

Composição nutricional dos cogumelos *Agaricus brasiliensis* e *Lentinula edodes*

Bruna Borba Antunes

Graduanda em Biomedicina na Faculdades Pequeno Príncipe

Cristiane Vieira Helm

Química, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Florestas, cristiane.helm@embrapa.br

Rogério Saad Vaz

Biomédico, doutor em Processos Biotecnológicos, professor da Faculdades Pequeno Príncipe

Os cogumelos ocupam cada vez mais espaço na dieta alimentar brasileira. Dentre os mais consumidos está *Lentinula edodes*, também chamado de shiitake. Além disso, cresce o interesse científico por *Agaricus brasiliensis*, o cogumelo do sol, pois sabe-se de sua potencial atividade imunomodulatória, apesar de suas propriedades ainda não estarem bem elucidadas. Visando obter maiores conhecimentos acerca dessas espécies, o presente trabalho teve por objetivo determinar a composição química de *Agaricus brasiliensis* e *Lentinula edodes*. As análises foram realizadas de acordo com as metodologias oficiais do Instituto Adolf Lutz de 2005, em triplicatas. Para análise de cinzas e umidade mediu-se gravimetricamente a perda de massa das amostras, a primeira após 4 horas em mufla a 550 °C, a segunda após 12 horas em estufa a 105 °C. A quantificação de proteínas foi feita pelo método de micro-Kjeldahl. Obteve-se o teor de lipídios pela extração com éter etílico em sistema Soxhlet. As fibras alimentares totais foram obtidas pelo método enzimático gravimétrico, utilizando-se o kit Megazyme. Por fim, obteve-se o teor de carboidratos totais por diferença. Para fins de comparação os resultados obtidos a partir do shiitake em base úmida foram convertidos a base seca, enquanto que todas as análises do cogumelo do sol foram realizadas em base seca. Dentre os resultados obtidos destaca-se o alto teor de proteínas encontrado no *Agaricus brasiliensis*, 40,69%, significativamente maior que o teor de proteínas do *Lentinula edodes*, 21,18%. Além disso, notou-se, através das análises,

uma grande quantidade de fibras alimentares totais em *L. edodes*, 54,36%, em comparação com *A. brasiliensis*, 22,25%. Os cogumelos analisados demonstraram potencial nutricional funcional interessante, sendo indicados tanto para fins alimentícios quanto para pesquisas a respeito de seus potenciais farmacêuticos.

Palavras-chave: Composição química; Cogumelo do sol; Shiitake.

Apoio: Faculdades Pequeno Príncipe; Embrapa.