

CULTIVO DE *SHIITAKE* (*Lentinula edodes*) EN SUSTRATO DE ASERRÍN DE MADERA Y DE BAGAZO DE CAÑA



❖ DIANA CAROLINA MACHADO SILVA
❖ WILSON JAVIER AVILA ZAMORA
❖ BIOTECNOLOGIA VEGETAL
❖ ING. AGRONOMICA
❖ UNIPAMPLONA



RAQUEL VILLAMIZAR

INTRODUCCIÓN

SHIITAKE



Tipo de árbol
Roble *Quercus* sp.

Hongo

Hongo negro del bosque



PROPIEDADES

- ✓ Doble del contenido de proteína que los vegetales.
- ✓ Disponen de los nueve aminoácidos esenciales.
- ✓ Contando además con leucina y lisina.



ESTRATOS



✓ Paja de cereal



✓ Cáscara de maní



✓ Cascarilla de arroz



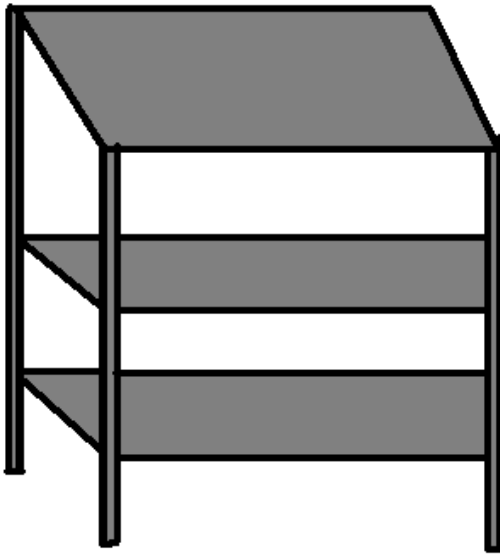
✓ Aserrín



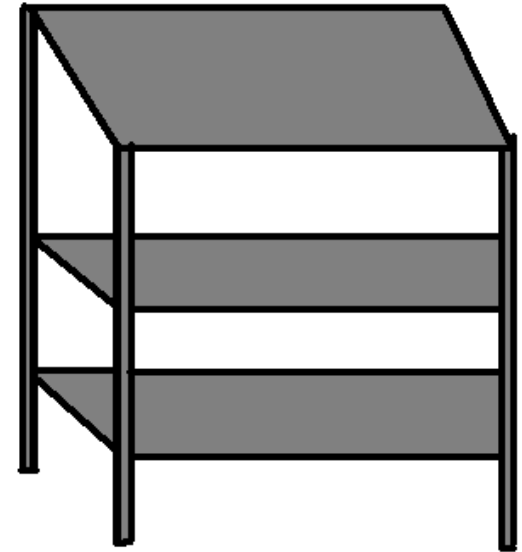
✓ Bagazo de caña



MATERIALES Y MÉTODOS.

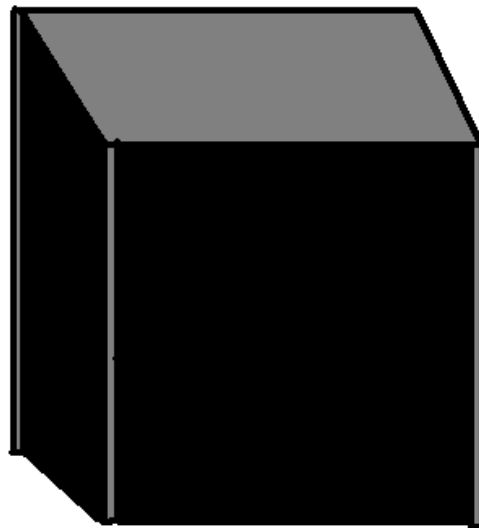


Estantes

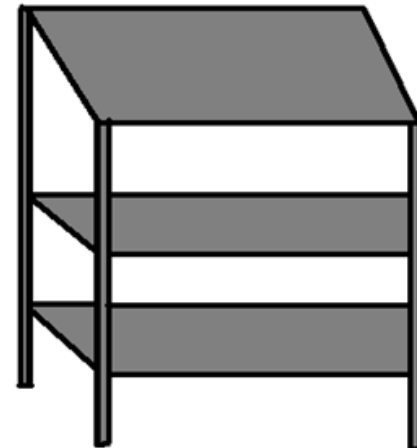


FASE DE INCUBACIÓN

FASE DE FRUCTIFICACIÓN



Estante con plástico negro



Estante con 12 horas luz indirecta y ventilación



Selección y preparación del sustrato.



