



FUNGOS COMESTÍVEIS DA ÁREA DE PROTEÇÃO AMBIENTAL LAGO DO AMAPÁ

CHIRLEY GONÇALVES DA SILVA; MARCOS SILVEIRA; MÁRCIA DE ARAÚJO TEIXEIRA SILVA; ISÉS NEVES DA PURIFICAÇÃO SANTOS; MAYK HONÓRIO DE OLIVEIRA

Introdução: Os fungos comestíveis possuem valor nutricional alto, antioxidantes e propriedades medicinais que beneficiam a saúde humana. De maneira geral, eles contêm baixo teor de gordura e de calorias, e concentração alta de vitaminas do complexo B, além de minerais como potássio, iodo, cálcio e fósforo. As três espécies comumente cultivadas e consumidas no Brasil (*Agaricus bisporus* - champignon de Paris; *Lentinus edodes* - Shiitake; e *Pleurotus* sp. - shimeji ou hiratake) são exóticas.

Objetivo: Determinar composição de espécies de fungos na APA Lago do Amapá e indicar espécies que podem ser usadas como fungo comestível não convencional, FANC. **Material e métodos:** O estudo foi realizado na Área de Proteção Ambiental (APA) Lago do Amapá, localizada na cidade de Rio Branco-AC. As coletas foram realizadas mensalmente de setembro de 2018 a julho de 2021. Os espécimes encontrados foram fotografados e coletados, em seguida, armazenados em maletas plásticas até chegar no laboratório para o processo de secagem em uma estufa. As amostras secas foram colocadas em sacos de papel com naftalina e armazenadas no Laboratório de Botânica e Ecologia Vegetal (LABEV). A identificação dos espécimes foi realizada com o auxílio de literatura especializada sobre fungos comestíveis. **Resultados:** Foram coletados 325 espécimes, distribuídos em 29 famílias, 64 gêneros e 138 espécies, sendo 16 espécies comestíveis. As espécies comestíveis são: *Auricularia delicata*, *Auricularia fuscisuccinea*, *Coprinellus disseminatus*, *Cookeina speciosa*, *Cookeina tricholoma*, *Favolus tenuiculus* (*), *Lentinus crinitus* (*), *Lentinus tricholoma* (*), *Lentinus velutinus* (*), *Oudemansiella cubensis*, *Panus neostrigosus*, *Phillipsia domingensis*, *Phallus indusiatus*, *Pleurotus djamor* (*) e *Tremella fuciformis*. As espécies seguidas de (*) são consumidas pelos Yanomami, que as preparam de duas maneiras: cozidos em água ou embrulhados em folhas de helicônia e assados diretamente na brasa. **Conclusão:** A APA Lago do Amapá abriga uma significativa diversidade de espécies comestíveis (15,2% das espécies conhecidas para o Brasil). Trabalhos futuros podem ser desenvolvidos, por exemplo, o cultivo dessas espécies para comercialização pode ser realizado, contribuindo para a economia da comunidade local.

Palavras-chave: Fungos comestíveis, Conservação, Nutrição, Saúde.