



Evento	Salão UFRGS 2014: X SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre - RS
Título	Cogumelos comestíveis: abordagens para obtenção de bons rendimentos.
Autores	Diego Melo Pereira BARBARA ALVES ZOLET



SALÃO UFRGS 2014: X SALÃO DE ENSINO



RESUMO:

Nutricionalmente os cogumelos constituem-se como uma importante fonte alimentar. São alimentos protéicos e de baixo teor calórico reunindo aminoácidos essenciais à dieta humana, minerais, vitaminas, fibras e ácidos graxos insaturados em um único produto. O aproveitamento integral de subprodutos agroindustriais líquidos e sólidos como fonte de nutrientes para o micélio viabilizam economicamente o uso destes microorganismos para diversas aplicações biotecnológicas, incluindo a produção de inóculos e o cultivo de cogumelos. Por este motivo, a cultura tem despertado interesse de produtores rurais, impulsionados pelo fato de que o cultivo de cogumelos permite a diversificação dos negócios dentro da propriedade, detêm preços de venda atrativos, tem baixa sazonalidade de produção e pode estar integrado com cultivos agrícolas e criações animais, acompanhados de um maior consumo destes alimentos por novos perfis de consumidores. Frente a estas demandas, o Brasil enfrenta um baixo nível de industrialização e de pesquisa, desconhece a biodiversidade comestível e carece de apoio técnico consultivo fazendo com que a produção nacional atual e o rendimento dos cultivos situe-se muito abaixo de outros países do mundo que detêm maior hábito de consumo.

PROPOSTA:

Esta oficina do projeto de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ UFRGS agrega alunos de Iniciação Científica do Programa CAPES de Jovens Talentos para a Ciência e está sendo oferecida desde 2010 para alunos do curso técnico em Biotecnologia do IFRS, alunos dos cursos de graduação de Engenharia de Alimentos e de Agronomia da UFRGS e de forma extensionista a empreendedores rurais.

CONTEÚDO A SER DESENVOLVIDO:

Será abordada, através de uma apresentação prático-expositiva, uma visão sobre a cultura de cogumelos basidiomycetes. Tópicos como produção de inóculos, formulação de composto e substrato, manejo de esterilização e de inoculação, parâmetros de incubação e de condução do ambiente para frutificação dos basidiomas, obtenção de material propagativo isolado para a formação de linhagens mantidas em banco ativo de germoplasma, cultivos monospóricos e multiespóricos serão apresentados. A execução desta oficina vai permitir que o aluno compreenda noções de morfologia, fisiologia e cinética de crescimento de fungos filamentosos basidiomycetes e perceba as diferenças entre os métodos de cultivo e as práticas de manejo para obtenção de bons rendimentos em produto. Também estão previstas a apresentação das tecnologias disponíveis para cultivos de excelência e algumas espécies não convencionais que detêm potencial para serem adaptadas aos mesmos sistemas de cultivo abordados na apresentação, com duração total de 3 horas.

PRÁTICAS UTILIZADAS:

Os participantes terão oportunidade de realizar atividades práticas, sendo utilizadas três espécies como referência (*Agaricus bisporus*, *Pleurotus ostreatus* e *Lentinula edodes*) das quais serão realizadas a colheita e o isolamento das células somáticas do corpo de frutificação que serão cultivadas em meios de cultura previamente preparados. O inóculo ou *spawn* como é tradicionalmente conhecido poderá ser produzido pela inoculação asséptica do micélio em grãos de cereais, deste modo, os participantes receberão orientações para a realização posterior deste procedimento de forma artesanal, utilizando a cultura de seus isolados obtidos na atividade prática.

NECESSIDADES TÉCNICAS:

Sala de aula com retroprojeter e quadro negro.

NÚMERO DE VAGAS:

20 vagas.

PÚBLICO-ALVO:

Alunos de graduação, alunos de pós-graduação, produtores de base familiar e alunos do ensino técnico.