

UM NOVO CAMPO PARA A AGRICULTURA - CULTURA DE ALGAS

Li no "Estado de São Paulo" de 23/01/93, numa notícia "Brasil começa a Cultivar Algas", o quanto estamos atrasados na cultura das espécies de algas que temos e mesmo na identificação de todas as espécies e variedades existentes em nossa costa. A alga hoje em dia é muito usada, tanto na alimentação como em cosméticos, na indústria farmacêutica, etc.

Soube pela notícia supracitada que o Brasil importa anualmente 170 toneladas de subprodutos de algas, a um custo de US\$ 2 milhões. E que esses produtos são usados em iogurtes, gelatinas, pasta de dente, sorvete, cultura de bactérias e na indústria de cerveja e de tintas.

Num trabalho conjunto do Instituto de Pesquisas Tecnológicas (IPT) e do Instituto de Biociências da USP, foram identificadas nove espécies brasileiras que podem produzir ficocolóides, substâncias que podem provocam a geleificação. O ficocolóide mais usado é o ágar-ágar, que dá consistência a pudins, flans, torna cremoso o sorvete e en grossa a pasta de dente.

Já começaram a cultivar experimentalmente as nove espécies de algas brasileiras selecionadas em São Sebastião. Esta é uma iniciativa pioneira e deve ser aplaudida, pois embora haja no Brasil numerosas espécies de algas, os brasileiros limitam-se a recolher no Nordeste apenas as que são lançadas à praia pela maré, que são industrializadas por duas únicas pequenas indústrias do ramo.

Vamos lá, colegas agrônomos, esse é um campo novo e vasto de pesquisas que devemos procurar explorar!