ESPÉCIE CORRE RISCOS DE EXTINÇÃO

"Atum nosso de cada dia" pode causar danos à saúde

A recente divulgação por investigadores da Universidade da Califórnia em Santa Cruz, Estados Unidos da América, que o atum, se consumido em excesso, pode causar danos à saúde poderá ter algum impacto sobre o mercado internacional. Mas é importante ter em conta as tradições que tornam esse peixe dos mais valorizados do mundo

Osvaldo Gonçalves

Após realizarem testes em estudantes que consumiam regularmente atum enlatado, os investigadores detectaram a presença nos seus organismos de pequenas doses de mercúrio, elemento químico nocivo à saúde dos seres humanos.

Para efectuarem o estudo, os cientistas usaram amostras de cabelos dos alunos, 54 por cento dos quais consumiam atum três vezes por semana, o que já pode estar acima da dose de metilmercúrio considerada segura pela Agência de Protecção Ambiental dos Estados Unidos (EPA).

Sete dos participantes admitiram comer atum 20 vezes por semana. Myra Finkelstein, professora-adjunta da instituição, afirmou que os resultados obtidos não significavam necessariamente que os estudantes sofressem os efeitos de toxicidade, mas que a tal nível de consumo é recomendável reduzir a exposição ao mercúrio.

A maioria esmagadora dos estudantes (99 por cento) desconhecia os perigos da exposição ao mercúrio, o que, na opinião dos académicos, demonstra que grande parte da população em geral não está a par desses riscos. A EPA recomenda que podem ser consumidas duas a três porções de atum enlatado por semana, mas a maioria dos estudantes pensava ser seguro ir além disso.

O mercúrio pode causar danos neurológicos e tem efeitos na saúde reprodutiva do ser humano, razão pela qual a preocupação com o consumo do atum é maior nas mulheres grávidas e nas crianças. Estudos apontam que, em casos mais graves, o mercúrio pode levar à cegueira, ao impedimento cognitivo e ao mau funcionamento pulmonar.

Pesca exaustiva

O atum em lata e a sua utilização em sushi e sashimi fazem com que o peixe seja cada vez mais valorizado e haja, por isso, mais concorrência entre os pescadores, levando à sua pesca excessiva.

Por ocasião do Dia Mundial do Atum, 3 de Maio, a ONU informou que cerca de sete milhões de toneladas desse peixe são pescadas todos os anos. As variedades representam 20 por cento do valor de todas as capturas no mundo e mais de oito por cento de todo o peixe e marisco comercializado.

O atum em lata e a sua utilização em sushi e sashimi fazem com que o peixe seja cada vez mais valorizado e haja, por isso, mais concorrência entre os pescadores, levando à sua pesca excessiva

"O atum e peixes semelhantes são muito importantes economicamente, tanto para os países desenvolvidos, quanto para os países em desenvolvimento, e representam uma fonte significativa de alimentos", acrescentou a Organização das Nações Unidas.

A organização considera a celebração da data "um passo importante para reconhecer o papel crítico do atum no desenvolvimento sustentável, segurança alimentar, oportunidades económicas e meios de subsistência de pessoas em todo o mundo".

O Pacífico Ocidental e Central, regiões que detêm a maior zona pesqueira do atum, é considerado um exemplo de conservação da espécie, assinala a ONU.

Recorde de preços

A grande procura pelo atum, sobretudo, para a confecção de sushi e sashimi atinge proporções tão elevadas, que se tornam recordes.

Em Janeiro deste ano, na primeira venda do ano no tradicional Leilão de Ano Novo, realizado no mercado de peixe de Tóquio, Japão, o proprietário da cadeia de restaurantes japonesa Sushizanmai, Kiyoshi Kimura, pagou 3,1 milhões de dólares por um atum rabilho, de 278 quilogramas.

Kimura estabeleceu, assim, um novo recorde naquele que é considerdo o maior leilão de atum do mundo, superando o seu próprio máximo, estabelecido em 2013, quando pagou 1,16 milhões por um exemplar pescado na costa de Aomori, no Norte do Japão.

No ano passado, o valor mais alto pago foi dez vezes menor do que este. Após a compra, Kimura falou aos jornalistas: "O atum parece gostoso e fresco, mas acho que paguei um pouco demais. Esperava comprar por 50 ou 60 milhões de ienes, no máximo, mas saiu por cinco vezes mais", disse.

O Fundo Mundial para a Natureza (WWF) alertou, em 2017, que o atum estava a desaparecer dos oceanos e que as suas reservas comerciais poderiam vir a extinguir-se em apenas um ano no Mediterrâneo e noutras zonas.

Até 2050, 25 mil espécies de animais e plantas, já em perigo de extinção devido à acção humana, podem deixar de existir.

Em 2017, alertava, através da sua lista vermelha, que mais de 25 mil animais e plantas estão em perigo de extinção e que vão deixar de existir até 2050, muitas delas afectadas pela acção humana.

