

COSECHA



Se realiza de forma manual, cortando los sombreros lo más al ras del balde o bolsa posible, pudiendo utilizarse un cuchillo con buen filo y desinfectado previamente.

ALMACENAMIENTO

Almacenar en canastas plásticas que permitan una buena ventilación. Conservar en heladera hasta el momento de su procesamiento o comercialización.



PROCESAMIENTO

El producto fresco podremos conservarlo de varias formas:

- × **Frescos:** en heladera por 5 o 6 días.
- × **En seco o deshidratados:** esto se realiza mediante horno de secado en unas pocas horas, o poniéndolas al sol o en corrientes de aire caliente. Los hongos secos se pueden conservar hasta 2 años si se los guarda correctamente. Para su posterior consumo es necesario rehidratarlos.
- × **Conservas ácidas:** con vinagre o ácido cítrico.

IMPORTANTE

A la hora de producir las gírgolas en casa, debemos tener en cuenta que los hongos requieren de la combinación de determinados factores como humedad, temperatura, luz, oxígeno y dióxido de carbono para crecer y fructificar.

PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES



Breve guía para la producción y el procesamiento de Gírgolas



MISIONES @misiones



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES



INSTITUTO MISIONERO DE BIODIVERSIDAD

¿QUÉ SE NECESITA?

× **Semilla miceliada:** grano (avena, trigo, sorgo) colonizado por el micelio de la especie que queremos cultivar.

× **Sustrato:** material orgánico que se inocula con la semilla miceliada. Deben ser ricos en lignina y celulosa. Por ejemplo mezcla 70:30 de aserrín de eucalipto y cáscara de arroz.

× **Recipientes:** baldes y/o bolsas.

× **Sala de cultivo:** espacio destinado a los procesos de incubación, inducción y fructificación.

- Nylon negro
- Nylon transparente.
- Pulverizador.
- Termohigrómetro.
- Recipientes para el almacenamiento de los hongos frescos y cosechados.

PASTEURIZACIÓN Y SIEMBRA

Tratamiento térmico: por inmersión directa del sustrato en agua. Este proceso disminuye la carga microbiológica del sustrato.

Se recomienda llevar a hervor durante una hora y media, luego escurrir y dejar enfriar antes de proceder a la siembra.

Siembra: agregar la semilla miceliada al sustrato en una proporción del 7 a 10% (por ejemplo 70 a 100 g de semillas miceliadas por Kg de sustrato húmedo).

PRODUCCIÓN

Durante esta etapa el micelio crece, colonizando todo el sustrato. Se debe someterlos a un ambiente oscuro con una T de 25 a 28 °C, con una humedad del 70%. tiempo aproximado 15 a 20 días.

Inducción: cambio de condiciones ambientales para estimular la fructificación, dando: 80% humedad aprox. , mayor ventilación, iluminación, disminución de temperatura.



Controlar la humedad dentro de un rango de 85 y 95 %, se puede lograr con aspersores manuales, mojando pisos y paredes, nunca a través de riego directo a los baldes o bolsas. Exposición de luz y oscuridad en un rango de 12 hs. cada exposición. El ciclo natural de la luz solar es suficiente. Controlar la ventilación, abrir puertas y/o ventanas una o dos veces al día para ventilar el ambiente. Controlar la temperatura 18 a 25 °C. Controlar el desarrollo de las fructificaciones para lograr el punto óptimo de cosecha.



Punto óptimo de cosecha: Sombrero compacto no flácidos y antes que sus bordes se enrollen hacia arriba.