


Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico Nome comum Variedade Código	<i>Hypsizygus tessulatus</i> Shimeji Branco HTB	
	Qualidades: Boa textura e sabor Bom tempo de armazenamento Características: Tem grande sucesso comercial no Japão O verdadeiro shimeji Menos agressiva a colonizar o substrato Normalmente são colhidos quando o chapéu apresenta cerca de 2cm. No estado adulto chegam a diâmetros entre 7-9cm.	
Origem	Ásia	
Substrato	Recomendado	Mistura elaborada nas seguintes proporções: 80% Serradura mista (fina e grossa) 10% Cereais 10% Farelo
	Embalagem	Polipropileno com microfiltro
	Enchimento do saco	Antes ou depois do tratamento, 3-4kg/saco
	Humidade	62%
	Tratamento	Esterilização
Inoculação	± 1%	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	22-23°C
	Temperatura do substrato	25°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	21 Dias
Incubação (maturação)	Temperatura da sala	20-22°C
	Duração	50-80 Dias
Indução	Temperatura	15-17°C
	Humidade Relativa	90-95%
Condições de Frutificação	(raspar a superfície se não induzir antes dos 70 a 100 dias após a inoculação)	
	Temperatura da sala	13-18°C
	Humidade Relativa	90-95%
	Concentração de CO ₂	2000-3000ppm
Fluxos	Luminosidade	500-1000 Lux
	Quantidade	1-2
Produção média	Intervalo	20 Dias
	180-200g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	
Observações	Reduzir ventilação na sala de frutificação para não haver movimentação de ar	