



Nome científico	<i>Pholiota nameko</i>
Estirpe	Comercial
Nomes comuns	nameko
Referência Q. Natural	460-PN
Descrição	É uma das espécies mais populares no Japão que é produzida naquele país em substratos esterilizados e em troncos utilizando a mesma técnica do shiitake (diferindo na frutificação com mais humidade e por isso os troncos são parcialmente enterrados). O cogumelo tem uma aparência viscosa, o que poderá parecer estranho para os portugueses, mas após a cozedura esta característica torna-se indetectável. É uma espécie fácil de produzir, mas requer elevados teores de humidade para crescer.
Substratos recomendados	Resíduos lenho-celulósicos
Tratamento do substrato	Esterilização a 121°C
Inoculação	± 1% (p/p) de spawn (esterilização)
Incubação (colonização)	Temperatura ambiente: 23°C Temperatura do substrato: 25°C Tempo: cerca de 16 a 19 dias
Incubação (maturação)	Temperatura ambiente: 18 a 20°C Tempo: cerca de 50 dias
Recipientes	Sacos de PEAD ou PP para esterilização
Indução:	Temperatura 10 a 16°C com humidade relativa entre 98 a 100%
Frutificação	Temperatura ambiente: 12 a 18°C Humidade relativa: 90 a 95% Concentração de CO ₂ : cerca de 1000ppm Luz: menos de 500 lux
Fluxos	Quantidade: 2 a 3 fluxos Intervalo: 3 semanas
Produtividade esperada	200g a 250g de cogumelos por cada Kg de substrato hidratado
Observações:	Esta espécie requer um ambiente frio e muito húmido para frutificar, com humidade relativa a rondar os 100%



Quadrante Natural - Micologia e Ambiente, Lda.
Rua Luis Oliveira Guimarães, Loja 7A
1750-328 Lisboa
NIF: 508 919 975
Tel.: 910 911 777