

A cluster of several white, gilled mushrooms (Pleurotus ostreatus) is shown against a dark, starry background. The mushrooms are arranged in a fan-like pattern, with their gills clearly visible. The text "Produção de" is written in a bold, black, sans-serif font, and "Pleurotus Ostreatus" is written in a bold, black, italicized serif font below it.

Produção de
Pleurotus Ostreatus

O Reino dos Fungos



- Estima-se que há cerca de 3.500 tipos de Cogumelos:
 - Venenosos
 - Alucinogénios
 - Ornamentais
 - Comestíveis
 - Medicinais
- A sua distribuição pelo Mundo varia, no entanto os venenosos estão em maioria.
- Em menor número, estão os medicinais, que são muito usados pela acção antibiótica.
- A literatura especializada, cita aproximadamente 2 mil espécies potencialmente comestíveis, porém, apenas 25 delas são normalmente utilizadas na alimentação humana e um número ainda menor tem sido cultivado comercialmente.

Pleurotus Ostreatus



- O *Pleurotus ostreatus*, é um fungo saprófita.
- Esta espécie existe na natureza essencialmente em troncos de árvores debilitadas ou mortas, geralmente folhosas.
- Frutificam (produzem cogumelos) quando a humidade é elevada e as temperaturas são baixas, geralmente no Outono.
- Espécie de fácil cultivo por se desenvolver numa grande diversidade de matérias-Primas.
- Pode ser cultivado em sacos de substrato, em canteiros ou em troncos de madeira.

Pleurotus Ostreatus



O cogumelo quando maduro apresenta um chapéu em forma de concha com uma cor que varia do bege a cinzento-escuro, possui um pé lateral e normalmente frutificam agrupados em cacho.

O seu tamanho varia de 5 - 20 cm de diâmetro, com um aroma e textura bastante agradáveis.

Pleurotus Ostreatus

Produto saudável em termos nutricionais, como também do ponto de vista terapêutico

- Combate a hipertensão
- Possui propriedades redutoras do colesterol, devido à Lovastatina
- Estimula o sistema imunológico
- Alimento fundamental nas dietas de emagrecimento

- **Valor Nutritivo**

Proteínas - 4,5%

Hidratos de Carbono - 4,8%

Minerais - 1 %

Água - 85-95%

Fibra - 0,8%

Valor calórico (100g) - 34 cal



Produção *Pleurotus Ostreatus*

- Duas fases distintas da produção:
 - ✓ Incubação
 - ✓ Frutificação
- Estruturas físicas separadas para cada fase.
- Parâmetros ambientais bem controlados:
 - ✓ Temperatura
 - ✓ Humidade
 - ✓ Luminosidade
 - ❖ Ventilação

Incubação

- Sala escura e fechada, luminosidade mínima.
- Temperatura entre 18 e 22°C.
- Ventilação de 1m³ de ar por hora.
- HR aproximadamente 80%.
- Humidade do substrato é normalmente suficiente para incubação.
- Tempo de Incubação varia entre 22 a 30 dias.

Estufas artesanais e de pequena dimensão



Estufas Industriais Climatizadas



Frutificação

- Sala com 12h de luz indirecta (200 a 500 lux).
- Temperatura 12 a 15°C.
- Ventilação tal que os valores de CO₂ sejam inferiores a 0.06%.
- Humidade relativa de 85 a 95%
- Três frutificações com intervalos de 14 a 21 dias.



Tipos diferentes de Sacos de Produção





Colheita

- Os cogumelos devem ser cortados pela base.
- O chapéu tem um diâmetro que varia de 5 a 20 cm e deve ser colhido ainda com a margem enrolada para dentro.
- Ambiente controlado e limpo para evitar contaminações.





Considerações Finais

- Contaminantes e infestações
 - ✓ Insectos
 - ✓ Bactérias
 - ✓ Fungos
- Manutenção da estufa
- Comercialização



Obrigada e Boas Produções!

Patrícia Cheira
Mértola, 18 de Março de 2011

Contactos:

patricia.cheira@gmail.com

96 244 22 22