



***Ilex paraguariensis* A. St. Hil. como substrato na produção de cogumelos comestíveis**

Marines de Avila Heberle, discente de pós-graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus São Gabriel;

Ana Luiza Klotz Neves, discente de pós-graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus São Gabriel;

Jorge Renato Pinheiro Velloso, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus São Gabriel;

Jair Putzke, docente, Universidade Federal do Pampa.

marinesheberle.aluno@unipampa.edu.br

A espécie vegetal *Ilex paraguariensis* A. St. Hil. (Aquifoliaceae, Magnoliophyta), conhecida popularmente por erva-mate, é muito consumida principalmente em países da América do Sul no preparo de diferentes bebidas, como chás, o tererê e o nosso tão apreciado chimarrão. Sua popularidade vem crescendo em outros países devido aos seus vários efeitos benéficos já comprovados. É uma planta de grande relevância socioeconômica no Brasil, Argentina e Paraguai, sendo esses seus únicos produtores mundiais. Devido ao seu alto consumo, é gerado um grande volume de resíduos de erva-mate o que indica a necessidade de alternativas para o uso desses rejeitos. Diante disso, o objetivo deste trabalho é utilizar os resíduos da infusão de erva-mate como substrato na produção de cogumelos comestíveis. Logo após o consumo do chimarrão, os resíduos da infusão foram acondicionados em potes de vidro e tampados. Os vidros já com os resíduos devem ser autoclavados para a eliminação de qualquer organismo que possa competir e prejudicar o crescimento micelial do fungo que será inoculado, o que pode ser feito de uma forma caseira utilizando-se uma panela de pressão. Assim, os vidros foram fervidos por aproximadamente 10 minutos. Após o resfriamento total do substrato o fungo foi inoculado a partir de fragmentos de cogumelos do gênero *Pleurotus* sp. inteiros provenientes de cultivo. Os recipientes inoculados foram mantidos fechados, em ambiente com iluminação natural indireta. Após cerca de 7 dias já foi possível visualizar o micélio crescendo em meio ao substrato, ficando completamente tomado após 30 dias em todos os vidros preparados. A abertura do vidro permitirá a formação dos cogumelos, o que será o próximo passo do projeto. Os testes preliminares com os resíduos de *Ilex paraguariensis* comprovam a sua eficiência no seu uso como substrato alternativo para a produção de cogumelos comestíveis. Sendo esse um substrato de fácil aquisição e preparo, a produção de cogumelos comestíveis é possível em qualquer residência, até mesmo em apartamentos, o que aumentaria o consumo como alimento de cogumelos, sendo estes alimentos funcionais tão importantes para a manutenção da nossa saúde. Ao mesmo tempo os resíduos da erva-mate teriam uma aplicação importante na produção de alimentos saudáveis, o que vai de encontro ao desenvolvimento sustentável.

Agradecimentos: CAPES, UNIPAMPA.

Palavras-chave: Erva-mate; *Pleurotus*; Substratos alternativos.