

Engenharia de Alimentos

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO COGUMELO *Pleurotus eryngii*: INTEGRAL, PÍLEO E ESTIPE

Ana Caroline Ramos Pinheiro - 6º período de Engenharia de Alimentos- bolsista, PIBIC/UFLA

Emerson Tokuda Martos - Doutor em Microbiologia agrícola, UFLA.

Eustáquio Souza Dias - Professor, Departamento de Biologia/ UFLA

Olga Lucia Mondragón Bernal - Co-orientadora - Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

José Guilherme Lembi Ferreira Alves - Orientador, Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

O conhecimento da composição centesimal de cogumelos é essencial para o seu uso na alimentação visando atender à crescente demanda por fontes alternativas de proteínas e outros nutrientes em dietas vegetarianas e veganas. O cogumelo *Pleurotus eryngii*, também conhecido como ?King Oyster?, destaca-se pelo seu perfil nutricional diversificado. Este estudo teve como objetivo determinar a composição centesimal do *Pleurotus eryngii* em sua forma integral e em suas partes estipe e píleo, destacando seu potencial como ingrediente em produtos alimentícios funcionais. As amostras de cogumelos frescos foram adquiridos de um produtor local na região de Lavras e foram separadas frações píleo e estipe, além do cogumelo integral. As análises seguiram 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) e fração glicídica determinada por diferença. Os resultados da composição centesimal em % (m/m base úmida) foram: Integral: umidade 88,7 ± 0,10; extrato etéreo 0,11 ± 0,01; fibra bruta 0,89 ± 0,01; proteína 3,61 ± 0,31; cinzas 0,83 ± 0,01; fração glicídica 5,86. Para o píleo foram: umidade 90,5 ± 0,25; extrato etéreo 0,11 ± 0,01; fibra bruta 2,37 ± 0,56; proteína 2,39 ± 0,04; cinzas 1,01 ± 0,00; fração glicídica 3,54. Já para estipe foram: umidade 87,4 ± 0,04; extrato etéreo 0,10 ± 0,01; fibra bruta 2,66 ± 0,04; proteína 4,13 ± 0,10; cinzas 0,68 ± 0,05; fração glicídica 5,035,03. Os dados obtidos mostram que o píleo apresentou maior teor de umidade e cinzas, enquanto que a estipe destacou-se pelo maior teor de proteínas. Conclui-se que o cogumelo do fungo *P. eryngii* possui uma boa composição nutricional, com algumas variações nutricionais significativas entre suas diferentes partes, o que permite seu uso otimizado como ingrediente em formulações nutricionais balanceadas e adequadas a dietas vegetarianas e veganas.

Palavras-Chave: proteínas alternativas, fração glicídica, proteínas alternativas.

Instituição de Fomento: PIBIC-UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/C8jGGYMYIcM>