

Aproveitamento de resíduos agroindustriais para produção de cogumelos comestíveis como uma proposta de ensino de ciências da natureza para estudantes do ensino infantil, fundamental I, fundamental II

Kayke Rodrigues de Oliveira¹, Marliane de Cássia Soares da Silva², José Maria Rodrigues da Luz², Camila da Costa Silva Paula²

¹ Colégio de Aplicação – Coluni - Universidade Federal de Viçosa

² Laboratório de associações Micorrízicas (LAMIC), Departamento de Microbiologia. Universidade Federal de Viçosa
ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável

Extensão

Introdução

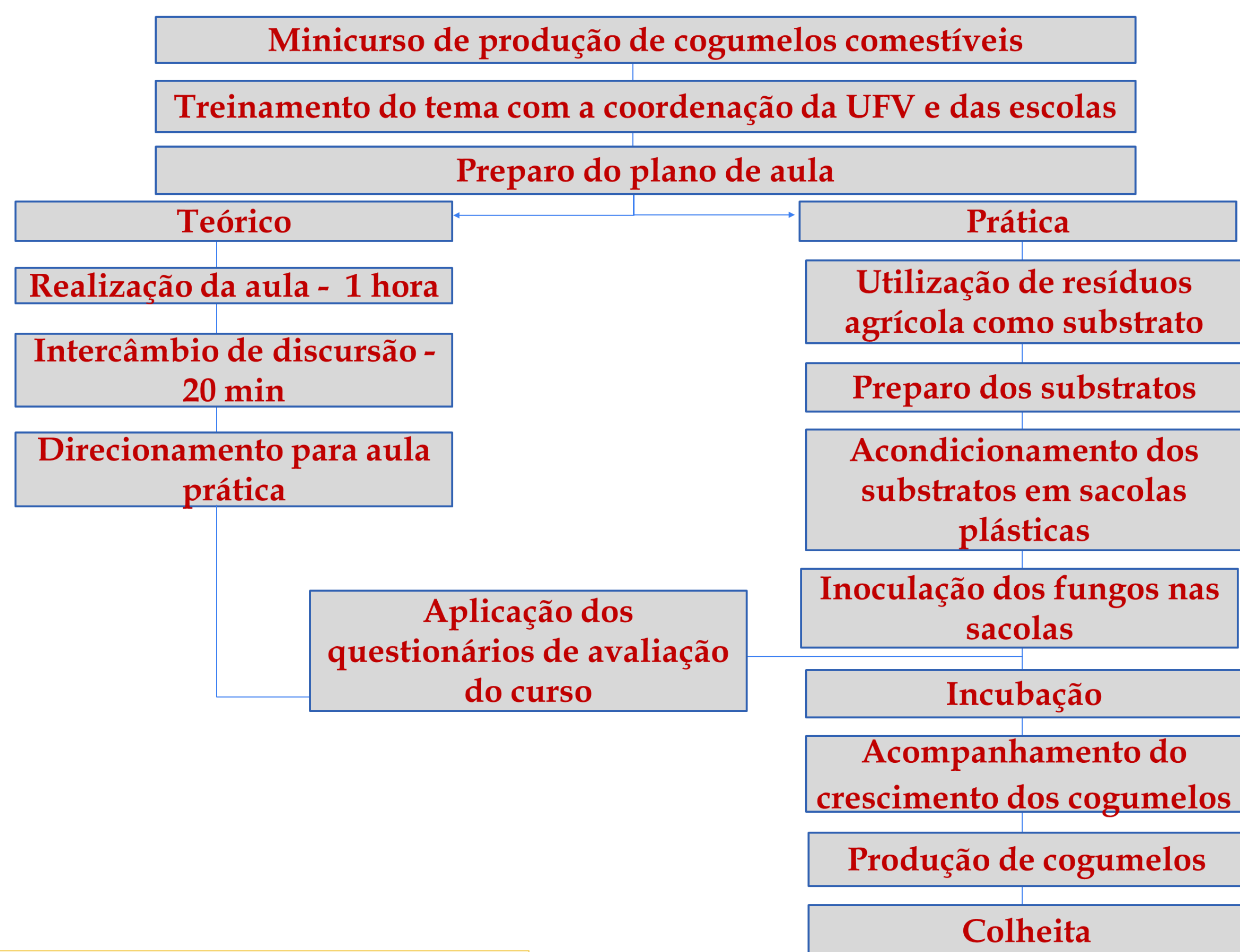
Os cogumelos são alimentos que têm sido cada vez mais consumidos pelos brasileiros. Além da versatilidade gastronômica, esse alimento possui altos valores nutricionais e propriedades medicinais. Vários resíduos agroindustriais, a exemplo de bagaço de cana-de-açúcar, casca e borra de café e malte cervejeiro, podem ser utilizados para o crescimento fúngico e produção de cogumelos, permitindo uma reutilização de subprodutos agrícolas que seriam descartados no ambiente. Contudo, a produção de cogumelos no Brasil ainda é baixa devido, principalmente, a falta de conhecimento técnico. Assim, este projeto de extensão pode despertar a consciência nos alunos do ensino infantil e fundamental a respeito do conhecimento sobre os cogumelos comestíveis, seu potencial uso na alimentação humana e da importância de reciclagem/reutilização de resíduos, para as futuras gerações de consumidores.

