

CRESCIMENTO MICELIAL DE *Pleurotus ostreatus* EM SUBSTRATOS SUPLEMENTADOS COM BAGAÇO DE MALTE

Larissa Fratini da Silva¹; Olívia Gomes Martins²; Meire Cristina Nogueira de Andrade³.

¹Centro de Ciências da Saúde – Universidade do Sagrado Coração – larissa_fratini@hotmail.com

²Pós-graduação – Agronomia: Energia na Agricultura – Universidade Estadual “Júlio de Mesquita Filho” – oliviagmartins@gmail.com

³Centro de Ciências Exatas e Sociais Aplicadas – Universidade do Sagrado Coração – mcnandrade@hotmail.com

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica Voluntária – PIVITI
Área do Conhecimento: Saúde – Ciências Biológicas

Para o cultivo *in vitro* do cogumelo comestível *Pleurotus ostreatus*, é possível utilizar diferentes suplementações à base de resíduos agroindustriais, como cascas, farelos, entre outros. Todavia, a literatura carece de estudos sobre a utilização de bagaço de malte como suplementação no meio de cultura para o cultivo deste cogumelo. Este resíduo é gerado em grande volume pela indústria cervejeira, e sua utilização pode ser uma maneira efetiva de suplementação de substrato para o cultivo de fungos comestíveis. Portanto, o presente projeto teve como objetivo avaliar o crescimento micelial do *P. ostreatus* em meios de cultura suplementados com bagaço de malte em diferentes proporções (0, 5, 10, e 20%, em base seca). Quanto aos resultados, não houve interação significativa entre linhagens e substratos. A linhagem SB obteve crescimento micelial maior que a linhagem LC (65,35 mm e 63,46 mm, respectivamente). Quanto aos substratos, o maior crescimento foi obtido no substrato S2, com uma média de 67,75 mm. Os demais substratos não diferiram estatisticamente entre si (S1= 62,95 mm, S3= 64,06 mm e S4 = 62,85). Conclui-se o *P. ostreatus* foi capaz de se desenvolver em todos os substratos suplementados com o bagaço de malte, mas é fundamental considerar as necessidades de cada linhagem adequando as proporções a serem utilizadas nos substratos para o cultivo. Palavras-chave: Aproveitamento. Resíduos. Cervejaria. Cogumelos.