

Aislamiento de hongos silvestres comestibles.

Contreras De la rosa P.A^{1,2}, Téllez-Téllez M^{1*}, Acosta-Urdapilleta Ma. de L¹

¹Licenciatura de Biología, Universidad Autónoma de Yucatán, ²Centro de Investigaciones Biológicas, Universidad Autónoma del Estado de Morelos, Av.

Universidad No. 1001, Col. Chamilpa, Cuernavaca, Morelos, México. C.P. 62209, UAEM, *maura.tellez@uaem.mx.

INTRODUCCIÓN

La comestibilidad de los hongos es conocida por los humanos desde tiempos inmemoriales. En México de 1980 a la fecha se han reportado el consumo de 371 taxa de macromicetos silvestres, distribuidos en 99 géneros, colocándolo en segundo lugar con el mayor número de hongos silvestres usados como alimento, siendo superado por China con más de 600 especies (Garibay y Ruan, 2014).

Especies

<i>Neolentinus ponderosus</i>	Se conoce como "hongo del troncón" es colectado antes de las lluvias y solamente consumen el píleo (Morales y Flores, 2007)
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Conocido como "hongo ostra" y considerado nutraceutico ya que es bajo en calorías y ser fuente de vitaminas (Cardona, 2001)
<i>Lyophyllum decastes</i>	Llamado "clavito" en algunas zonas de Puebla, se secan los esporocarpos en los quicios de las ventanas (Moreno, 2013)
<i>Hypomyces lactifluorum</i>	Conocido como "hongo enchilado" debido al color, parasita otros hongos y le otorgan nombres comunes a las diferentes etapas de la infección que produce en los esporocarpos (Chanona <i>et al.</i> , 2014)

