

ANÁLISE QUÍMICA DE COGUMELOS COMESTÍVEIS SILVESTRES AMAZÔNICOS

I Simpósio de Microbiologia de Rondônia: Saúde, Ambiente e Inovação., 1ª edição, de 23/03/2021 a 25/03/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-91-4

SANTOS; Geysel Souza¹, **SOUZA; Bruno Jhosef Freires**², **CARVALHO; Clarice Maia**³

RESUMO

Introdução: Cogumelos comestíveis são amplamente estudados por apresentarem propriedades nutricionais e medicinais, sendo considerados como uma boa fonte de proteínas, com quantidade comparável a proteína animais e pobres em gorduras. Devido à presença de compostos bioativos específicos nos cogumelos, estes possuem um alto valor terapêutico sobre o fortalecimento do sistema imunológico e na prevenção de doenças, podendo ser considerados alimentos altamente funcionais. **Objetivo:** Avaliar a composição nutricional de cogumelos silvestres da região da Amazônia Sul-ocidental. **Método:** Foram utilizadas duas amostras fúngicas que apresentaram baixa citotoxicidade contra HepG2 em ensaio anteriormente realizado. Para obtenção de micélio, os cogumelos isolados foram crescidos em placas de Petri com 20 mL de Batata-Dextrose-Agar e incubadas a 28 °C durante 14 dias. Após esse período, o micélio foi transferido para frascos Erlenmeyer contendo 200 mL de meio Batata-Dextrose na proporção de 10%, para crescimento por mais 14 dias a 28 °C, sem agitação. O micélio foi separado do meio líquido e seco por 24h em estufa a 37 °C, e então pesado e triturado para a realização das análises químicas. Foram analisados os teores de umidade, cinzas, lipídios, proteínas e carboidratos de acordo com as metodologias do Instituto Adolfo Lutz. Todas as análises foram realizadas em triplicatas. **Resultados:** Foram realizadas as análises químicas de micélios dos cogumelos 5.332 *Oudemansiella cubensis* e 5.358 *Hohenbuehelia* sp. Como resultados, o cogumelo 5.332 *O. cubensis* apresentou 11,12% de umidade, 33,75% de lipídeos, 2,90% de cinzas, 47,27% de proteínas e 9,97% de carboidratos. O cogumelo 5.358 *Hohenbuehelia* sp. apresentou 5,14% de umidade, 26,38% de lipídeos, 3,11% de cinzas, 59,11 % de proteínas e 6,26% de carboidratos. **Conclusão:** Os cogumelos Amazônicos analisados neste trabalho são ricos em proteínas e lipídios, no entanto apresentaram baixo teor de carboidratos, podendo ser considerados potenciais fontes de ingredientes funcionais. Este estudo contribui para o primeiro relato da análise nutricional dos cogumelos *Oudemansiella cubensis* e *Hohenbuehelia* sp.

PALAVRAS-CHAVE: Agaricomycetes, Alimento funcional, *Hohenbuehelia* sp., *Oudemansiella cubensis*

¹ Universidade Federal do Acre, geyselzuos@gmail.com

² Universidade Federal do Acre, jhosef.bj@gmail.com

³ Universidade Federal do Acre, claricemaicarvalho@gmail.com