

## PERFIL DE AMINOÁCIDOS E INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NO CRESCIMENTO MICELIAL DE *AURICULARIA DELICATA* E *A. FUSCOSUCCINEA* COLETADO NA AMAZÔNIA

Maiana Costa do Lago<sup>1,3\*</sup>; Alexandre Tyson Ferreira de Souza<sup>1,3</sup>; Ruby Vargas-Isla<sup>2,3</sup>; Marly Castro Lima<sup>2,3</sup>; Atmam Campelo Batista<sup>3</sup>; Noemia Kazue Ishikawa<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Programa de Pós-Graduação em Ecologia-PPG-ECO; <sup>2</sup>Bolsista CNPq; <sup>3</sup>Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia-INPA, Manaus, Am. \*E-mail: may.costalago@gmail.com

O cultivo e a comercialização de cogumelos comestíveis no Brasil vêm crescendo, mas ainda é pouco o consumo de cogumelos comestíveis nativos do Brasil. Os cogumelos são alimentos que são fontes de: proteínas, aminoácidos essenciais, vitaminas, fibras, minerais, além de possuírem baixo teor de lipídios e calorias. O objetivo deste estudo visou avaliar a temperatura ótima de crescimento micelial e o perfil de aminoácidos de duas espécies de cogumelos comestíveis do gênero *Auricularia* de ocorrência na Amazônia. Para isso, foram realizadas coletas das espécies na região de Manaus. Após a coleta foram identificadas por meio de características morfológicas e moleculares, os cogumelos das espécies *A. delicata* e *A. fuscossuccinea*. Culturas das coletas foram isoladas em meio de cultura Batata Dextrose Ágar para avaliação dos parâmetros *in vitro*: diâmetro de crescimento da colônia em diferentes temperaturas (20, 25, 30, 35 e 40°C), e o vigor micelial foi pontuado visualmente. Cada tratamento foi composto por cinco repetições (n=5). A avaliação foi realizada após oito dias de crescimento micelial. Os resultados observados no diâmetro da colônia (mm) mostraram que ambas as espécies de *Auricularia* analisadas desenvolvem em temperatura 20 a 35°C e não se desenvolveram na temperatura 40°C. Analisando o vigor das colônias em relação a temperatura, observou-se que as amostras de *A. delicata* e *A. fuscossuccinea* apresentaram melhor vigor e crescimento micelial nos tratamentos com temperatura 25°C e 30°C, respectivamente. Para o perfil de aminoácidos dos cogumelos coletados de *A. delicata* e *A. fuscossuccinea* foram desidratados e analisados segundo os métodos: para triptofano - AOAC: AOAC 988.15 mod.; para aminoácidos - AOAC: AOAC 982.30 mod.; para cistina e cetionina: AOAC 994.12 mod. Também foi analisado uma amostra de cogumelos comercial ao nível de comparação. Os perfis de aminoácidos das duas espécies apresentaram os nove aminoácidos essenciais. Com o presente estudo confirmamos que, assim como a *Auricularia* comercial, as duas espécies coletadas na Amazônia apresentam os nove aminoácidos essenciais e ambas as espécies apresentaram crescimento micelial em temperaturas acima de 25 e 35°C. Considerando-se que cogumelos como o Shiitake e o Shimeji exigem temperaturas abaixo de 25 °C para o desenvolvimento micelial, os isolados estudados possuem maior potencial de cultivo nas condições locais de Manaus.

**Palavras-chave:** cogumelos comestíveis; fungicultura; análise nutricional

**Agradecimentos:** CAPES; CNPq; FAPEAM