

Agaricus Blazei

Himematsutake, Cogumelo do sol, Cogumelo da Vida, Blazei... é o nome vulgar da espécie *Agaricus blazei*.

Este é cultivado em composto orgânico pasteurizado, e "semeado" com micélio específico e desse fungo, que foi isolado e purificado no laboratório, a partir de um corpo de frutificação cogumelo.

O período de colonização do fungo no composto é de 15 a 25 dias.

Este sistema descrito resumidamente, é muito semelhante ao descrito para o Champignon, com pequeníssimas diferenças :

- a quantidade de sementes, que é de 1 a 2 % do peso do composto;
- a temperatura ótima de colonização que é de 25 a 30°C;
- a necessidade mínima de luz, é de 10 a 30 lux (sob a palha).

Técnicas de Produção:

A produção pode ser efetuado de várias maneiras:

ao ar livre, em "canteiros".

de forma protegida em galpões ou estufas sombreadas;

de forma climatizada, em casas de cultivo com controle ambiental.

Portanto caracteriza-se dois tipos de cultivo, o "protegido" e o "não protegido ou desprotegido".

Cultivo Desprotegido:

A melhor época para o cultivo do *A. blazei*, é de meados da primavera até meados do outono, as temperaturas são mais altas, e as chuvas são mais abundantes.

Cuidados na escolha da área do cultivo:

O terreno deve ser agricultável e pouca matéria orgânica, ligeiramente inclinado, para permitir boa drenagem. Isso evita que o composto fique submerso nas águas da chuva ou rega, e prejudique a atividade do micélio.

A cada 10 metros (dependendo da inclinação) , fazer curvas de nível, para evitar erosão ter água de boa qualidade, e em grande quantidade a área deve ser dividida em seis partes "piquetes", para fazer rotação de culturas.

O composto colonizado deve ser colocado em berços cavado no solo de 20 a 50 cm de largura x 20 a 30 cm de profundidade, disposto morro abaixo.

O espaçamento entre as linhas de "canteiros" é de 1 metro.

O comprimento normalmente 10 metros, dependerá da inclinação do terreno, e das curva de nível. A densidade de composto por metro linear, deve ser de 30 a 50 kg.

O fato de fragmentar o composto, ou de deixá-lo intacto, do jeito em que se apresenta incubado no saco plástico, não se tem observado grandes diferenças na produtividade.

Cobertura:

A cobertura é feita com a mesma terra retirada desse berço, corrigida previamente com carbonato de cálcio, a fim de que o pH esteja ao redor de 7.

A espessura da cobertura a cima do composto é de 6 a 8 cm.

Por cima da cobertura, acomoda-se uma camada de 10 a 15 cm de capim seco. Este deverá proporcionar um microclima adequado ao cultivo.

Tratos culturais:

Ao término da cobertura, inicia-se a rega dos canteiros (berços), a fim de mantê-los úmidos e criar condições favoráveis para frutificação.

Essas condições são pouco conhecidas, pois esse cogumelo tem sido cultivado a muito pouco tempo, e faltam pesquisas.

Mas, identificamos uma preferência pelos cogumelos, por climas de temperaturas em torno de 25 a 30 °C, e umidade relativa de 95 a 100 %, para colonizar a cobertura, e de 20 a 25 °C, e umidade relativa de 85 a 90 %, para frutificação.

Os rendimento ficam entre 7,5 a 12,5 % do peso do composto.

E a colheita decorre durante um período de 4 a 6 meses.

Neste ponto vale ressaltar que, na área recém cultivada, só poderá fazê-la novamente após 3 anos. Nesse ínterim, deverá ocorrer uma rotação de cultura com diversas hortaliças, milho, feijão etc.

Cultivo Protegido:

Nesta modalidade, o cultivo acontece da mesma forma que no Champignon, observando as diferenças já comentadas.

Colheita:

Os parâmetros da colheita é igual nas duas modalidades do cultivo.

Devem ser colhidos, quando o diâmetro do chapéu atingir de 3 a 8 cm, antes que o chapéu abra e exponha as lamelas, a as mesmas escureçam.

Esses cogumelos quando escuros não tem interesse comercial, embora os princípios ativos sejam iguais.

Para colher, basta uma pequena torção na base do talo, e acondicioná-lo em caixas plásticas.

Na sequência devem ser lavados em água limpa, classificados em cogumelos abertos, defeituosos e os visualmente com boa morfologia, cortados ao meio longitudinalmente e secos em secadoras especiais, com temperatura de 40 a 60 °C com muita ventilação, para que fiquem amarelinhos (dourado), e com umidade entre 4 e 8 %.

Como os cogumelos quando frescos, tem umidade ao redor de 90%, no processo de secagem perde-se peso, restando de 80 a 100 g por cada quilo de in natura.

Imediatamente após a secagem, devem ser embalados em dois sacos plástico de polipropileno, contendo em seu interior um sachê de sílica gel, que age como secante do pouco ar que resta no interior da embalagem.

Evitar reembalagens nos dias chuvosos, pois isso aumenta a umidade do cogumelo que é muito higroscópico.

Para um cultivo comercial, pode-se necessitar de áreas pequenas ou grandes.

Áreas pequenas : quando cultivadas de forma protegida em galpões. Viáveis em 4 galpões de 7 x 20. Com 3 galpões sempre em atividade temos sempre 45 toneladas em fase de colheita.

Áreas Maiores : quando cultivados ao ar livre . Viáveis em 6600 m2.

Dividido em módulos de 1100 m2 , desta forma conseguimos cultivar 45 ton.

Esse cogumelo está sendo utilizado como complemento alimentar, em forma de macerados e chás, pois potencializa o funcionamento do sistema imunológico, auxiliando no tratamento contra : HIV , câncer, regulador da pressão sanguínea entre outros.