OBJETIVOS

Objetivo general

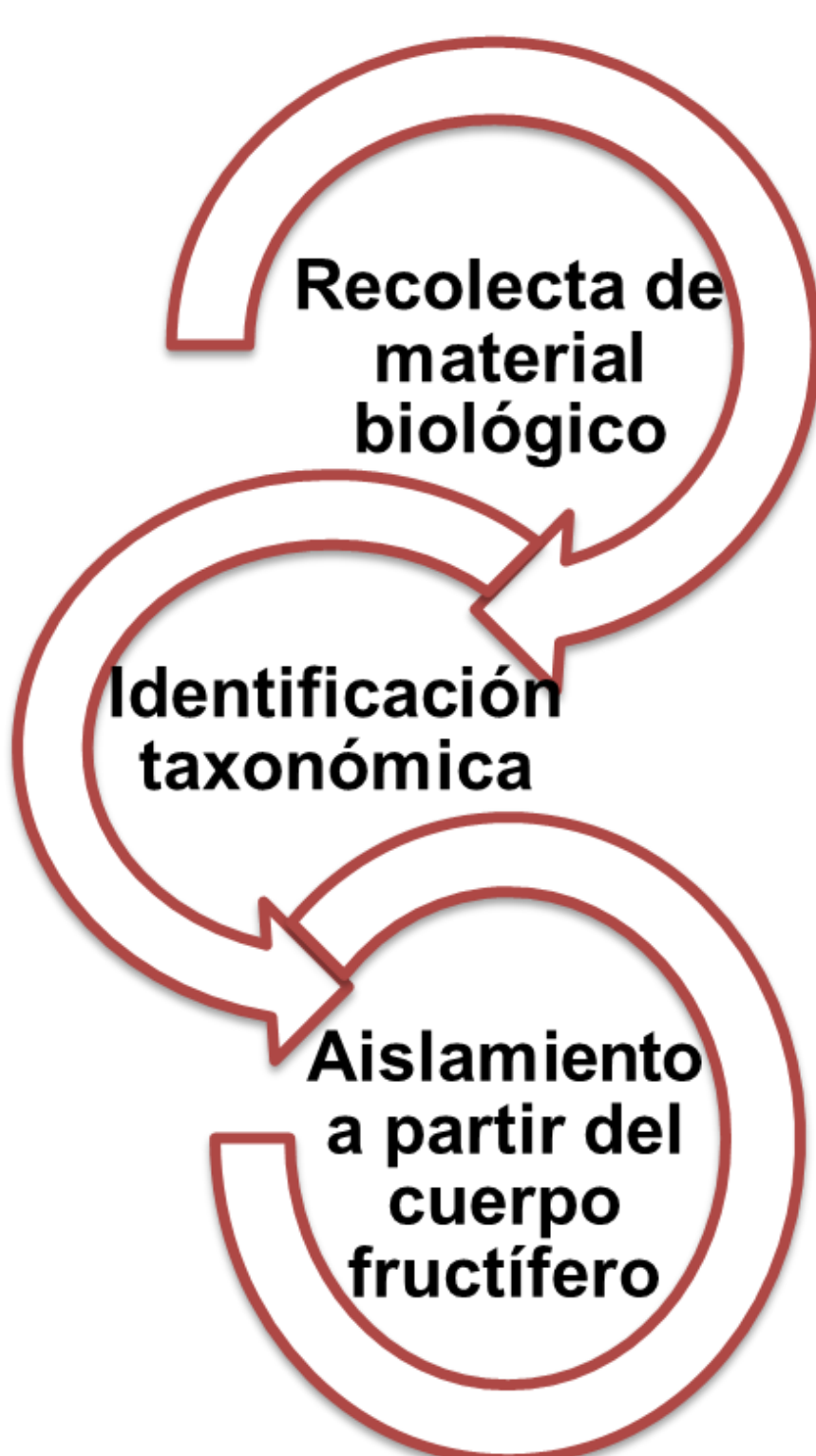
Aislar hongos silvestres comestibles

Objetivos particulares

Recolectar los cuerpos fructíferos de hongos comestibles

Obtener el micelio puro de cada una de las especies de hongos comestibles

METODOLOGÍA



RESULTADOS

Se colectó un total de cuatro especies diferentes de hongos comestibles silvestres: *Neolentinus ponderosus* (Fig.1), *Pleurotus ostreatus* (Fig.2), *Hypomyces lactifluorum* (Fig.3) y *Lyophyllum decastes* (Fig.4).



Fig.1 Esporocarpo recolectado de *N. ponderosus*



Fig.2 Esporocarpo recolectado de *P. ostreatus*



Fig.3 Esporocarpo recolectado de *H. lactifluorum*



Fig.4 Esporocarpo recolectado de *L. decastes*

Se aisló con éxito el micelio puro de tres especies *Neolentinus ponderosus* (Fig.5), *Pleurotus ostreatus* (Fig.6), *Russula brevipes* (Fig.7) y *Lyophyllum decastes* (Fig.8), resaltando que se aisló el organismo parasitado por *H. lactifluorum*, sin embargo no se pudo obtener el micelio de ambos.

