

Engenharia de Alimentos

## **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE COGUMELOS *P. ostreatus* e *P. djamor***

Andreia Reis Venancio - 11º módulo de Nutrição - bolsista, PIBIC/CNPQ

Olga Lucia Mondragón Bernal - Professora Associada II, Departamento de Ciência dos Alimentos DCA-UFLA. - Orientador(a)

Nayara Thalita Ferreira Silva - Mestre em Engenharia de Alimentos pelo Programa de Pós-Graduação - PPGALI /UFLA.

Ana Paula de Moraes Silva - 12 Módulo, Graduanda em Engenharia de Alimentos, UFLA.

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

José Guilherme Lembi Ferreira Alves - Professor Associado IV, Departamento de Ciência dos Alimentos DCA-UFLA.

### **Resumo**

Este trabalho teve como objetivo caracterizar os aspectos nutricionais e físico-químicos dos cogumelos *Pleurotus ostreatus* e *Pleurotus Djamor*, visando sua aplicação em produtos plant-based. Os experimentos foram conduzidos no Departamento de Ciências dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Os testes foram realizados de acordo com os métodos oficiais da AOAC (1995): umidade (método de estufa a 105°C); extrato etéreo (método de Soxhlet); proteínas (método de Kjeldahl, fator=4,38); fibra bruta (método gravimétrico); cinzas (mufla a 550°C); fração glicídica ( $FG = \{100 - [\text{umidade} + \text{lipídeos} + \text{proteínas} + \text{fibras} + \text{cinzas}]\}$ ); acidez titulável, atividade de água e pH. Os resultados mostraram variações no teor de umidade de 88,35% a 93,01%, teor de proteína de 0,67% a 1,78%, cinzas variando de 0,96% a 0,43%, lipídios de 0,03% a 0,1%, e fibra total de 1,09% a 1,76%. Todos os resultados foram expressos em base úmida. A análise físico-química dos cogumelos *P. ostreatus* e *P. Djamor* mostrou variações nos níveis de pH entre 6,3% e 6,59%. A atividade de água ( $A_w$ ) variou de 0,98 a 0,99, enquanto a acidez titulável oscilou entre 0,14 e 0,19 g de ácido cítrico/100g. Análises de variância e teste de comparação de médias de Tukey ( $p < 0.05$ ) mostraram diferenças significativas nos teores de umidade entre as espécies de cogumelo, o extrato etéreo apresentou variação no píleo do hiratake, Hiratake apresentou o maior teor protéico, principalmente no píleo, diferindo significativamente de shimeji e *P. djamor*, fibras cinzas também apresentaram diferenças significativas entre as amostras sendo maior no shimeji e djamor. A fração glicídica apresentou variação entre as espécies. Conclui-se que há variações significativas na composição centesimal de *P. ostreatus* e *P. djamor* em diferentes estágios de maturação e entre espécies distintas de *Pleurotus* precisando de enriquecimentos para aplicação em plant-based.

Palavras-Chave: *Pleurotus*, Cogumelos, plant-based.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: [https://youtu.be/5tlkJ\\_RKBLc](https://youtu.be/5tlkJ_RKBLc)