

EXISTE UMA ÉPOCA DO ANO PARA CONSUMIR ACHIGÃ (*MICROPTERUS SALMOIDES*)? UM ESTUDO NO RESERVATÓRIO DE PÓVOA E MEADAS, ALENTEJO, PORTUGAL

DOES LARGEMOUTH BASS (*MICROPTERUS SALMOIDES*) HAVE A SEASON TO BE CONSUMED? A STUDY ON PÓVOA E MEADAS RESERVOIR, ALENTEJO, PORTUGAL.

Marta Almeida¹, André Jorge^{1,2}, M. Graça Machado¹, Carlos M. Alexandre³, Pedro R. Almeida^{3,4} and M. João Lança^{1,5}

¹Marta Almeida

^{1,2}André Jorge ORCID iD 0000-0002-4683-804X

¹M. Graça Machado

³Carlos M. Alexandre ORCID iD 0000-0003-2567-4434

^{3,4} Pedro R. Almeida ORCID iD 0000-0002-2776-5420

^{1,5} M. João Lança ORCID iD 0000-0001-6372-9702

¹MED – Mediterranean Institute for Agriculture, Environment and Development & CHANGE – Global Change and Sustainability Institute, Instituto de Investigação e Formação Avançada, Universidade de Évora, Pólo da Mitra, Ap. 94, 7006-554 Évora, Portugal.

²LAQV, REQUIMTE, Departamento de Química, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, 2829-516 Caparica, Portugal.

³MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente/ARNET – Rede de Investigação Aquática, Instituto de Investigação e Formação Avançada, Universidade de Évora, 7002-554, Évora, Portugal.

⁴Departamento de Biologia, Escola de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora, Évora Portugal.

⁵Departamento de Zootecnia, Escola de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora, Évora, Portugal. Corresponding author.

RESUMO

Introduzido na segunda metade do século XX em Portugal, o achigã (*Micropterus salmoides*) pode ser atualmente encontrado na maior parte das albufeiras e reservatórios da Europa Meridional, sendo uma espécie invasora em Portugal e restantes regiões mediterrânicas.

Cada vez mais em Portugal, o achigã é uma das espécies mais procuradas em pesca desportiva e, como tal, uma espécie com potencial dinamizador de regiões interiores alentejanas. Uma gestão correta das albufeiras, objetivando um melhor equilíbrio entre espécies autóctones e exóticas passa pela promoção do interesse dos pescadores desportivos na captura de espécies exóticas. Desta forma, surgiu a ideia de aliar-se o interesse que a espécie desperta aos pescadores desportivos com o potencial nutricional do achigã. Atualmente, esta espécie já é muito procurada em Portugal no âmbito da gastronomia, sendo que em alguns locais é descrito como marco cultural regional.

Como a complexidade do perfil lipídico das espécies piscícolas é altamente influenciada por 3 grandes parâmetros tais como a genética (espécie, fase de desenvolvimento no ciclo de vida); o ambiente (tipo de meio, temperatura da água, salinidade) e a dieta/disponibilidade de alimento, o estudo caracterizou o perfil nutricional da parte edível do achigã em duas épocas: inverno e verão, quando ocorrem diferenças a nível ambiental e na disponibilidade de alimento.

Foram capturados 41 animais divididos entre inverno e verão, provenientes da Albufeira de Póvoas e Meadas. Verificou-se que a época do ano influenciou significativamente o perfil lipídico e proteico da carne de achigã. Os resultados obtidos revelaram que a parte edível apresenta qualidade nutricional ao nível destes perfis. Contudo, a sua composição nutricional no verão pode revelar-se uma prática menos saudável, já que o seu perfil apresenta alteração ao nível dos principais grupos de lípidos analisados.

PALAVRAS-CHAVE: achigã; perfil nutricional; reservatórios, Portugal

ABSTRACT

Introduced in the second half of the 20th century in Portugal, the largemouth bass (*Micropterus salmoides*) can currently be found in most of the lakes and reservoirs of Southern Europe, being an invasive species in Portugal and other Mediterranean regions.

Increasingly in Portugal, the largemouth bass is one of the most sought-after species for recreational fishing activities and a species with the potential to boost the interior regions of the Alentejo. Currently, this species is already described as a regional gastronomic cultural landmark.

In this way, the interest of sport fishmen for the species plus the nutritional profile of the edible muscle of largemouth bass could promote the interest of sport fishermen in capturing exotic species, which could contribute to a correct management of reservoirs, aiming at a better balance between native and exotic species.

As the complexity of the lipid profile of fish species is highly influenced by 3 major parameters such as genetics (species, stage of development in the life cycle); environment (type of environment, water temperature, salinity) and diet and food availability, the study characterized the nutritional profile of the edible part of the largemouth bass in two seasons: winter and summer, when major differences occur at the environmental level and in the food availability.

Forty animals were captured, divided between winter and summer, from Póvoas e Meadas reservoir. It was found that the season significantly influenced the lipid and protein profile of largemouth bass edible muscle. The results obtained revealed that the edible part presents nutritional quality in terms of these profiles. However, its nutritional composition in the summer may prove to be a less healthy practice, as its profile revealed alterations in terms of the main groups of lipids analyzed.

KEYWORDS: largemouth bass; nutritional profile; reservoirs; Portugal.