

Mycelium Shape: Produção de temperos naturais com cogumelo shimeji



Gabrielly Pereira Huckembek Colvara
Helena da Rocha Ferreira
Mariana Gonçalves Crochemore
Igor Daniel Martins Pereira

Escola SESI de Ensino Médio Eraldo Giacobbe
Pelotas - Rio Grande do Sul

APRESENTAÇÃO

O Mycelium Shape transforma o cogumelo Shimeji em um tempero natural e vegetariano, valorizando sabores sem o uso de aditivos químicos. O projeto surgiu da preocupação com a alimentação saudável e a sustentabilidade, mostrando que é possível unir ciência, criatividade e responsabilidade ambiental em produtos acessíveis e éticos.

OBJETIVO GERAL

Nosso objetivo é cultivar cogumelos shimeji em ambientes controlados e higienizados, transformá-los em pó para uso como base de temperos naturais, ajustar a mistura com alho, cebola e ervas mantendo a formulação vegetariana, e oferecer um produto ético, sustentável e voltado para a alimentação consciente.

METODOLOGIA

- Higienização da capela e dos utensílios
- Higienização do cogumelo shimeji fresco.
- Cultivo em estufa
- Secagem e trituração do cogumelo, obtendo o pó-base do tempero.
- Testes com ingredientes naturais, como alho, cebola e ervas.

RESULTADOS ALCANÇADOS

Após a secagem e trituração, o Mycelium Shape se tornou um pó fino, com aroma e sabor lembrando temperos. Isso mostrou que o micélio absorve e mantém características do seu meio.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O experimento confirmou que o micélio é versátil e sustentável, podendo ser utilizado em diferentes aplicações, com baixo impacto ambiental.



Figura 1. Cultivo



Figura 2. Tempero Pronto

Referências

Tudo o que você precisa saber sobre o cogumelo shimeji: Benefícios, cultivo e receitas. Disponível em: https://agronobrasil.com.br/tudo-o-que-voce-precisa-saber-sobre-o-cogumelo-shimeji-beneficios-cultivo-e-receitas/?utm_source=Acesso em 9 de Set, 2025.

Shimeji. Disponível em: https://www.quintadoscogumelos.com.br/site/cogumelos-frescos/shimeji-pleurotus-ostreatus/?utm_source=Acesso em 8 de Set, 2025.

Cogumelo Shimeji: Características e modo de preparação. Disponível em: https://lacasadelassetas.com/blog/pt-pt/cogumelos-shimeji-carateristicas-e-modo-de-preparacao/?utm_source=Acesso em 8 de Set, 2025.