

ENSAYO PRELIMINAR DE CONSERVACIÓN DE *LENTINUS EDODES* FRESCOS

Mellado, J.; Luján, M.; Ohaco, E.*

Facta-UNCo, 25 de Mayo y Reconquista, Villa Regina, Río Negro, Argentina.

ohacoelizabeth@hotmail.com

PALABRAS CLAVE: hongos comestibles, preservación, postcosecha.

Los hongos comestibles son muy perecederos debido a su composición y su alta tasa respiratoria, entre otros factores, que inducen a un veloz deterioro postcosecha. La deshidratación, la pérdida de sustrato sólido y las reacciones de pardeamiento limitan su vida comercial en fresco a unos pocos días (7 días a 5 °C). En general, este tipo de hongos comestibles en estado fresco, se comercializa envasado en bandeja de polietileno (PE) y recubierta con film de policloruro de vinilo (PVC). El objetivo de este trabajo fue estudiar métodos de preservación que permitan aumentar la vida útil de *Lentinus edodes* (Shiitake) en estado fresco. Se aplicaron los siguientes tratamientos a hongos enteros frescos: T1. Control: bandeja de PE con film de PVC, T2. Aplicación de sorbato de potasio al 2 % (p/p) y ácido cítrico al 3% (p/p), bandeja de PE y film PVC, T3. Bandeja de PE perforada y film PVC, T4. Bolsa microperforada (LifeSpan®) y T5. Bandeja de PE con absorbedor de O₂ y film de PVC. Se colocaron 5 bandejas de cada tratamiento con 100 g de muestra en cámara frigorífica: temperatura de -0,5 °C a 0,5 °C y humedad relativa de 87 a 89 %. En todos los casos se evaluó: pérdida de peso, medidas geométricas con calibre (diámetro y espesor) y color superficial con un colorímetro Minolta CR 400 (L*a*b*) al inicio (tiempo 0), a los 7 días, a

los 14 días y al finalizar el experimento (28 días). En cada tiempo se utilizó una bandeja de cada tratamiento. Los resultados fueron sometidos a un análisis de varianza ANOVA simple (Statistica 7.0), con un $\alpha=0,05$. Pudo observarse que las muestras no mostraron pérdida de peso en ningún caso. Con respecto al tamaño original (medidas geométricas), éstas se mantuvieron para el envasado T4, como así también en el envasado con absorbedor de oxígeno (T5). Si se observan variaciones en el resto de los ensayos, donde T3 resultó ser beneficioso para conservar las medidas geométricas del hongo, no así el color superficial, que registró la mayor variación a los 21 días de envasado. El tratamiento T2 generó olores desagradables en el producto, pérdida de turgencia y presencia de humedad superficial, a los 14 días de envasado. Los tratamientos T4 y T5 resultaron ser los mejores para conservar las medidas geométricas del hongo y el color superficial. En base a los resultados obtenidos se concluye que las mejores opciones para conservar *L. edodes* en estado fresco en cámara frigorífica a 0 °C son T4 y T5, ya que extendieron la vida útil a 28 días. Se concluye que la preservación de estos hongos en estado fresco es viable.