

## **AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE COGUMELOS COMESTÍVEIS COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DE CURITIBA, PR<sup>1</sup>**

---

**Juliana Hey Coradin** <sup>2</sup>

**Daiane Rigoni** <sup>3</sup>

**Cristiane Vieira Helm** <sup>4</sup>

Os cogumelos são macrofungos muito apreciados desde a antiguidade tanto pelo valor medicinal quanto pelo valor nutricional de algumas de suas espécies. A comprovação do alto teor de componentes nutritivos, além de suas qualidades organolépticas e gastronômicas, tem colocado os cogumelos entre os alimentos considerados excelentes, e estimulado, cada vez mais, o seu consumo pela população. A composição química varia em função das espécies e linhagens, das condições de cultivo, como composição do substrato e condições ambientais (temperatura e umidade), do estágio de maturação, da técnica de colheita e do processamento pós-colheita. O objetivo deste estudo foi avaliar a composição centesimal e o teor de minerais (Ca, P, K, Na, Cu, Fe, Zn, Mn, Mg) de quatro cogumelos comestíveis comercializados na região de Curitiba, PR: champignon-de-paris (*Agaricus bisporus*), shiitake (*Lentinula edodes*), shimeji (*Pleurotus ostreatus*) e portobello (*Agaricus bisporus* var. *portobello*). As amostras foram adquiridas em supermercados da cidade de Curitiba, analisadas segundo a metodologia oficial do Instituto Adolfo Lutz, 2005. Os valores médios obtidos, em base seca (g / 100 g), foram: sólidos totais (8,15), cinzas (10,91), lipídios (2,10), proteínas (27,25), carboidratos (29,00) e fibra alimentar (25,00). Para os minerais, o fósforo e o potássio apresentaram os teores mais significativos, com valores, em base úmida, de 265,00 mg / 100 g e 249,80 mg / 100 g, respectivamente. Foi calculado o valor calórico total e elaborada uma tabela de composição nutricional, com a percentagem do valor diário de referência em 100 g de cogumelo fresco. A avaliação da composição química dos cogumelos estudados comprovou os dados da literatura internacional, demonstrando, ser este um alimento de grande valor nutricional, com alto teor de proteínas, carboidratos e fibras alimentares e uma fonte considerável de fósforo e potássio, associado a um baixo teor de lipídios. Esses resultados são úteis como subsídio para a rotulagem nutricional de cogumelos no Brasil.

**Palavras-chave:** Macrofungos; rotulagem; composição nutricional.

---

<sup>1</sup> Trabalho desenvolvido na *Embrapa Florestas* como parte da monografia do curso de Especialização em Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos, da Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC-PR).

<sup>2</sup> Aluna do curso de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia, Universidade Federal do Paraná

<sup>3</sup> Aluna do curso de Especialização; Analista de Pesquisa da *Embrapa Florestas*

<sup>4</sup> Pesquisadora da *Embrapa Florestas*, cristiane@cnpf.embrapa.br