

QUALIDADE NUTRICIONAL DE LINHAGENS DO COGUMELO COMESTÍVEL SHIITAKE CULTIVADO EM TORAS DE EUCALIPTO

Gabriel Lacorte Pires de Oliveira¹; Ana Paula Cerino Coutinho¹; Meire Cristina Nogueira de Andrade²

¹Centro de Ciências da Saúde – Universidade do Sagrado Coração – gabriel.urkon2@gmail.com;
anapaulacerino@ig.com.br

²Programa de Mestrado em Ciência e Tecnologia Ambiental – Universidade do Sagrado Coração –
mcnandrade@hotmail.com

Tipo de Pesquisa: Iniciação Científica Voluntária – PIVIC

Agência de Fomento: Não há

Área do Conhecimento: Saúde – Nutrição

O Shiitake (*L. edodes*) é um alimento de qualidade elevada, sendo rico em proteínas, vitaminas e sais minerais e pobre em calorias e gorduras. No entanto, seu valor nutricional varia em função da espécie, da linhagem cultivada, do processamento após colheita, da parte do basidioma e do tipo de substrato de cultivo utilizado. Assim, este trabalho teve por objetivo avaliar e comparar nutricionalmente os basidiomas das linhagens LE-240, LE-241, LE-243, LE-244 e BP-245 de shiitake, inteiros ou em partes (péleo e estípete), quando produzidos em toras de um clone de eucalipto. Após a coleta, os cogumelos foram postos em muflas para terem o excedente de água retirada e para melhor manipulação. Cada linhagem foi dividida em três grupos de cogumelos inteiros, estípetes e péleos. Com o uso de um liquidificador industrial cada grupo foi triturado, até atingir o estado de pó. Após isso foram feitos os testes de proteínas e cinzas, seguindo o processo de triplicata para cada grupo de cada linhagem, totalizando então quarenta e cinco amostras. As análises de proteínas e cinzas foram determinadas utilizando a metodologia da AOAC, (1997). As médias do teor de proteínas das amostras de cogumelos inteiros variaram de 11,16 a 15,78%, sendo que as linhagens LE-240 e BP-245 obtiveram as maiores médias. As médias de cinzas em amostras de cogumelos inteiros variaram de 5,38 a 6,95%, sendo que as linhagens LE-241 e LE-244 obtiveram as maiores médias. Assim, conclui-se que as linhagens de *L. edodes*, assim como as partes dos basidiomas analisados, influenciaram na composição das amostras.

Palavras-chave: *Lentinula edodes*. Valor nutricional. Análise bromatológica. Proteínas.