


# Ficha técnica de apoio à produção

<b>Nome científico</b> <b>Nome comum</b> <b>Variedade</b> <b>Código</b>	<i>Pholiota nameko</i> Nameko Comercial PN	
	<b>Qualidades:</b> Corpos de frutificação coloridos Sabor terroso e frutado com cheiro a caramelo ou castanhas de caju  <b>Características:</b> Espécie mais popular do Japão e é produzida em substratos esterilizados e em troncos. O corpo de frutificação tem aparência viscosa. Requer humidade elevada para frutificar. Os chapéus têm cor alaranjada de 2 a 5 cm de diâmetro Caule bege de 0,8 a 1 cm de diâmetro.	
<b>Origem</b>	Ásia	
<b>Substrato</b>	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
<b>Inoculação</b>	± 1%	
<b>Incubação (colonização)</b>	Temperatura da sala	23°C
	Temperatura do substrato	25°C
	Luminosidade	Ausência
	Duração	16-19 Dias
<b>Incubação (maturação)</b>	Temperatura da sala	18-20°C
	Duração	50 Dias
<b>Indução</b>	Temperatura da sala	10-16°C
	Humidade Relativa	95-100%
<b>Condições de Frutificação</b>	Temperatura da sala	12-18°C
	Humidade Relativa	90-95%
	Concentração de CO <sub>2</sub>	1000 ppm
	Luminosidade	<500 Lux
<b>Fluxos</b>	Quantidade	2-3 fluxos
	Intervalo	3 semanas
	Humidade entre fluxos	Manter o substrato húmido
<b>Produção média</b>	200-250g de cogumelos frescos/kg de substrato hidratado	
<b>Observações</b>	Necessidade de ambiente frio e muito húmido	