

FUNGOS COMESTÍVEIS EM ÁREA DE TRANSIÇÃO ENTRE PAMPA E MATA ATLÂNTICA NO SUL DO BRASIL

Vanielle Galiano Silveira, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus São Gabriel
Ana Flavia Zorzi, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus São Gabriel
Fernando Augusto Bertazzo-Silva, discente de pós-graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus São Gabriel
Alice Lemos Costa, 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
Jair Putzke, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus São Gabriel

vaniellesilveira.aluno@unipampa.edu.br

O Reino Fungi abrange indivíduos macro e microscópicos que estão divididos e classificados em quatro filos, filo *Ascomycota*, *Basidiomycota*, *Zygomycota* e *Chytridiomycota* que estão presentes em todos os ecossistemas da terra, realizando o papel essencial de ciclagem dos nutrientes. Os fungos do Filo Basidiomycota, que contemplam os populares cogumelos e possuem uma grande variação morfológica, são distribuídos em 1.589 gêneros, chegando ao número de quase 31.000 espécies conhecidas. E também, destaca-se o filo Ascomycota, por possuir grande número de indivíduos dentro do Reino Fungi, com aproximadamente 64.000 espécies distribuídas em 6.355 gêneros. Estes organismos destacam-se dada a sua aplicação na indústria farmacêutica e alimentícia, o que contribui para a economia de pequenos e grandes produtores, uma vez que, nutricionalmente são ricos em minerais como potássio, cálcio, fósforo, magnésio, ferro e outros. Além disso, possuem em sua composição moléculas bioativas, nucleotídeos, polissacarídeos e glicoproteínas que estimulam a ingestão deste alimento. Estas características incentivam cada vez mais a inclusão destes organismos na dieta humana, motivada pelo valor nutricional e ações benéficas relacionadas à saúde humana, tais características acima mencionadas viabilizam a utilização de fungos em pesquisas relacionadas à área da saúde, a fim de buscar tratamentos a partir de compostos presentes nesses organismos. Ainda que tais benefícios incentivem cada vez mais o seu consumo, existe uma lacuna relacionada ao conhecimento popular e científico sobre o uso de cogumelos comestíveis. Bem como, o conhecimento referente à aplicabilidade de espécies nativas dos Biomas Pampa e Mata Atlântica do Sul do Brasil. Portanto, o presente trabalho teve como objetivo coletar e identificar espécies com potencial de comestibilidade em áreas de transição entre o Pampa e Mata Atlântica no estado do Rio Grande do Sul, Sul do Brasil. Para isto, foram realizadas coletas no município de Santiago, região Centro-oeste do Rio Grande do Sul. Em campo, os basidiomas foram coletados com auxílio de um canivete e embalados individualmente para evitar a contaminação de esporos entre as amostras. Posteriormente, os espécimes foram transportados para o Laboratório de Taxonomia de Fungos da Universidade Federal do Pampa (LATAF – UNIPAMPA), campus São Gabriel – RS. Para a identificação dos exemplares foram utilizadas chaves de identificação taxonômica e pesquisa em bibliografia pertinente. Como resultante, 11 espécies pertencentes aos gêneros *Agaricus*, *Armillaria*, *Auricularia*, *Coprinus*, *Favolus*, *Lepista*, *Macrolepiota*, *Oudemansiella*, *Pleurotus* e *Stropharia*, foram catalogadas, distribuídas nas ordens Agaricales, Auriculariales, Boletales e Polyporales. Entre os indivíduos coletados,

destacam-se espécies dos gêneros *Agaricus*, *Armillaria*, e *Pleurotus*, que são cultivados e comercializados mundialmente, presentes na culinária regional de muitos países. Além disso, é importante salientar a ocorrência de espécies dos gêneros *Oudemansiella*, *Favolus* e *Auricularia*, que são fungos comestíveis nativos da América do Sul, com grande ocorrência constatada nos biomas das áreas estudadas. A variedade de fungos comestíveis verificada no presente trabalho salienta a importância da preservação das áreas dos biomas Pampa e Mata Atlântica, uma vez que abrangem uma grande diversidade de espécies, muitas destas podendo ser consumidas e incluídas nos hábitos alimentares dos indivíduos que vivem na região. Além disso, esses dados demonstram a possível aplicação biotecnológica de indivíduos nativos em trabalhos referentes à indústria farmacêutica e alimentícia, de utilização ainda limitada em testes relacionados à presente área. Assim, embora os dados aqui apresentados sejam preliminares, os resultados gerados a partir deste estudo visam incentivar a realização de novos trabalhos relacionados à eficiência biotecnológica destes indivíduos. Bem como, pretendem contribuir para o conhecimento relacionado a estes organismos nas áreas estudadas e a diversidade relacionada aos fungos.

Agradecimentos: CAPES; UNIPAMPA.

Palavras-chave: Identificação; Dieta humana; Reino Fungi.