O atum rabilho faz parte da lista vermelha da União Internacional para a Conservação da Natureza (IUCN). Este peixe, mais característico dos oceanos Atlântico, Índico e Pacífico, corre o risco de extinção devido à sobrepesca. Caso a sua exploração continue ao mesmo ritmo, a espécie pode desaparecer, pois o seu stock disponível caiu mais de 85 por cento de 1973 a 2009.

O Japão consome 80 por cento de todo o atum bluefin (atum azul) pescado ou criado no mundo.

A "COCAÍNA" DO MAR

"Bluefin" pode atingir cinco metros de comprimento

YOSHIKAZU TSUNO/AFP

Kiyoshi Kimura, dono do restaurante da cadeia de sushi "Sushi Zanmai" no Japão, adquiriu um atum de 200kg

A marca do maior fabricante de atum em lata do mundo, o Thai Union Group, baseado na Tailândia, é a "Chicken of the Sea" (Frango do Mar). A companhia foi criada em 1914, altura em que o atum se destinava principalmente à alimentação de gatos.

Os seres humanos começavam então a consumir mais e mais atum, sobretudo nos Estados Unidos, e para convencer a clientela, exaltava-se a qualidade do produto, apresentado como carne macia de sabor suave.

Entendidos afirmam que a comparação com os galináceos é uma afronta para o atum, peixe de sangue quente, cujo consumo cresceu ao longo do século XX, até se tornar um favorito global. Eles assinalam que a sua carne gorda e suculenta está presente numa gama enorme de pratos, desde a larica improvisada à alta gastronomia.

O preço do atum varia muito, sendo as espécies mais valorizadas a Thunnusmaccoyii, a Thunnusorientalis e a Thunnusthynnus, conhecidas pelo nome genérico bluefin – "barbatana azul" ou "atum azul", que pode chegar a cinco metros de comprimento e cerca de 640 quilos.

O maior bluefin já capturado pesava 780 quilos. Devido ao tamanho, por norma, são vendidos aos pedaços. A parte mais apreciada e mais cara encontra-se na barriga do peixe, mais conhecida pelo nome em japonês ("o-toro"), carne gorda, rosada e deliciosa.

Barbara Block, bióloga marinha da Universidade Stanford, unidade privada situada em Palo Alto, Califórnia, Estados Unidos, chegou a apelidar o bluefin de "Cocaína do Mar", devido aos altos lucros que podem ser obtidos por um único peixe.

O maior bluefin já capturado pesava 780 quilos. Devido ao tamanho, por norma, são vendidos aos pedaços. A parte mais apreciada e mais cara encontra-se na barriga do peixe, mais conhecida pelo nome em japonês ("o-toro"), carne gorda, rosada e deliciosa

Richard Ellis, também biólogo marinho, refere-se assim a esse peixe, que a pesquisadora inglesa Lucy Hawkes chamou "Ferrari do Oceano": "Para os biólogos, o atum é o epítome da excelência hidrodinâmica; ele é rápido, poderoso e tem o design ideal". Os bluefin fazem viagens transoceânicas a 90 quilómetros por hora.

A grande procura de atum para a indústria de conservas e para sushi e sashimi, sobretudo, levou à criação de fazendas aquáticas para garantir reservas de peixe fresco. Embora permitam a captura imediata, as instalações deixam o peixe mais cobiçado do mundo em risco de extinção.

Currais flutuantes confinam os cardumes, como se fossem manadas de animais, e estes nada mais fazem além de comer até atingirem o peso ideal para o abate.

Helicópteros ou avionetas localizam os cardumes de atuns adolescentes e os pilotos avisam os barcos pesqueiros, que envolvem os peixinhos com uma rede, à qual é arrastada dentro de água até um curral fixo, uma estrutura circular e flutuante, no meio do mar, onde vão morar até morrer.

Durante vários meses ou até um ano, são alimentados de forma intensiva, com peixes menores, principalmente sardinhas, e, quando estão gordos o bastante para o leilão de Tsukiji, dois "cowboys de atum" abatem-nos.

As "fazendas de atum" são um método considerado danoso para a espécie, pois os peixes, capturados ainda muito jovens, são impedidos de procriar, o que leva a que a população da espécie caia a um ritmo preocupante.

Oito espécies diferentes

Os diferentes grupos de atum (género Thunus) são das espécies de peixe mais importantes para o sector pesqueiro em todo o mundo. Vivem nas regiões tropicais e subtropicais de todos os oceanos.

De corpo alongado, fusiforme, boca grande e alongada, possuem duas barbatanas dorsais bem separadas e ajustáveis a um sulco no dorso, seguidas por grupos de lepidotríquias também na região do ventre. A barbatana caudal é bifurcada e, no seu pedúnculo, ostenta duas quilhas de queratina, uma proteína sintetizada.

