

FICHA TÉCNICA – PLEUROTUS ERYNGII PROPÁGULO DE COGUMELOS EM GRÃO (SPAWN)



Produto: Propágulo de cogumelos em grão

Nome científico: *Pleurotus eryngii*

Nome comum: Cogumelo do Cardo

Estirpe: AB2603



Descrição do Produto:

Propágulo/Micélio de cogumelo em grão para produção de cogumelos *Pleurotus eryngii* – Cogumelo do Cardo (AB2603).

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^o 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^o 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 eryngii*

Caraterísticas: Cogumelos com corpos frutíferos totalmente comestíveis. O chapéu é castanho acinzentado, de 7 a 10 cm de diâmetro com pé branco. Esta variedade está a tornar-se cada vez mais popular na Europa graças à sua textura forte, aroma delicioso e boa conservação.

SUBSTRATO RECOMENDADO	Estilha de madeira, serradura ou pellets com 10% de farelo	
INOCULAÇÃO	Misturar com \pm 5% de spawn	
INCUBAÇÃO	Temperatura da sala	23-25 ° C
	Temperatura do substrato	25-28 ° C
	Duração	10 a 15 dias
FASE DE AMADURECIMENTO	Duração	35 dias a 20-22 ° C
INDUÇÃO DE FRUTIFICAÇÃO	Abrir o saco e baixar a temperatura para 18 ° C	
CONDIÇÕES DE FRUTIFICAÇÃO	Temperatura da sala	12-15 ° C
	Humidade relativa	95-97%
	Concentração de CO₂	Menos de 1200 ppm
	Luz	800-1500 Lux
CICLOS DE FRUTIFICAÇÃO	Número	2
	Intervalo	1-2 semanas
	Entre frutificações	Humidade relativa aumenta para 90%
CICLO DE PRODUÇÃO TOTAL	Approx. 2 meses	
RENDIMENTO MÉDIO	150 a 180 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: 76 kJ / 18 kcal

- Lípidos: 0,25 g

dos quais saturados: 0 g

- Hidratos de carbono: 5 g

dos quais açúcares: 1 g

- Proteínas: 2 g

- Fibras: 2,4 g

Pleurotus eryngii (Cogumelo do Cardo) - é um cogumelo aromático, saboroso e *al dente*. O seu paladar é semelhante ao dos ceges e é muito apreciado entre *gourmets*. É um bom comestível, considerado mesmo superior relativamente às outras espécies de pleurotus. É especialmente bom em massas.

Ficha Técnica elaborada por Aromas e Boletos, Lda.

Leiria, 08 de agosto de 2018