

Cientistas estudam crustáceo para descobrir melhor forma de protegê-lo da caça predatória



Fotos: Hélcio Toth

Na ciência, bons resultados podem ser adquiridos com 1% de inspiração e 99% de transpiração. A máxima, que teria sido proferida pelo inventor Thomas Edison, parece ter sido criada especialmente para o grupo de pesquisadores da UNESP e da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, que desenvolvem o Projeto Uçá. Uma vez por mês, durante três dias, eles se embrenham nos mangues de Iguape, no litoral sul de São Paulo, e botam a mão na massa, ou melhor, na lama, para capturar espécimes do caranguejo-uçá com o objetivo de proteger a espécie da extinção. “Nossa intenção é determinar, com exatidão, a época de reprodução e o tamanho mínimo de captura da espécie”, explica o coordenador do projeto, o biólogo Marcelo Antonio Amaro Pinheiro, do Departamento de Biologia Aplicada à Agropecuária da Faculdade de

S.O.S. caranguejo

Desde 1998, a Portaria Ibama nº 104, de 27/7/98, regulamenta a cata da espécie nos manguezais da região Sudeste/Sul brasileira, impedindo a captura do uçá de 1º de setembro a 15 de dezembro, época da reprodução. “No período do acasalamento, acontece o chamado ‘carnaval dos caranguejos’. Os animais saem das tocas para atrair as fêmeas com uma dança nupcial e, ao contrário do

gia e época reprodutiva da espécie. Os animais são capturados, identificados, individualizados em sacos plásticos e mantidos sob congelamento até o momento das análises. São então classificados, pesados numa balança de precisão e têm suas estruturas corpóreas mensuradas. Graças à Fapesp, foi possível criar, na FCAV, em Jabo-

ticabal, um espaço para realizar esse trabalho, o Laboratório de Morfologia de Crustáceos, com 70 m². “Agora temos condições para estudar a biologia de caranguejos e siris de importância econômica e produtos oriundos de seu processamento”, conta Pinheiro.

O docente lembra que, somente no Estado de Maryland, EUA, a extração e comerciali-

Ciências Agrárias e Veterinárias (FCAV) da UNESP, câmpus de Jaboticabal.

Financiado pela Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) e Fundação para o Desenvolvimento da UNESP (Fundunesp), além do apoio do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama) de Iguape, o Projeto Uçá (caranguejo, em tupi), que estuda a biologia do caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*), busca coletar dados que servirão para adequar as leis de defeso (época do ano em que é proibido matar a espécie) à região em que a pesquisa está sendo realizada. “O caranguejo-uçá, que vem sendo alvo de grande exploração sem os cuidados devidos, pode até se extinguir no futuro”, conta Pinheiro. “Por isso, queremos garantir que não seja capturado antes de ter a oportunidade de procriar pelo menos uma vez. Também estamos tentando reproduzir o animal em cativeiro”, completa o biólogo Jelly Makoto Nakagaki, da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, que participa do projeto.

que vivem nas outras épocas do ano, eles não se escondem da presença humana, podendo ser catados, com facilidade, por caçadores apenas preocupados com lucros imediatos”, diz Pinheiro.

HISTÓRIA EM QUADRINHOS

A portaria, conta o biólogo, causou descontentamento nas cerca de 40 famílias de Iguape que dependem do caranguejo para sobreviver. “Por isso, para conscientizar a comunidade local sobre a importância da preservação da espécie, estamos elaborando uma história em quadrinhos – *Gu & Gui e o Caranguejo-Uçá* –, que aborda a preservação do ambiente de manguezal e do caranguejo-uçá”, conta o docente. “Além disso, estamos preparando cursos de extensão para os professores da rede pública de ensino, para as crianças e, em linguagem mais acessível, para os catadores de caranguejo, com os mesmos objetivos.”

