

Undaria pinnatifida



Nome comum | Wakame

Nome científico | *Undaria pinnatifida* (Harvey) Suringar, 1873

Classificação taxonómica | Chromista (Reino) > Harosa (Subreino) > Heterokonta (Infrareino) > Ochrophyta (Filo) > Phaeista (Subfiló) > Limnista (Infracilo) > Fucistia (Superclasse) > Phaeophyceae (Classe) > Fucophycidae (Subclasse) > Laminariales (Ordem) > Alariaceae (Família) > *Undaria* (Género)

Morfologia geral | Talo castanho-esverdeado, um pouco translúcido que pode atingir 3 m de comprimento.

(Características a destacar)

Fixa-se ao substrato por intermédio de um emaranhado de hápteros delgados e ramificados.

O estipe, de secção elíptica, apresenta bordas altamente comprimidas e denticuladas. A lâmina tem uma nervura central e é larga, achatada, lanceolada e membranosa. A lâmina apresenta contorno triangular e margens estreitas em espécimes jovens e margens profundamente lobadas em espécimes adultos.

Função no ecossistema | Organismo autotrófico

Reprodução e ciclo de vida | Trata-se de uma espécie anual, com alternância de gerações morfológicamente distintas – uma geração gametófito microscópica e uma geração esporófito macroscópica – apresentando um ciclo digenético heteromórfico.

Distribuição | Espécie nativa do noroeste do Pacífico, mas que atualmente se encontra distribuída em diversas regiões do mundo.

(Habitat, distribuição geográfica e abundância) Fixa-se a substratos muito variados, como rochas, blocos, cordas, restos de madeira, etc.

Financiamento



Operador do programa



Parceiros



Potencialidades do recurso |
(Apanha, aplicações, biotecnologia)

Segunda espécie de alga mais consumida na alimentação, possuindo sabor agradável, textura suave e alto valor nutritivo. É usada em sopas, crua ou cozida, na China, Japão, Coreia e Vietname.

Possui grandes concentrações de cálcio e iodo.

É rica em fucoxantina, um carotenoide.

Curiosidades |

Na Europa, esta alga foi introduzida acidentalmente com a cultura de ostra japonesa.

"Mekabu" são os esporofilos desta espécie e são uma iguaria muito apreciada no Japão.

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.

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.

Financiamento



Operador do programa



Parceiros

