

Pesquisadora produz barras de cereais com cogumelo comestível da Amazônia

Nos últimos anos, o interesse pelos **cogumelos** tem aumentado por conta de suas múltiplas funções, tanto de ponto de vista nutricional quanto medicinal. Devido seu alto valor nutricional e significativo teor de proteínas e vitaminas B, C, D e A, os cogumelos são também praticamente livres de **colesterol** e tem reduzida quantidade de **carboidratos** e **gordura**, o que possibilita ser uma fonte de suplementação alimentar.

Esse foi o objeto de estudo da **tese** de doutorado que será defendida, no próximo mês, pela bióloga e pesquisadora [Larissa de Souza Kirsc](#), no âmbito do Programa Multi-Institucional de Pós-graduação em Biotecnologia da Universidade Federal do Amazonas (Ufam). A pesquisa foi desenvolvida com a concessão de **bolsa** de estudo da [Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal de Nível Superior \(Capes\)](#) e teve orientação da professora doutora Maria Francisca Simas Teixeira.

Leia também: [Cogumelo bioluminescente brasileiro brilha na noite](#)

A pesquisa propôs avaliar as condições de produção e propriedades nutricionais do cogumelo da espécie *Pleurotus albidus*, visando a elaboração de **barras de cereais** suplementadas com a biomassa desse cogumelo comestível.

Segundo Larissa, a espécie estudada é nativa da Amazônia, mas o cogumelo já foi relatado na Argentina, México e no Brasil, nos Estados do Rio Grande do Sul, Amapá e mais recentemente no Amazonas. “O conhecimento que se tem a respeito desta espécie é muito reduzido, ainda mais sobre o seu potencial biotecnológico”, afirma a pesquisadora.

DESPERTAR DA PESQUISA

“O interesse por essa espécie surgiu após ler em uma revista científica, um artigo sobre a ocorrência do cogumelo nativo da Argentina”, enfatiza a bióloga. Os resultados desse estudo confirmaram que dentre os demais cogumelos, o *Pleurotus albidus* é considerada uma nova espécie, como uma boa “candidata” para produção **comercial**.

Com base nessa informação, a pesquisadora decidiu investigar a produção, associando o valor **nutricional** e a qualidade para consumo humano. Após conhecer as características nutricionais da biomassa do cogumelo foram elaboradas as barras de cereais, um produto para consumo humano como aporte proteico e que tem potencial na melhora da qualidade de vida.

SABORES DA AMAZONIA

De acordo com a pesquisadora, após o processo **fermentativo**, a biomassa do cogumelo foi separada por filtração e desidratada para utilização nas demais análises. A biomassa produzida apresentou teor

proteico acima de 20%, reduzido teor de lipídios e elevado teor de fibras.

De sabor e aroma bem **adocicado**, a barra de cereais produzida a partir do cogumelo, apresentou boa aceitabilidade em todos os atributos avaliados na análise sensorial.

CIÊNCIAemPAUTA, por Adriana Pimentel