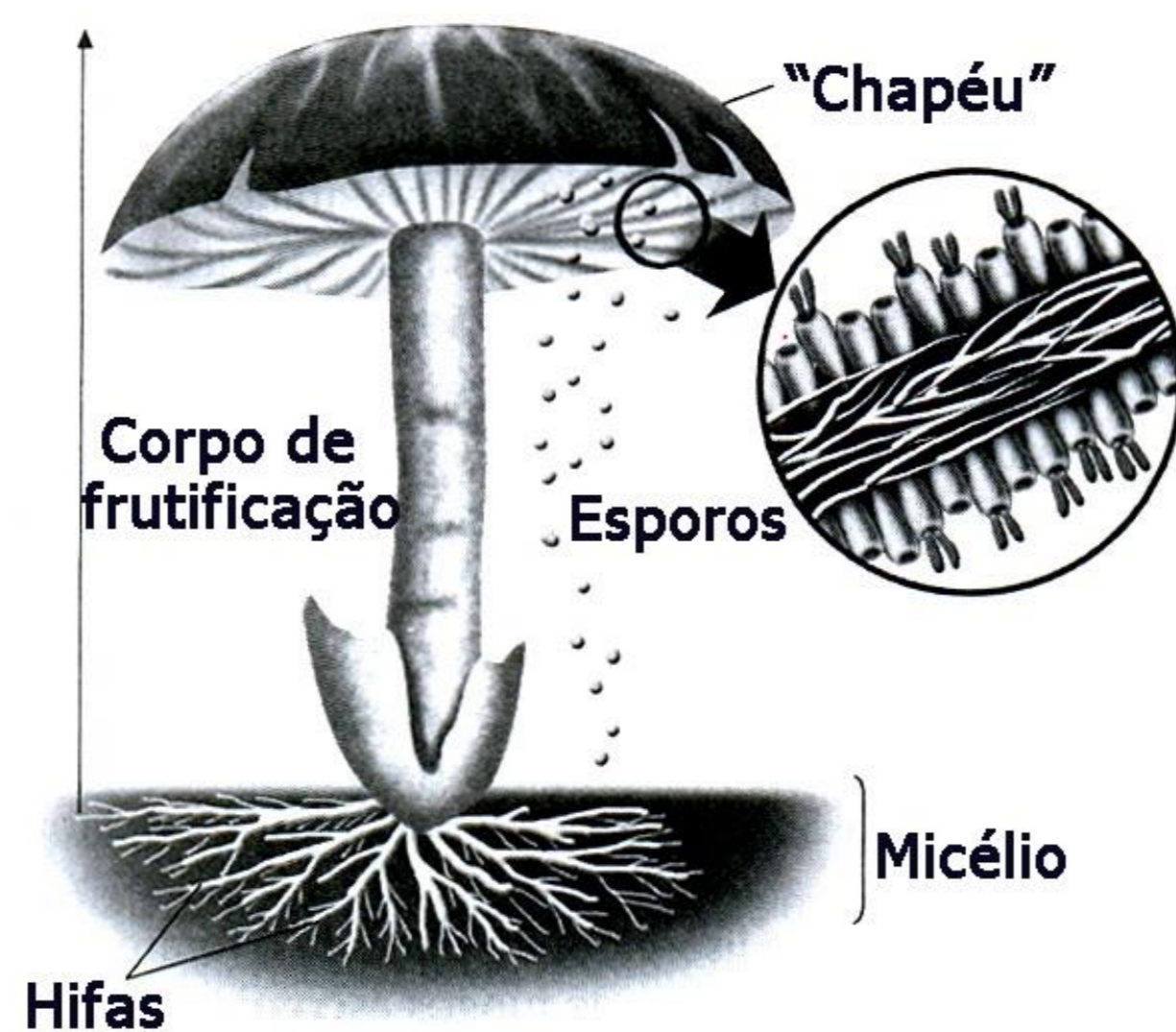


Aline Shibata<sup>1</sup>, Felipe da Silva Carlos<sup>1</sup>, Glauco Gavioli<sup>1</sup>, Julia Menzel<sup>1</sup> e Luca Natalini<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Programa de graduação em Ciências Biológicas da Universidade de São Paulo.

## O QUE SÃO COGUMELOS?

Cogumelo é o nome popular para **corpo de frutificação**, isto é, a estrutura diferenciada de fungos para a produção de esporos. Trata-se da parte reprodutora visível de um organismo cuja parte vegetativa é formada por finíssimos filamentos (hifas) e cujo conjunto se chama micélio (Ferreira, 2013).



## PROPRIEDADES NUTRICIONAIS



- Fonte de proteínas e carboidratos;
- Fonte de fibras;
- Apresentam antioxidantes;
- Enriquecem a dieta com Zn<sup>2+</sup>, K<sup>+</sup> e vitaminas D e do complexo B;
- Baixo teor de gorduras (Furlani, 2005).

### COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL porção de 100g (cru)

TIPO	Paris (Champignon)	Shitake	Shimeji
CALORIAS	22 kcal	34 kcal	35 kcal
PROTEÍNA	3 g	2,2 g	3,3 g
CARBOIDRATO	3,3 g	6,8 g	6,4 g
GORDURA	0,3 g	0,5 g	0,4 g
FIBRAS	1 g	2,5 g	2,4 g

Tabela Nutricional de Composição dos Alimentos - UNIFESP

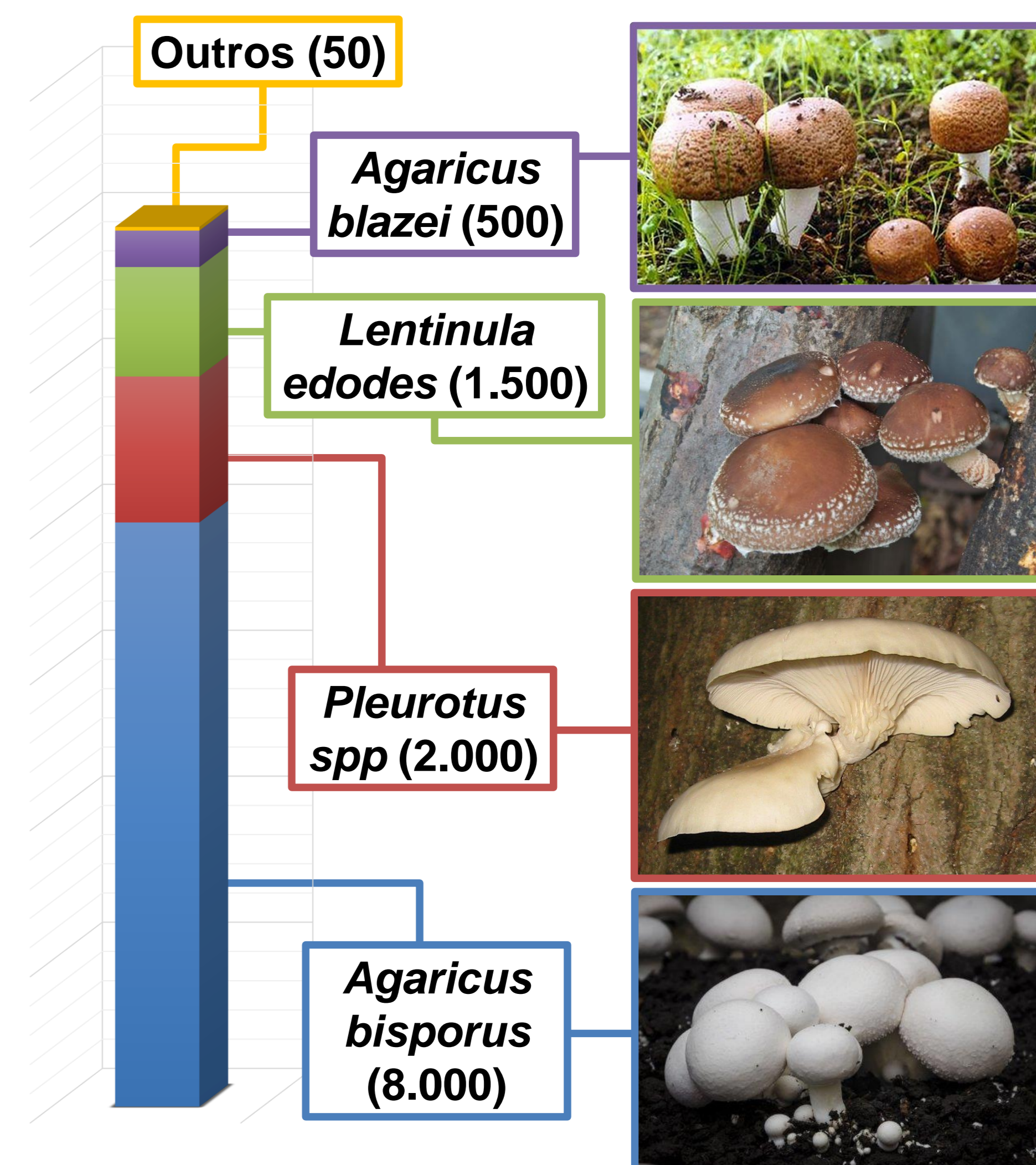
**OBS.:** A referida tabela nutricional expressa valores para **alimentos crus**. Para alimentos em conserva, costuma-se adicionar sal, açúcares e outros compostos.

