

FUNGOS ALIMENTÍCIOS DO SEMIÁRIDO BRASILEIRO

Felipe Tavares Lima; Tatiana Baptista Gibertoni

(Universidade Federal Rural de Pernambuco, ftlima-1@hotmail.com)

Introdução

Com a crescente procura por novas fontes proteicas, por motivos que passam desde a ascensão da alimentação restritiva de alimentos de origem animal à preocupação com a oferta de carne frente a ao aumento da população humana, com consequente aumento nos preços, os fungos alimentícios se apresentam como opção promissora. A

lguns basidiomas possuem teores de proteína superiores a 40% do seu volume seco, além de conterem fibras alimentares, minerais, vitaminas, substâncias bioativas com propriedades medicinais e baixo teor de lipídeos. No semiárido brasileiro, onde há grandes períodos de estiagem e consequente carência econômica e nutricional, a introdução de fungos na dieta se mostra especialmente estimulável.

É possível que algumas espécies possam ser obtidas em quantidade adequada, sazonalmente, por extrativismo em remanescentes vegetacionais, como ocorre com algumas plantas, no entanto, para garantir a sustentabilidade ecológica, segurança e continuidade ao longo de todo ano do uso destes recursos, é necessário pensar em soluções para o manejo e o cultivo destes.

Um grande desafio ao cultivo de fungos no semiárido é a necessidade de investimento considerável em equipamentos, pois as espécies comumente consumidas pela população, provenientes da Ásia e da Europa, demandam baixas temperaturas e elevada umidade em pelo menos uma fase de seu ciclo. Espécies e variedades nativas, que são evolutivamente aclimatadas às condições deste ambiente teriam, hipoteticamente, produção menos custosa e mais facilitada.

Apesar da falta de informação formal adquirida a partir das populações tradicionais brasileiras sobre a comestibilidade dos fungos que ocorrem no semiárido, devido à ampla distribuição geográfica de muitos, considerados cosmopolitas, é possível adquirir essa informação através de conhecimentos provindos de populações consumidoras de outras regiões.

Desse modo este trabalho objetivou listar os fungos comestíveis que ocorrem naturalmente no semiárido brasileiro para posteriores estudos visando a domesticação, manejo e consumo.

Metodologia

Inicialmente diversas publicações foram consultadas, incluindo-se livros, artigos e teses, e uma lista com fungos apontados como presentes na alimentação de diversas populações no planeta foi elaborada. Foi então verificada a ocorrência no semiárido do Brasil das espécies listadas, através de buscas na plataforma INCT Herbario Virtual da Flora e dos Fungos, que reúne o acervo de 203 coleções de fungos, plantas e algas em território nacional, com informação de onde foram coletados. As nomenclaturas citadas foram readequadas às vigentes de acordo com o banco de dados Index Fungorum. Uma lista dos fungos comestíveis que ocorrem no semiárido brasileiro, suas áreas de ocorrência, grupo taxonômico e número de espécimes preservados em herbários brasileiros foi criada.

(83) 3322.3222

contato@conadis.com.br

www.conadis.com.br

Resultados e Discussão

Por fim, foram registradas informações acerca da intensidade e forma de consumo, além da presença de relatos sobre toxicidade das espécies em trabalhos publicados. Ao final encontrou-se um total de 43 espécies comestíveis, das quais 18 pertencem à ordem Agaricales, 15 à Polyporales, três à Auriculariales, duas à Geasterales, duas à Boletales, uma à Phallales e uma à Hymenochaetales. Destas, uma apresentou relatos de toxicidade em trabalho publicado.

Foi possível verificar assim, é expressiva a diversidade nativa de fungos comestíveis no semiárido brasileiro. Das espécies listadas apenas 8 são declaradas como de ocorrência no Brasil na maior publicação sobre cogumelos comestíveis do mundo, evidenciando o minúsculo conhecimento sobre a diversidade e potencial desta região.

