

Como produzir cogumelos em troncos de madeira Nível 1

MARERIAL NECESSÁRIO:

- Micélio ou "sementes" de Cogumelo em cavilhas;
- Tronco de madeira recém cortado com 10 a 20 cm de diâmetro;
- Berbequim ou rebarbadora;
- Broca de madeira de 8 mm;
- Martelo de borracha;
- Limitador para broca;
- Álcool etílico a 70%;
- Luvas látex.



ESPÉCIES DE COGUMELOS CULTIVÁVEIS EM TRONCOS DE MADEIRA:

Cogumelo shiitake (*Lentinula edodes*);

Cogumelo ostra cinzento (*Pleurotus ostreatus*);

Cogumelo ostra rosa (*Pleurotus djamo*);

Cogumelo ostra amarelo (*Pleurotus citrinopileatus*);

Cogumelo ostra (*Pleurotus ostreatus*);

Cogumelo do cardo (*Pleurotus eryngii*);

Cogumelo do choupo (*Agrocybe aegerita*);

Cogumelo enokitake (*Flammulina velutipes*);

Cogumelo nameko (*Pholiota nameko*);

Cogumelo Juba de leão (*Hericium erinaceus*);

Cogumelo reishi (*Ganoderma lucidum*);

Cogumelo orelha de Judas (*Auricularia auricula-judae*);

Cogumelo Maitake (*Grifola frondosa*);



Aromas e Boletos, Lda - Rua da Carrasqueira, 285 Loja A - Parceiros 2400-441 Leiria

Tel: 244 025 090 / 911 921 204

Email: encomendas@boletosdeorum.pt

web: <https://www.boletosdeorum.pt>

MICÉLIO OU "SEMENTE":

A primeira etapa para quem decide produzir cogumelos comestíveis em troncos de madeira é a obtenção de Micélio ou "sementes" de cogumelos em cavilhas de madeira de boa qualidade, condição essencial para uma boa produção de cogumelos.

A Aromas e Boletos comercializa Micélio ou "sementes" de Cogumelo de várias espécies comestíveis em cavilhas de madeira de faia, com Certificação Biológica (Certiplanet PT-BIO-04), em embalagens de 50, 300 e 1000 unidades e que pode encontrar na nossa loja online.



Aromas e Boletos, Lda - Rua da Carrasqueira, 285 Loja A - Parceiros 2400-441 Leiria

Tel: 244 025 090 / 911 921 204

Email: encomendas@boletosdeorum.pt

web: <https://www.boletosdeorum.pt>

SELEÇÃO E CORTE DOS TRONCOS:

Os troncos de madeira podem ser provenientes das seguintes espécies:

carvalho (*Quercus spp*);

Faia (*Fagus sylvatica*);

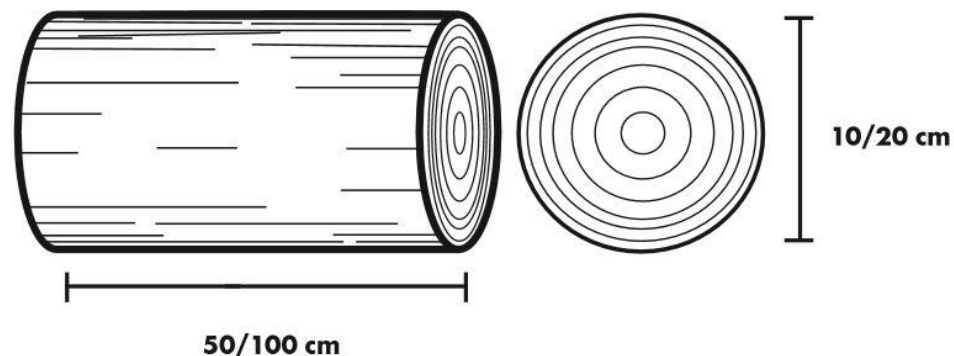
sobreiro (*Quercus suber*);

salgueiro (*Salix spp.*);

castanheiro (*Castanea spp*);

eucalipto (*Eucalyptus spp*).

choupo (*Populus spp*);



Não é recomendável o recurso a madeira de árvores de espécies resinosas (como o pinheiro) nem de árvores de fruto.

os troncos devem ser cortados preferencialmente:

- Madeira de plantas sãs e vigorosas;
- com comprimento entre 50 a 100 cm e diâmetro entre 10 a 20 cm;
- sem apresentarem quaisquer ferimentos (com a casca íntegra);

os troncos cortados devem permanecer em repouso num período de 7 (mínimo) a 21 dias (máximo) antes de serem inoculados, num local limpo, sombreado e sem contacto com o solo.