## PRODUÇÃO BRASILEIRA



- Também existem cultivos em MG, RJ, BA, PE e RS;
- A ANPC estima mais de 300 produtores de cogumelos (a maioria micro e pequenos agricultores familiares);
- Cultivo favorecido por clima úmido e muitas vezes feito de forma campesina;
- A concorrência com o produto importado, acarreta a redução do número de produtores e da produção.

### Os cogumelos mais produzidos no Brasil (em toneladas)



### Fluxo de comercialização



## MERCADO BRASILEIRO

- O setor de culinária asiática é o principal mercado;
- A demanda cresceu com o aumento de restaurantes orientais nos anos 2000;
- A elevação da alíquota do imposto de importação, contribuiu para manter a competitividade do produto nacional, uma vez que, com o fim do direito antidumping em 2008, o cogumelo chinês passou a entrar no Brasil a um preço muito abaixo do praticado pelos produtores nacionais;

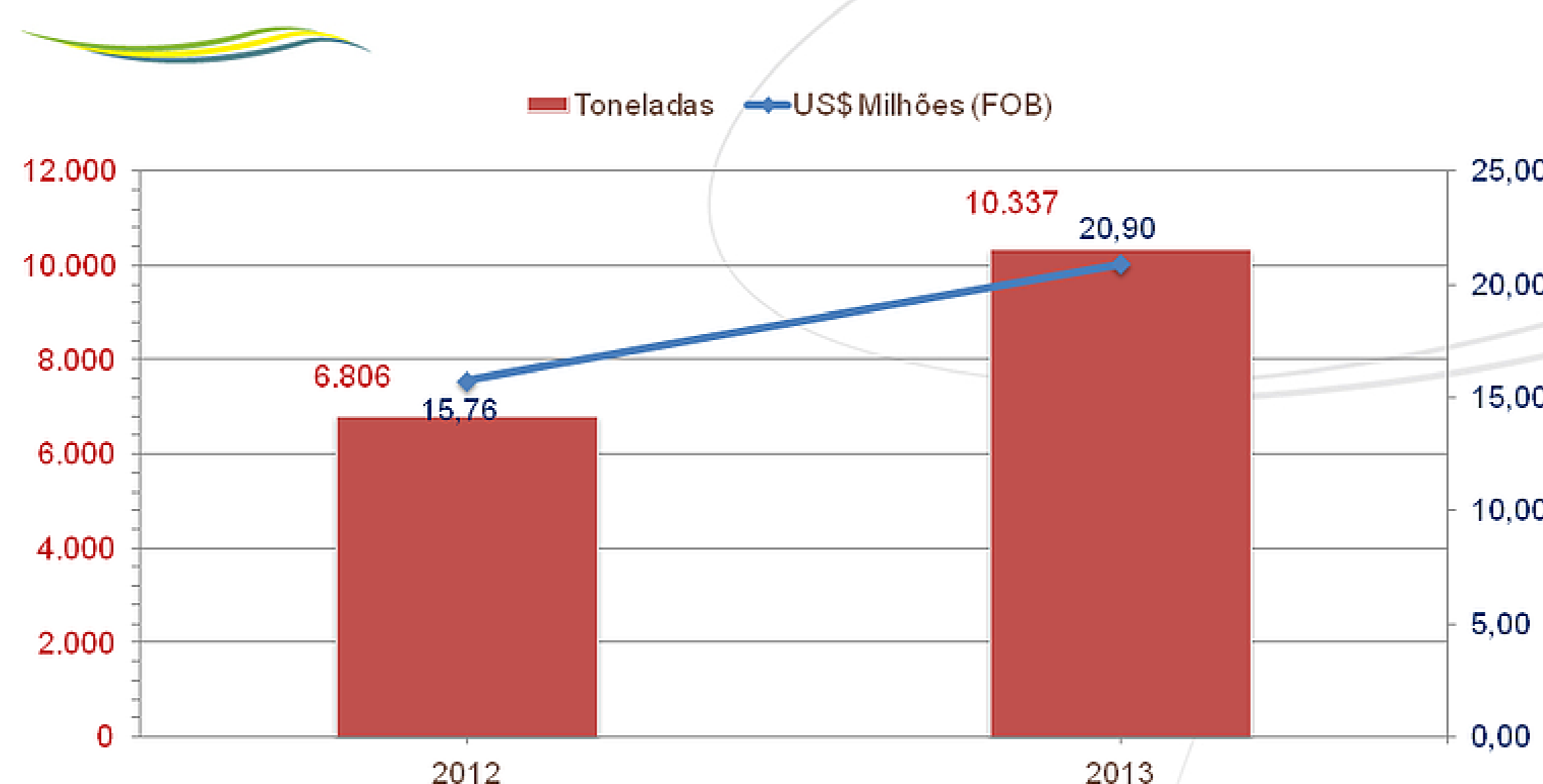


O brasileiro consome **200 gramas** de cogumelo por ano.



