

# PRODUÇÃO DE COGUMELOS NO DISTRITO DE ANTÔNIO ROCHA - BARRA MANSA – RJ

Autora: Liz de Araujo Danquimaia

Orientadora: Nélia Paula Matos Campos de Aguiar

Colégio Municipal Antônio Rocha

Estrada Fazenda dos Coqueiros, nº55, Antônio Rocha – Barra Mansa – RJ CEP:27340312

e-mail: [cm.antoniorocha@edu.barramansa.rj.gov.br](mailto:cm.antoniorocha@edu.barramansa.rj.gov.br)

## INTRODUÇÃO

A produção de cogumelos tem ganhado destaque no Brasil devido ao seu potencial de rentabilidade e a crescente demanda por alimentos saudáveis. No distrito de Antônio Rocha, em Barra Mansa - RJ, há a oportunidade de desenvolver uma atividade agrícola sustentável que pode trazer benefícios econômicos e sociais para a comunidade local. Para tanto é possível realizar o cultivo de fungos comestíveis, promovendo a conscientização sobre os seus benefícios nutricionais e o seu potencial econômico para a comunidade rural, além de demonstrar seu potencial como uma renda extra.

## MATERIAIS E MÉTODOS

Na primeira etapa realizamos o levantamento de dados sobre a cultura de cogumelos e viabilidade econômica. Na segunda etapa a escolha do cogumelo da espécie "Pleurotus ostreatus, que é uma espécie comestível, conhecida vulgarmente como cogumelo-ostra, cogumelo-gigante, shimeji" (EMBRAPA, 2017). Na terceira etapa cultivamos o cogumelo Shimeji em substrato adequado para o seu desenvolvimento, em área com pouca iluminação e sempre hidratado com água filtrada. Foi observado o crescimento do fungo em média de 6 a 7 dias até a sua fase adulta.

Os materiais necessários foram: Substrato, esporos de cogumelo, equipamentos para cultivo, local escuro e com a temperatura adequada para seu desenvolvimento (ambiente controlado).

Figura 1 –Cultivo do fungo (Shimeji)



Fonte: Elaborada pela autora.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os fungos são decompositores e por sua capacidade de biorremediação possuem um potencial para ajudar na limpeza e conservação do meio-ambiente. Para o cultivo, o substrato deve apresentar alta relação carbono/nitrogênio, então resíduos vegetais como palha, bagaço de cana, resíduos cítricos, capim seco e serragem são ideais. Sendo o cultivo de fácil manuseio seria interessante mostrar para a comunidade esse potencial, bem como criar parcerias para capacitações.

Análises científicas têm mostrado que os cogumelos contêm mais proteínas que os vegetais (EMBRAPA, 2017). Embora as pessoas possam obter proteínas de animais (carne, frango e ovos), esses alimentos contêm alto nível de colesterol e de gorduras, conhecidos como os maiores causadores do aumento de peso e de doenças cardiovasculares.

Figura 2 – Tabela nutricional

TABELA NUTRICIONAL				
	PARIS	SHITAKE	SHIMEJI	PORTOBELLO
CALORIAS	23 kcal	34 kcal	35 kcal	26 kcal
CARBOIDRATOS	3,43g	6,79g	6,43g	5,07g
PROTEÍNAS	3,1g	2,24g	3,34g	2,5g
LÍPIDIOS	0,34g	0,49g	0,44g	0,2g
FIBRAS	1g	2,5g	2,4g	1,5g

Fonte: <https://www.facebook.com/funghiviv/>

Figura 3 – Foto do Distrito de Antônio Rocha, com vista do Colégio Municipal Antônio Rocha e adjacências



Fonte: Elaborada pela autora.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

No desenvolvimento deste projeto, descobri que os fungos são ambientalmente amigáveis, trazem inúmeros benefícios além de serem deliciosos e nutritivos. Com eles podemos aproveitar resíduos orgânicos, reduzir desperdício e promover a reciclagem de alguns materiais. Como o mercado consumidor no Brasil está em expansão, seria viável a conscientização da comunidade local sobre o potencial econômico do cogumelo comestível, bem como buscar capacitação nos órgãos competentes tal quais o Sindicato Rural e Emater, além de realizar estudos de mercado para identificar a demanda e os melhores canais de distribuição.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Colégio Municipal Antônio Rocha pela oportunidade de participar da VIII MoCEM (Mostra de Ciências das Escolas Municipais de Barra Mansa) e por ser uma escola que acredita numa educação transformadora, ao professor Luciano Gustavo Oliveira da Silva, Coordenador-Fundador da MoCEM, pois através da feira vários alunos podem ter oportunidade de sonhar e realizar e à Patrícia Elaine de Araújo que de forma incansável está sempre disposta auxiliando nos trabalhos.

## REFERÊNCIAS

AMAZONAS, M. A. de A. Curso cultivo de cogumelos comestíveis e medicinais. In: IMPORTÂNCIA do uso de cogumelos: aspectos nutricionais e medicinais. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 1999.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Produção de Cogumelos por meio de tecnologia chinesa modificada: Biotecnologia e aplicações na agricultura e na saúde. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1077728/1/Producao-deCOGUMELOS-por-meio-de-tecnologia-chinesa-modificada-ed-03-2017-corrigido-em-21-dejunho-de-2022.pdf>>. Acesso em: 05 de agosto de 2024.

FURLANI, R. P. Z., & GODOY, H. T. (2005). Valor nutricional de cogumelos comestíveis: uma revisão. Revista Do Instituto Adolfo Lutz, 64(2), 149–154. Disponível em: Acesso em: 20 de outubro de 2024.