



Codium spp.

NOME COMÚN: macarrão, buquê, galho do mar, azinheira brava, craca do pobre.



IDENTIFICAÇÃO: talo ereto, até 40 cm, de consistência esponjosa, elástico e aveludado ao tacto, de cor verde escura intensa.



MÉTODO DE RECOLHA: evitar danificar a base de onde brota, cortando acima da base os eixos maiores e evitando ao máximo danos colaterais por pisoteio.



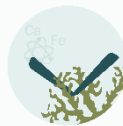
NÃO CONFUNDA COM: *Codium fragile*, uma espécie exótica nativa do Pacífico que tem um comportamento bastante oportunista e invasivo e ocupa nichos alterados pelos seres humanos ou como consequência das alterações climáticas.



ÉPOCA DE RECOLHA: Em Portugal, a sua exploração deverá ser realizada nos meses de primavera e verão, desde que se tome cuidado para não danificar a base de onde brota. Quando forem necessárias quantidades significativas de biomassa, a recolha deverá realizar-se no fim do verão/início do outono



DISTRIBUIÇÃO: rochas no litoral inferior, poças de maré do litoral médio e primeiros metros do infralitoral de zonas costeiras relativamente expostas à ação das ondas.



COMPOSIÇÃO E USOS: é fonte de galactanos sulfatados e possui compostos com propriedades bioativas (anticoagulantes e antioxidantes). É utilizado como alimento, para fins biotecnológicos, terapêuticos e cosméticos.

DISPONÍVEL



VARIAÇÃO TEMPORAL DA BIOMASSA:

os picos de crescimento ocorrem no final do verão e início do outono. A biomassa diminui no outono/inverno, perdendo quase todo o seu talo e permanecendo o disco basal aderido à rocha.



RECOMENDAÇÕES: Para a definição de medidas de gestão, deve ter-se em conta a grande variabilidade espacial e sazonal da biomassa e sempre que possível, minimizar o efeito da atividade humana como o pisoteio.

