

Chondrus crispus



Nome comum | Musgo-da-Irlanda, Botelho, Crespo, Limo-folha, Musgo-gordo, Cospelho

Nome científico | *Chondrus crispus* Stackhouse, 1797

Classificação taxonómica | Plantae (Reino) > Biliphyta (Subreino) > Rhodophyta [Filo (Divisão)] > Eurhodophytina [Subfilo (Subdivisão)] > Florideophyceae (Classe) > Rhodymeniophycidae (Subclasse) > Gigartinales (Ordem) > Gigartinaceae (Família) > *Chondrus* (Género)

Morfologia geral | Estipe comprimido e estreito que se expande numa lâmina plana, semelhante a um leque, ramificada dicotomicamente.

(Características a destacar)

Talo cartilaginoso vermelho-arroxeadado escuro e lâminas com aspeto frisado. Pode atingir até 20 cm.

O disco de fixação é perene, podendo crescer até 2 cm. A parte superior dá sucessivamente origem a novas lâminas.

Pequenos inchaços côncavo-convexos na superfície das lâminas correspondem às suas estruturas reprodutoras.

Função no ecossistema | Organismo autotrófico.

Reprodução e ciclo de vida | Ciclo de vida com alternância de gerações distintas: estágio de gametófito haploide sexual, o estágio de esporófito diploide assexuado e um terceiro estágio - o carposporófito – formado no gametófito feminino após a fertilização.

Os gametófitos masculinos e femininos produzem gâmetas que se fundem para formar um carposporófito diploide, que forma carpósporos, e que se desenvolve em esporófito. O esporófito sofre meiose para produzir tetrásporos haploides (que podem ser machos ou fêmeas) que se desenvolvem em gametófitos. Os três estágios (masculino, feminino e esporófito) são difíceis de distinguir quando não são férteis; no entanto, os gametófitos costumam mostrar uma iridescência azul.

Financiamento



Operador do programa



Parceiros



Distribuição (Habitat, distribuição geográfica e abundância)	Ocorre ao longo da costa portuguesa, crescendo em rochas e poças de maré. Abundante no noroeste e nordeste Atlântico, no Mediterrâneo e na costa oeste de África.
Potencialidades do recurso (Apanha, aplicações, biotecnologia)	É muito apreciado na Irlanda, Escócia, na região costeira da Inglaterra. Utilizada na extração de carragenana – empregue como espessante na indústria alimentar (exemplos: pudins, bebidas lácteas achocolatadas, recheios e coberturas de bolos, <i>marshmallows</i>).
Curiosidades 	O termo <i>crispus</i> deriva do seu aspeto frisado. É usado tradicionalmente no fabrico de uma espécie de manjar ("irish moss pudding") – sendo, para tal, fervido por algum tempo em água, coado e novamente fervido com leite, açúcar, casca de limão e especiarias. A carragenana é também aplicada no fabrico da cerveja para a tornar mais clara.

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



Operador do programa



Parceiros