Aromas e Boletos, Lda - Rua da Carrasqueira, 285 Loja A - Parceiros 2400-441 Leiria

Tel: 244 025 090 / 911 921 204

Email: encomendas@boletosdeorum.pt

web: <https://www.boletosdeorum.pt>

FURAÇÃO:

A furação realiza-se com um berbequim ou rebarbadora e brocas de madeira de 8 mm.

A furação da madeira deve ser feita em linhas e estas devem estar espaçadas entre si e distribuídas de forma regular ao longo do tronco.

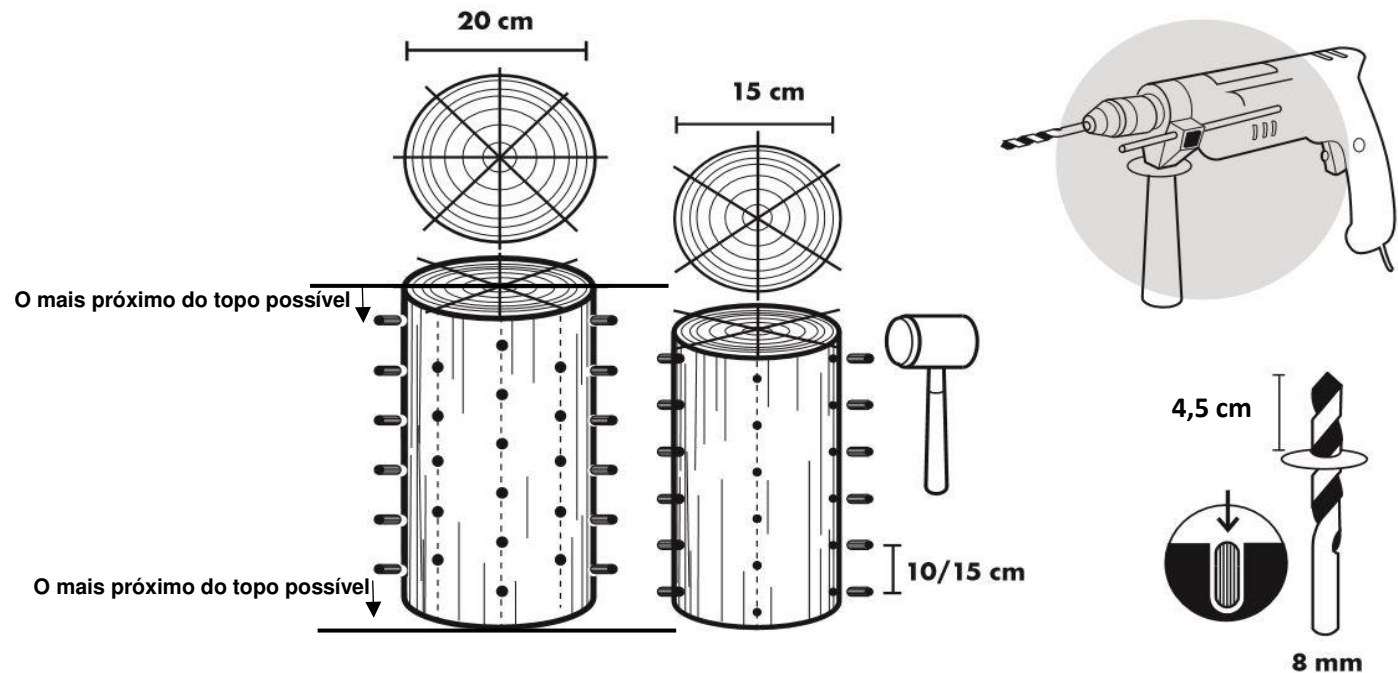
Os furos podem ser paralelos ou cruzados. Deve colocar a linha de micélio que ficam junto aos topos dos troncos o mais encostado possíveis a essa zona, de forma a que o micélio proteja a zona de corte rapidamente.

