

PLANTIO, ADAPTAÇÃO, PRODUTIVIDADE E RENTABILIDADE DE COGUMELOS COMESTÍVEIS EM RIO POMBA, MG

Onofre Barroca de Almeida Neto¹

David Garcia Ferreira²

Aline Nogueira Galette³

Arthur Martinelli Lanase⁴

Guilherme Lage Martins⁵

Eixo tecnológico: Agroecologia e Produção Agrícola Sustentável

Resumo

Este trabalho consistiu em relatar os detalhes da obtenção das cepas (matrizes dos cogumelos) e sua multiplicação, formulação de substratos alternativos para sua produção usando a técnica Jun Cao, adaptação na região de Rio Pomba - MG, e viabilidade econômica para pequenos produtores. Montou-se uma pequena produção de cogumelos do gênero *Pleurotus* (shimeji branco, salmão, erygii) que demonstrou ser uma alternativa extra na alimentação e renda das famílias produtoras, sem que haja a necessidade de grandes investimentos em sua produção

Palavras chave: cogumelo-ostra; hiratake; pleurotus ostreatus; substrato; Jun Cao.

INTRODUÇÃO

A importância dos cogumelos comestíveis, apreciados pelo seu valor gastronômico, vem crescendo nos últimos anos, principalmente, devido ao seu elevado teor protéico, propriedades medicinais e capacidade de degradar e reciclar resíduos agroindustriais.

O cogumelo-ostra ou *Pleurotus ostreatus*, foi escolhido por possuir elevado poder medicinal devido à presença de estatinas, moléculas que reduzem o colesterol LDL se consumido regularmente, além de possuir polissacarídeos com ação anticancerígena (GIAVASIS, 2014).

A produção por meio da técnica Jun-cao se trata de uma tecnologia inovadora que causa menores impactos ambientais quando comparada aos outros métodos de produção,

¹ Prof. do IF SUDESTE MG, Câmpus Rio Pomba. onofre.neto@ifsudestemg.edu.br

² Graduando em Ciência e Tecnologia de Laticínios do IF SUDESTE MG, Câmpus Rio Pomba. davigarciaferreira@gmail.com

³ Graduando em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IF SUDESTE MG, Câmpus Rio Pomba. alinenogueira.cta@gmail.com

⁴ Graduando em Agroecologia do IF SUDESTE MG, Câmpus Rio Pomba. arthur.mvp@gmail.com

⁵ Graduando em Agroecologia do IF SUDESTE MG, Câmpus Rio Pomba. guilherme_lage09@hotmail.com

podendo ser explorada por pequenos e médios produtores e empreendedores com grande possibilidade de participação no mercado interno e externo.

O cultivo de cogumelos surge como fonte alternativa de renda para pequenas propriedades rurais, visando à diversificação da produção nas propriedades, como uma forma de gerar emprego e renda extra.

METODOLOGIA

Utilizou a técnica Jun-Cao (Jun = Cogumelo e Cao = Gramínea) para produção do substrato. Repicou as cepas e formulou um substrato próprio, de baixo custo e de fácil aquisição para produzir os cogumelos do gênero *Pleurotus* (shimeji branco, salmão, erygii). Através da Funghi & Flora e a Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia de Brasília – DF, obtemos as cepas (matrizes) dos fungos, e a partir delas fizemos uma repicagem utilizando meio de cultura BDA (batata-dextrose-ágar). Com esta inoculamos os grãos de sorgo enriquecido com gesso agrícola, para obter a matriz secundária, para servir de veículo e posteriormente inocular o substrato de cultivo. Como substrato de produção utilizou a gramínea grama-batatais (*Paspalum notatum*) da jardinagem do IF - Sudeste MG - Campus Rio Pomba, com duas formulações (F1 e F2): F1 - 78% grama, 20% farelo de trigo e 2% calcário; F2 - 98% grama e 2% calcário. Acrescentou água até atingir a umidade de 65%, e transferiu para recipientes (sacos) de polipropileno, autoclavados a 121°C por 2 horas. Após o resfriamento fez-se a inoculação e incubação por 30 dias em temperatura ambiente e os sacos foram abertos e transferidos para estufa com 80 a 90% de umidade do ar e temperatura ambiente para indução dos basidiomas (cogumelos). Fez-se 3 colheitas por recipiente quando o chapéu do cogumelo estava levemente virado para baixo (FERREIRA et. al. 2015). Fez-se uma estimativa de custos e rendimentos da produção para comercialização *in natura*.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A produtividade foi expressa em gramas de cogumelo fresco por quilograma de substrato úmido (g/Kg s.u) e obteve para F1; 203,6 g/Kg s.u e F2 111,71 g/Kg s.u, passando a

usar o F1 para o plantio. A adição do farelo de trigo proporcionou uma concentração maior de nutrientes no substrato assimilada pelo fungo.

O cogumelo *Pleurotus ostreatus* adaptou-se bem às condições climáticas, experimentais e ao substrato formulado, mostrando que sua produção e a implantação de um meio de cultivo simples e econômico utilizando a técnica Jun-Cao, é promissora na região de Rio Pomba – MG.

O cálculo dos custos e rendimentos se baseou numa produção de 2500 pacotes/mês contendo 500 g de substrato úmido em cada pacote e perdas de 10% na produção. O rendimento para produtores iniciantes é em torno de 20%. Cada pacote deve produzir em média 100 gramas do cogumelo somando as 3 colheitas que se faz em torno de 60 dias. Assim tem-se uma produção estimada de 1125 bandejas de 200 g em 60 dias. O preço de venda de cada bandeja no atacado é de R\$ 2,50 e no varejo de R\$ 5,00, com preço de custo em insumos de R\$ 0,33 excluindo a mão de obra. Dessa forma pode-se chegar a uma renda mensal de R\$ 1.039,75 no atacado e R\$ 2.446,00 no varejo. A renda mensal em um sistema de produção escalonado, visando produção contínua, sustentável, se torna uma ótima alternativa de renda para os pequenos produtores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A técnica Jun Cao e o substrato formulado demonstrou resultado satisfatório com ótimo índice de produção e adaptação na região de Rio Pomba.

Sua produção demonstrou ser uma alternativa extra na alimentação e renda das famílias produtoras, sem que haja a necessidade de grandes investimentos em sua produção.

REFERÊNCIAS

GIAVASIS, I. Bioactive fungal polysaccharides as potential functional ingredients in food and nutraceuticals. **Current Opinion in Biotechnology**, v. 26, p. 162-17, 2014.

FERREIRA, D. G.; ALMEIDA NETO, O. B. ; FREITAS, I. S. ; BENTO, P. H. ; OLIVEIRA, B. E. F. ; GALETTI, A. N. ; REIS, C. M. L. . **Disseminação da técnica Jun-Cao de cultivo**

de cogumelos *Pleurotus Ostreatoroseus* utilizando substrato em grama *Paspalum Notatum*. In: II SIMEPE - Simpósio de Ensino, Pesquisa e Extensão do IF Sudeste MG, 2015, Barbacena, MG. Disponível em: <http://simepe.ifsudestemg.edu.br/p/ii-simepe.html> acessado em 20/07/2017.