

ALTERNATIVA DE PROTEÍNA ALIMENTAR: PERFIL DE AMINOÁCIDOS DE COGUMELOS COMESTÍVEIS NATIVOS DA AMAZÔNIA

Laura Corrêa Cavalcante Leite^{1*}; Ruby Vargas-Isla¹; Maiana Costa do Lago¹; Alexandre Tyson Ferreira de Souza¹; Marly Castro Lima¹; Noemia Kazue Ishikawa¹

¹Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, Am

*lauraccleite@outlook.com.br

A biodiversidade alimentar refere-se à variedade de espécies consumidas na dieta humana. O conhecimento desta biodiversidade promove a segurança e soberania alimentar de um local, bem como apresenta alternativas para o desenvolvimento de sistemas alimentares e agronegócios sustentáveis. A nutrição humana necessita de fontes de proteína para promoção da saúde, um macronutriente associado principalmente ao consumo de carnes animais, muitas vezes inacessíveis à grande parcela da população. O que leva a sociedade a buscar novas alternativas de fontes proteicas. Neste sentido, os cogumelos comestíveis são fontes de proteínas e considerados *commodities* em vários países. No Brasil, a fungicultura está em crescimento no mercado, mas com cultivos de espécies de outros continentes. Por outro lado, o conhecimento etnomicológico de espécies de cogumelos da Amazônia vem sendo ampliado e valorizado. Os 10 principais cogumelos de consumo tradicional na Amazônia são: *Auricularia delicata*, *A. fuscosuccinea*, *Favolus brasiliensis*, *Lentinula raphanica*, *Lentinus concavus*, *Lentinus crinitus*, *Lentinus scleropus*, *Oudemansiella platensis*, *Panus strigellus*, *Pleurotus djamor*. Os cogumelos da Amazônia são importantes fontes de proteínas aos povos indígenas e locais, no entanto a composição nutricional vem sendo estimada com parâmetros de cogumelos não nativos. Considerando-se que o conhecimento da presença dos aminoácidos essenciais é fundamental para compreender a qualidade da proteína o objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil de aminoácidos dos seguintes cogumelos comestíveis coletados na Amazônia: 1) *Cantharellus* sp., 2) *Favolus* sp., 3) *Lentinus scleropus*, 4) *Panus* spp. (Mistura de *P. strigellus* e *P. lecomtei*), 5) *Panus tephroleucus*, 6) *Schizophyllum* sp., 7) *Lentinula raphanica*, 8) *A. fuscosuccinea*, tendo como controle, *Lentinula edodes* (shiitake) cultivada em toras de carvalho. Todas as amostras de cogumelos da Amazônia analisadas apresentaram os nove aminoácidos essenciais. A amostra de *Panus* spp. apresentou quantidades de aminoácidos essenciais superiores ao controle shiitake, exceto para metionina. Em relação a quantidade de valina, amostras de *Panus* spp., *P. tephroleucus* e *Cantharellus* sp. foram superiores ao controle. Portanto, o estudo aponta que os cogumelos comestíveis da Amazônia podem ser fonte de proteína alternativa à carne animal, especialmente por apresentarem todos os aminoácidos essenciais, ampliando o conhecimento nutricional dos recursos genéticos da biodiversidade brasileira.

Palavras-chave: biodiversidade alimentar; análise nutricional; fungicultura

Agradecimentos: CNPq, FAPEAM, CAPES