Engenharia de Alimentos

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO COGUMELO Pleurotus ostreatus EM ESTÁDIO DE MATURAÇÃO DE PÍLEO JOVEM COMPARADO COM PÍLEO ADULTO

Andreia Reis Venancio - 8º modulo de Nutrição - bolsista, PIBIC/CNPQ

Olga Lucia Mondragón Bernal - Orientadora Departamento de Ciência dos Alimentos DCA-UFLA. - Orientador(a)

Nayara Thalita Ferreira Silva - Coorientadora, Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PPGALI /UFLA.

Ana Paula de Moraes Silva - 10º Módulo, Graduanda em Engenharia de Alimentos, UFLA, PIBIC/FAPEMIG.

Emerson Tokuda Martos - Pós doutorado em Engenharia de Alimentos, UFLA.

José Guilherme Lembi Ferreira Alves - Coorientador, Departamento de Ciência dos Alimentos DCA-UFLA.

Resumo

O conhecimento dos teores nutricionais em cogumelos é primordial para os consumidores balancearem suas dietas com maior precisão. Na literatura, os dados de composição centesimal são amplos, porém não diferenciam a fase de maturação dos cogumelos. Portanto, o objetivo deste estudo, foi realizar a caracterização centesimal de píleos de cogumelos in natura da variedade Pleurotus ostreatus (PO) nos estádios de maturação no píleo da fase jovem/pequenos (shimeji) e o píleo (chapéu) em fase adulta/grandes (hiratake). Os experimentos foram desenvolvidos no Departamento de Ciências dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Os cogumelos foram adquiridos de um agricultor da região de Lavras-MG. Foram analisados dois graus de amadurecimento de cogumelos P. ostreatus: shimeji e hiratake. Os píleos foram separados das estirpes (não analisadas). Os testes foram realizados em quintuplicata seguindo os métodos oficiais da AOAC (1995): umidade (método de estufa a 105ºC); extrato etéreo (método de Soxhlet); proteínas (método de Kjeldahl, fator=4,38); fibra bruta (método gravimétrico), cinzas (mufla a 550ºC), fração glicídica, determinada por diferença (FG={100-[umidade+lipídeos+proteínas+fibras+cinzas]}) e pH, este último determinado em três lotes de hiratake. Os resultados de composição centesimal de píleos em % (m/m base úmida) foram: Lote-1-Shimeji: umidade 92,63±0,11%; extrato etéreo 0,11± 0,02%; proteína 2,07±0,29%; fibra bruta 0,25±0,16%; cinzas 0,67±0,02% e fração glicídica 4,26±0,22%, (m/m). Lote-2-Hiratake: umidade 92,09±0,09%; extrato etéreo 0,01±0,0%; proteína 1,47±0,22%; fibra bruta 1,52±0,38%; cinzas 0,58±0,01% e fração glicídica 4,31±0,21%. Foi realizada análise de variância e teste de comparação de médias de Tukey ($p<0.05$) utilizando o software SensoMaker (versão 1.92, Brasil). Houve diferenças significativas nos teores de umidade, extrato etéreo, proteína e cinza, sendo maiores nos cogumelos do lote um Shimeji. Fibras apresentaram maiores valores no Hiratake, a fração glicídica não apresentou variações significativas entre os lotes.O valores de pH em píleos de hiratakes foram: Lote-1: 6,16±0.06; Lote-2: 6,18±0,03; Lote três: 6,63±0,09. Conclui-se que há variações na composição centesimal de P. ostreatus em estágios de maturação diferentes, sendo maior o valor nutritivo na fase jovem, em contrapartida em fase adulta o teor de fibras é maior. Os resultados obtidos em estágio jovem se aproximam aos da literatura para P. ostreatus integral.

Palavras-Chave: Shimeji, Hiratake, análise de alimentos.
Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: https://youtu.be/yEnC0nZSkE0