



Embalagem para cogumelos

Colheita, limpeza, processamento e embalagem de cogumelos Shimeji e Shiitake para comercialização.

Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR

Junho/2010

Edição atualizada em: 02/02/2022



Resposta Técnica	AVEIRO, Ana Victoria Dominguez Embalagem para cogumelos Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR 22/6/2010
Demanda	Colheita, limpeza, processamento e embalagem de cogumelos Shimeji e Shiitake para comercialização. Gostaria de receber informações sobre colheita, limpeza, embalagem comercial e congelamento dos cogumelos Shimeji e Shiitake.
Assunto	Produção de produtos hortícolas conservados, congelados (exceto pratos prontos congelados)
Palavras-chave	Acondicionamento; cogumelo comestível; colheita; embalagem; processamento do alimento; <i>shiitake</i> ; <i>shimeji</i>
Atualização	Em: 02/02/2022 Por: Amanda Melanie dos Santos



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



Solução apresentada

Os cogumelos *Shiitake* e *Shimeji* são cultivados da mesma maneira, em tronco de árvores, sacos plásticos ou por meio de substrato. Porém, para *shimeji*, a serragem é a maneira mais utilizada e com resultados mais satisfatórios (AOKI COGUMELOS, [2015]).

Colheita

A colheita dos cogumelos *shimeji* cultivados em substrato com serragem é feita após decorridos 7 dias, quando o chapéu do cogumelo tiver entre 1 e 1,5 cm de diâmetro. De acordo com o “Manual de boas práticas de colheita e consumo de cogumelos silvestres”, não se deve utilizar ferramentas (FIG. 1) que removam o solo, para que o micélio (a “semente” do fungo) não seja destruída, a fim de que continue produzindo. Recomenda-se o uso de formão, canivete ou pau com ponta afiada. O cogumelo é comumente limpo com pincel, para retirar o excesso de terra e deve ser colocado em um recipiente adequado e devidamente higienizado (AOKI COGUMELOS, [2015]; CORREIA *et al.*, 2013).



Figura 1: Ferramentas para colheita
Fonte: (CORREIA *et al.*, 2013)

O *shiitake* pode ser colhido quando as bordas do chapéu ainda não estão curvadas para cima, caso contrário, a qualidade do produto pode ser prejudicada. Para a colheita, deve-se torcer levemente a base do pedúnculo ao tirá-lo da tora. Não é recomendado utilizar instrumentos cortantes para que não haja o risco de ferir o cogumelo, o que facilitaria a proliferação de micro-organismos em seu interior. Após a colheita, o produto deve ser colocado em um recipiente de plástico esterilizado e raso para não haver nenhum dano (RIBEIRO, [201-?]).

Limpeza

Depois que são colhidos, os cogumelos não podem ser lavados com água, pois possuem muitos poros que absorvem a água, alterando o sabor e a textura do produto. Alguns *chefs* de cozinha também limpam com papel toalha úmido ou um pano de prato limpo úmido (MARCIA, 2021; VILLA BARRICHELLO, [2013]).

Congelamento

Para congelar os cogumelos *shiitake* e *shimeji* é necessário cortá-los em cubos ou fatiá-los (ou no caso do *shimeji*, desfiá-los) – não podem ser congelados inteiros por causa da absorção de água na hora de descongelá-los. Depois de picado ou fatiado, deve-se colocar em um recipiente totalmente lacrado antes de colocar no congelador. Para descongelar, coloque os cogumelos diretamente na panela onde será feita a receita, assim a água irá evaporar conforme forem cozinhando (VILLA BARRICHELLO, [2013]).

Embalagem para comercialização

Pode-se utilizar sacos de polipropileno de 100 g, 250 g e/ou 1 kg e recomenda-se que sejam utilizados sacos duplos, para que o produto fique mais protegido. Dentro de cada embalagem é necessário colocar um sachê de sílica-gel para absorver qualquer umidade que possa ter ficado nos cogumelos. As embalagens devem ser hermeticamente fechadas e armazenadas em ambiente fresco e seco (URBEN, 2017).

Conclusões e recomendações

O SBRT informa que existem outras Respostas Técnicas e Dossiês que abordam este assunto e podem complementar as informações aqui prestadas.

Para visualizar esses arquivos, acesse o site <www.respostatecnica.org.br> com seu *login* e senha e realize a Busca Avançada utilizando as palavras-chave a seguir para encontrar os arquivos recomendados para leitura: **cogumelo comestível**; **shiitake**; **shimeji**.

Fontes consultadas

AOKI COGUMELOS. **Cultivo**. Vargem Grande Paulista, [2015]. Disponível em: <<https://www.aokicogumelos.com.br/cultivo-shimeji-branco/>>. Acesso em: 02 fev. 2022.

CORREIA, Maria Custódia *et al.* **Manual de boas práticas de colheita e consumo de cogumelos silvestres**. Lisboa: DGADR e ICNF, 2013. Disponível em: <http://www.montedoareiro.com/img/media/3_1503252212.pdf>. Acesso em: 02 fev. 2022.

MARCIA, Izabella. **Cuidados e restrições ao se produzir cogumelos**. Florianópolis, 2021. Disponível em: <<https://conaq.com.br/cuidados-e-restricoes-ao-se-produzir-cogumelos/>>. Acesso em: 02 fev. 2022.

RIBEIRO, Camila Guimarães. **Shiitake**: alimento típico da cultura oriental conquista os brasileiros. Botucatu, [201-?]. Disponível em: <http://fungibras.com.br/Cont_Default.aspx?idnews=2098>. Acesso em: 02 fev. 2022.

URBEN, Arailde Fontes. **Produção de cogumelos por meio de tecnologia chinesa modificada**: biotecnologia e aplicações na agricultura e na saúde. Brasília: Embrapa, 2017. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1077728/producao-de-cogumelos-por-meio-de-tecnologia-chinesa-modificada-biotecnologia-e-aplicacoes-na-agricultura-e-na-saude>>. Acesso em: 02 fev. 2022.

VILLA BARRICHELO. **Dicas e curiosidades**: cogumelos. Mogi Mirim, [2013]. Disponível em: <<http://villabarrichello.com.br/dicas-e-curiosidades-cogumelos/>>. Acesso em: 02 fev. 2022.