

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE COGUMELOS COMESTÍVEIS EM DISCENTES DE ENSINO SUPERIOR

Bruna Tosta Nascimento Arrais*

Larissa Araujo Almeida*

Lavinia dos Santos Mascarenhas*

Larissa Rolim Borges-Paluch**

Os cogumelos são muito apreciados desde a idade antiga e seu consumo vem aumentando em todo o mundo, inclusive no Brasil. A fungicultura é a produção de cogumelos sendo conhecidas, aproximadamente, 2000 espécies comestíveis e cerca de 25 são cultivadas comercialmente no país, principalmente, o champignon de Paris (*Agaricus bisporus*), o Shiitake (*Lentinula edodes*) e o Shimeji (*Pleurotus ostreatus*). Sua utilização ocorre fundamentalmente para suplementação alimentar, pois possuem alto valor nutricional, e embora possa haver diferenças na composição das espécies, esses cogumelos são constituídos, principalmente, por carboidratos, proteínas e fibras. Entretanto, algumas espécies tem uso medicinal, sendo consumidas em cápsulas ou chá visando prevenir algumas doenças. Com base no exposto, o objetivo do presente estudo foi avaliar o conhecimento sobre cogumelos comestíveis de discentes do ensino superior. Os sujeitos da pesquisa foram estudantes do 4º semestre do curso de Bacharelado Nutrição da Faculdade Maria Milza - FAMAM, sediada no município de Governador Mangabeira-BA. A metodologia utilizada foi a aplicação de questionário com perguntas objetivas sobre os cogumelos comestíveis para os referidos discentes. O estudo possui aprovação de Comitê de Ética em Pesquisa, parecer 832.850, e respeitou as normas éticas em pesquisa com seres humanos de acordo com a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. Observou-se que dos 21 discentes entrevistados, 15 (71,43%) não costuma consumir cogumelos regularmente e 07 (33,30%) não tem interesse em consumi-los, pois consideram sua aparência desagradável. Dentre os cogumelos mais consumidos o champignon ocupa o primeiro lugar, pois já foi saboreado por todos (100%) os estudantes entrevistados, seguido do Shiitake (05 graduandos - 23,09%). Dos discentes avaliados 10 (47,61%) responderam erroneamente que a principal composição desses cogumelos são as vitaminas e o colesterol “bom”, e apenas 08 (38,09%) afirmou corretamente que eles possuem principalmente carboidratos, proteínas e fibras. Com essa pesquisa conclui-se que os graduandos entrevistados não possuem o hábito de se alimentar desses fungos e também não conhecem a sua composição. Para que este quadro mude é necessário que haja maior divulgação dos benefícios nutricionais e medicinais desse alimento. Entretanto, um fator que pode restringir o consumo é o seu alto custo de produção, comercialização e, conseqüentemente, venda desse alimento.

Palavras-chave: Fungi. Alimento funcional, Valor Nutritivo.

* Graduandas do Bacharelado em Biomedicina da Faculdade Maria Milza. E-mail: bruninhaarrais@gmail.com, larissaaraujo519@gmail.com, lavimasc@gmail.com.

** Doutora em Ciências Biológicas (UFPR). Docente do Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente (FAMAM). E-mail: larissapaluch@gmail.com.