Objetivos

Desenvolver minicursos de produção e processamento de cogumelos comestíveis para desenvolver o conhecimento de estudantes do ensino infantil, fundamental I, fundamental II e médio sobre os cogumelos comestíveis, seu potencial uso na alimentação humana ressaltando a importância da reciclagem/reutilização de resíduos, para as futuras gerações de consumidores.

Material e Métodos

Este projeto de extensão foi realizada na praça Silviano Brandão em Viçosa durante a 20ª Semana Nacional de Ciência Tecnologia e em duas escolas em Teixeira/MG de ensino fundamental nas turmas de 6 e 7 ano.



Apoio Financeiro



Resultados

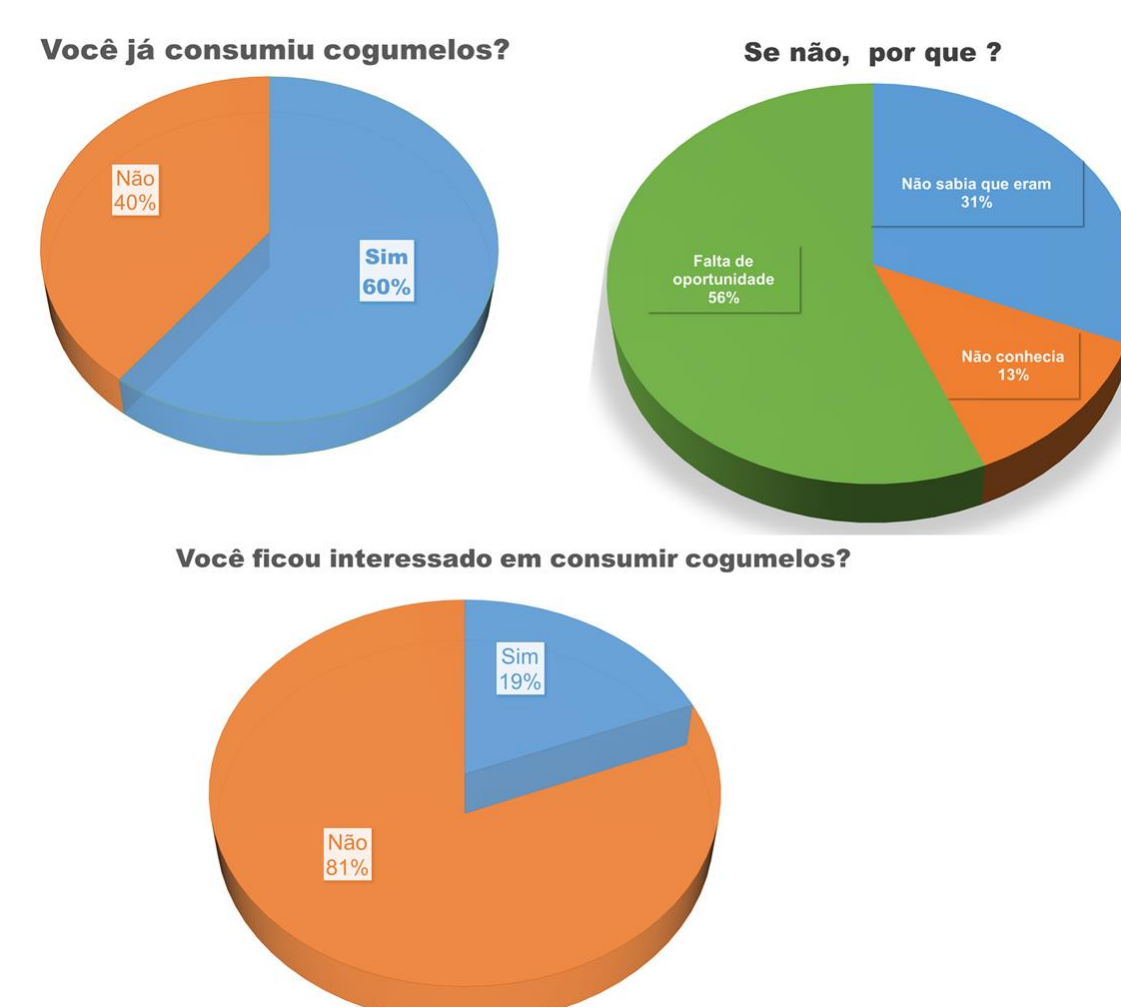
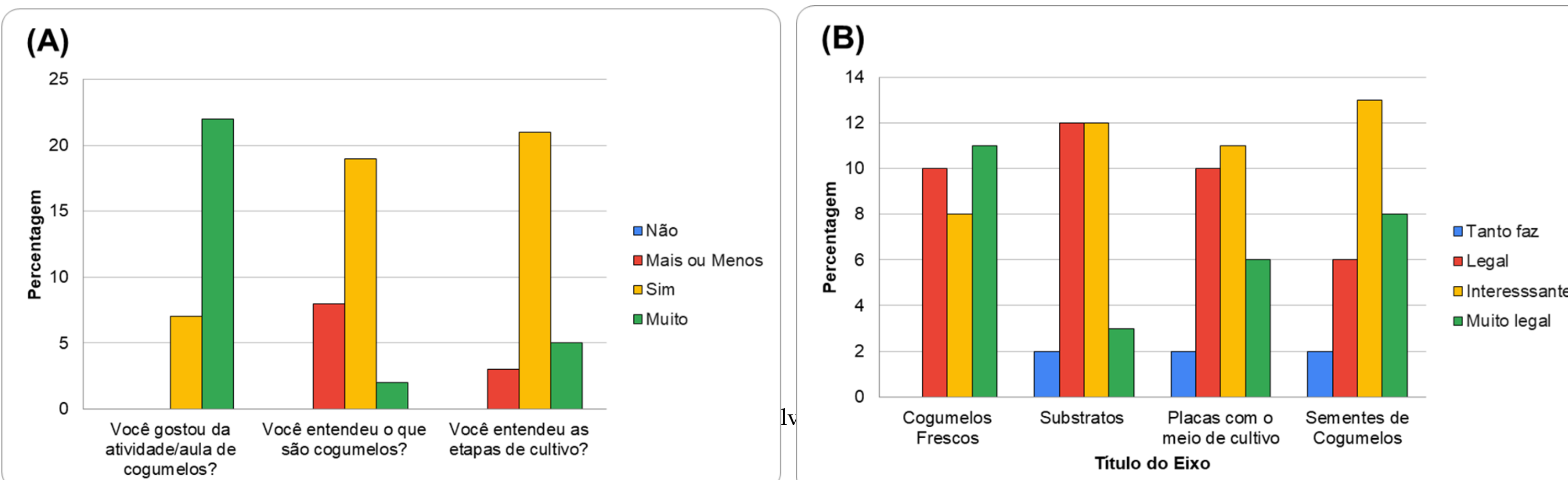


