

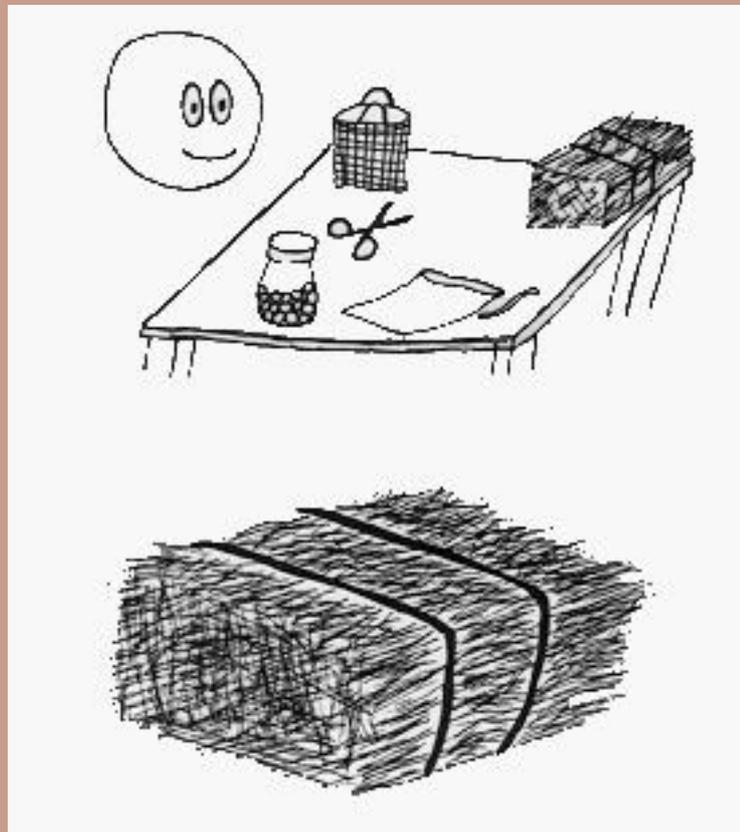
PROCEDIMIENTO

Sustratos

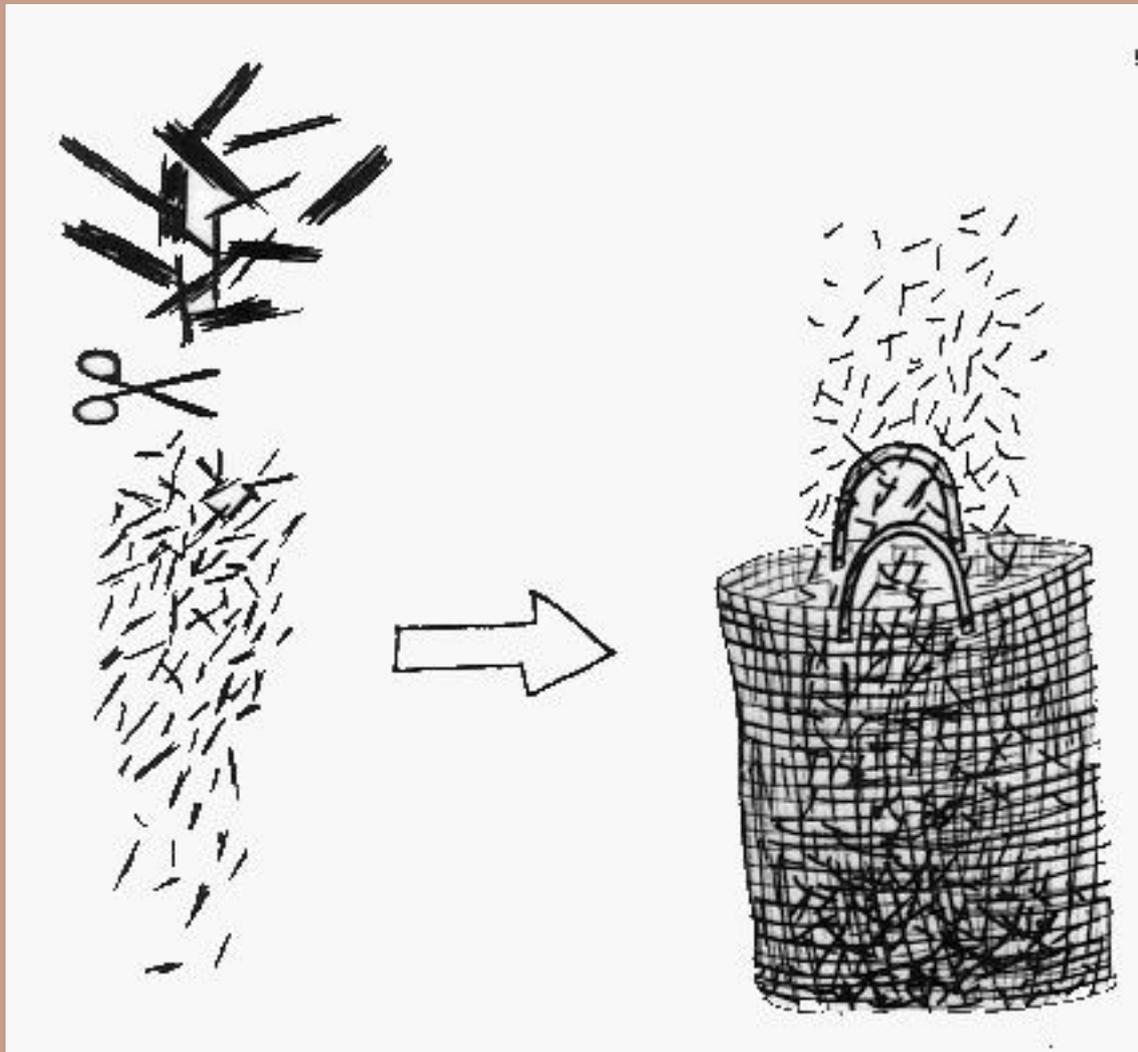
- El material sobre el cual el micelio crece es denominado "Sustrato".
- Las propiedades (físico-químicas) de un sustrato determinan que hongos (y que microbios) pueden crecer en él.
- Es importante mencionar que algunos hongos pueden usar un rango amplio de sustratos, mientras que otros son muy selectivos.
- La selectividad de un sustrato depende de los nutrientes disponibles en él, su acidez, la actividad microbiana que soporta, su capacidad de aeración, su contenido de agua, etc.
- Si los nutrientes de un sustrato están fácilmente accesibles para el hongo, la producción será mayor, aunque el riesgo de contaminación también se incrementa. A veces es mejor emplear sustratos con menos nutrientes, en lugares adonde existe riesgo de contaminación. La producción podrá ser acaso menor, pero la contaminación también será escasa.
- Un sustrato selectivo es aquel que satisface las demandas nutricionales de un tipo de hongo específico y no satisface las de otros. La paja de gramíneas es un buen ejemplo de lo anterior.

