



Hongos comestibles cultivados artesanalmente

Allison Denisse Changoluisa Alvear

Ingeniería en Biotecnología, Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, Ecuador

adchangoluisa1@espe.edu.ec

Resumen

La producción comercial de hongos comestibles ha sido exitosa debido a que los hongos poseen alto valor nutricional, económico, ecológico y propiedades medicinales (Sekán et al., 2019.). El género *Pleurotus* es el segundo hongo comestible más distribuido en todo el mundo, este fue cultivado con éxito durante la Primera Guerra Mundial, en donde Alemania desarrolló métodos de cultivo para la producción de *Pleurotus ostreatus* como una nueva y valiosa fuente de alimento para vencer el hambre (Piska et al., 2017). Los hongos ostra son bajos en calorías y presentan un bajo contenido de grasas y sodio, poseen alto contenido en proteínas, fibra y carbohidratos. Además de la importancia en la industria agrícola y alimenticia a nivel mundial, los hongos ostra también se consideraron un objeto importante para el propósito médico (Moussa, 2009.) Los hongos son organismos heterótrofos, no pueden transformar la materia inorgánica en energía por lo tanto se alimentan de sustratos orgánicos. Un hongo sencillo para el cultivo artesanal el *Pleurotus ostreatus*, utilizando residuos vegetales se puede generar alimento (Garzón & Cuervo, 2008). El sustrato que ha sido utilizado por el hongo recibe el nombre de “compost agotado” y puede ser utilizado para diferentes fines. En cuanto al cultivo artesanal, nos podemos enfocar en tres puntos importantes: 1) Preparación de micelio en grano; 2) Preparación e incubación de sustrato y; 3) Inducción de primordios.

<https://sites.google.com/view/apcmac/conferencias-y-m%C3%B3dulos-2021#h.gsviohyb7jgs>

Referencias

- [1]. Garzón, J., & Cuervo, J. (2008). Producción de *Pleurotus ostreatus* sobre residuos sólidos lignocelulósicos de diferente procedencia. *Nova*, 6(10), 126. <https://doi.org/10.22490/24629448.403>
- [2]. Moussa, T. (2009). Molecular characterization of the phenol oxidase (pox2) gene from the ligninolytic fungus *Pleurotus ostreatus*. <https://doi.org/10.1111/j.1574-6968.2009.01708.x>
- [3]. Piska, K., Sułkowska-Ziaja, K., & Muszyńska, B. (2017). Edible mushroom *Pleurotus ostreatus* (oyster mushroom) - its dietary significance and biological activity. *Acta Sci. Pol. Hortorum Cultus*, 16(1), 151–161. www.acta.media.pl
- [4]. Sekan, A. S., Myronycheva, O. S., Karlsson, O., Gryganskyi, A. P., & Blume, Y. (2019). Green potential of *Pleurotus* spp. in biotechnology. <https://doi.org/10.7717/peerj.6664>