

## PERFIL DE AMINOÁCIDOS DE *LENTINULA RAPHANICA* E *L. IXODES* COLETADAS E CULTIVADAS NA AMAZÔNIA

Ruby Vargas-Isla<sup>1\*</sup>; Laura Corrêa Cavalcante Leite<sup>1</sup>, Samuel Minev-Benzecry<sup>2</sup>, José Francisco Bruno Silva<sup>3</sup>; Hortencia Maria Osaqui Floriano<sup>4</sup>; Antônio Luiz Floriano<sup>4</sup>; Atmam Campelo Batista<sup>1</sup>, Jadson José Souza de Oliveira<sup>1</sup>; Noemia Kazue Ishikawa<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, AM; <sup>2</sup> Universidade de Stanford, California, USA; <sup>3</sup>Faz. Aruanã, Itacoatiara, AM; <sup>4</sup>Faz. Bacuri, Bragança, PA. \*rubyvar9@gmail.com

O panorama atual da indústria de produção de cogumelos no mundo foi avaliado em aprox. em US\$ 63 bilhões para 2023. Isto inclui os cogumelos comestíveis, medicinais e nativos. A China encontra-se no primeiro lugar na produção (34,8 bilhões kg de cogumelos). Dentre as espécies mais produzidas a nível mundial está o shiitake [*Lentinula edodes* (Berk.) Pegler], considerado hoje como um *commodity*, com uma estimativa global do mercado desta espécie que atingirá US\$ 4,7 bilhões até 2030. De acordo com as tendências de mercado, existem poucas alternativas para consumidores que buscam reduzir o consumo de proteína animal. Atrelado a isso a Amazônia apresenta uma riqueza de espécies de cogumelos comestíveis. Desde tempos ancestrais, os cogumelos têm contribuído para mitigar a desnutrição proteica e deficiência de micronutrientes em povos que vivem nas florestas. O consumo fica demonstrado nos relatos de etnomicologia da década de 70 e 80. Assim este trabalho tem como objetivo conhecer o valor nutricional das espécies comestíveis com ocorrência na Amazônia. Em 2015, iniciamos os primeiros experimentos de cultivo de cogumelos. Entre as espécies de cogumelos comestíveis reportadas para Amazônia, consideramos as espécies de *Lentinula* e somado às técnicas de cultivo do shiitake, como as mais promissoras para o cultivo em escala comercial. *Lentinula raphanica* (Murrill) Mata & Petersen e *L. ixodes* ( Secr. ex Mont.) Oliveira, Cabral, Vargas-Isla & Ishikawa foram relatadas para a Amazônia brasileira em 2010 e 2022, respectivamente. Após a coleta, identificação, preparo da semente-inóculo e cultivo, foram realizadas colheitas dos basidiomas de: *L. raphanica* e *L. ixodes* oriundas da Fazenda Aruanã, Itacoatiara, AM; e *L. raphanica* oriunda da Fazenda Bacuri, Bragança, PA. Como controle foram avaliadas duas amostras de shiitake comercial. As análises do perfil de aminoácidos (quantificação) indicam que as amostras de *L. raphanica* e *L. ixodes* apresentam os nove aminoácidos essenciais para o corpo humano. Considerando este resultado e as tendências de mercado por alimentos funcionais e/ou produtos orgânicos, somadas ao apelo do marketing tornam o cultivo de cogumelos comestíveis das espécies *L. raphanica* e *L. ixodes* na região Amazônica, uma alternativa de alimentos como uma boa fonte de proteínas e ampliar o uso sustentável dos recursos genéticos da biodiversidade brasileira.

**Palavras-chave:** fungicultura; cultivo em toras; etnomicologia

**Agradecimentos:** Fapeam, CNPq, CAPES