

GÍRGOLAS, POSIBILIDADES DE UNA PRODUCCIÓN ALTERNATIVA

Lucía Simonetta. 2007. E-campo.com.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Temas varios](#)

INTRODUCCIÓN

Al hablar de hongos comestibles cultivables, se piensa en el Champignon y , aunque es cultivado con fines comerciales con mayor frecuencia, es una de las muchas especies de la numerosa familia de setas que se consumen en el mundo.

Ahora al rey de los hongos se le suma un acompañante, del género Pleurotus (P. ostreatus y P. pulmonaris)

La potencialidad de la producción de hongos comestibles cultivados es muy grande. Sólo se cultiva en algunos países que no alcanzan a cubrir la demanda mundial.

Éstos hongos comestibles tiene un alto valor desde el punto de vista gastronómico y nutricional. Son una fuente alternativa de proteínas y además aportan vitaminas del grupo B, A su vez poseen propiedades anticancerígenos y antioxidantes.

Las Gírgolas se diferencian de los champiñones porque no requiere sustratos comportados, degrada y se alimenta de la celulosa y la lignina presente en residuos vegetales.

Una de las opciones para obtener hongos Gírgolas, , es empleando bolsas de polietileno rellanas con sustrato húmedo, preparado a base de paja de cereales, de 3, 5 o 10 Kg. de peso., lo que hace que la producción sencilla y posible

Dentro de un espacio cubierto se acomodan sobre estantes o colgadas del techo con alambres, las bolsas rellenas con sustrato, previamente esterilizado, e inoculadas con el micelio del hongo.

ASPECTOS PRODUCTIVOS DEL CULTIVO DE GÍRGOLAS EN BOLSAS

Preparación de sustrato

- ◆ En sustratos artificiales se requiere un contenido de humedad de 75 % y un pH entre 6,5-7.0.
- ◆ Estos sustratos deben ser pasteurizados antes de su siembra para evitar posibles contaminaciones.
- ◆ Se puede utilizar 98 % de paja de trigo o de otros cereales y adicionarle un 2 % de yeso.
- ◆ Se pueden hacer combinaciones con otros componentes como viruta de álamo (50 % de paja de trigo + 48 % de viruta).

Lo concreto es que las pajas de cereales son más sencillas de pasteurizar, mientras que las virutas o el aserrín requieren tratamientos térmico más enérgicos.

En caso de utilizar paja de cereal es necesario realizar una prehidratación, para esto sólo se requiere mojar la paja de 48 a 72 hs antes de ser usada.

Generalmente la paja es primero picada y luego se hidrata por riego con aspersión o manualmente.

Algunos cultivadores sumergen los fardos acortando los plazos de hidratación hasta 24 hs.

Tratamiento térmico

En cultivos industriales el tratamiento térmico es una pasteurización que se realiza en un túnel de pasteurización, controlando la temperatura para que no supere los 60 °C.

Generalmente este tratamiento tiene una duración mínima de 12 horas y requiere el empleo de una caldera para generar calor que permita el tratamiento de grandes volúmenes.

De un modo artesanal, pero no por eso menos efectivo, se puede lograr una pasteurización mediante la "cocción" de la paja por inmersión en agua caliente.

Aquí también hay muchas variantes pero un tratamiento de inmersión en agua caliente a 80 ° C por dos horas es suficiente.

Si en vez de paja de trigo se utiliza viruta para mayor seguridad convendrá acortar los tiempos una hora, por ejemplo, pero repetir 3 días seguidos el mismo tratamiento.

La inmersión se puede hacer en un tanque con agua caliente, colocando la paja dentro de un canasto de metal o bien en una bolsa de polipropileno (bolsas de papas modernas, no de arpillera).

Siembra

El sustrato se inocula con lo que comúnmente se denomina "semilla" o micelio; el cual consiste en granos de trigo estériles, cuya superficie se encuentra cubierta por hifas del hongo en cuestión.

En esta operación, se mezcla el sustrato y la semilla lo más homogéneamente posible.

Es conveniente emplear "semilla" en una proporción de 2-3 % peso en peso (mezclar 2 kg de semilla cada 100 kg de sustrato húmedo).

Es importante no realizar la siembra hasta que el sustrato este frío o al menos a 25 °C ya que a mayor temperatura el micelio puede morir.

La "semilla" debe ser mezclada lo mejor posible. Para ello se puede colocar el sustrato en una mesa, bolsa o tolva.

En esta etapa se debe prevenir la aparición de contaminaciones trabajando con ropa limpia y en lugares sin corrientes de aire que transporten polvo.

Al cabo de unos días, el micelio comienza a crecer por sobre el sustrato.

Requerimientos para la Incubación

- ◆ Humedad relativa: 90-100 %.
- ◆ Temperatura del sustrato: 28-30 °C (no debe excederse los 35 °C ya que es letal para el micelio).
- ◆ Duración de la Incubación: 10-15 días.
- ◆ Ventilación: no requiere.
- ◆ Iluminación: no es necesaria, en general se lo incuba en oscuridad.

