

BLOGS |**Alga marinha é boa para chuchu**

Liana John - 13/02/2014 às 07:29



Também é excelente para alface, rúcula, uma porção de outrashortaliças e, sobretudo, **tomate!** As **algas marinhas** contêm uma porção de **nutrientes** e substâncias **antioxidantes** e fazem muito bem para a pele e para os cabelos – como bem sabem as indústrias de **cosméticos** – e para a **saúde** – como demonstram os japoneses, que as consomem em quantidade e variedade.

E as algas marinhas são **suplementos nutricionais** para plantas cultivadas. Em diversas partes do mundo, há milênios elas são recolhidas nas praias para incrementar a produção nas lavouras litorâneas. Mais recentemente, fazem parte de muitas formulações de **adubos comerciais**. Exceto no Brasil que ainda engatinha no conhecimento de suas espécies como insumos agrícolas, desperdiçando todo seu potencial.

Felizmente, há exceções. Como a pesquisadora do Centro Regional Universitário de Espírito Santo do Pinhal (**UniPinhal**), **Nilva Teresinha Teixeira**, engenheira agrônoma e doutora em nutrição de plantas pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, da Universidade de São Paulo (**Esalq/USP**). Ela já testou, com sucesso, algas marinhas no cultivo de alface, no campo; de rúcula e alface, em sistemas de hidroponia; e na produção de mudas de cana-de-açúcar, feijão, milho e flores. Mas é fã mesmo do uso de extrato de algas para enraizamento das mudas de tomateiro. Segundo a pesquisadora, isso faz as plantas crescerem muito mais e com mais resistência a fungos e doenças que, como se sabe, são por demais comuns no cultivo de tomates em solos tropicais.

“As algas marinhas são organismos vegetais, unicelulares ou pluricelulares, que fazem fotossíntese. Nutrem-se dos elementos ativos do mar e contêm altíssimos níveis de **sais minerais**, dentre eles macronutrientes e micronutrientes de plantas, incluindo **nitrogênio** e **potássio**, importantes para o crescimento vegetal”, esclarece Nilva. “As algas são fontes de **vitaminas**; **glicoproteínas**, como o **alginato**; de **aminoácidos**, que podem funcionar como **bioestimulantes** vegetais; e, ainda, de estimulantes naturais como **auxinas** (hormônios do crescimento que governam a divisão celular), **giberelina** (que induz floração e alongamento celular) **ecitocininas** (hormônio da juventude, do retardamento do envelhecimento)”.

As algas mais utilizadas são as marrons. No mercado brasileiro, é possível encontrar algumas importadas – como *Ascophillum nodosum* e *Laminaria digitata*. “São algas de águas frias, muito boas, mas caras. No Brasil, as macroalgas marinhas são encontradas em grande número e grande diversidade de espécies, embora pouco estudadas como

recurso agrícola. Entre as espécies nativas podem ser usadas as dos gêneros *Fucus* e *Sargassum*". As do gênero *Sargassum*, vale lembrar, são muito produtivas e formam verdadeiras ilhas flutuantes, conhecidas como "mar de sargaços". Atrapalham pescadores e banhistas nas praias, é verdade, porém, pelo visto, podem ser muito úteis na agricultura.

Conforme a especialista destaca, a maior parte das algas empregadas pelas indústrias de insumos agrícolas é proveniente de cultivos. O extrativismo feito de forma desordenada pode acabar com o recurso e deve ser evitado.

O cultivo de algas marinhas é simples e produtivo, desde que tomados alguns cuidados. A colheita pode ser manual, feita de 2 em 2 meses, exceto na primeira vez, que leva 3 meses. Depois de colhidas as algas são lavadas e estendidas para secar. Elas devem permanecer com 30% de umidade para serem moídas e aplicadas nas lavouras.

"Produtos a base de algas podem ser aplicados na formação de mudas, visando melhorar o desenvolvimento e vigor das plantinhas", acrescenta Nilva Teixeira. "No UniPinhal, em **Espírito Santo do Pinhal**, SP, obtivemos excelentes resultados com o uso de algas associadas a **adubos orgânicos** e organominerais". No caso dos tomateiros, além de torná-los menos vulneráveis a pragas e doenças, as algas ajudaram a aumentar o volume das raízes, o que significa aumentar a **produtividade**.

Portanto, daqui em diante, nada de pisar no tomate. Melhor mesmo é sapecar algas marinhas na lavoura e saborear produtos agrícolas mais **saudáveis** e nutritivos!



