

## FICHA TÉCNICA – GANODERMA LUCIDUM PROPÁGULO DE COGUMELOS EM GRÃO (SPAWN)



**Produto:** Propágulo de cogumelos em grão

**Nome científico:** *Ganoderma lucidum*

**Nome comum:** Reishi

**Estirpe:** AB9720



### Descrição do Produto:

Propágulo/Micélio de cogumelo em grão para produção de cogumelos *Ganoderma lucidum* – *Reishi* (AB9720).

### Características da embalagem:

Embalagem de plástico resistente e com bandas de respiração para trocas gasosas. Uma embalagem contém 2 kg de micélio. As embalagens são transportadas em caixas de cartão especialmente desenvolvidas para o transporte de micélio.

### **Condições de armazenamento:**

Produto armazenado à temperatura de entre 2 a 4<sup>o</sup> C em câmara de frio. As embalagens devem ser retiradas das caixas de cartão e colocadas na câmara de frio.

### **Condições de Transporte:**

Transporte realizado em camião de caixa fechada, convenientemente limpo e refrigerado à temperatura de entre 2 a 4<sup>o</sup> C.

### **Prazo de Validade:**

Se cumpridas as condições descritas em condições de armazenamento e transporte acima descritas, a validade do produto é de 6 meses.

### **Condições de utilização:**

Pronto a utilizar. No caso de se encontrarem na câmara de frio, devem ser retiradas 12h antes da inoculação. Depois de abertas, as embalagens devem ser colocadas nas mesmas condições de armazenamento e utilizadas o mais rapidamente possível.

### **Descrição do uso pretendido para o produto:**

O propágulo de cogumelo em grão é especialmente destinado à inoculação de palha, borras de café, estilha de madeira, pellets, entre outras matérias-primas, para produção de cogumelos em substratos. Depois de feita a sementeira e passado o período de incubação em temperatura e humidades controladas, os substratos vão produzir cogumelos das espécies e estirpes inoculadas.

### Outras informações:

**Espécie:** *Ganoderma lucidum*

**Caraterísticas:** Cogumelo com aplicações medicinais. É um dos mais antigos cogumelos cultivados no Extremo Oriente, por causa das suas propriedades curativas. Os corpos de frutificação aparecem com uma forma semelhante a um tentáculo terminado em forma de disco e com um diâmetro / comprimento de 10 a 20 cm.

<b>SUBSTRATO RECOMENDADO</b>	Estilha de madeira, serradura ou pellets com 10% de farelo	
<b>INOCULAÇÃO</b>	Misturar com $\pm$ 5% de spawn	
<b>INCUBAÇÃO</b>	<b>Temperatura da sala</b>	23 ° C
	<b>Temperatura do substrato</b>	25 ° C
	<b>Duração</b>	Approx. 18 dias
<b>FASE DE AMADURECIMENTO</b>	<b>Duração</b>	30 a 50 dias
<b>CONDIÇÕES DE FRUTIFICAÇÃO</b>	<b>Temperatura da sala</b>	10-25 ° C
	<b>Humidade relativa</b>	80 - 90%
	<b>Concentração de CO<sub>2</sub></b>	Menos de 2000 ppm
	<b>Luz</b>	1000 Lux
<b>CICLOS DE FRUTIFICAÇÃO</b>	<b>Número</b>	3 a 4
	<b>Intervalo</b>	20 a 30 dias
<b>RENDIMENTO MÉDIO</b>	150 a 200 g de cogumelos por kg de substrato	

Valores fornecidos por produtores experientes. Os dados podem sofrer alterações se não cumpridas as exigências constantes na tabela anterior.

### Valor nutricional do cogumelo

100 g de cogumelos contêm em média:

- Valor energético: 3068 KJ /732 Kcal

- Lípidos: 2,3 g

dos quais saturados: 0,3 g

- Hidratos de carbono: 43,8 g

dos quais açúcares: 4,6 g

- Proteínas: 23,08 g

- Sal: 0,02 g

***Ganoderma lucidum (Reishi)*** - é uma espécie de cogumelo muito apreciado na Ásia, onde é utilizado como cogumelo medicinal na medicina tradicional chinesa há muitos anos.

Os mais de 100 polissacarídeos já isolados a partir desta espécie possuem, na sua maioria, propriedades anti-microbianas e anti-virais activas e estimulam a produção das células do sistema imunitário, no entanto, não actuam directamente como agentes anti-tumorais. Estudos recentes referem ainda que alguns polissacarídeos presentes nestes cogumelos podem ainda ajudar a reduzir os efeitos do envelhecimento, uma vez que reduzem os danos provocados pelos radicais livres. Outros compostos activos presentes nesta espécie, os triterpenóides, possuem propriedades anti-inflamatórias, anti-histamínicas e inibidoras da síntese de colesterol.

**Ficha Técnica elaborada por Aromas e Boletos, Lda.**

Leiria, 08 de agosto de 2018