

# COGUMELOS DO CERRADO: CONHECIMENTO POPULAR-CIENTÍFICO, EXTRATIVISMO E GERAÇÃO DE RENDA PARA A AGRICULTURA FAMILIAR

Jason Carvalho Machado<sup>1</sup>, Carlos de Melo e Silva-Neto<sup>2</sup>

<sup>1</sup>PIBIC-EM/PIBIC/PIBITI

<sup>2</sup>Instituto Federal de Goiás-Campus Cidade de Goiás, [carlos.neto@ifg.edu.br](mailto:carlos.neto@ifg.edu.br)

**Palavras Chave:** Cogumelo; Cerrado; Diversidade; alimentação.

## Introdução

Por meio da presente pesquisa, buscou-se conhecer a diversidade de cogumelos nativos existentes no bioma cerrado e que apresentam potencial alimentício, visto que existem pelo menos até o momento, cerca de 638 espécies registradas com inúmeros potenciais que ainda não foram estudados. Assim o trabalho objetiva apresentar os aspectos nutricionais de duas espécies de cogumelos do Cerrado (*Auricularia nigricans* e *Schizophyllum commune*) que já são comumente utilizados por povos tradicionais brasileiros. Neste sentido, os cogumelos foram primeiramente coletados e posteriormente determinadas as espécies e analisados sua composição nutricional (umidade, proteína, extrato etéreo, cinzas, fibra bruta, carboidratos). Dessa forma, compreende-se que o respectivo trabalho é a porta de entrada para conhecer a diversidade existente no cerrado e o entendimento dos cogumelos como um alimento nutritivo e saudável.

## Metodologia

As espécies estudadas foram coletadas e encaminhadas para o processo de identificação taxonomica que foi confirmada por meio de consulta à literatura específica sobre o grupo e comparação de imagens depositadas em repositórios online. Em seguida, uma amostra de 20 gramas foi encaminhada para análise nutricional para a determinação de macronutrientes e micronutrientes e esse mesmo material foi avaliado em análise bromatológica com caracterização de umidade, proteína, extrato etéreo, cinzas e fibra bruta.

## Resultados e Discussão

Dentre os cogumelos do Cerrado, o *Favolus brasiliensis* apresenta a maior umidade com 93.60%, seguido de *Auricularia nigricans* com 65%, *Lentinus crinitus* com 61% e *Schizophyllum commune* com 41%. Para os teores de proteínas contido em cada espécie, o *F. brasiliensis* com 27%, seguido por *L. crinitus* com 14%, *S. commune* com 10% e *A. nigricans* com 7%. O teor de proteína (7 a 27%) evidencia o potencial da espécie em estudo, sendo superior aos teores observados em algumas espécies de cultivo comercial. Já os teores de extrato etéreo (gordura) foram similares entre as espécies variando entre 1.3% e 1.5%, sendo considerado

abaixo das outras espécies selvagens e muito inferior aos teores das espécies cultivadas. Os teores de fibra bruta também variaram muito entre as espécies fúngicas do Cerrado. O *L. crinitus*, que visualmente é um cogumelo de aspecto fibroso apresentou 26%, seguido de *F. brasiliensis* com 17%. Ambos *A. nigricans* e *S. commune* com 2%, sendo que a espécie *A. nigricans* é considerado também de aspecto gelatinoso. As cinzas são também denominadas o resíduo inorgânico ou composição mineral dos fungos. Dentre os cogumelos do Cerrado os valores foram baixos, variando entre 1.1% e 3.4%, já em relação aos cogumelos cultivados podendo chegar até 11.9%.

**Figura 1.** Espécies de cogumelos coletadas pelo grupo.



## Conclusões

Neste trabalho destacamos a ocorrência natural de um cogumelo amazônico no Bioma Cerrado, o qual já é consumido por povos indígenas. Na área estudada, o *F. brasiliensis* cresce espontaneamente nos sistemas agroflorestais do Cerrado e apresenta possibilidade para seu aproveitamento dentro desse agroecossistema. Essa ocorrência natural, além de reforçar a relevância do cogumelo para sua utilização na alimentação, também evidencia o quão importante é o conhecimento da biodiversidade local.

## Agradecimentos

Ao CNPq pelo apoio financeiro para o desenvolvimento desta pesquisa.