

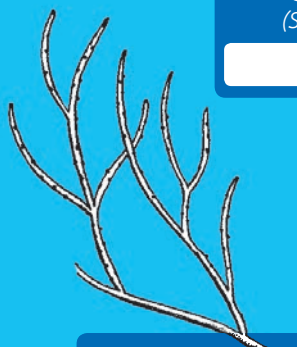
Sargaço
(*Sargassum*)



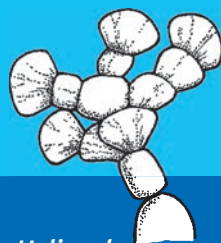
Uvas de mar
(*Caulerpa*)



Alga cabelo de virgem
(*Hypnea*)



Alga de vidro
(*Gracilaria*)



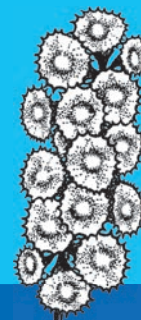
Halimeda



Eucheuma



Alga funil
(*Padina*)



Turbinaria



Espécies & Distribuição

Existem mais de 500 algas nos mares que circundam as ilhas do Pacífico e talvez 20% destas são usadas como alimento. Apenas algumas são aqui mencionadas, mas um guia detalhado encontra-se disponível no site da SPC (www.spc.int).

As algas tradicionalmente têm sido usadas como alimento para seres humanos e animais domésticos, como medicamentos, como adubo e cobertura de jardim. Todas as plantas acima ilustradas, com exceção da *Halimeda* que desempenha um papel importante na formação de sedimentos e na areia da praia, são utilizadas como alimento humano ou como aroma para alimentos. As uvas de mar, a alga de vidro e alga cabelo de virgem são amplamente utilizadas como alimento, e mesmo as plantas mais duras, como o Sargaço e alga funil, são usadas para fazer chá e sopas.

Algumas espécies não nativas foram introduzidas no Pacífico. A *Eucheuma* e a estreitamente relacionada *Kappaphycus* foram introduzidas e são cultivadas em vários locais para extração de carragenina, a qual é usada como um agente engrossante em produtos como pasta de dente e sorvetes. Uma espécie não nativa de alga cabelo de virgem (alga vermelha, *Hypnea musciformis*) foi deliberadamente introduzida à Baía de Kane'ohe em 1974 para a agricultura e espalhou-se rapidamente por todo o Havá. Além da *Eucheuma* existem em vários locais algas com potencial para a agricultura.



Habitat & Alimentação

A diferença da *Eucheuma* a espécie mostrada na imagem acima, cresce naturalmente e é amplamente distribuída nas Ilhas do Pacífico tropical. Algumas, como a alga cabelo de virgem e de vidro, são encontradas em áreas abrigadas do recife enquanto outras, como a uva de mar, prosperam em áreas onde há mais circulação de água.

Ao contrário das plantas terrestres, que ganham de nutrientes do solo por meio de suas raízes, as algas absorvem nutrientes da água do mar circundante. Algumas algas marrons, em particular o Sargaço, crescem rapidamente quando há uma abundância de nutrientes em águas costeiras, muitas vezes durante a estação chuvosa, e sufocam os corais. Este é um problema especialmente quando os animais marinhos que comem algas (ouriços, caracóis do mar e peixes herbívoros, como o peixe coelho), têm sido sobre pescados.



Reprodução & Ciclo de vida

A reprodução das algas varia de espécie para espécie e, muitas vezes é complicada.

O método mais simples de reprodução (chamada de reprodução assexuada) consiste na quebra de partes da planta que desenvolve em novas plantas. Algumas plantas se quebram nas tempestades e flutuam longas distâncias antes de se estabelecer e crescer. Todas estas novas plantas são clones, que são geneticamente idênticos entre si e às algas de origem.

As algas também podem reproduzir-se sexuadamente, produzindo plantas masculinas e femininas, chamadas de gametófitos, que liberam espermatozoides e óvulos no mar. Depois que os ovos são fertilizados tornam-se novas algas.

As algas podem crescer muito rapidamente em condições favoráveis. Algumas espécies de uva do mar, por exemplo, crescem cerca de 2 cm cada dia. Algumas algas são anuais e morrem em menos de um ano, outras podem viver por cerca de dez anos.



Medidas de gestão & Opções

Não existe nenhum controle de gestão nacional instituído na coleta de algas em países insulares do Pacífico e a melhor gestão é deixá-la às comunidades de pescadores.

As opções para o gerenciamento comunitário incluem o seguinte.

- **Deixar ou replantar parte de cada planta.** Algas como as uvas de mar podem regenerar-se a partir de pequenas partes da planta deixadas no lugar onde foi encontrada ou colocada em fendas próximas do recife. Seminários e reuniões de aldeia poderiam se organizar para incentivar os coletores a fazer isso. Em Fiji, as mulheres que coletam uvas do mar, tradicionalmente recolhem apenas os brotos de uva da parte superior deixando os talos horizontais intactos para regenerar-se.
- **Estabelecer a rotação de colheita.** Uma zona de pesca comunitária poderia ser dividida em um número de áreas menores, onde as algas seriam recolhidas em rotação. Se há três áreas, por exemplo, a coleta de algas em uma área poderia ser banida durante dois meses de modo a permitir que as plantas se regenerem. A coleta de algas continuaria nas outras duas áreas durante este tempo. Cada área seria fechada por dois meses em rotação.

¹ Irene Novaczek (2001) *A guide to the common edible and medicinal seaweeds of the Pacific islands. Community Fisheries Training Pacific Series 3A. Supplementary Guide to Seaweeds: Pacific Series 3.* USP Marine Studies Programme / SPC Coastal Fisheries Programme.



Métodos de pesca

Em países insulares do Pacífico a coleta e a comercialização de algas comestíveis é muitas vezes uma atividade de mulheres e o trabalho pode ser compartilhado entre os grupos da família e da aldeia. Em algumas culturas a colheita em locais específicos é utilizada por famílias durante muitas gerações e seus locais são mantidos em segredo.

Porque as algas são encontradas em águas rasas e são comestíveis, representam um recurso alimentar importante quando o tempo é demasiado duro para a pesca no mar. As algas são ricas em fibras alimentares, baixas em gorduras e contêm muitas vitaminas e minerais.

