Ficha técnica de apoio à produção

Origem		Mundial	
Nome científico		*Auricularia auricula-judae*	
Nome comum		Orelha de judas	
Variedade		Comercial	
Código Biocélio		AAJ	
		Destaca-se pela sua boa capacidade de conservação e pela forma semelhante a uma orelha. Os corpos de frutificação apresentam entre 2 e 15cm de diâmetro e uma textura invulgar, que varia de gelatinosa a elástica e ligeiramente crocante. A cor pode variar entre castanho-acinzentado com tons arroxeados e castanho-escuro, dependendo da humidade. A superfície é lisa e apresenta dobras e ondulações, sobretudo na zona central. É muito utilizado na gastronomia asiática, especialmente em sopas, salteados e pratos tradicionais, sendo apreciado pela sua textura característica e capacidade de absorver os sabores dos alimentos.	
Substrato		Recomendado	Mistura elaborada: 80% Serradura 10% Cereais 10% Farelos
		Embalagem	Polipropileno com microfiltro
		Humidade	62%
		Tratamento	Esterilização
Inoculação			1%
Incubação	**Colonização**	Temperatura da sala	23ºC
		Temperaturas do substrato	25ºC
		Luminosidade	Ausência
		Duração	25-30 dias
	Maturação	Temperatura da sala	16-18ºC
		Duração	25-35 dias
Indução da frutificação		Temperatura	Diminuir para 18-24ºC
		Humidade relativa	90-95%
Frutificação		Temperatura da sala	Mínima: 16ºC
			Máxima: 30ºC
		Humidade relativa	85-90%
		Concentração de CO_2	2000-5000 ppm
		Luminosidade	500-1000 lux
Fluxos		Quantidade	3-4
		Intervalo	14-21 dias
Duração total da produção		**2-3 meses**	
Produtividade		Cogumelos frescos / kg substrato hidratado	120-140g

As diretrizes de cultivo presentes nesta ficha técnica baseiam-se em dados fornecidos por produtores experientes. Variações nas condições de cultivo podem afetar significativamente os resultados e consequentemente a produtividade.

Rodolfo Delgado: +351 933004973 | **E-mail:** biocelio.encomendas@gmail.com | **Website**: www.biocelio.pt