

Saccorhiza polyschides



Nome comum | Caixeira, Carocha, Cintas, Golfe, Limo-correia, Limo-corriola

Nome científico | *Saccorhiza polyschides* (Lightfoot) Batters, 1902

Classificação taxonómica | Chromista (Reino) > Harosa (Subreino) > Heterokonta (Infrareino) > Ochrophyta (Filo) > Phaeista (Subfilo) > Limnista (Infracilo) > Fucistia (Superclasse) > Phaeophyceae (Classe) > Tilopteridales (Ordem) > Phyllariaceae (Família) > *Saccorhiza* (Género)

Morfologia geral | Talo coriáceo, castanho-amarelado, podendo atingir 2 a 4 m de comprimento.
(Características a destacar)

O disco de fixação é um característico bolbo oco, grande e verrugoso. É uma estrutura muito forte que permite a fixação da alga à rocha aguentando a ação das ondas.

O estipe cresce a partir do bolbo. É achatado, helicoidal e com margens onduladas na base.

O estipe alarga-se numa lâmina plana, em forma de leque, dividida em numerosas secções em forma de fitas. A lâmina apresenta frequentemente tufo de pelos epífitos filamentosos e algas.

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 | Distribuída ao longo da costa do Reino Unido, Irlanda, França, Espanha e Portugal até às Ilhas Canárias, Marrocos e Mauritânia.
(Habitat, distribuição geográfica e abundância) Ocorre nas rochas, podendo encontrar-se até profundidades de 35 m.

Potencialidades do recurso | Utilização como fertilizante, prática comum na Europa.
(Apanha, aplicações, biotecnologia) Alga considerada uma espécie comestível no norte de Portugal e na Galícia e usada como alimento nas regiões frias do Atlântico.

Curiosidades | Alga oportunista que coloniza o espaço disponível nas florestas da *Laminaria digitata*. No entanto, não compete com as espécies de algas dominantes.

O bolbo é um sistema de diversas cavidades e serve de abrigo a muitos outros organismos marinhos.

Esta alga possui um intenso aroma de pepino, tendo sido usado como vegetal em saladas, e também curtida em vinagre e especiarias (pickles).

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