Requerimientos para la formación de primordios: (se denomina primordio al primer estadio de desarrollo del hongo)

- ◆ Humedad relativa: 95 %.
- ◆ Temperatura del ambiente: 13-15 °C.
- ◆ Duración: 7-15 días.
- ◆ Ventilación: cuatro renovaciones por hora.
- ◆ Iluminación: requiere 2000 lux/hora durante 12 horas al día. Se puede utilizar tubos fluorescentes o bien luz difusa natural.

Las bolsas deben estar completamente cubiertas de micelio blanco ante de iniciar esta etapa.

Inmediatamente después de descender la temperatura del ambiente y comenzar con el foto período se deben hacer tajos, u orificios sobre la bolsas negras para que el micelio reciba el estímulo de la luz. Es en esos orificios donde se desarrollará la fructificación.

Requerimientos para la cosecha

- ◆ Humedad relativa: 85-92 %.
- ◆ Temperatura ambiente: 15-18 °C.
- ◆ Duración: 5-7 semanas.
- ◆ Ventilación: 4-6 renovaciones por hora.
- ◆ Iluminación: requiere 2000 lux/hora durante 12 horas al día. Se puede utilizar tubos fluorescentes o bien luz difusa natural.
- ◆ Se obtienen oleadas cada 10 días aproximadamente.

Los hongos se cosechan cortándolos al ras mediante un cuchillo o tijera.

Generalmente se producen agrupados en ramilletes (fasciculados) compartiendo los pies. Al igual que en el champiñón, los ciclos de fructificación se producen en oleadas. Se obtienen oleadas cada aproximadamente 10 días. Normalmente se cosechan 2-3 oleadas pero es posible obtener más. Una oleada es un ciclo de producción, seguido de dos o tres días sin cosecha, durante este lapso se forman los primordios del ciclo siguiente.

Rendimientos

Es posible obtener de 15 a 40 kg. de hongos frescos por cada 100 kg. de sustrato húmedo.

Riego

Se puede efectuar en forma manual o por aspersión, una o dos veces por día para evitar la desecación del sustrato.

LA VOZ DE LA EXPERIENCIA

E-campo dialogó con una experta en la producción de hongos, Olga García Araya, Ingeniera Agrónoma, Emprendedora, Productora de Hongos Gírgolas desde 2001. Asesora y capacita a productores y

microemprendedores de todo el país mediante talleres y charlas de capacitación sobre Producción y Comercialización de Hongos Comestibles y cursos de capacitación a distancia E-campus.

EC- ¿Qué tan difícil es producir hongos en general y particularmente Gírgolas?

OG- Dedicarse a esta actividad es tan difícil como cualquier otra. Todo emprendimiento requiere una inversión, no sólo de dinero, sino también de tiempo, esfuerzo e ilusión.

Nada se logra de un día para el otro. Y mucho menos cuando se trata de estas producciones llamadas “alternativas” que presentan, por un lado, la ventaja de que, al ser una novedad, el precio de venta se puede manejar y así obtener buenos márgenes. Pero justamente esta ventaja es, a la vez, la desventaja: el producto no se conoce y por lo tanto no se consume en las cantidades que justifiquen todo nuestro esfuerzo.

Dentro de los hongos, el Pleurotus, hongo ostra o gírgolas es, quizás, el más versátil en cuanto a requerimientos ambientales. Digamos que sería el más fácil de producir. Aunque, insisto, si se quiere hacer un negocio va a ser necesario saltar de la escala familiar o artesanal profundizando la inversión y la dedicación.

EC- ¿Cualquier zona es válida para encarar este emprendimiento?

OG- Si, es posible hacerlo independientemente de la zona ya que las condiciones de cultivo se controlan en forma artificial.

EC- ¿Qué elementos se deben tener en cuenta antes de dedicarse a la actividad?

OG- Se necesita disponer de instalaciones adecuadas, con control de las condiciones ambientales, decidir la escala en la que se va a trabajar (artesanal, mediana o gran escala), disponer de cierto nivel de inversión y, fundamentalmente dedicar tiempo a optimizar la producción y explorar las vías de comercialización.

EC- ¿Qué tan desarrollado está el mercado interno?

OG- Por el momento, se puede decir que hay escaso desarrollo del mercado interno. Sólo es posible encontrarlos en las góndolas de algunos supermercados de las grandes ciudades.

No obstante, es cada vez más frecuente hallar platos preparados con hongos en las cartas de los restaurantes y los chefs los emplean muy a menudo en sus recetas de los programas de TV o publicaciones especializadas. Todo ello, contribuye muchísimo a su difusión.

EC- ¿Qué consejos le daría a alguien que quiere dedicarse al cultivo de gírgolas?

OA- Que se asesore e informe adecuadamente y que no solamente elija este emprendimiento por encontrarlo rentable sino que lo atraiga poderosamente. Si no es así, es preferible que dedique su tiempo a otra cosa.

[Volver a: Temas varios](#)