



COGUMELOS COMESTÍVEIS DE MINAS GERAIS

Felipe Tavares Lima – Universidade Federal Rural de Pernambuco, e-mail: flima.florestal@gmail.com

João Pedro Vianna Braga – Universidade Federal de Viçosa, e-mail: joao.pvbraga07@gmail.com

Área de conhecimento: Ciências Biológicas e da Saúde

Área temática: Microbiologia

Categoria: Pesquisa

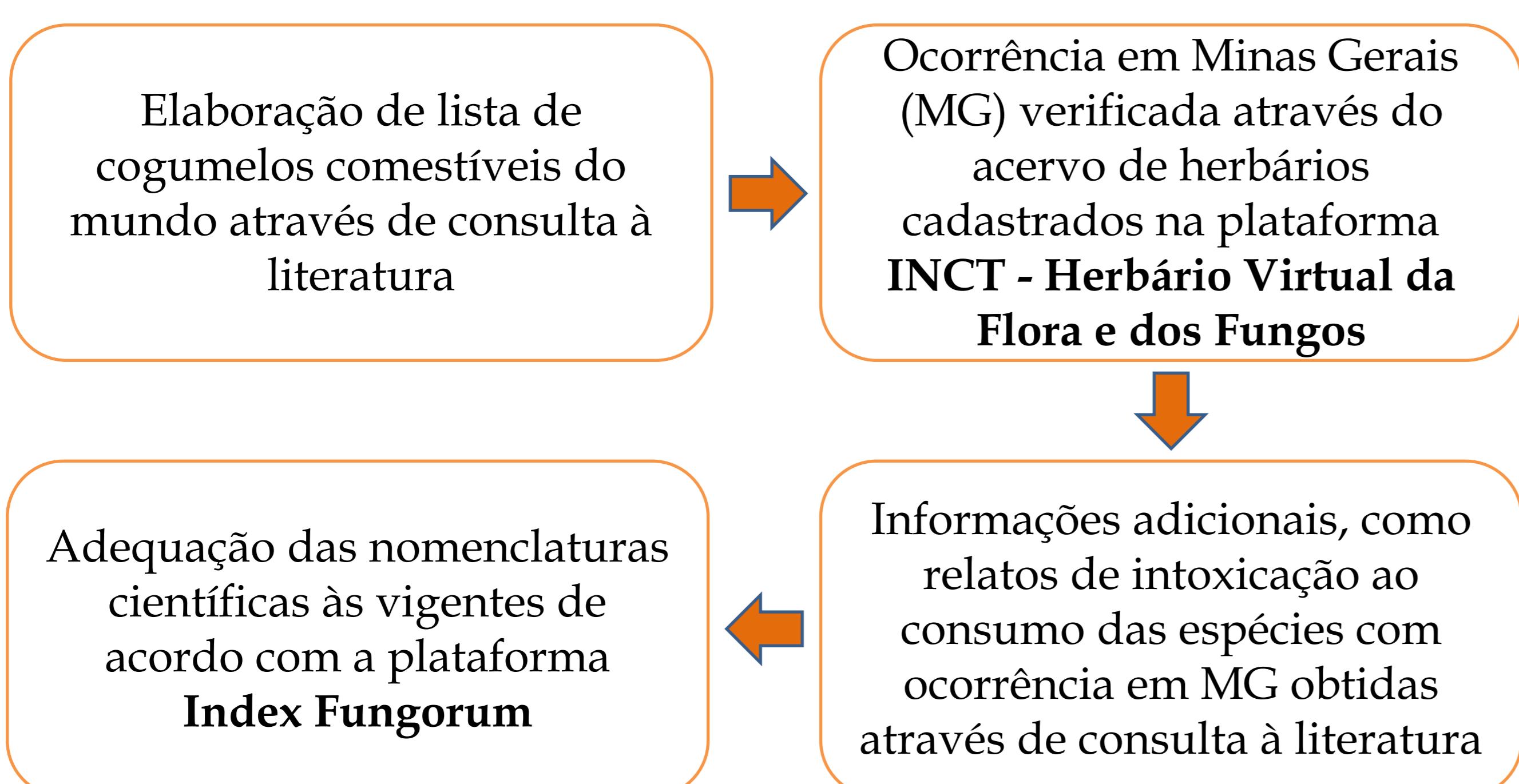
Introdução

A crescente demanda por novas fontes proteicas e novos sabores tem feito crescer a comercialização de cogumelos alimentícios em todo o mundo. Os basidiomycetes são considerados boas fontes de proteínas, podendo possuir teores superiores a 40% do seu volume seco, além de outros importantes nutrientes e sabor umami apreciado, trazendo altos valores agregados a esses produtos. Um grande desafio para a competitividade Brasileira neste setor, no entanto, é a necessidade de controle das condições climáticas, pois as espécies mais consumidas no mundo são aclimatadas às condições europeias ou asiáticas. Uma resolução deste problema seria o cultivo de espécies nativas, pois estas são evolutivamente aclimatadas às condições ambientais locais.

Objetivos

- Listar os fungos comestíveis que ocorrem naturalmente no estado de Minas Gerais, para posteriores estudos em domesticação, manejo e consumo

Material e Métodos



Resultados e Discussão

Tabela 1. Espécies e ordens de cogumelos comestíveis com espécimes preservados em herbários do acervo INCT coletados em Minas Gerais

Nome científico	Ordem
<i>Auricularia delicata</i>	Auriculariales
<i>Auricularia fuscusuccinea</i>	Auriculariales
<i>Cyathus stercoreus</i>	Agaricales
<i>Favolus brasiliensis</i>	Polyporales
<i>Gloeoporus theleporoides</i>	Polyporales
<i>Lentinus berteroi</i>	Polyporales
<i>Lentinus tigrinus</i>	Polyporales
<i>Phellinus gilvius</i>	Hymenochaetales
<i>Pisolithus microcarpus</i>	Agaricales
<i>Schizophyllum commune</i>	Agaricales
<i>Pycnoporus sanguineus</i>	Polyporales
<i>Pycnoporus cinnabarinus</i>	Polyporales
<i>Trametes ochracea</i>	Polyporales

- Das espécies listadas apenas 4 são declaradas como de ocorrência no Brasil no livro sobre cogumelos comestíveis da FAO, maior publicação sobre o tema no mundo. Nenhuma apresentou relatos de toxicidade.



Figura 1. Alguns dos cogumelos listados. a) *A. fuscusuccinea* b) *L. berteroi* c) *P. gilvius* d) *F. brasiliensis* e) *S. commune* f) *P. sanguineus*

Conclusões

- Minas Gerais possui diversidade relevante em espécies nativas de cogumelos comestíveis.
- Esse recurso, apesar do grande potencial para utilização, ainda é negligenciado pela indústria e ciência do estado.

Apoio Financeiro

Agradecimentos