CULTIVO DE OUDEMANSIELLA SPP. (AGARICALES, BASIDIOMYCOTA) UTILIZANDO TÉCNICA CHINESA "JUNCAO" DE CULTIVO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS

Marina de Souza Falcão [1]

Fabíola Lucini [2]

Fernando Augusto Bertazzo da Silva [3]

Jorge Renato Pinheiro Velloso [4]

Mariele Cristine Tesche Küster [5]

Jair Putzke [6]

Resumo:

Os cogumelos são alimentos com altos valores nutritivos, possuem quantidades de proteínas que quase se equiparam a da carne e acima de alguns vegetais e frutas. Além disso, são ricos em vitaminas, carboidratos e possuem baixo teor de gordura. Pesquisas são realizadas a cerca de novas espécies nativas do Brasil, que apresentam potencial nutricional e boa produtividade, necessários para sua integração no mercado nacional e internacional. Duas espécies presentes no Brasil, Oudemansiella canarii (Junhg) e Oudemansiella plantensis (Speg.) Speg., foram descritas como comestíveis recentemente, ainda pouco exploradas na fungicultura brasileira. Uma das técnicas mais difundidas entre a fungicultura é a chamada técnica JunCao, desenvolvida na China na década de 1980 para intensificar e baratear a produção de cogumelos comestíveis, substituindo os substratos de cultivo convencionais (tronco de árvore ou serragem) pelo uso de gramíneas com suplementação de nutrientes. Sendo assim, o trabalho objetivou adaptar as espécies silvestres para a técnica chinesa a fim de verificar o desenvolvimento do cultivo e produção. O trabalho foi realizado no Laboratório de Cultivo de Fungos do Núcleo de Estudos da Vegetação Antártica, na Universidade Federal do Pampa - São Gabriel. O cultivo foi divido em três etapas. Inicialmente foi realizado o cultivo in-vitro, utilizando-se 39 g de BDA (Batata-Dextrose-Ágar) para 1 L de água destilada, autoclavados a 121 ºC por 20 min, logo vertido em placas de Petri em câmera de fluxo laminar. Após o crescimento in-vitro, houve o preparo do Spawn utilizando grãos de arroz, estes fervidos por 15 minutos e depois acondicionados a frascos de vidro, autoclavados por 20 min a 121 ºC. Em seguida, discos miceliais de 5 mm foram inoculados nos frascos contendo o arroz. Após o período de colonização micelial dos frascos, fragmentos de micélio das espécies estudadas foram inoculados em embalagens de polietileno de 2 L contendo palha de arroz hidratada e pasteurizada. A partir dos resultados preliminares, foi possível aferir que as espécies obtiveram adaptação satisfatória as técnicas de cultivo, apresentando condições necessárias para a formação do basidioma (cogumelo). Estudos referentes a produtividade e a concentrações nutricionais serão realizados com o decorrer do desenvolvimento dos experimento.

Palavras-chave: Cogumelos comestíveis, Cultivo, JunCao

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

CULTIVO DE OUDEMANSIELLA SPP. (AGARICALES, BASIDIOMYCOTA) UTILIZANDO TÉCNICA CHINESA "JUNCAO" DE CULTIVO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS

[1] Aluno de graduação. marr.falcao@gmail.com. Autor principal

[2] Pós-Graduação. fabiolalucini10@gmail.com. Co-autor

[3] Pós-Graduação. fernandobertazzo@gmail.com. Co-autor

[4] Graduação. jorgerenatovelloso@gmail.com. Co-autor

[5] Graduação. mariele.kuster@gmail.com. Co-autor

[6] Docente. jrputzkebr@yahoo.com. Orientador

CULTIVO DE *Oudemansiella* spp. (AGARICALES, BASIDIOMYCOTA) UTILIZANDO TÉCNICA CHINESA "*JunCao*" DE CULTIVO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS

Os cogumelos são alimentos com altos valores nutritivos, possuem quantidades de proteínas que quase se equiparam a da carne e acima de alguns vegetais e frutas. Além disso, são ricos em vitaminas, carboidratos e possuem baixo teor de gordura. Pesquisas são realizadas a cerca de novas espécies nativas do Brasil, que apresentam potencial nutricional e boa produtividade, necessários para sua integração no mercado nacional e internacional. Duas espécies presentes no Brasil, *Oudemansiella canarii* (Junhg) e *Oudemansiella plantensis* (Speg.) Speg., foram descritas como comestíveis recentemente, ainda pouco exploradas na fungicultura brasileira. Uma das técnicas mais difundidas entre a fungicultura é a chamada técnica *JunCao*, desenvolvida na China na década de 1980 para intensificar e baratear a produção de cogumelos comestíveis, substituindo os substratos de cultivo convencionais (tronco de árvore ou serragem) pelo uso de gramíneas com suplementação de nutrientes. Sendo assim, o trabalho objetivou adaptar as espécies silvestres para a técnica chinesa a fim de verificar o desenvolvimento do cultivo e produção. O trabalho foi realizado no Laboratório de Cultivo de Fungos do Núcleo de Estudos da Vegetação Antártica, na Universidade Federal do Pampa – São Gabriel. O cultivo foi divido em três etapas. Inicialmente foi realizado o cultivo *in-vitro*, utilizando-se 39 g de BDA (Batata-Dextrose-Ágar) para 1 L de água destilada, autoclavados a 121 ºC por 20 min, logo vertido em placas de Petri em câmera de fluxo laminar. Após o crescimento *in-vitro*, houve o preparo do *Spawn* utilizando grãos de arroz, estes fervidos por 15 minutos e depois acondicionados a frascos de vidro, autoclavados por 20 min a 121 ºC. Em seguida, discos miceliais de 5 mm foram inoculados nos frascos contendo o arroz. Após o período de colonização micelial dos frascos, fragmentos de micélio das espécies estudadas foram inoculados em embalagens de polietileno de 2 L contendo palha de arroz hidratada e pasteurizada. A partir dos resultados preliminares, foi possível aferir que as espécies obtiveram adaptação satisfatória as técnicas de cultivo, apresentando condições necessárias para a formação do basidioma (cogumelo). Estudos referentes a produtividade e a concentrações nutricionais serão realizados com o decorrer do desenvolvimento dos experimento.