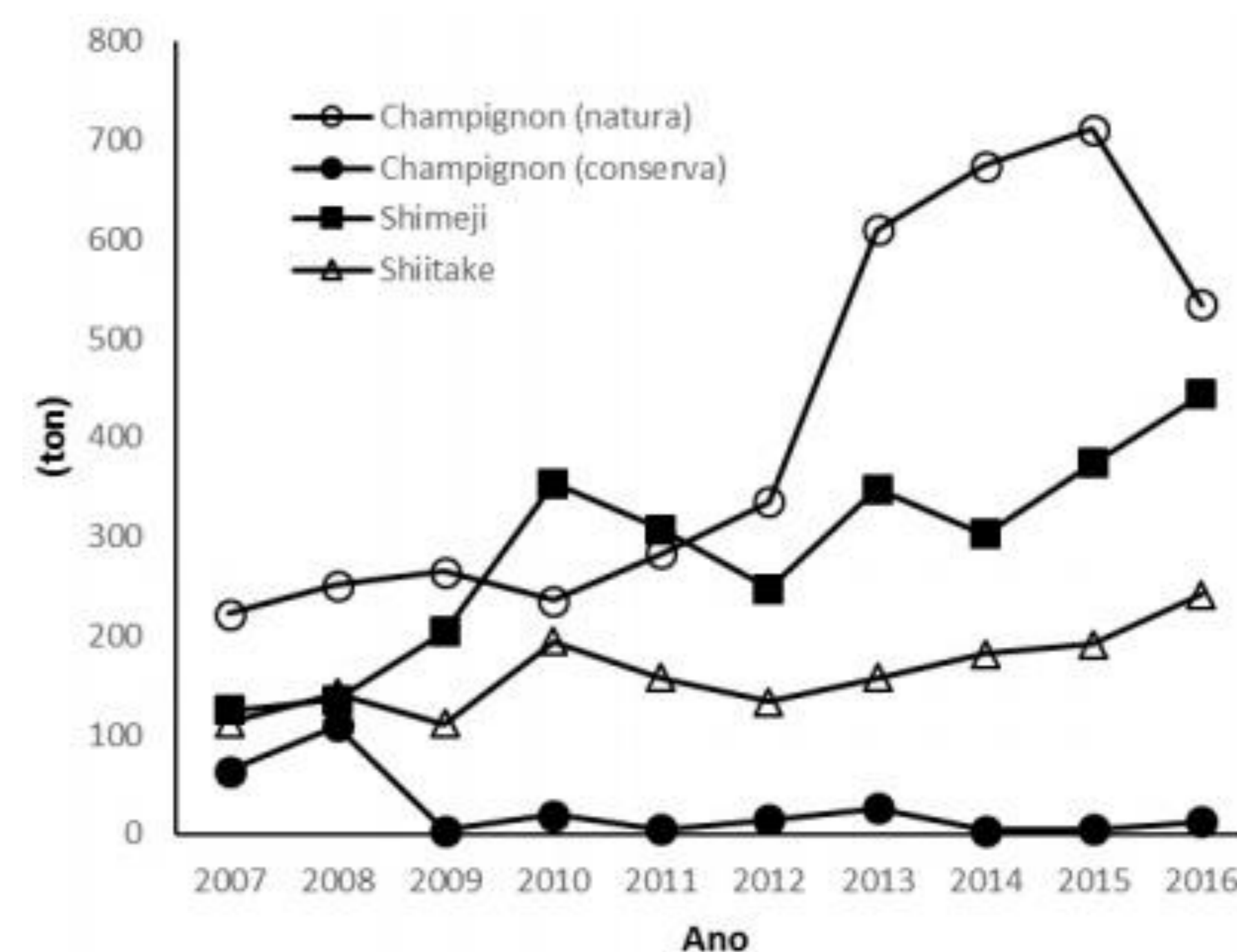
Nos países asiáticos, comem-se até **4 quilos** anualmente.

### Evolução das Importações – 2012/2013



Fonte: MDIC – ALICEWEB (NCM 07.11.5100 – Cogumelos "agaricus" conserv. água salg.etc. e NCM 20.03.1000 – Cogumelos Preparados ou Conservados)  
Elaboração: Associação Nacional dos Produtores de Cogumelos – ANPC

### Entrada de Champignon (fresco e em conserva), Shimeji e Shitake na CEAGESP, de 2007 a 2016



- Mesmo com alíquota de 35%, nos últimos anos observou-se um aumento expressivo do volume das importações brasileiras de cogumelos, especialmente originárias da China.

## REFERÊNCIAS