

ÁREA TEMÁTICA: (marque uma das opções)

- COMUNICAÇÃO
- CULTURA
- DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- EDUCAÇÃO
- MEIO AMBIENTE
- SAÚDE
- TRABALHO
- TECNOLOGIA

DIVERSIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO DE AGRICULTORES FAMILIARES COM O CULTIVO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS

Júlia Marina Cadore (jujucadore@hotmail.com)
Suelem Samara Werner (suelemw@hotmail.com)
Durinézio Almeida (durinezioalmeida@yahoo.com)
Osmar Roberto Dalla Santa (osmardallasanta@yahoo.com)
David Chacón Alvaréz (chagocuba@yahoo.com)

RESUMO: Os cogumelos comestíveis e/ou medicinais são muito estudados devido às suas propriedades nutritivas aliadas ao seu grande potencial medicinal¹. Apresentam alto teor de proteínas e carboidratos; baixos teores de gordura; considerável quantidade de fibra alimentar; e são fonte de aminoácidos essenciais e minerais². A diversificação das fontes de renda de produtores rurais, a partir do cultivo de cogumelos comestíveis e/ou medicinais, vem acrescentar na renda familiar, assim como, proporcionar uma melhoria para a economia local e incentivar o cultivo e consumo de cogumelo em uma região onde este alimento é pouco conhecido. As sementes de cogumelos foram produzidas em trigo, conforme metodologia tradicional³, no Laboratório de Bioprocessos de Cogumelos de Guarapuava-PR e doadas aos produtores da região durante o período de execução do projeto (jul/2013 à jun/2014). Uma alternativa ainda em fase de testes é a substituição do trigo por um substrato de baixo custo, visando tornar mais barata a produção da semente. Na produção do cogumelo *Pleurotus ostreatus* foi utilizado como substrato o azevém. Este foi depositado em sacos plásticos resistentes a altas temperaturas e pasteurizado durante 4 horas a 85°C, após resfriamento (30°C ou inferior) foi realizada a inoculação da semente³⁴. Após o processo de inoculação os sacos foram acondicionados em estufa seca com temperatura em torno de 25°C, por 25-35 dias, até completo crescimento micelial. Após esta etapa, parte do micélio é capaz de produzir basidiomas (cogumelos), e os saquinhos são levados à estufa úmida, com umidade superior a 80%. Já na primeira semana começa a colheita dos cogumelos. A produtividade média de cogumelos com a utilização da semente a base de trigo foi de 26,93±5,96% por pacote, somando-se todas as colheitas durante o período de 40 dias de produção, sendo a primeira colheita responsável por aproximadamente 70% da produção.

PALAVRAS-CHAVE: Cogumelos, Transferência de Tecnologia, Geração de Renda.

APOIO: Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná – SETI

Referências Bibliográficas:

1. SILVA, M.M. **Cultivo de cogumelos comestíveis pela técnica Jun-cao**, p.7-8, 2011.
2. FAN, L. et al. **Advances in mushroom research. Food Technology and Biotechnology**, v. 44, n. 3, p. 303-311, 2006.
3. URBEN, A. F. **Produção de cogumelos por meio de tecnologia chinesa modificada**. 2. Ed. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2004.
4. OEI, P.. **Manual on mushroom cultivation: techniques species and opportunities for commercial application in developing countries**. TOOL Publications, Amsterdam. 2003 p.1-6.