



ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE HONGO SETA PARA DESHIDRATARLO Y UTILIZARLO COMO SUPLEMENTO ALIMENTICIO

Oswaldo Mondragón Frías¹ y Refugia Pérez Sánchez¹

¹ UPIBI. osmonfri5@gmail.com

INTRODUCCIÓN. La producción de hongo seta en México data de tiempo muy remoto, existiendo una gran diversidad de especies comestibles, en nuestra época el hongo más conocido y consumido es el champiñón, y recientemente se ha intentado producir más el hongo seta¹. El hongo seta ha formado parte de la dieta humana pues contiene de un 24-44 % de proteína y alto contenido de vitaminas. **METODOLOGÍA.** Se han probado diversos sustratos y métodos de producción del hongo seta para elegir el más adecuado, económico y fácil de conseguir, el procedimiento de producción desde la obtención del inóculo a nivel laboratorio para posteriormente ser trasladado al sorgo previamente tratado. Posteriormente se inocula a la paja a la que se le ha dado un tratamiento térmico para eliminar la flora microbiana silvestre y se ha dejado incubando para que el micelio del hongo invada todo el sustrato, una vez obtenido este producto se pone a fructificar en invernadero, se pretende realizarlo en este tipo de instalaciones, ya que se tendrá un ambiente controlado para evitar la presencia de plagas. **RESULTADOS.** El producto obtenido por el momento se ha deshidratado utilizando la radiación solar para posteriormente ser molido y de esta forma obtener el subproducto. La siguiente etapa es realizar pruebas para crear una sopa instantánea. **CONCLUSIONES.** A partir de la cepa obtenida en tubo se ha propagado en placa en un medio selectivo. Se estandarizó la producción por métodos biotecnológicos y se obtuvieron polvos para realizar las pruebas en la elaboración de una sopa.

Referencias

Gastón Mata, Gerardo Mata *et al.*, (1992). El cultivo de los hongos comestibles. IPN.