ASERRIN

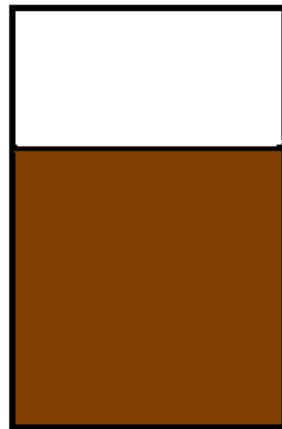
Carbonato
de calcio.

Urea.



BAGAZO DE CAÑA

Pasteurización.



**Bolsas de polietileno
con sustrato**



Autoclave



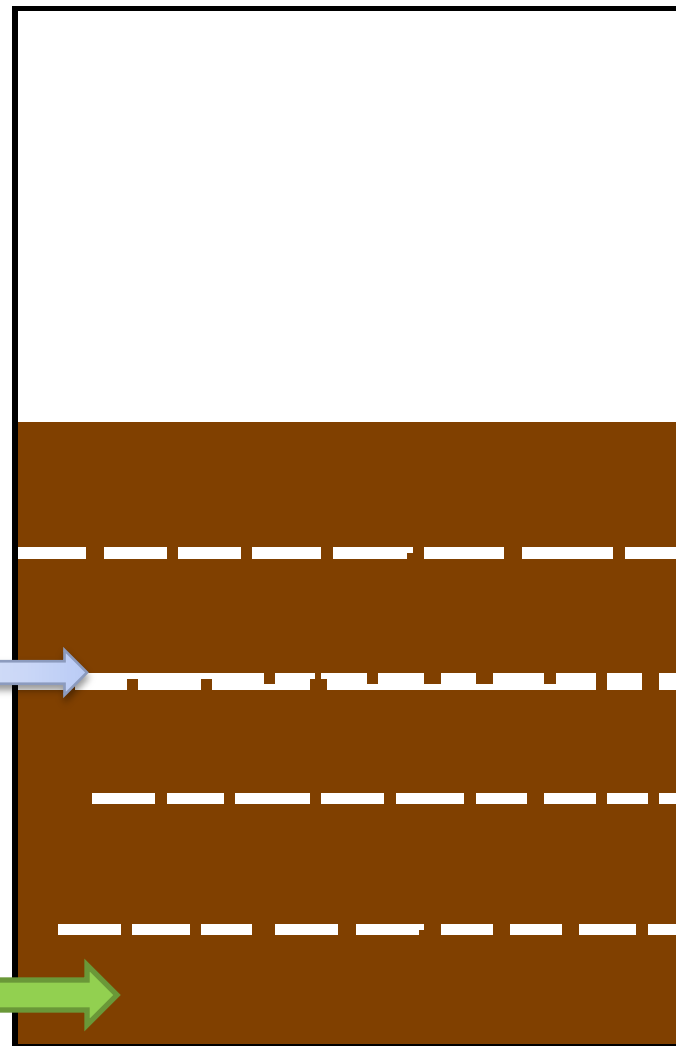
Siembra.



**Semillas de
Shiitake**



Aserrín.



