



#### **BLOGS I**

### 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) e**citocininas** (hormônio da juventude, do retardamento do envelhecimento)".

As algas mais utilizadas são as marrons. No mercado brasileiro, é possível encontrar algumas importadas – como Ascophilium 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)

uer este post comente

#### **Comentários**

17/02/2014 às 22:20

Rudimar Cipriani - diz:

Muito bom este post nos mostrando a importância das algas.

18/02/2014 às 08:20

marcos terra - diz:

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?

#### Ione Irulegui - diz:

18/02/2014

Excelentes os resultados da pesquisa que você descrerve aqua, 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 algae.

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 - diz:

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 - diz:

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**

**AMBIENTAL** 

A HUMANIDADE CONTRA AS	AGRISUSTENTA	BICHOS DO PANTANAL	
CORDAS	BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL	<b>DESTRUCTION DE LA CARRIERA DEL CARRIERA DE LA CARRIERA DEL CARRIERA DE LA CARRIE</b>	
<b>BLOG DO CLIMA</b>	O CORPORAÇÃO 2020	GAIATOS E GAIANOS	
MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE	NA GARUPA	O DIVERGENTE POSITIVO	
PARCEIROS DO PLANETA	PLANETA URGENTE	PLANETA EM AÇÃO	
D PLANETA ÁGUA	PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO	QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS	
SEMANA ARRII DE IORNALISMO	SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA	N URBANIDADES	

Patroínio

