

INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE COGUMELOS AMAZÔNICOS

*Larissa Paiva Viégas¹, Mônica Voss¹, Valdinei Moreira dos Santos¹, Pierre Pinto Cardoso¹
Matheus Sousa Silva², João Pedro da Costa Sousa²*

Resumo: A produção de cogumelos é uma atividade importante em diversas regiões do mundo e a produção em escala comercial depende das características genéticas dos cogumelos, de fatores físicos, ambientais, químicos, nutritivos e microbiológicos. Os cogumelos comestíveis são ricos em fibras e proteínas, possuem baixo teor de gorduras e alto valor nutricional. Além disso, contêm uma série de benefícios para a saúde humana, incluindo propriedades antioxidantes e medicinais que ajudam no fortalecimento do sistema imunológico. A exploração comercial das espécies de cogumelos amazônicos impulsiona a economia local e contribui para a preservação da biodiversidade regional, estimulando um ciclo virtuoso de desenvolvimento sustentável. O trabalho tem como objetivo formar um sistema bioeconômico de produção e comercialização de cogumelos amazônicos *Pleurotus spp.* desidratados. São produzidas sementes-inóculo e cogumelos amazônicos desidratados fazendo uso de resíduos agroindustriais. São realizados a produção de micélios em meio de cultura, junto a inoculação, de substratos enriquecidos, como pó de serragem de pinos e fibra de dendê. O inóculo é utilizado para produção de cogumelos, através de diversos testes com palha de milho, capim, pó de madeira. Os cogumelos são produzidos em galpões e necessitam de condições ambientais favoráveis, tais como elevada umidade relativa do ar e temperaturas amenas, assim a temperatura e umidade relativa são controladas. Os cogumelos frutificados são desidratados em estufa com circulação de ar forçado a 50°C por 5h, após são acondicionados em embalagens zip-lock, agregando maior qualidade e valor ao produto. Pode-se evidenciar a contribuição para um ambiente sustentável, reforçando uma imagem eficaz de um produto ecológico, além de trazer atenção ao mercado de produtos naturais. Conclui-se que dessa forma, com capacitação, conhecimento técnico e treinamento é possível agregar valor e qualidade ao produto, abrindo ponto de referência a mercados sustentáveis e também uso racional de recursos amazônicos e do mundo.

Palavras-chave: Cogumelos amazônicos. *Pleurotus spp.* Sustentabilidade. Umidade relativa. Secagem.

Apoio financeiro: AGIF/PROPEspi/IFRR.

¹Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: larissa.viegas@ifrr.edu.br

²Aluno Bolsista AGIF/PROPEspi/IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: mtsilvamt.30@gmail.com