Sargassum muticum



Nome comum |

Nome científico |

Sargassum muticum (Yendo) Fensholt, 1955

Classificação taxonómica |

Chromista (Reino) > Harosa (Subreino) > Heterokonta (Infra-reino) > Ochrophyta (Filo) > Phaeista (Subfilo) > Limnista (Infrafilo) > Fucistia (Superclasse) > Phaeophyceae (Classe) > Fucophycidae (Subclasse) > Fucales (Ordem) > Sargassaceae (Família) > Sargassum (Género)

Morfologia geral (Características a destacar) Alga coriácea, muito ramificada, castanho-escura, ramificações em forma de "folha", sem nervura central, espatuladas, de bordo liso. Aerocistos (vesículas gasosas) muito abundantes. Recetáculos laterais, ramificados. Pode alcançar 5m de comprimento, à superfície de poças de maré.

Função no ecossistema |

Produtor primário.

Reprodução e ciclo de vida |

Ciclo de vida diploide.

Distribuição | (Habitat, distribuição geográfica e abundância)

É originária da Ásia oriental, tendo sido introduzida na Europa no início dos anos 1970. Atualmente é invasora, encontrando-se distribuída ao longo da costa Atlântica Europeia, desde a Noruega até Portugal, assim como em algumas zonas do Mediterrâneo. A espécie desenvolve-se maioritariamente em poças intermareais, distribuindo-se sobretudo à superfície de água, dada a presença de flutuadores. Desta forma provoca ensombramento de outras algas, acabando por as eliminar totalmente.

Potencialidades do recurso | (Apanha, aplicações, biotecnologia)

Operador do programa

S. muticum é um recurso alimentar. Representa uma fonte natural potencial de compostos bioativos e a sua apanha oferecer uma oportunidade interessante para a gestão futura desta espécie na

















Europa, apresentando propriedades antimicrobiana, antioxidante, entre outras.

Curiosidades |

Dependendo da espécie (*Sargassum* sp.) é adicionado diretamente a saladas, ou apenas após fervura com mais do que uma muda de água caso o seu sabor seja demasiado intenso. Assim, ou é consumido diretamente cru, fervido em água, ou cozinhado em óleo de coco, vinagre, ou sumo de limão. Esta alga pode também ser seca e armazenada para posterior utilização. É uma alga que acompanha tanto pratos de peixe como carne, ou simplesmente por si só.