Figura 2. Respostas dos estudantes sobre o consumo de cogumelos comestíveis na dieta



Figura 3. Desenvolvimento fúngico e produção de cogumelos comestíveis em bagaço de cana-de-açúcar utilizados nos minicursos de na praça pública de Viçosa/MG desenvolvidos nos minicursos



Figura 4. Minicurso desenvolvido pela estudante bolsista do PIBex-Júnior em Escola Pública



Figura 5. Interação do pesquisadores e estudante bolsista do PIBex-Júnior com os estudantes colegiais em um minicurso na praça pública de Viçosa/MG desenvolvidos nos minicursos

Conclusões

Portanto, o retorno das atividades teóricas e práticas foi positivo e bastante animador para novos projetos. Além disso o projeto foi muito importante para a minha formação como bolsista PIBex-júnior.

Bibliografia

- RODRIGUES, G. de M., OKURA, M. H. Edible mushrooms in Brazil: a literature review. Research, Society and Development, [S. l.], v. 11, n. 8, p. e24711830830, 2022.
- CHEUNG, P.C.K. The nutritional and health benefits of mushrooms. Nutrition Bulletin, 35: 292-299, 2010.
- FURLANI, R. P. Z.; GODOY, H. T. Valor nutricional de cogumelos comestíveis. Ciênc. Tecnol. Aliment. n. 27, v.1, p. 154-157, 2007.
- NUNES, M.D.; DA LUZ, J.MR.; PAES, S. A.; RIBEIRO, J.J.O.; DA SILVA, M.C.S.; KASUYA, M.C. M. Nitrogen Supplementation on the Productivity and the Chemical Composition of Oyster Mushroom. Journal of Food Research, 1, 2; 2012.