Nome Atual	Ordem	Número	Estados	Relato de entoxicação
<i>Agaricus argyropotamicus</i>	Agaricales	2	MA	
<i>Astraeus hygrometricus</i>	Boletales	3	PE, PB	
<i>Auricularia delicata</i>	Auriculariales	>20	Todos	
<i>Auricularia mesenterica</i>	Auriculariales	14	Todos	
<i>Auricularia nigricans</i> (A)	Auriculariales	>50	Nordeste	
<i>Bovista plumbea</i>	Agaricales	5	BA, PE e RN	
<i>Calvatia cretacea</i>	Agaricales	2	PE	
<i>Calvatia cyathiformis</i>	Agaricales	15	PE, PB e RN	
<i>Calvatia lilacina</i>	Agaricales	5	BA e PE	
<i>Calvatia nodulata</i>	Agaricales	5	CE e PB	
<i>Calvatia rugosa</i>	Agaricales	2	BA e RN	
<i>Cantharellus guyanensis</i>	Cantharellales	3	AL	
<i>Cymatoderma dendriticum</i>	Polyporales	>20	BA, CE, PE e SE	
<i>Favolus grammocephalus</i>	Polyporales	>20	Nordeste	
<i>Favolus tenuiculus</i> (B)	Polyporales	>50	Todos	
<i>Funalia floccosa</i>	Polyporales	9	BA, PE e PB	
<i>Geastrum fimbriatum</i>	Geasterales	>20	CE, PE, PB e RN	
<i>Geastrum triplex</i>	Geasterales	14	PE, PB e RN	
<i>Hygrocybe coccinea</i>	Agaricales	5	BA, MA e PE	
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Polyporales	5	BA e PE	
<i>Lentinus berteroi</i>	Polyporales	17	CE, PE e RN	
<i>Lentinus crinitus</i> (C)	Polyporales	>20	Todos	
<i>Lentinus tricholoma</i>	Polyporales	>20	Nordeste	
<i>Lentinus velutinus</i>	Polyporales	9	BA, PE, PB e MG	
<i>Lepista nuda</i>	Agaricales	1	PB	
<i>Leucocoprinus cepistipes</i>	Agaricales	5	BA e PE	
<i>Lycoperdon curtisii</i>	Agaricales	3	CE e PE	
<i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Agaricales	1	MA	
<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Agaricales	6	PE e RN	
<i>Oudemansiella canarii</i> (D)	Agaricales	>20	BA, PE, PB e MG	
<i>Oudemansiella platensis</i>	Agaricales	2	PB e RN	
<i>Panus neostrigosus</i>	Polyporales	8	BA, PE e MG.	
<i>Phallus indusiatus</i>	Phallales	5	CE, PE e PB	
<i>Phellinus gilvus</i>	Hymenochaetales	>50	Todos	
<i>Pleurotus djamor</i>	Agaricales	5	PB e PE	
<i>Podaxis pistillaris</i> (E)	Agaricales	>20	Nordeste	Sim
<i>Polyporus philippinensis</i>	Polyporales	>20	Nordeste	
<i>Pycnoporus cinnabarinus</i>	Polyporales	12	PB, PE e MG	
<i>Pycnoporus sanguineus</i>	Polyporales	>50	Todos	
<i>Schizophyllum commune</i> (F)	Agaricales	>50	Todos	
<i>Scleroderma citrinum</i>	Boletales	4	BA, PB e PE	
<i>Scleroderma verrucosum</i>	Boletales	2	BA e PE	
<i>Trametes versicolor</i>	Polyporales	5	BA	

Conclusão

A superioridade em número total de espécies encontradas no presente trabalho em relação a maior publicação do mundo sobre o tema evidencia a falta de conhecimento sobre a diversidade de fungos alimentícios no semiárido brasileiro.

O elevado número total de espécies encontradas, em grupos taxonômicos distintos, revela a elevada diversidade e aptidão da região para tornar-se produtora do recurso em questão após estudos em cultivo e manejo, contribuindo para a busca da soberania alimentar e geração de renda da população residente.

Referências:

Boa, E. Wild edible fungi: A global overview of their use and importance to people. Rome: Food And Agriculture Organization Of The United Nations, 2004. 147p.

Chang, S. T. The world mushroom industry: trends and technological development. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, v. 8, n. 4, 2006.

Christensen, M., Bhattarai, S., Devkota, S., Larsen, H. O. Collection and use of wild edible fungi in Nepal. *Economic Botany*, v. 62, n. 1, p. 12-23, 2008.

Gamboa-Trugillo, J.P. Introdução à etnomicologia no Equador. Recife: Universidade Federal de Pernambuco, 2009. 115p. Dissertação de Mestrado.

Prance, G. T. The use of edible fungi by Amazonian Indians. *Adv Econ Bot*, v. 1, p. 127-139, 1984.

Ryvarden, L. Neotropical polypores: Part 1: Introduction, Ganodermataceae & Hymenochaetaceae. *Fungiflora*, 2004.

Ryvarden, L. Neotropical polypores Part 2. Polyporaceae, Abortiporus - Nigroporus. *Synopsis Fungorum* 34. Oslo: Fungiflora. 443p. 2015.

Ryvarden, L. Neotropical polypores Part 3. Polyporaceae, Obba-Wrightoporia. *Synopsis Fungorum* 36. Oslo: Fungiflora. p. 446 - 612. 2016.

Sato, H., Tsujino, R., Kurita, K., Yokoyama, K., Agata, K. Modelling the global distribution of fungal species: new insights into microbial cosmopolitanism. *Molecular Ecology*, v. 21, n. 22, p. 5599-5612, 2012.

Vargas-Isla, R., Ishikawa, N. K., Py-Daniel, V. Contribuições etnomicológicas dos povos indígenas da Amazônia. *Biota Amazônia (Biote Amazonie, Biota Amazonia, Amazonian Biota)*, v. 3, n. 1, p. 58-65, 2013.

Wani, B.A.; Bodha, R.H.; WANI, A.H. Nutritional and medicinal importance of mushrooms. *Journal of Medicinal Plants Research*, v. 4, n. 24, p. 2598-2604, 2010.