Para determinar o número de linhas de furo divida o diâmetro do tronco por 2,5.

O espaçamento entre furos pode ser variável, entre 10 a 15 cm (6 a 10 furos por linha para troncos de 1 metro de comprimento).

A profundidade do furo deve ser de 4,5 cm para as cavilhas standard da Aromas e Boletos (8 x 35mm), sugerindo-se que sejam adaptados limitadores de furo nas brocas para facilitar o processo.

A furação dos troncos deve ser feita num local preferencialmente coberto e limpo, a fim de evitar a desidratação dos troncos e possíveis contaminações durante o processo.





A INOCULAÇÃO:

A inoculação é o preenchimento dos furos com as cavilhas inoculadas (Micélio ou “semente” de Cogumelo) que deve ser feita imediatamente após a furação.

Antes de iniciar o processo deve desinfetar com álcool etílico a 70% as mãos dos operadores (ou utilizar luvas de látex) e todos os utensílios que entraram em contacto com o micélio, inclusive as bancadas de trabalho.

Após estes procedimentos deve introduzir as cavilhas inoculadas, uma em cada furo, procurando que entrem com facilidade.

A introdução das cavilhas nos furos ser feita com maço, preferencialmente com cabeça de borracha, limpo e desinfetado. As cavilhas devem ficar rentes à casca do tronco, evitando que a casca se desprenda ou se danifique durante o processo.

Os troncos inoculados devem ser colocados num local com humidade relativa no ar de cerca de 85% (pode também usar um vaporizador para manter a humidade no tronco), em local protegido dos raios solares e com temperaturas entre os 20°C e os 25°C (dispensa, arrecadação, ...). Evite temperaturas inferiores a 0°C e superiores a 35°C.

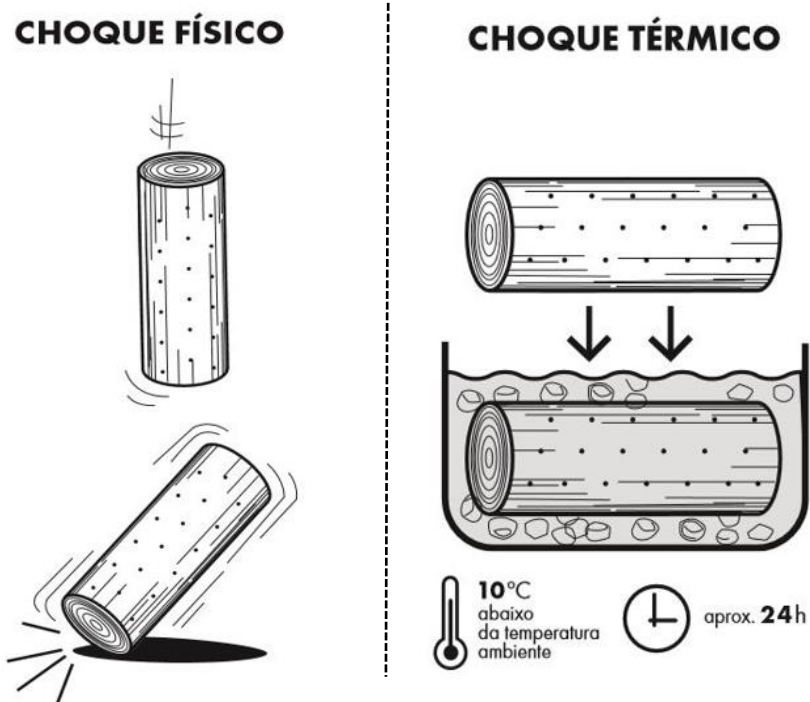
Os troncos podem também ser colocados no exterior, contudo o processo de incubação poderá ser mais lento, uma vez que dependerá das variáveis climatéricas. O tempo de incubação depende das condições de cultivo, da espécie de cogumelo, do tipo de madeira e da espessura do tronco. O tempo de incubação pode variar entre 3 a 6 meses para os cogumelos ostra e de 6 a 8 meses para as restantes espécies atrás mencionadas, em situações em que a incubação ocorre em espaços interiores e em condições ideais. A incubação está terminada quando o micélio (branco) colonizar todo o tronco.



