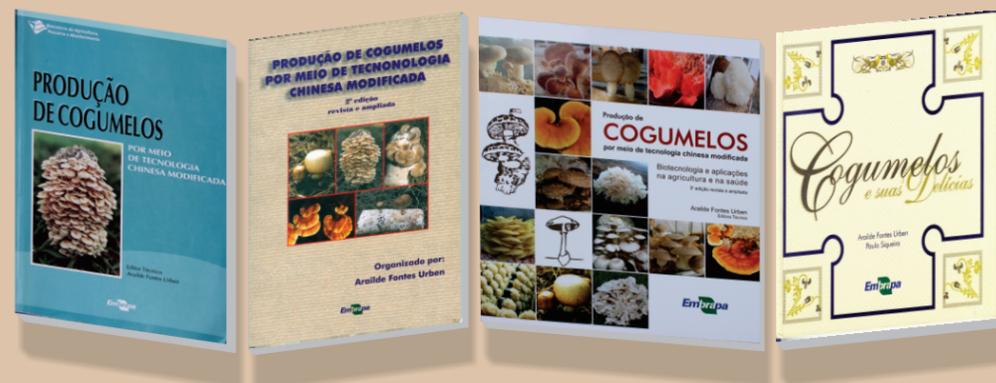


Exemplos de cogumelos cultivados com a técnica JunCao



Livros publicados



Para aquisição...

Livraria Embrapa: www.embrapa.br/livraria

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Parque Estação Biológica W5 Norte final
Caixa Postal: 2372 CEP: 70770-917
Fone: 61 3448-4769, 3448-4770
Fax: 61 3340-3624
Brasília, DF

Projeto Gráfico e Diagramação: Raul César Pedroso da Silva

Fotos: Cláudio Bezerra

Pesquisadora responsável: Arailde Fontes Urben - Ph.D.
(Bióloga, Fitopatologista, Micologista)

<https://www.embrapa.br/recursos-geneticos-e-biotecnologia>

<https://www.embrapa.br/fale-conosco/sac/>

Mais informações sobre parcerias podem ser obtidas junto ao
Setor de Prospecção e Avaliação de Tecnologias - SPAT
pelo e-mail: cenargen.spat@embrapa.br



Embrapa MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Cogumelos Funcionais

Nutrição e saúde ao alcance de todos



Brasília, DF - 2018

Embrapa

Em 1996, a Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia adaptou para o Brasil uma técnica chinesa capaz de e intensificar e baratear a produção de cogumelos comestíveis, pois substitui os meios de cultivo tradicionais (troncos de árvore ou serragem), pelo uso de substrato de capim, junto com outros nutrientes. A técnica conhecida como JunCao (Jun=fungo Cao=gramínea) permite que o cultivo de cogumelos seja muito mais econômico, rápido e de fácil manejo, além de trazer benefícios sociais e ecológicos.

Esta técnica pode ser usada no cultivo de cogumelos comestíveis e medicinais, com pequenas variações na composição do substrato, condições ambientais e no manejo, conforme a espécie cultivada.

Os passos da Técnica JunCao



Preparação do substrato - A receita prevê 78% de capim (braquiária, tifton, capim-elefante ou outros), 20% de farelo e 2% de gesso agrícola, adicionando-se água em quantidade suficiente para dar a liga.



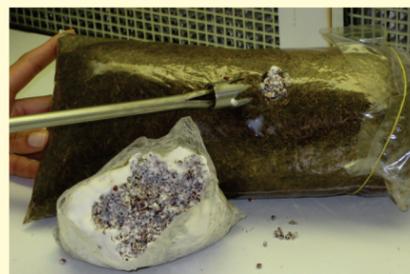
Elaboração dos sacos ou "camas" - Um quilo da mistura deve ser colocado em um saquinho plástico resistente ao calor que, bem fechado, é esterilizado por uma hora e meia em uma autoclave ou panela de pressão, à temperatura de 120°C.



Produção das "sementes" I - Nessa fase, amostras de tecidos dos cogumelos, são colocadas em placas de Petri, em ambiente escuro, à temperatura de 25°C, por sete a dez dias, período de crescimento do micélio.



Frutificação dos cogumelos - Nesse estágio, transferem-se os saquinhos para outro ambiente com temperatura em torno de 24°C, umidade a 80%, à meia-luz. Devem ser feitos pequenos cortes nos focos de frutificação para permitir o crescimento do fungo. Um saquinho de JunCao produz até quatro vezes, sendo que a primeira colheita resulta em 140 a 300 gramas de cogumelo, produtividade que cai levemente conforme o consumo dos nutrientes do substrato.



Inoculação das "camas" - Os saquinhos inoculados são colocados em uma sala escura, com temperatura entre 25 e 27°C e umidade relativa do ar em torno de 70% para a incubação. Nesse ambiente, o saquinho permanece de 15 dias a três meses, período no qual o micélio (semente) se alastra pelo substrato, iniciando a frutificação dos cogumelos.



Produção das "sementes" II - Depois de resfriada em temperatura ambiente, é feita a inoculação do micélio. Em seguida, faz-se um furo no saquinho, fechando-o com um pedacinho de espuma para permitir a respiração do fungo. Após 15 dias, o micélio se espalhará, dando ao substrato aspecto de algodão. Nesse estágio, a semente está pronta para ser inoculada na "cama" ou saco JunCao

A Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia mantém um Banco de Cogumelos para Uso Humano, no qual estão armazenadas 514 espécies comestíveis, medicinais, tóxicas, venenosas e alucinógenas, abrangendo aproximadamente 2000 acessos. A Unidade continua trabalhando para enriquecer o Banco e, para isso, investe na realização de coletas periódicas de cogumelos em diversas regiões brasileiras e na introdução de espécies exóticas.

As propriedades farmacológicas de algumas espécies apresentam grande potencial econômico e um dos objetivos é estudar e ampliar a sua utilização através de técnicas biotecnológicas. O trabalho com cogumelos da Embrapa tem contribuído para o aumento da produção no País, além de oferecer à população brasileira alimentos saudáveis, sem o uso de agrotóxicos, e funcionais, pelas propriedades nutricionais e medicinais que apresentam.



Banco de Cogumelos para Uso Humano

A Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia promove cursos sobre a técnica JunCao desde 1996. Em 2017, a Unidade comemorou a realização da 50ª edição do Curso de Cultivo de Cogumelos Comestíveis e Medicinais, capacitando mais de 2.000 pessoas procedentes de vários estados brasileiros e até do exterior. Paralelamente, promoveu e participou de três workshops, oito Simpósios Nacionais Sobre Cogumelos Comestíveis, nove Simpósios Internacionais Sobre Cogumelos no Brasil, e publicou quatro livros.

Esses cursos são realizados todos os anos, geralmente nos meses de maio e setembro. São cinco dias de curso com aulas teóricas e práticas sobre diversos temas importantes para a fungicultura: morfologia, fisiologia, preparo de "sementes" e de substratos, controle de pragas, aspectos econômicos da fungicultura (processamento de mercado), empreendedorismo, entre outros assuntos. São proferidas também palestras de médicos sobre o uso de cogumelos como tratamento complementar para diversas patologias clínicas e visita a produtores.



Cursos de cultivo de cogumelos com a técnica JunCao adaptada

Para informações completas sobre a tecnologia JunCao para produção de cogumelos, acesse o programa Dia de Campo na TV no link: <https://www.youtube.com/watch?v=4iXEWiJxtUw>