

VALOR NUTRICIONAL DE LAS GÍRGOLAS

Presentan cantidades importante de nutrientes como magnesio, fósforo, potasio y hierro.

Contienen baja presencia de sodio.

La estructura de los hongos está compuesta por 90 % de agua. Calidad que les confiere una alta digestibilidad.

Los Pleurotus disponen de sustancias que inhiben la formación del colesterol malo.

Tienen una concentración elevada de ácido fólico.

Las proteínas están presentes en un porcentaje del 3 %.

Se aconseja consumir 100 gramos/persona/semana.


RENDIMIENTO

La producción será igual al 20 % del peso fresco que presenta el tocón en el momento de la siembra.


Las gírgolas deben conservarse en la heladera a una temperatura de 4 °C durante una semana.

Producción de gírgolas sobre troncos de álamo

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
Centro Regional Patagonia Norte
Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle
AGENCIA DE EXTENSIÓN RURAL CENTENARIO

 Inta Centenario

Ing. Agr. Jorge Sánchez

 sanchez.jorgerodolfo@inta.gov.ar

 **PRO HUERTA**



Ministerio de
Desarrollo Social
Argentina



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle



¿EN QUÉ MOMENTO DEL AÑO SE PUEDE COMENZAR CON EL CULTIVO?

A partir del mes de agosto se talan los álamos que posteriormente servirán para inocular con el micelio o blanco del hongo. Los hongos crecen sobre maderas blandas. Las especies preferidas son álamo y sauce.

Paralelamente se debe encargar el micelio en el laboratorio más cercano. Generalmente se presenta en bolsas de 2 kg, es conveniente su rápida utilización, a medida que pasa el tiempo pierde su vigor.

ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO

- Siembra o Inoculación
- Incubación
- Fructificación
- Cosecha

Siembra: Durante la siembra se coloca sobre del tocón una capa homogénea de inóculo. Se utiliza la técnica de la rodaja, donde se cortan unos 5 cm de uno de sus extremos. Luego de la siembra los troncos se colocan en el interior de bolsas negras, donde se garantizan las condiciones de oscuridad total y humedad para favorecer el crecimiento del micelio.

Incubación: Durante la incubación los troncos sembrados se estiban en lugares que evitan la luz solar directa (depósitos, tinglados, etc.). Las condiciones ambientales que permiten el crecimiento del micelio son oscuridad total, temperatura 25 °C y humedad 80%. El período de incubación debe oscilar entre 4 y 6 meses.

Fructificación: Las fructificaciones comienzan a mediados de marzo, prosperan cuando existen modificaciones en las condiciones ambientales. Ahora tiene que haber luz en forma difusa, con una temperatura promedio de 17 °C y humedad del 80 %. Previamente los troncos se “plantan” en el interior de estructuras denominadas sombráculos.

Cosecha: La cosecha de las gírgolas es estacional. Se extiende durante los meses de marzo, abril y mayo. Los hongos deben ser cosechados en el momento que el borde del sombrero está en posición horizontal.



Gírgolas en racimo.



Primordios de Pleurotus spp.

SOMBRÁCULO

- Ubicado en un lugar protegido de los vientos.
- Su diseño es forma rectangular.
- En su construcción se emplean postes de álamo, media sombra y polietileno negro.
- Con sistema de riego para humedecer los troncos.
- En su interior se “plantan” 6 troncos/m².



Estructura de fructificación. Sombráculo.



Siembra con el inóculo.



Estiba de los troncos sembrados.