

Resíduos de bananeiras são favoráveis ao cultivo de cogumelos na região norte

Experimento revela que o uso de resíduos de bananeira são úteis na produção

A palestra “Avaliação da produção e das características bromatológicas de *Pleutorus ostreatus* cultivado em resíduos de bananeira”, ministrada por Cristiane Suely Melo de Carvalho, teve o intuito de revelar à comunidade que resíduos processados de bananeira (folhas, caule, pseudocaule, etc) foram bastante proveitosos e que se mostraram favoráveis para o cultivo de cogumelos na região.

A palestra realizada nesta quinta-feira (24) deu continuidade ao workshop “Bioconversão de resíduos lignocelulolíticos da Amazônia para o cultivo de cogumelos comestíveis”, sediado no auditório da Biblioteca do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa/MCT).

Segundo a pesquisadora, “os cogumelos são macrofungos muito apreciados na culinária, devido várias características, como o sabor agradável e alto valor nutricional, podendo ser utilizado como complemento na alimentação”, inclusive dos manauaras. Os maiores produtores são China e Estados Unidos. Já no Brasil, não existem dados concretos sobre a produção.

“Esse é um fungo que não exige muito dos substratos e que se adapta bem a variação de temperatura e umidade”, explica.

Carvalho é a aluna de doutorado em Biotecnologia da Universidade Federal do Amazonas (Ufam) apresentou os resultados de um experimento com os fungos, parte de sua dissertação em 2010.

Foram realizadas mais quatro palestras, ministradas por: Rogério Eiji Hanada (Inpa); Lorena Vieira Bentolila de Aguiar (Inpa/Ufam); André Luiz Borborema da Cunha (Inpa/Ufam) e Bazilio Frasco Vianez (Inpa).

O ciclo de palestras, realizado pela Coordenação de Pesquisas em Produtos Florestais (CPPF/Inpa),

continua hoje (25), e dará prosseguimento às apresentações de pesquisadores e estudantes do Inpa e de outras instituições de pesquisa envolvidos no desenvolvimento de cultivo de cogumelos comestíveis e sua importância funcional e nutricional para a saúde.

Fonte: INPA, por Clarissa Bacellar