



<b>Nome científico</b>	<b><i>Pleurotus djamor</i></b>
<b>Estirpe</b>	comercial
<b>Nomes comuns</b>	pleuroto rosa
<b>Origem</b>	Sul da Ásia
<b>Referência Q. Natural</b>	320 – PDA / 322 – PDC
<b>Descrição</b>	É uma espécie com uma aparência muito atractiva e por isso muito interessante para decoração. Em termos de produção é muito fácil, pois o micélio tem uma taxa de crescimento bastante elevada. Os cogumelos aparecem em cachos numerosos com temperaturas acima de 19°C e com chapéus com 7 a 12 cm de diâmetro. Com temperaturas mais baixas as cores desvanecem-se. Os cogumelos têm um sabor particular e são principalmente utilizados para fins decorativos dos pratos.
<b>Substratos recomendados</b>	Resíduos lenho-celulósicos
<b>Tratamento do substrato</b>	Pasteurização (pelo menos 4h a 62°C no centro do substrato) ou esterilização.
<b>Spawn</b>	Não resiste ao frio (min 10°C) e por um curto período
<b>Inoculação</b>	± 1% (p/p) de spawn (esterilização) ou ± 2% a 5% (p/p) de spawn (pasteurização)
<b>Incubação (colonização)</b>	Temperatura ambiente: 20°C a 22°C Temperatura do substrato: 25 a 30°C Tempo: cerca de 13 a 16 dias
<b>Sacos recomendados</b>	PE ou HDPE com diâmetro máximo de 35cm perfurados a cada 10 ou 15cm.
<b>Indução</b>	Temperatura 18 a 24°C com humidade relativa entre 90 a 95%
<b>Frutificação</b>	Temperatura ambiente: 18 a 28°C Humidade relativa: 85 a 90% Concentração de CO <sub>2</sub> : menos de 1000ppm Luz: 800-1500 lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade: 2 a 3 fluxos Intervalo: cerca de 10 a 12 dias Aumentar a humidade relativa entre fluxos para 90 a 95%
<b>Ciclo de produção</b>	Aproximadamente 2,5 meses
<b>Produtividade esperada</b>	150 a 200g de cogumelos por cada Kg de substrato hidratado
<b>Observações:</b>	Não é conveniente refrigerar os cogumelos abaixo de 10°C, a cor e o sabor alteram-se.



Quadrante Natural - Micologia e Ambiente, Lda.  
Rua Luís Oliveira Guimarães, Loja 7A  
1750-328 Lisboa  
NIF: 508 919 975  
Tel.: 910 911 777