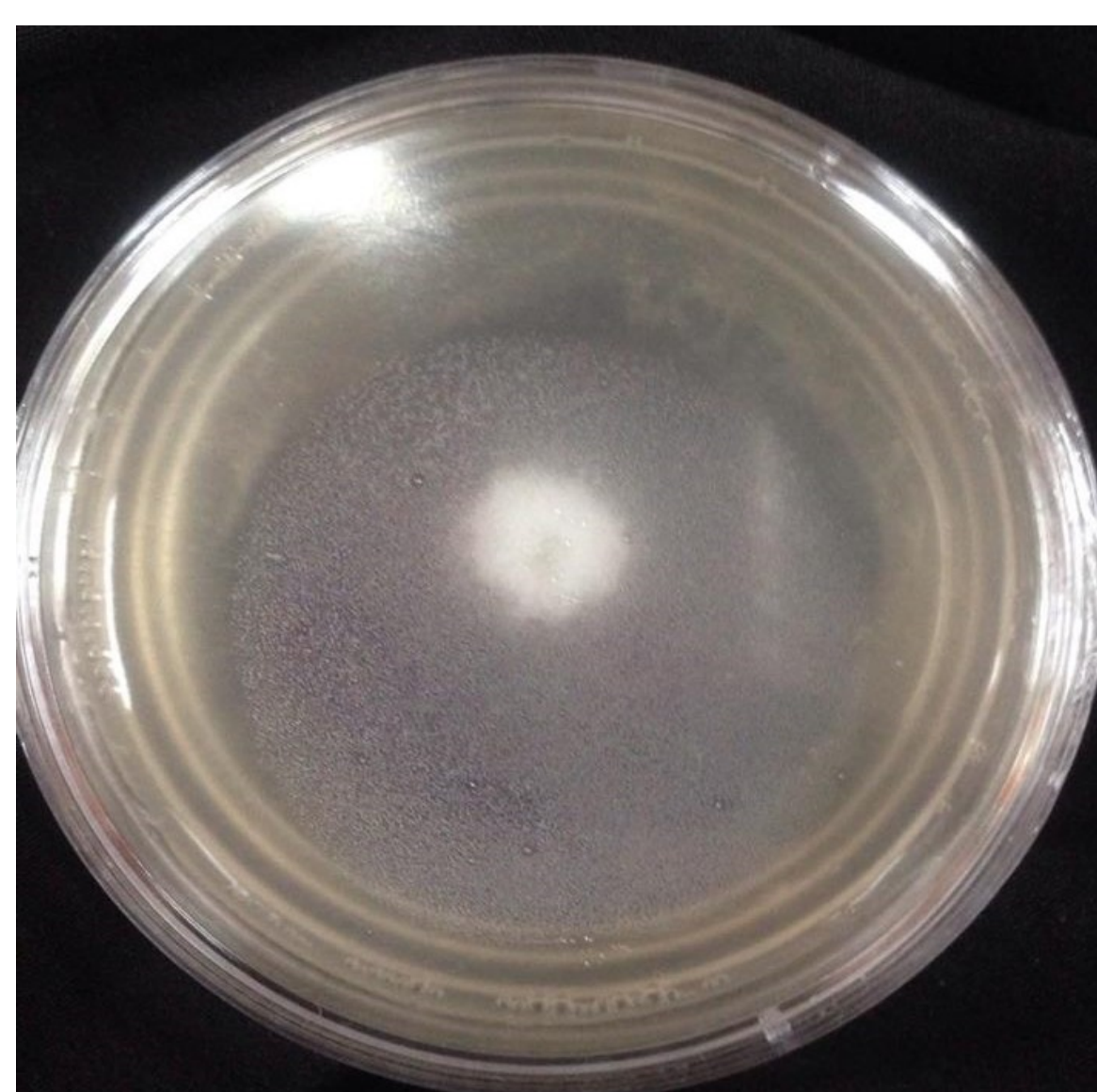


Fig.5 Crecimiento micelial de *N. ponderosus*

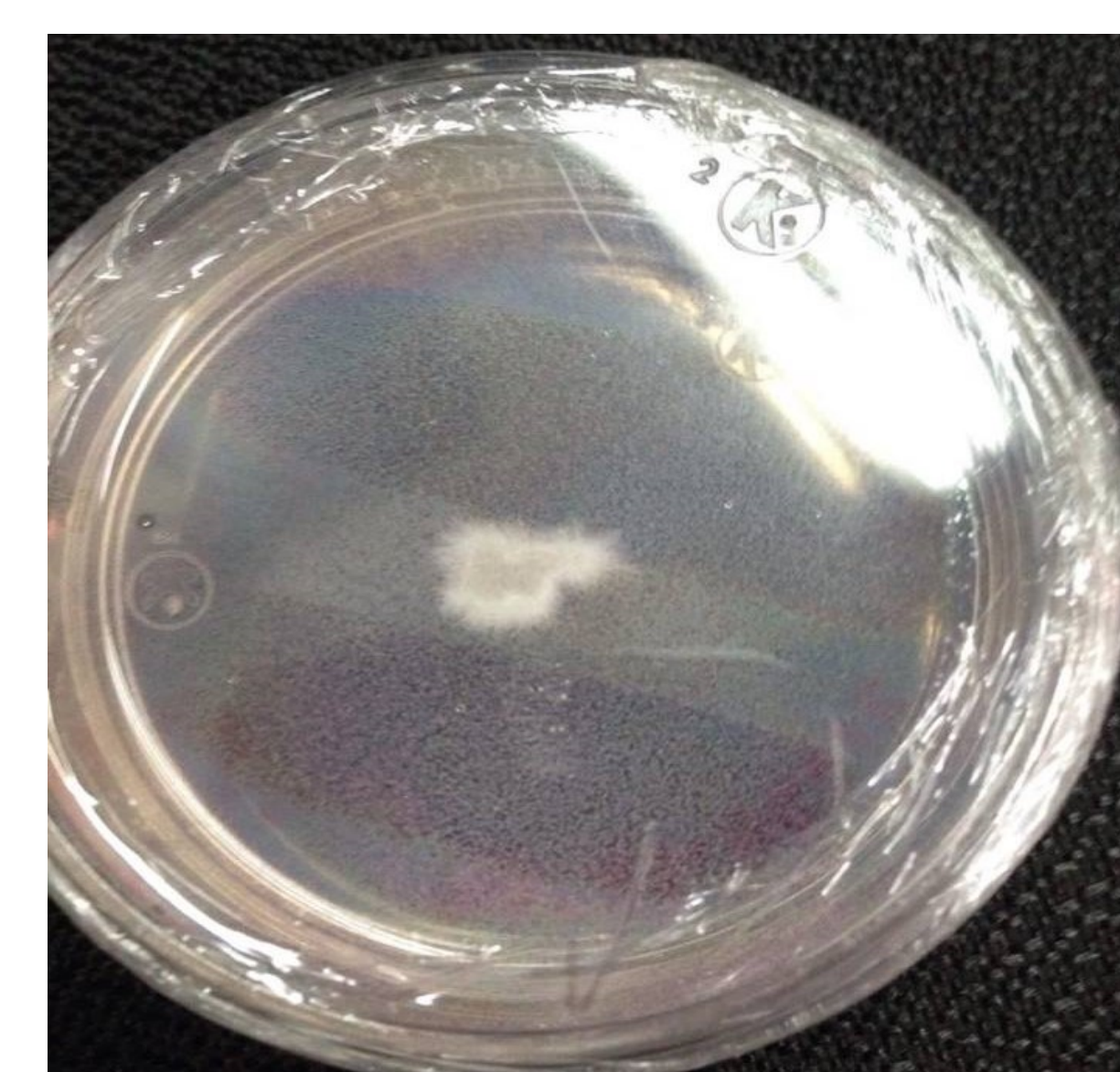


Fig.6 Crecimiento micelial de *P. ostreatus*



Fig.7 Crecimiento micelial de *R. brevipes*

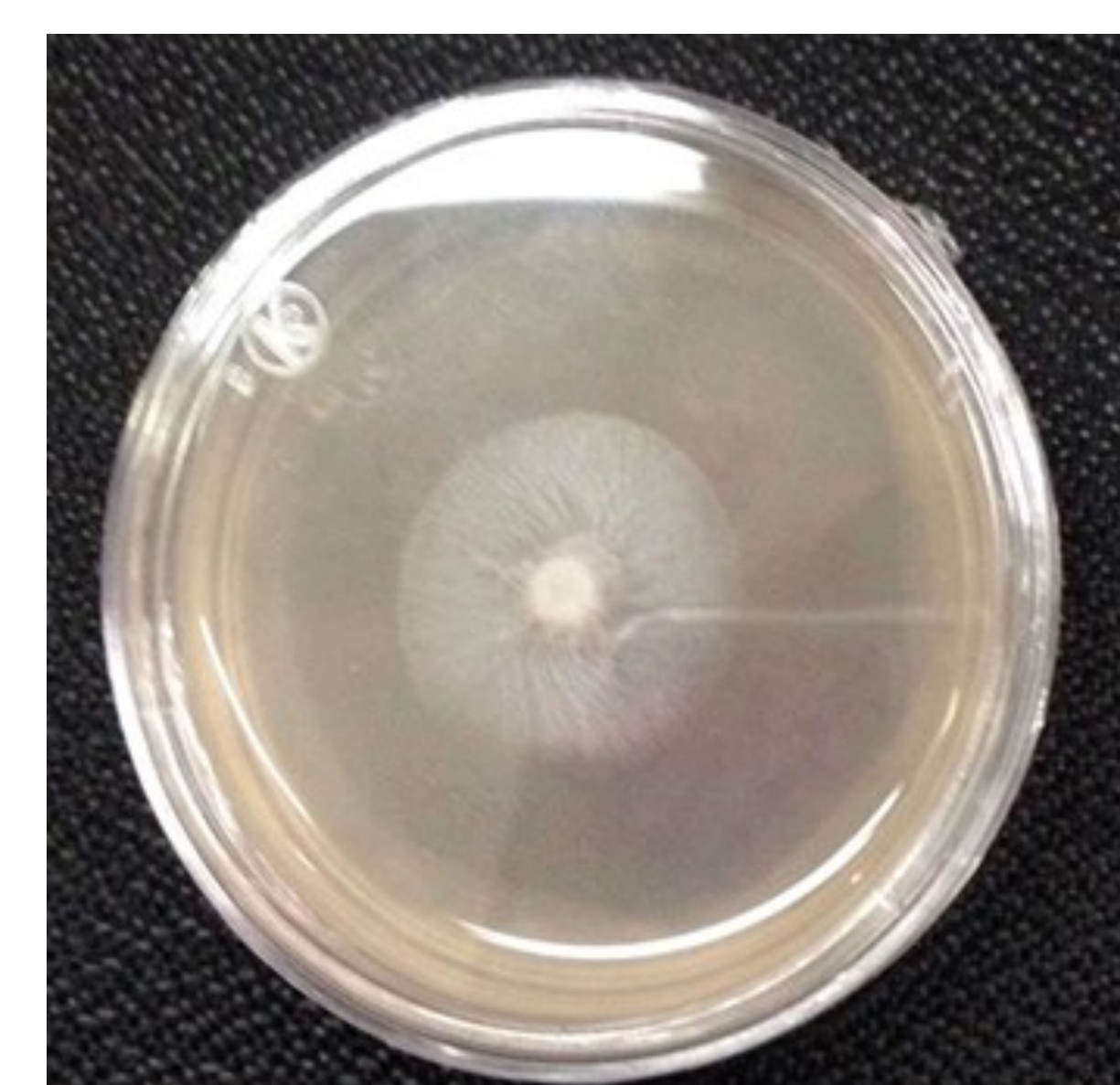


Fig.8 Crecimiento micelial de *L. decastes*

CONCLUSIÓN.

Los hongos silvestres comestibles son fuente importante de obtención de recursos económicos para las personas que realizan su comercialización, además de ser de suma importancia ambiental ya que son unos de los grupos que realizan el reciclamiento de materia orgánica, sin embargo, son varios los factores que afectan su producción, por lo que mediante la realización de trabajos de este tipo se puede obtener el micelio (conservación de germoplasma) y al mismo tiempo caracterizar las posibles aplicaciones biotecnológicas que puedan presentar dichas especies.

BIBLIOGRAFÍA

Cardona, U. (2001) *Anotaciones acerca de la bromatología y el cultivo del hongo comestible Pleurotus ostreatus*. Crónica forestal y el medio Ambiente 16:99-199.

Chanona, F., Álvarez, P. y Pérez, Y. (2014) *Hongos de Chiapas, guía de campo*. Instituto Politécnico Nacional. México, D.F. 78

Garibay, R. y Ruan, F. (2014) *Listado de los hongos silvestres consumidos como alimento tradicional en México*. México, D.F. pp 91-97.

Moreno, A. (2013) *Un recurso alimentario de los grupos originarios y mestizos de México: los hongos silvestres*. Centro de Investigaciones Biológicas, Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería. México. 241-272.

Morales, O. y Flores, R. (2007). *Caracterización in vitro y producción de cuerpos fructíferos de cepas nativas de Neolentinus ponderosus y N. lepideus*. Guatemala.