

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



**Produto:** Propágulo de cogumelos em grão

**Nome científico:** *Pleurotus ostreatus*

**Nome comum:** Ostra cinza, repolga

**Estirpe:** AB2191



### Descrição do Produto:

Propágulo/Micélio de cogumelo em grão para produção de cogumelos *Pleurotus ostreatus* – Ostra (AB2191).

### 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:** *Pleurotus ostreatus*

**Caraterísticas:** Cogumelos de rápido crescimento, alto rendimento e excelente qualidade dos corpos frutíferos. Crescem em cacho com pétalas que podem ir do cinzento ao castanho-acinzentado. As pétalas são grandes e grossas (diâmetro entre 7 a 10 cm) e de haste curta. São cogumelos muito saborosos e com boa preservação.

<b>SUBSTRATO RECOMENDADO</b>	Palha de trigo, borras de café	
<b>INOCULAÇÃO</b>	Misturar com $\pm$ 2% de spawn	
<b>INCUBAÇÃO</b>	<b>Temperatura da sala</b>	20-22 ° C
	<b>Temperatura do substrato</b>	25-30 ° C
	<b>Duração</b>	19 a 22 dias
<b>INDUÇÃO DE FRUTIFICAÇÃO</b>	<b>Temperatura</b>	Baixar para 6-15 ° C
	<b>Humidade relativa</b>	90-95%
<b>CONDIÇÕES DE FRUTIFICAÇÃO</b>	<b>Temperatura da sala</b>	10-17 ° C
	<b>Humidade relativa</b>	85%
	<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>	1-2 semanas
	<b>Entre frutificações</b>	Humidade relativa aumenta para 90%
<b>CICLO DE PRODUÇÃO TOTAL</b>	Approx. 3 meses	
<b>RENDIMENTO MÉDIO</b>	200 a 250 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 ostreatus (Ostra cinza)*** - é um cogumelo com aroma especial e consistência tenra e muito versátil. Fica bem com uma grande quantidade de pratos em que entrem cogumelos. Consumir só o chapéu, removendo o pé que é de textura fibrosa e de consistência elástica. A carne é branca, agradável e dura, mas fraca tanto em cheiro como em sabor. Por estas características é utilizado em qualquer prato em que a receita incorpore cogumelos, mas que seja poderoso em aromas próprios. Como quase todos os *Pleurotus*, o cogumelo ostra é de boa qualidade, recomendando-se o consumo de exemplares novos, uma vez que os exemplares antigos apresentam tendência a endurecer.

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

Leiria, 08 de agosto de 2018