e 6.

O *nori* é particularmente indicado para a proteção da pele e no tratamento da visão.

P. umbilicalis tem elevado conteúdo proteico, vitaminas A, C, E, e B, minerais e ácidos gordos polinsaturados omega-3.

Financiamento



Operador do programa



Parceiros