Materiales necesarios

Se requieren paja seca y amarilla (de trigo o de cebada), unas tijeras, una bolsa de malla de plástico, una bolsa de polietileno, un frasco de micelio activado, uno o dos recipientes para agua, tanque de gas y quemador (opcionales).



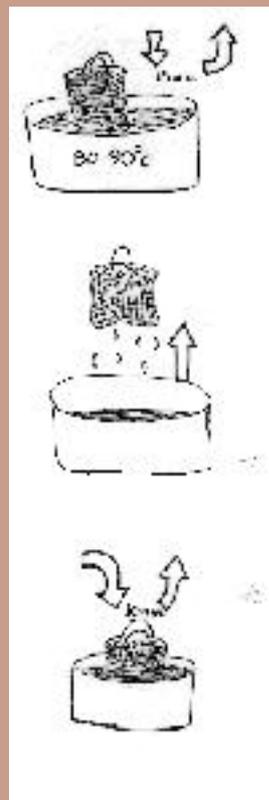
- La paja se corta en pedazos pequeños y se coloca en la bolsa de malla de plástico.



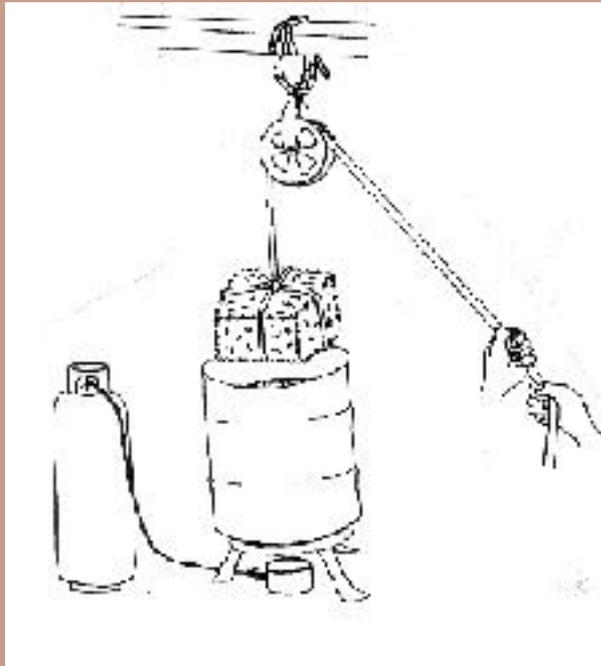
- La bolsa con la paja se sumerge en agua calentada previamente a 80 o 90 grados centígrados (es la temperatura del agua antes de que hierva, pero que al meter el dedo en ella casi quema o mejor aún cuando apenas empiezan a producirse unas burbujas muy pequeñas) durante 15 minutos haciendo un movimiento de meter y sacar la bolsa con la finalidad de que se lave la paja y se le desprendan las sustancias nocivas de su superficie.



