

Cogumelos encontrados no IFC campus concórdia: importância, benefício e malefícios

Autores: Bruna Letícia Razeira Moraes, Carla Luiza Silvestrini, Daniel Caramori, Júlia Cesa Guerreiro

Palavras-chave: cogumelos, métodos de processamentos, tóxico, culinária.

Para a maioria das pessoas que possuem um conhecimento superficial é extremamente difícil diferenciar cogumelos tóxicos e não tóxicos. Devido a vasta quantidade de espécies isso pode se tornar perigoso quando se trata de pessoas consumindo cogumelos sem saber sobre o risco que seu consumo inadequado pode trazer. As intoxicações ocorrem quando indivíduos coletam cogumelos selvagens que são confundidos com cogumelos comestíveis ou quando consomem intencionalmente cogumelos com compostos psicoativos porque desejam estes efeitos, algumas pessoas acham que se o cogumelo passar por um processo de cozadura, congelamento ou outros métodos de processamentos, ele irá perder o seu efeito tóxico, o que normalmente não ocorre. O cogumelo pode ser utilizado para fins medicinais e algumas espécies são usadas na culinária. Suas diversas espécies podem ajudar em dietas, prevenção doenças cardiovasculares e ainda controlam o colesterol, são altamente nutritivos e com pouca gordura, além disso eles são ricos em vitaminas, proteínas, fósforo, vitaminas do complexo B, ácido fólico, fibras e outros elementos essenciais à saúde. O objetivo desse trabalho é informar sobre as espécies de cogumelos encontradas e identificadas no IFC Campus Concórdia. Foi realizada a pesquisa bibliográfica e leitura de material publicado sobre o assunto. Nos anos de 2015 e 2016 foram realizadas pesquisas científicas no IFC campus concórdia em busca de levantamento e identificação de cogumelos, os resultados obtidos foram utilizados para o presente trabalho. No IFC Campus Concórdia, foi descrita a presença de um cogumelo tóxico, o *Amanita muscaria*. Trata-se de um cogumelo que faz associação micorrízica com raízes de Gimnospermas, especialmente do gênero *Pinus*, chama atenção pela sua coloração vermelha e é extremamente tóxico para humanos e animais. Foi identificado também o cogumelo *Macrolepiota procera*, que se trata de um cogumelo que frutifica em temperaturas de início do outono e é comestível. Outra espécie de cogumelo comestível apreciada encontrada foi *Lactarius deliciosus*. A espécie *Tremela mesenterica* também foi encontrada, não é muito apreciada na culinária, é saprófita, vive na matéria morta. Foram encontrados cogumelos do gênero *Tricholoma* sp, dependendo da espécie, podem ser comestíveis ou tóxicos. O benefício desses produtos naturais à nossa saúde são de extrema importância, porém deve-se fazer o uso correto estando ciente que não está ingerindo um cogumelo tóxico. A identificação de fungos basidiomicetos é uma tarefa bastante difícil, mas importante para verificar a presença de fungos toxigênicos.