

DISPONIBILIDADE DE MOLUSCOS COMESTÍVEIS
NOS MERCADOS PÚBLICOS DE RECIFE

ROSA DE LIMA SILVA MELLO
Prof. Assistente do Dep.
de Pesca da UFRPE.

FANI KERIK
Bacharel em Ciências
Biológicas

Foi feito o levantamento, dos principais grupos de moluscos comestíveis, disponíveis nos mercados públicos de Recife, e a determinação da composição química das partes moles desses moluscos. Apenas Bivalvia e Cephalopoda são colocados à venda, havendo maior disponibilidade de Bivalvia, dentre os quais, o sururu, a ostra, o unha de velho e o marisco-pedra. Dos Cephalopoda, há reduzida disponibilidade, apenas o polvo, é levado aos mercados.

INTRODUÇÃO

Atualmente, já se pode contar com algumas pesquisas sobre levantamento da fauna malacológica do Brasil, assim como, já temos algumas referências sobre espécies de moluscos comestíveis, seu teor alimentício e cultivo de algumas espécies.

Não encontramos referências, sobre a disponibilidade de moluscos comestíveis nos mercados públicos de Recife, onde várias espécies, são colocadas à venda, para atender a introdução freqüente desse alimento, na dieta alimentar da população.

Visando contribuir para o conhecimento dos moluscos comestíveis em disponibilidade, nos nossos mercados públicos, realizamos este trabalho, adicionando, à listagem das espécies identificadas, o resultado da determinação da sua composição química.

A sistemática adotada, foi a seguida por RIOS (1975).⁵

MATERIAL E MÉTODOS

Utilizamos moluscos bivalves e cefalópodes, adquiridos nos mercados de Recife, mas de procedência, da costa de Pernambuco, precisamente de Ponte dos Carvalhos, Itapissuma, Itamaracá e Pontas de Pedra.

Em laboratório, esse material foi submetido a lavagem e secagem à estufa e posteriormente a trituração e peneiramento, para que se tornasse possível, realizar a análise bioquímica.

A análise bioquímica, foi realizada no Laboratório do Grupo de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

MOLUSCOS DISPONÍVEIS NOS MERCADOS PÚBLICOS
DE RECIFE

FILO MOLLUSCA

CLASSE BIVALVIA

ORDEM MYTILOIDA (DYSODONTA)

SUPERFAMÍLIA MYTILOIDEA

FAMÍLIA MYTILIDAE

GÊNERO *Mytella* Soot-Ryen, 1955

Mytella falcata (Orbigny, 1842)

Nome vulgar - sururu

ORDEM PTERIOIDA

SUPERFAMÍLIA OSTREOIDEA

FAMÍLIA OSTREIDAE

GÊNERO *Crassostrea* Sacco, 1897

Crassostrea rhizophorae (Guilding, 1828)

Nome vulgar - ostra

SUBCLASSE HETERODONTA

ORDEM VENEROIDA

SUPERFAMÍLIA VENEROIDEA

FAMÍLIA VENERIDAE

SUBGÊNERO *Lirophora* Conrad, 1862GÊNERO *Anomalocardia* Schumacher, 1817*Anomalocardia brasiliiana* (Gmelin, 1791)

Nome vulgar - marisco-pedra

FAMÍLIA SOLECURTIDAE

GÊNERO *Tagelus* Gray, 1847*Tagelus plebeius* (Lightfoot, 1786)

Nome vulgar - unha de velho

CLASSE CEPHALOPODA

ORDEM OCTOPODA

FAMÍLIA ALLOPOSIDAE

GÊNERO *Alloposus* Verrill, 1880*Alloposus mollis* Verrill, 1880

Nome vulgar - polvo

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DAS PARTES MOLES DOS
MOLUSCOS DISPONÍVEIS NOS MERCADOS PÚBLICOS
DO RECIFE

Quadro 1 - Determinação dos Teores de Umidade, Gordura, Proteínas e Cinzas, em Sururu, Ostra, Marisco-Pedra, Unha de Velho e Polvo, pelo Laboratório do Grupo de Inspeção de Produtos de Origem Animal-M.A. Amostras Secas.
Elementos em g%.

Elemento em g%	sururu	ostra	marisco-pedra	unha de velho	polvo
umidade	10,8	5,8	13,92	8,29	7,80
gordura	8,2	2,4	7,42	10,31	4,45
proteínas	14,1	14,9	52,56	62,82	81,02
cinzas	7,6	2,2	11,24	5,71	2,84

CONCLUSÕES

Nos mercados públicos de Recife, apenas cinco espécies de moluscos, são colocados à venda, sendo quatro da Classe Bivalvia e uma da Classe Cephalopoda. Dentre os Bivalvia, os mais procurados são o sururu e a unha de velho, embora a ostra, seja muito apreciada, o seu alto preço só permite sua procura pela classe social A.

Dos Cephalopoda só o polvo é encontrado nos mercados em pequeníssima quantidade, o que é devido à ausência de uma demanda regular pelo público.

Pelo que se apresenta no Quadro 1, verifica-se que todos os moluscos encontrados nos nossos mercados, têm um alto teor de proteínas, podendo ser considerados, alimento de alto valor nutritivo, comparáveis às carnes bovina e de aves.

ABSTRACT

*This research was chorded two phases. The first part, was an inventory of the principal groups of palatable mollusks, sold at the public markets of Recife. From this population, a chemical analysis was made of the soft tissues. Only bivalves and cephalopods, are sold, with the former having the highest sales rate. This group consists of: Mytella falcata (Orbigny, 1842), Crassostrea rhizophorae (Guilding, 1828), Tagelus plebeius (Lightfoot, 1786) and Anomalocardia brasiliana (Gmelin, 1781). Of the latter, only Al-
loposus mollis Verrill, 1880 are brought to market.*

BIBLIOGRAFIA

1. BARROS, J.B. *Estudos bioecológicos da Lagôa Mundaú, Maceió-AL.* Maceió, SUDENE, 1969.
2. FERNANDES, L. M. B. *Aspectos fisioecológicos do cultivo de ostra de mangue. Crassostrea rhizophorae (Guilding, 1928). Influência da salinidade.* São Paulo, 1975. Tese apresentada ao Instituto de Biociências da Universidade de São Paulo.

3. MEGLITSCH, P.A. *Invertebrate zoology*. 2. ed. Oxford, 1972. 834 p.
4. NASCIMENTO, Iracema A. & RODRIGUES, Luiz Erlon Araújo. Teor de proteínas e ácidos nucleicos em ostras e lambretas da Baía de Todos os Santos. *Ciência e Cultura*, São Paulo, 25 (10):967-71, out. 1973.
5. RIOS, E. C. *Brasilian marine mollusks iconography*. Rio Grande do Sul, Fundação Universidade do Rio Grande, 1975. 331 p.
6. —. *Coastal brazilian seashells*. Rio Grande do Sul, Museu Oceanográfico de Rio Grande, 1970. 255 p.
7. SILVA MELLO, R.L. *Estudos preliminares sobre anomalocardia brasiliiana* (Gmelin, 1971) no litoral de Pernambuco. (Molusca:Bivalvia). Recife, 1975. Tese de Livre Docência apresentada à Universidade Federal Rural de Pernambuco.
8. STANBY, M. E. *Tecnologia de la industria pesquera*. Zaragoza, 1968. 443 p.