Fotos: Liana John (algas de águas frias, ao alto, e algas em recifes costeiros, na Bahia, acima)

[ver este post](#)

[comente](#)

Comentários

17/02/2014 às 22:20

Rudimar Cipriani - dig:

Muito bom este post nos mostrando a importância das algas.

18/02/2014 às 08:20

marcos terra - dig:

Muito interessante. Parabéns Liana. Esse artigo, assim como outros do Biodiversa, ilustra a complexidade das relações nutricionais e funcionais que o homem é capaz de criar na agricultura. Existe um universo imenso a ser explorado de possibilidades, como esse trabalho excelente ilustra. E para conseguir essas algas como se faz? Quero plantar mais tomates na minha horta?

18/02/2014 às 21:56

Ione Irulegui - dig:

18/02/2014

Excelentes os resultados da pesquisa que você descreve aqui, ben como sua utilidade para a produção de tomates. Vou repassá-la para minha filha e para uma amiga que têm horta no quintal de suas casas. Gostaria de saber, também, onde comprar essas algas.

Obrigada,
Ione

02/04/2014 às 07:51

KARLA PATRICIA MARTINS BONETO - dig:

OI BOM DIA A TODOS OLHA EU CULTIVO ALGAS MARINHAS NO CHA PRETO E TENHO MUDAS SE QUIZEREM E SO ME PROCURAR (18)37013599, (18)991708400 EU MORO EM MIRANDOPOLIS INTERIOR DE ARAÇATUBA .OK

06/04/2015 às 17:17

nadir dos reis carreiro - dig:

Gostaria de saber como adquirir essa alga cultivada no chá preto, é muda como que é. Voce vende, e o preço como fazemos para receber.

no aguardo de uma resposta

um abraço

Nadir

06/06/2015 às 01:32

Michele - dig:

Olá! Eu quero comprar a alga marinha laminaria digitata, onde eu posso conseguir aqui no Brasil?

Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

Seu nome:

Seu e-mail:

Enviar

Biodiversa



LIANA JOHN

é jornalista ambiental. Escreve sobre conservação, mudanças climáticas, ciência e uso racional de recursos naturais há quase 30 anos, nas principais revistas e jornais do país. Ao somar entrevistas e observações, constatou o quanto somos todos dependentes da biodiversidade. Mesmo o mais urbano dos habitantes das grandes metrópoles tem alguma espécie nativa em sua rotina diária, seja como fonte de alimento ou bem-estar, seja como inspiração ou base para novas tecnologias. É disso que trata esse blog: de como a biodiversidade entra na sua vida. E como suas opções, eventualmente, protegem a biodiversidade.

Arquivos de posts

2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | **2015**

MAY 2015 - (3)

APRIL 2015 - (2)

MARCH 2015 - (3)

FEBRUARY 2015 - (4)

JANUARY 2015 - (4)

Nuvem de tags

Amazônia **anti-inflamatório** **antioxidante** **araras** **açaí** **bactérias** **biodegradável** **biodiesel**
biodiversidade **biodiversidade brasileira** **biologia** **biomimética** **Caatinga** **cana-de-açúcar**

Cerrado **clima** **cochonilha** **controle biológico** **COP19** **corais** **cosméticos** **Embrapa** **emissões** **emissões de**
carbono **espinhas do rosto** **Fapesp** **fungos** **inhabitat** **insetos** **Instituto Arara Azul** **joaninha** **lixo** **mandacaru**
mandioca **mel** **microalgas** **mudanças climáticas** **parasitas** **praga** **preguiça** **Protocolo de Kyoto** **queijo mineiro**
reciclagem **semiárido** **Serra da Canastra** **sertão nordestino** **Terroir** **tratamento de água** **vinhaça** **água**

Outros Blogs

 **A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS**

 **BLOG DO CLIMA**

 **MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE**

 **PARCEIROS DO PLANETA**

 **PLANETA ÁGUA**

 **SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL**

 **AGRSUSTENTA**

 **BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL**

 **CORPORAÇÃO 2020**

 **NA GARUPA**

 **PLANETA URGENTE**

 **PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO**

 **SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA**

 **BICHOS DO PANTANAL**

 **BLOG DA REDAÇÃO**

 **GAIATOS E GAIANOS**

 **O DIVERGENTE POSITIVO**

 **PLANETA EM AÇÃO**

 **QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS**

 **URBANIDADES**

Patroínio

Siga o Planeta

