



---

**ValorNatural** – Valorização de Recursos Naturais através da Extração de Ingredientes de Elevado Valor Acrescentado para Aplicações na Indústria Alimentar.

---

## **Entregável nº 5.1.1.**

**Versão do Documento:** 1

**Data de Submissão:** 30/11/2018

**Responsável:** IPB-CIMO

**Nome do Documento:** Folheto com procedimentos de recolha dos bio-resíduos de cogumelos

### **Histórico de Revisão**

<b>Revisão</b>	<b>Data</b>	<b>Parceiros Envolvidos</b>	<b>Descrição</b>

**Lista de Autores**

Ângela Fernandes

Sandrina Heleno

## Sumário

Este entregável resume os procedimentos necessários para a recolha dos bio-resíduos de cogumelos.

## Índice

<b>1. Identificação</b> .....	5
<b>2. Informação</b> .....	6

## 1. Identificação

<i>Deliverable</i>	5.1.1. Folheto com procedimentos de recolha dos bio-resíduos de cogumelos
<b>Tipo de deliverable</b>	Folheto
<b>Nível de disseminação</b>	Público
<b>PPS</b>	5. Bioativos naturais

## 2. Informação

---

### *Agaricus bisporus*



Os bio-resíduos da Indústria produtora de *Agaricus bisporus*, correspondendo a cerca de 15% da produção, são fornecidos pela empresa “Mogaricus”, Mogadouro, Portugal. Estes bio-resíduos são todas as partes dos cogumelos que apresentam irregularidades a nível fisiológico. Alguns exemplos são a parte de baixo e volva devido à sua textura dura, ou a matéria orgânica presente no efluente gerado nos processos de lavagem e branqueamento. Além disso, durante o cultivo e a colheita dos cogumelos, os espécimes com dimensões e forma irregulares são descartados. Aquando da colheita dos cogumelos na sua fase de maturação apropriada para consumo, todos estes bio-resíduos são colocados num recipiente refrigerado e transportados até ao laboratório onde são imediatamente congelados, liofilizados e armazenados a 4 °C ao abrigo da luz.

---