

## FICHA TÉCNICA - PLEUROTUS DJAMOR PROPÁGULO DE COGUMELOS EM GRÃO (SPAWN)



**Produto:** Propágulo de cogumelos em grão

**Nome científico:** *Pleurotus djamor*

**Nome comum:** Ostra rosa

**Estirpe:** AB2708



### Descrição do Produto:

Propágulo/Micélio de cogumelo em grão para produção de cogumelos *Pleurotus djamor* – *Ostra rosa* (AB2708).

### 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 10° 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 10° 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:** *Pleurotus djamor*

**Caraterísticas:** Rápida incubação e corpos de frutificação decorativos. Este cogumelo cresce no calor. Acima de 19 °C forma numerosos cachos cor-de-rosa com medidas variáveis entre 7 a 12 cm de diâmetro. Em temperaturas mais baixas, perdem a cor e a forma. As culturas deste cogumelo, como o spawn e os substratos, morrem a temperaturas abaixo de 8-10 °C.

<b>SUBSTRATO RECOMENDADO</b>	Palha de trigo	
<b>SPAWN</b>	Não resistente ao frio (min 10 °C) e armazenamento curto	
<b>INOCULAÇÃO</b>	Misturar com ± 5% de spawn	
<b>INCUBAÇÃO</b>	<b>Temperatura da sala</b>	20-22 ° C
	<b>Temperatura do substrato</b>	25-30 ° C
	<b>Duração</b>	13 a 16 dias
<b>INDUÇÃO DE FRUTIFICAÇÃO</b>	<b>Temperatura</b>	18-24 ° C
	<b>Humidade relativa</b>	90-95%
<b>CONDIÇÕES DE FRUTIFICAÇÃO</b>	<b>Temperatura da sala</b>	18-28 ° C
	<b>Humidade relativa</b>	85-90%
	<b>Concentração de CO<sub>2</sub></b>	Menos de 1000 ppm
	<b>Luz</b>	800-1500 Lux
<b>CICLOS DE FRUTIFICAÇÃO</b>	<b>Número</b>	2 a 3
	<b>Intervalo</b>	10 a 12 dias
	<b>Entre frutificações</b>	Humidade relativa aumenta para 90-95%
<b>CICLO DE PRODUÇÃO TOTAL</b>	Approx. 2,5 meses	
<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: 146 kJ / 35 kcal
- Lípidos: 0,5 g
- dos quais saturados: 0 g
- Hidratos de carbono: 5 g
- dos quais açúcares: 1 g
- Proteínas: 3 g
- Fibras: 1 g
- Sal: 15 mg

***Pleurotus djamor (Ostra rosa)*** – Estes cogumelos não têm gosto especial e são cultivados principalmente por seu aspeto decorativo. Pode ser preparado como o cogumelo ostra cinza, mas a cor desaparece quando cozinhado, daí que seja mais usado em saladas, marinado ou como guarnição.

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

Leiria, 06 de setembro de 2018