De acordo com os cientistas, um atum pode nadar até 170 quilómetros num só dia. Os biólogos marinhos referem que existem no mundo oito espécies de atum ou Thunnus (família Scombridae, classe Actinopterygii):

Thunnus alalunga - Albacora (do nome em inglês) ou Alvacora (Açores), Atum-branco, Atum albino ou Avoador (Angola) ou Asinha (por causa das suas longas barbatanas peitorais), Bandolim e Carocatá (Brasil) e Peixe-maninha (Cabo Verde).

Thunnus albacares - Albacora, Albacora-da-lage, Albacora-cachorra (Brasil), Atum, Atum-amarelo (do inglês "yellowfin"), Atum-oledê (S. Tomé e Príncipe), Atum-de-galha-à-ré (Cabo Verde), Rabão (Angola) e Rabo-seco (Cabo Verde).

Thunnus atlanticus (endémico no Oceano Atlântico ocidental) - Albacora, Albacora-preta ou Albacorinha, Atum-barbatana-negra ou Atum-negro.

Thunnus maccoyii (encontrado apenas na parte sul de todos os oceanos) - Atum-do-Sul.

Thunnus obesus (encontrado apenas em águas com temperaturas entre 13°-29 °C, mas o intervalo óptimo é entre 17°-22 °C; tem um valor muito elevado no mercado, uma vez que é processado como "sashimi" no Japão) - Albacora, Albacora-cachorra (Brasil) ou Albacora-olho-grande ou Atum-de-olho-grande (do nome em inglês "bigeye tuna"), Atum, Atum-fogo (S. Tomé e Príncipe), Atum-obeso, Atum-patudo ou simplesmente Patudo.

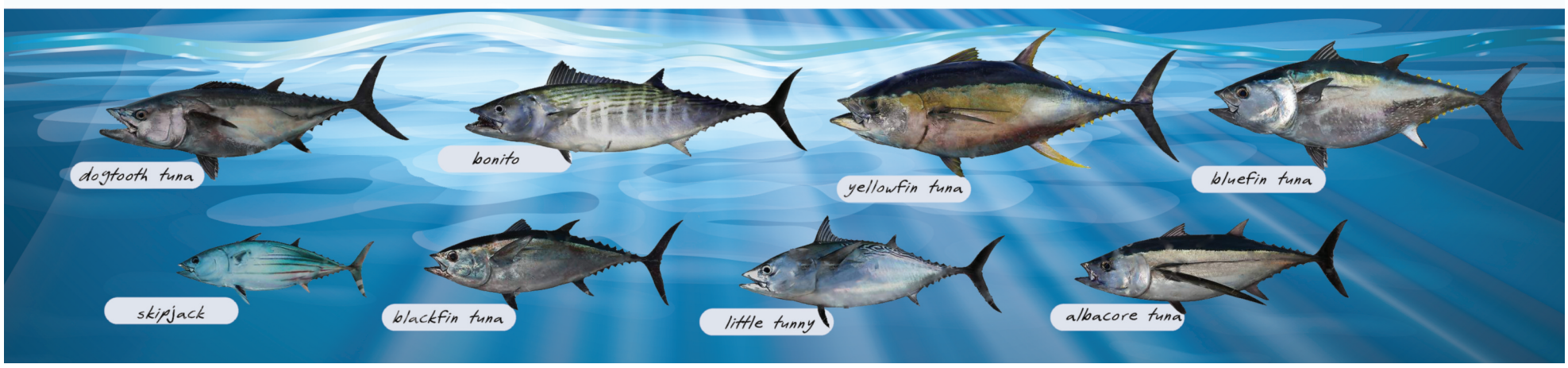
Thunnus orientalis (endêmico do Oceano Pacífico Norte) - não se conhecem nomes em português, algo no mínimo curioso, uma vez que a pescaria de atum da Califórnia foi iniciada por portugueses.

Thunnus thynnus, atum-rabilho (típico do Oceano Atlântico; criado em instalações de aquacultura no Japão, onde a sua carne é processada como "sashimi").

Thunnus tonggol - Atum-do-Índico, Atum tongol, Bonito-Oriental (Moçambique)

Outras espécies da mesma família também consideradas atum:

Katsuwonus pelamis (uma das principais espécies do ponto de vista pesqueiro; forma cardumes à superfície nas regiões tropicais de todos os oceanos) - atum judeu, atum-bonito, barriga-listada (Brasil), bonito ou bonito-de-ventre-raiado ou de barriga-listada (ou listrada) ou apenas listado, cachorrinha ou judeu (Cabo Verde), gaiado, sarrajão ou ainda serra.

Cybiosarda elegans - Atum-dente-de-cão

Allothunnus fallai - Atum-foguete. Em Angola, o atum não é devidamente valorizado, sendo muitas vezes confundido com o quimbumbo ou merma (Euthynnus alletteratus).