

Ficha técnica de apoio à produção

Nome científico	<i>Auricularia auricula judae</i>	
Nome comum	Orelha de Judas	
Variedade	Comercial	
Código	AAJ	
	<p>Qualidades: Bom tempo de prateleira</p> <p>Características: Corpos com 2-15cm de diâmetro com textura incomum e atraente. A textura varia de gelatinosa a borracha e a cor de castanho acinzentado arroxeados a castanho escuro dependendo da humidade relativa. A superfície é lisa, amassada em direção ao centro. Muito usado na cozinha Asiática em sopas.</p>	
Origem	Mundial	
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	62-63%
	Tratamento	Esterilização
Inoculação	± 1%	
Incubação (colonização)	Temperatura da sala	23°C
	Temperatura do substrato	25°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	25-30 Dias
Incubação (maturação)	Temperatura da sala	16-18°C
	Duração	25-35 Dias
Condições de Frutificação	Temperatura da sala	16-30°C
	Humidade Relativa	85-90%
	Concentração de CO ₂	2000-5000 ppm
	Luminosidade	500-1000 Lux
Fluxos	Quantidade	3-4
	Intervalo	14-21 Dias
Produção média	120g-140g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	