

**COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE COGUMELOS COMESTÍVEIS (AGARICUS BISPORUS)  
COMERCIALIZADOS EM JOAÇABA E HERVAL D'OESTE, SC**

Pesquisador(es): JANUÁRIO, Adriana Grazielle de Farias; DEGENHARDT, Roberto

Curso: Ciências Biológicas

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: O presente trabalho teve como objetivo realizar a análise da composição centesimal de *Agaricus bisporus* (Champignon) destacando os benefícios nutricionais desse alimento. Foram adquiridas 3 amostras do cogumelo comercializados nos municípios de Joaçaba e Herval d'Oeste/SC. As amostras de cogumelos foram encaminhadas ao laboratório de Bromatologia da Unoesc Joaçaba, onde foram realizados os ensaios dos parâmetros: umidade, cinza, extrato etéreo, proteínas e carboidratos totais. Os ensaios foram realizados de acordo com as metodologias do Instituto Adolfo Lutz. Os teores de umidade e cinzas foram determinados gravimetricamente pela perda de peso com aquecimento a 105 °C e 550 °C, por 4 e 2 horas, respectivamente. O extrato etéreo (lipídios) foi definido por extração com éter dietílico em sistema Soxhlet. A proteína total foi estabelecida pelo método convencional de Kjeldahl. O conteúdo de carboidratos foi calculado por diferença (Carboidratos Totais = 100 - [Umidade (%) + cinza (%) + extrato etéreo (%) + proteínas (%)]). Os dados referem-se à média de duas repetições de cada amostra e foram expressos em percentual. Os teores de umidade variaram de 91,08% a 92,60%, as cinzas de 0,56% a 0,83%, o extrato etéreo de 0,14% a 0,46%, as proteínas de 2,12% a 2,24% e os carboidratos de 4,43% a 5,75%. Os maiores constituintes obtidos foram o teor de umidade, seguido pela quantidade de carboidratos para todas as espécies avaliadas.

Palavras-chave: Benefícios Nutricionais. Análise Bromatológica. *Agaricus bisporus*.

E-mails: [adriana.januario@unoesc.edu.br](mailto:adriana.januario@unoesc.edu.br)