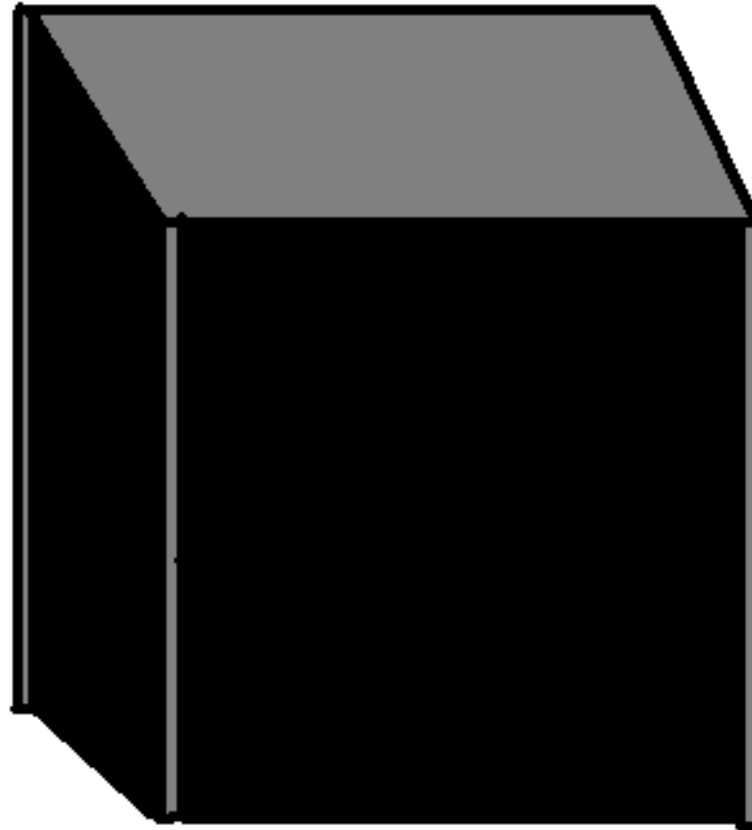
FASE DE INCUBACIÓN

20 días

Temperatura:
24 a 28 °C

Humedad: 50-60%

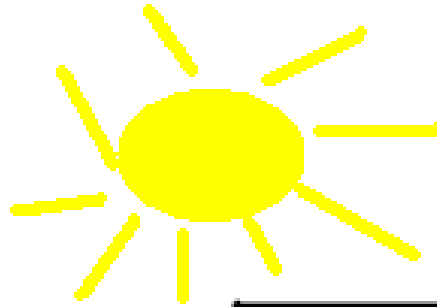
pH: de 7.3 -7.5



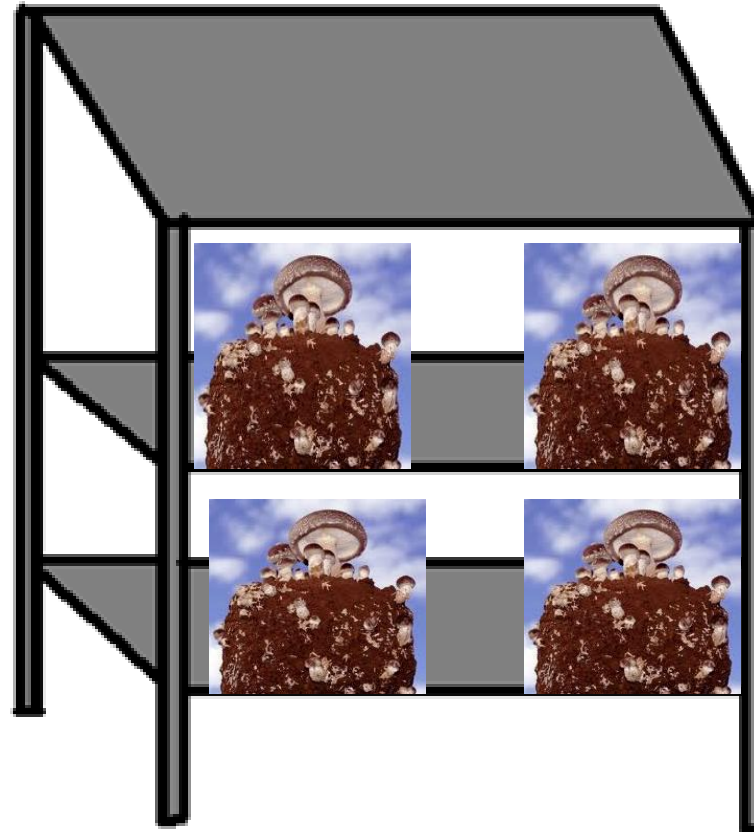
Estante con plástico negro



FASE DE FRUCTIFICACIÓN



Estante con 12 horas luz indirecta y ventilación.



GRACIAS

