

Macaezinho para sempre no coração das crianças

O lobo-marinho que durante 15 anos alegrou as crianças no Aquário de Santos está exposto desde outubro no Museu de Pesca de Santos. O animal, que morreu em abril, foi taxidermizado por Nelson Dreux, num trabalho que durou 45 dias, e contou com a ajuda do médico veterinário Theo Miranda dos Reis e da estagiária Carla Gargiulo.

A taxidermia é uma técnica que compreende o tratamento da pele, após a retirada de carne e vísceras, com produtos químicos, que depois é preenchida para dar a forma do animal vivo. Dreux, que desde 1989 atua no museu, inova usando plástico bolha no preenchimento, substituindo a serragem ou palha. “Meus maiores desafios foram o preparo da raia-manta de 4,40 metros e da lula gigante com 5,40 metros”, explica Dreux. Com o Macaezinho, a maior dificuldade foi a retirada de gordura, que totalizou mais de 20 quilos. O lobo-marinho taxidermizado entrou em exposição dia 12 de outubro, com diversas atrações para as crianças. Segundo Monica Doll, assessora da di-

retoria do Museu, cerca de 400 crianças estiveram presentes nas atividades. “O Macaezinho mantém viva a lembrança dos momentos de alegria que as crianças viveram quando o visitaram no Aquário”, explica. “Todos, crianças e adultos, chegam com a expectativa de ver de perto aquele animal “fofo” que lhes proporcionou e ainda proporciona muita emoção” concluiu Mônica. As atividades do dia da criança incluíram palestras sobre lobos e leões marinhos, com o professor e biólogo André Fabiano de Castro Vicente, uma oficina de Nós de Marinharia, ministrada pelo professor Rocha e uma oficina de Origami, ministrada por João Paulo Ferreira.

Macaezinho está em exposição no 1º andar do Museu, ao lado de seu antecessor, o leão-marinho Macaé, que morreu em 1995, após viver 22 anos no Aquário de Santos. O Museu de Pesca fica na av. Bartolomeu de Gusmão, 192- Ponta da Praia. Fica aberto de quarta a domingo, das 10h às 18h. Mais informações: (13) 3261. 5260.



Nelson Dreux e Macaezinho no Museu de Pesca

Novo leão-marinho chega ao Aquário



O Aquário de Santos recebeu dia 10 de dezembro um hóspede peso pesado. É um leão-marinho macho de 270 quilos, com cerca de sete anos de idade. O animal foi cedido pelo Zoológico de São Paulo e irá ocupar um espaço de 80 metros quadrados, que abrange o tanque de exposição, uma área de cambiamento e maternidade. O leão-marinho entrará no tanque em exposição dia 21 de dezembro.

Fatores que influenciam a qualidade do pescado fresco

Para o pescado manter a carne com a consistência firme, odor e sabor agradável e não trazer risco ao consumidor é necessário que vários fatores sejam respeitados e fiscalizados pelos serviços oficiais competentes. Assim, os locais de pesca devem ser adequados, e a captura, a limpeza da embarcação, a manutenção do pescado a bordo, o asseio dos embarcados, a escolha de água e gelo de boa qualidade, o transporte e toda manipulação feita em terra devem ser feitos de forma correta.

O pescador deve respeitar as áreas demarcadas como impróprias para a pesca, pois, o pescado retirado deste local pode estar contaminado com resíduos de indústrias ou de esgotos domésticos. Tanto um quanto o outro podem trazer riscos para quem consumir, pois estes contaminantes, muitas vezes passam despercebidos devido à ausência de odores ou algum outro sinal que denote que o alimento não está adequado, principalmente quando falamos de metais pesados, agrotóxicos, dioxinas, resíduos de medicamentos. Porém, as consequências do consumo nem sempre são tão rápidas e às vezes dependem da quantidade ingerida de pescado e da constância com que se come, podendo ainda o organismo desenvolver tumores e problemas neurológicos. Por outro lado, a contaminação do pescado por esgoto doméstico tem um efeito mais rápido no organismo humano, por estarem envolvidos patógenos provenientes do trato intestinal de mamíferos e aves, que podem levar o consumidor a apresentar náuseas, vômitos, diarreia e até mesmo morrer dependendo da quantidade ingerida de pescado e do estado físico da pessoa.

Na próxima edição vamos abordar boas práticas durante captura, armazenamento e transporte do pescado, que garantem qualidade ao produto.



Augusto Pérez Montano - Médico Veterinário, membro da Comissão de Aquicultura do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de São Paulo.