INDUÇÃO DE FRUTIFICAÇÃO:

Os troncos são submetidos a um choque físico e térmico.

O choque físico, consiste em levantar o tronco na vertical e soltá-lo, deixando-o bater no chão livremente. Este procedimento deve ser feito sobre um piso bem firme. Após este processo, vamos mergulhar os troncos em água fria, 10°C abaixo da temperatura ambiente (o arrefecimento pode ser feito com gelo), durante aproximadamente 24 Horas. O objetivo desta fase é que os troncos fiquem totalmente imersos em água pelo que devem ser fixos, antes da colocação da água, de forma a evitar que flutuem. Após a realização dos choques físico e térmico, os troncos devem ser colocados na horizontal num local húmido (80% a 90%), sombreado e protegido contra insetos, lesmas e caracóis. Nos 3 primeiros dias após os choques, observar-se-ão a formação dos primórdios dos cogumelos ou pequenas “cabecinhas brancas”, os quais irão desenvolver-se durante este período até começarem a adquirir um formato mais próximo ao de um cogumelo.



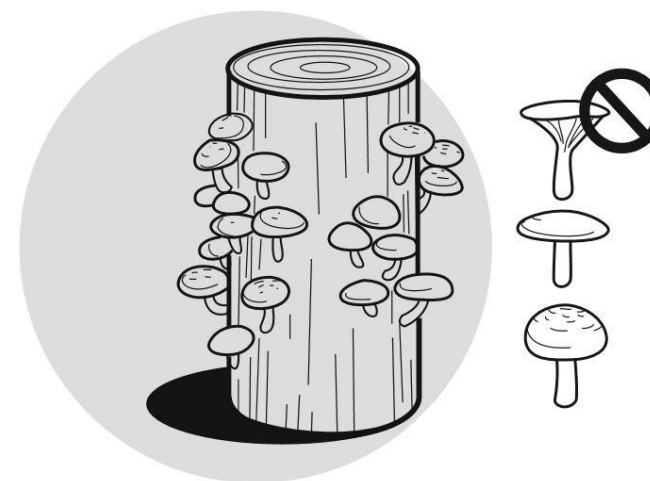
COLHEITA:

O momento ideal para a colheita é quando o cogumelo apresenta o “chapéu” aberto entre 50% a 80% do seu desenvolvimento.

Na colheita, deve pegar no “pé” do cogumelo e fazer uma leve torção, sem danificar a casca dos troncos e evitando deixar resíduos de cogumelos nos mesmos. Os cogumelos colhidos devem ser armazenados no frigorífico.

pós-colheita após a colheita os troncos não necessitam de ser novamente inoculados, devem simplesmente repousar nas mesmas condições de incubação etapa 5 (não coloque os troncos novamente nos sacos) durante um período de 1 a 3 meses e findo esse período deve repetir as etapas 6 e 7. Repita estes ciclos até à deterioração total dos troncos ou esgotamento da produção. Os troncos podem produzir cogumelos frescos entre 15 - 35% do peso da madeira, durante 2-4 anos, dependendo do tipo de madeira, das condições climáticas, das condições de cultivo, entre outros fatores. 9

resíduos da produção de cogumelos os resíduos de madeira dos troncos podem ser aproveitados para produzir composto, a usar em Agricultura Biológica, entre outras utilizações.



Este guia de cultivo foi desenvolvido para principiantes no cultivo de cogumelos em troncos de madeira em microescala, descrevendo técnicas básicas de cultivo.

Para cultivar cogumelos em maior escala deverá dotar-se de conhecimentos e técnicas mais aprofundadas e que pode consultar na nossa agenda formativa.