O Projeto Uçá estuda o crescimento, maturidade sexual, fecundidade, embriolo-



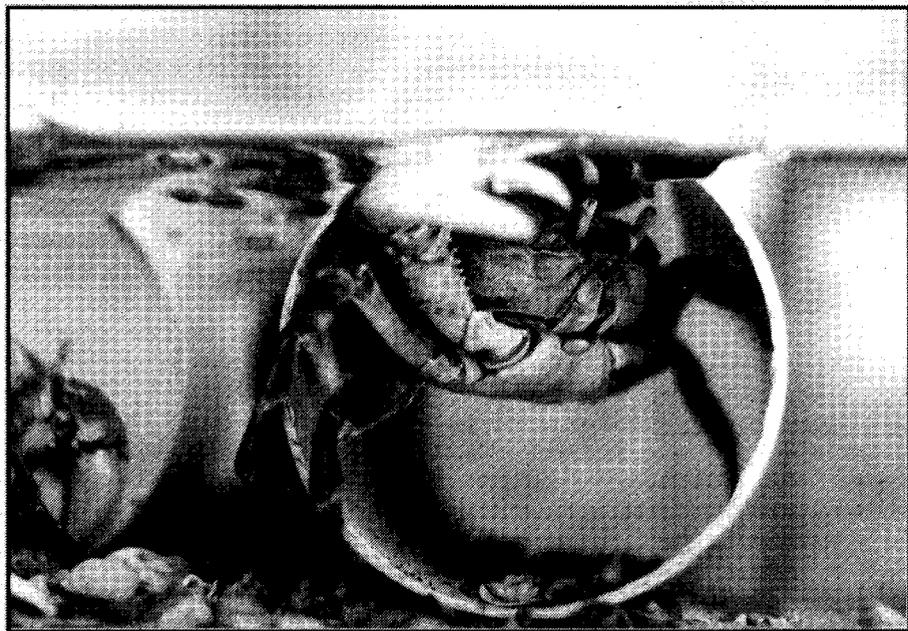
DEFESA

Pinheiro: risco de extinção

zação da carne de siris gera, anualmente, cerca de US\$ 30 milhões. “É um potencial econômico a ser explorado, pois lá, ao contrário do que ocorre no Brasil, os pescadores do crustáceo estão organizados em fortes corporativas”, alerta o biólogo. “Em Iguape, eles levam uma vida miserável, perdem dinheiro com os atravessadores e são conhecidos como ‘povo da lama’, pois a captura exige que se enfie o braço, até o ombro, no lodo do manguezal, buscando os animais dentro de suas tocas, com cerca de 2 m de profundidade.”

Durante os trabalhos de pesquisa de campo, a equipe coordenada por Pinheiro chega ao mangue às 6h e só retorna para a base do Ibama Iguape por volta das 17h. “Andamos, acompanhados por um catador local, conhecido como ‘Zeca do Caranguejo’, muitas vezes com lama até a cintura, num grande esforço físico”, relata. “É o tipo de trabalho que não exige só conhecimento científico, mas também muito suor e dedicação.”

Oscar D’Ambrosio



O caranguejo-uçá na toca: da Flórida a Santa Catarina

Do cardápio à Medicina

Além de apreciada iguaria, é usado em medicamentos e cosméticos

Descrito já no século XIV pelo padre José de Anchieta, pelo Frei Jean de Léry e pelo viajante português Gabriel Soares de Souza, o *Ucides cordatus*, caranguejo-uçá, pertence ao subfilo dos crustáceos e à infraordem dos braquiúros (*Brachyura*), grupo que compreende os caranguejos e os siris. As patas do uçá são avermelhadas e muito peludas nos machos, sendo o corpo protegido por uma carapaça rígida – o cefalotórax. Herbívoro, o uçá vive no interior de mangues, fazendo tocas no sedimento lodoso, entre as raízes. Habita áreas de manguezal da costa atlântica ocidental, distribuindo-se da Flórida, EUA, até o Estado de Santa Catarina.

A carne é muito apreciada na culinária e a quitina do exoesqueleto (casca dura que envolve o corpo do animal externamente) tem ampla utilização industrial, médica, alimentar e até cosmética. As vísceras, por sua vez, podem ser processadas para aproveitamento em rações para animais. “O potencial da quitina é imenso. É usada na fabricação de emulsões fotográficas, bandagens e produtos para limpeza de pele”, diz Pinheiro. “Há estudos que indicam que funciona também como bioesponja, absorvendo a gordura dos alimentos ingeridos pelo corpo humano e eliminando-a de maneira natural.”

(O.D.)