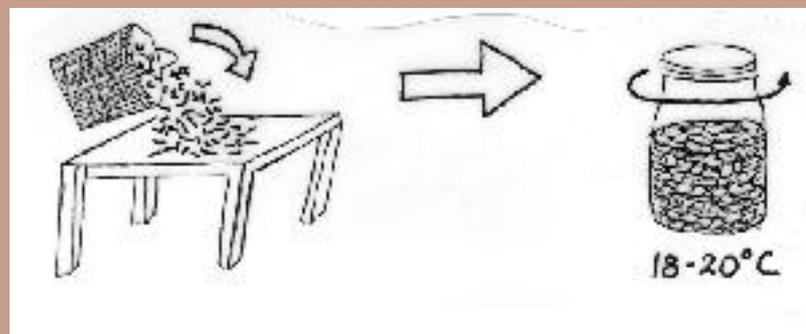
- Luego se saca de esa agua y se sumerge en agua a la temperatura ambiental durante 10 minutos.



- Todo lo anterior se puede llevar a cabo en la estufa de la cocina o en un tambo con una fogata en la base o un quemador de gas y una polea fijada a un travesaño, y una cuerda que sumerge y saca a la paja del tambo (como se ve en el dibujo).



- Después de lavada la paja se deja escurrir por unos minutos para evitar el exceso de agua.



- Entonces se coloca la paja húmeda sobre una mesa limpia y se mezcla con el contenido de un frasco con micelio activado como se aprecia en los dibujos.



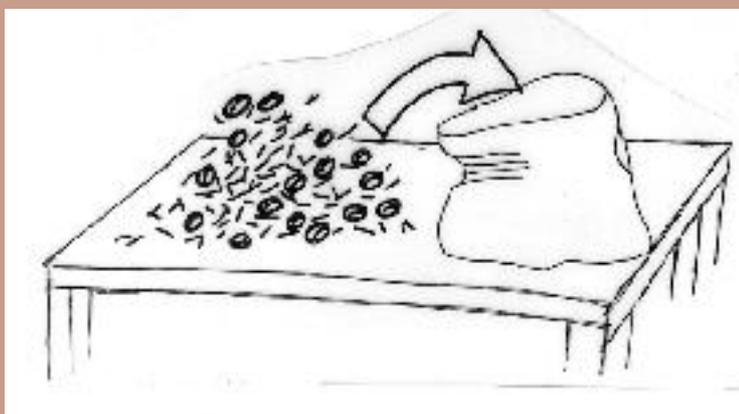
- Los hongos se producen en racimos, pero al principio se forman como pequeñas protuberancias amontonadas como se ve en la fotografía superior derecha.



- En unas cuantas horas maduran en racimos de hongos, y en todos estos eventos es muy importante la humedad del ambiente y del sustrato, que sin llegar al exceso debe de ser abundante.



- Posteriormente se coloca la mezcla de paja y micelio en una bolsa de polietileno.



- Esta bolsa se cierra con un amarre propio o con una cuerda delgada.

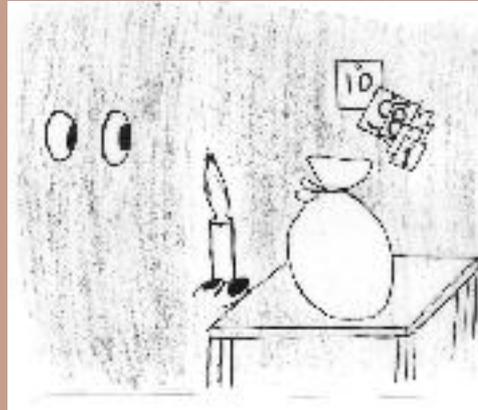


- Una manera práctica es apilar las bolsas como se ve en la fotografía.





- La bolsa o las bolsas se colocan en un lugar oscuro (o al menos poco iluminado) durante 10 a 15 días.



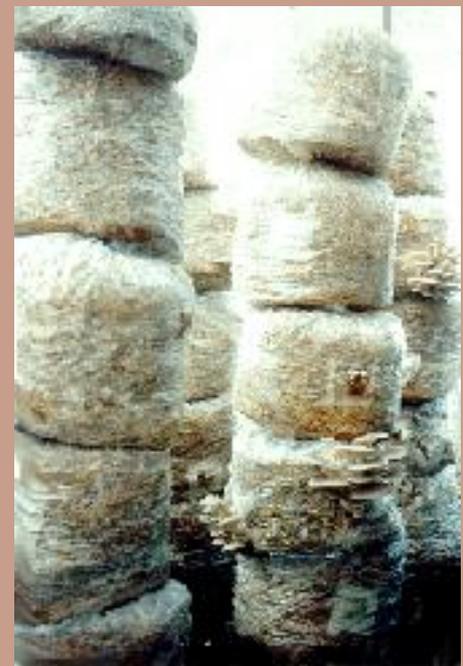
- Posteriormente se le producen agujeros por donde se formarán hongos.



- Las bolsas apiladas pueden estar clavadas prácticamente a una estaca lo suficientemente fuerte que las soporte.

- La temperatura del lugar a donde estén las bolsas no debe de exceder de los 30 grados pues el hongo podría sucumbir.

- Pasado el tiempo de incubación-crecimiento en las bolsas, entonces se colocan las bolsas en un lugar iluminado y bien ventilado para que en unos 10 días más comiencen a producir. Si el lugar oscuro tiene ventanas o ventilas, simplemente abralas!



Cultivo / Producción