

ANÁLISE DE NUTRIENTES E PROTEÍNA BRUTA EM COGUMELOS COMESTÍVEIS E COMERCIALIZADOS NO VALE DO PARAÍBA

Pétria Thomé Greber (UNITAU)
João Luis Gadioli, (UNITAU)
Julio Cesar Raposo de Almeida (UNITAU)

Introdução

O Brasil por ser um país de referência na produção agrícola, também é um gerador de grandes quantidades e variedades de biomassas residuais que podem ser utilizadas na fungicultura, agregando valor às mesmas (PIROTA et al., 2015). No Brasil, grande parte da produção dos cogumelos ainda é realizada de forma rústica por pequenos produtores rurais, que combinam a fungicultura com outras atividades agrícolas. Além disso, estudos sobre a utilização de resíduos do cultivo de cogumelos – SMS (do inglês Spent Mushroom Substrate) tem demonstrado capacidade de favorecer a ecologia microbiana do solo e disponibilizar matéria orgânica e minerais, consequentemente levando a beneficiamento de culturas vegetais (GOBBI, et al. 2016; BAREA et. al., 2017; FLOUDAS et al., 2012). Dessa forma, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a composição bromatológica em macro e micronutrientes de 5 espécies de cogumelos comestíveis de maior consumo e comercialização no Vale do Paraíba visando fomentar o incremento da produção de forma técnica e agrônômica na região, além de conscientizar a população sobre seus benefícios de consumo.

Método

O experimento foi conduzido durante o período de 16 fevereiro a de agosto de 2022 no Laboratório de análises de solos e nutrição mineral de plantas do Departamento de Ciências Agrárias da Universidade de Taubaté. Para a determinação dos nutrientes dos cogumelos, as amostras de cogumelos foram adquiridas na rede varejista de supermercado, assim como em produtores rurais da região do vale. As espécies trabalhadas foram Cogumelo Paris, Shimeji preto, Shimeji branco, Shitake e Shimofuri. A determinação dos teores de nitrogênio, fosforo, potássio e proteína bruta presente nos cogumelos seguiu metodologia descrita por Malavolta *et al.* (1989) em análises repetidas (3 repetições).

Resultados e discussão

O teor médio de matéria seca observado nos cogumelos foi de 8,49. dg.kg⁻¹ Sendo o Shimofuri (9,88 dg.kg⁻¹) o que apresenta maior média, e em sequência Shiitake (9,79 dg.kg⁻¹), Shimeji Preto (9,38 dg.kg⁻¹), Paris (8,40 dg.kg⁻¹) e Shimeji Branco (5,03 dg.kg⁻¹), valores esses que são determinados devido a características singulares de cada espécie, tamanho, meio de cultivo e fatores relacionados ao ambiente. Para nitrogênio e proteína bruta, comparando-se as médias verificou-se que os cogumelos Shimeji Preto (73,4 g.kg⁻¹) e Shimofur (68,7g.kg⁻¹) apresentaram teores de nitrogênio mais elevados em comparação aos cogumelos Paris (54,36 g.kg⁻¹), Shitake (56,3 g.kg⁻¹) e Shimeji Branco (57,2 g.kg⁻¹), enquanto para proteína bruta Shimeji Preto (32,15 dg.kg⁻¹) e Shimofuri (30,09 dg.kg⁻¹) apresentaram maior média em relação ao Shimeji Branco (25,05 dg.kg⁻¹), Shiitake (24,66 dg.kg⁻¹) e Paris (23,81 dg.kg⁻¹) utilizando o fator de correção de 4,38 proposto por Godoy e Furlani (2005) devido a quantidade de compostos não nitrogenados. Para o fósforo e o potássio, o Shimeji Preto (14,26 g.kg⁻¹) apresenta o mais elevado teor de fósforo. Os cogumelos Shimofur (12,26 g.kg⁻¹) e Paris (11,23 g.kg⁻¹) apresentaram teores de fósforo semelhantes. Assim como os cogumelos Shitake (8,80 g.Kg⁻¹) e Shimeji Branco (7,60 g.Kg⁻¹), verificou-se que o cogumelo Paris (39,93 g.kg⁻¹) apresenta o mais elevado teor de potássio. Os cogumelos Shimofuri (32,36 g.kg⁻¹), Shimeji Preto (31,60 g.kg⁻¹) e Shimeji Branco (26,86 g.Kg⁻¹) apresentaram teores de potássio semelhantes. Enquanto apenas o cogumelo Shitaki (22,80 g.kg⁻¹) apresentou valor inferior de potássio.

Considerações finais

Embora o mercado de produção de cogumelos seja tido como um dos mais antigos do mundo, o Brasil ainda é inexperiente nessa área, apresentando um contingente de produção ainda insuficiente para atender o mercado nacional e internacional, precisando dessa forma importar a mercadoria dos grandes países agroprodutores na fungicultura mundial.

Com relação a composição NPK e proteína bruta dos cogumelos de maior consumo e comercialização na região do Vale do Paraíba, embora haja uma grande diferença entre a composição nutricional de cada espécie devido a questões genéticas, formas de produção ligadas aos substratos e questões ambientais, estes podem e devem ser considerados como uma ótima fonte nutricional e alternativa para pequenos, médios e grandes produtores que querem investir no mercado nacional e internacional, de um nicho

de mercado que apresenta grande valor agregado ao produto final, quando comparado quantidade produzida x valor de lucro obtido.

Os valores de matéria seca encontrados e comparados com a literatura estavam em coerência, demonstrando que os cogumelos apresentam uma alta porcentagem de água em sua composição, tendo dessa forma a necessidade de um armazenamento correto e consumo rápido, justificando dessa forma a necessidade da proximidade entre os locais de produção e consumo

Referências

GOBBI, V., BONATO, S., NICOLETTO, C., ZANIN, G. Spent mushroom substrate as organic fertilizer: vegetable organic trials. In III International Symposium on Organic Matter Management and Compost Use in Horticulture 1146 (pp. 49-56). 2015.

GODOY, R. P. Z.; FURLANI, H. T. Valor nutricional de cogumelos comestíveis: nutritional value of edible mushrooms. **Ciênc. Tecnol. Aliment**, Campinas, v. 1, n. 27, p. 154-157, 08 maio 2022. .

PIROTA, R. D. P. B.; TONELOTTO, M.; DELABONA, P. D.; TREMACOLDI, C. R.; FARINAS, C. S.; Characterization of fungii solated from the Amazon region for the potential of biomass – degrading enzymes production. *Ciência Rural* 45: 1606-1612. 2015