



Nome científico	<i>Agaricus blazei</i>
Estirpe	Comercial
Nomes comuns	cogumelo do sol, cogumelo do tempo, cogumelo de Deus, portobello amendoa
Referência Q. Natural	140-ABZ
Descrição	Embora seja um cogumelo parente do "champignon de paris" (<i>Agaricus bisporus</i>) e produzido de forma semelhante, na Europa, esta espécie é comercializada sobretudo em seco ou em extracto. A sua produção está em ascensão no Brasil, sendo este um país exportador. Este cogumelo é considerado medicinal, anticancerígeno, imunomodulador (Stamets, 2000). Em termos culinários é um cogumelo muito particular, por ter um sabor muito forte a amêndoa. É um cogumelo de aparência vulgar mas atrativa, com algumas semelhanças ao portobello, mas com um pé mais comprido e chapéu menos escuro, observando-se claramente finas escamas.
Substratos recomendados	A) Substratos compostados: Ex.1.: 375Kg palha, 10Kg casca arroz, 15Kg estrume de frango, 8Kg Cal viva, 10Kg sulfato de amónio, 5Kg Superfosfato, 700Kg a 800Kg de água; Ex.2.: Substratos gastos de outros fungos (por ex.: <i>L. edodes</i> , ou <i>G. frondosa</i>) misturados com palha fresca; B) Substratos celulósicos suplementados: Ex: Serradura e farelo de trigo
Tratamento do substrato	Tratamento semelhante para <i>Agaricus bisporus</i> : Compostagem dos substratos durante dias ou semanas no exterior (Temp. entre 55°C e 60°C); Pasteurização em câmara/sala (60-66°C durante 1 dia e 49-52°C durante 2 dias)
Inoculação	± 236ml a 750ml de spawn/m ² ou cerca de 0,5 a 2% (p/p)
Incubação e maturação	Temperatura do substrato: 21°C a 27°C Tempo: cerca de 28 a 40 dias em substratos compostados ou 60 a 90 em substratos celulósicos
Recipientes	Sacos de PE ou tabuleiros
Indução:	Temperatura 21 a 24°C com humidade relativa entre 80 a 90% (18 a 24 dias) Adicionar terra de cobertura (2,5cm a 5cm de altura). A terra de cobertura poderá ser apenas solo pasteurizado ou utilizar a mesma técnica do <i>A. bisporus</i> , neste caso, regando uma vez com água de terra (1Kg de terra/ 4 litros de água) filtrada com papel de filtro.
Frutificação	Temperatura ambiente: 24 a 27°C Humidade relativa: 75 a 85% Concentração de CO ₂ : inferior a 2000ppm Luz: entre 100 a 200 lux
Fluxos	Quantidade: 2 a 3 fluxos Intervalo: 2 a 3 semanas
Produtividade esperada	Eficiência biológica médias: entre 50 a 75% Em serradura suplementada foi reportado cerca de 500g de cogumelos por 2,5Kg de substrato
Observações:	É uma espécie que gosta de calor. Em regiões quentes como no Brasil ou Flórida pode ser directamente produzida no solo no exterior.



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