

ANÁLISIS PROXIMAL DE SEIS ESPECIES DE HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES EN LA REGIÓN DE EL SALTO, PUEBLO NUEVO, DURANGO

Néstor Naranjo Jiménez, Sandra Andrade Herrera, Jesús Herrera Corral, José Antonio Avila Reyes, Norma Almaraz Abarca, Navitividad, Gurrola Reyes. CIIDIR-IPN-DGO.Sigma s/n Fracc. 20 de Noviembre- INFONAVIT , Durango, Dgo., México , C.P. 34220, E-mail: nnestor@hotmail.com

Palabras clave: proximal, *Amanita*, hongos comestibles.

Introducción. Dada la variedad y abundancia de los hongos y además las ventajas que presentan las especies comestibles es primordial obtener todas sus características y virtudes para poder hacer un aprovechamiento integral de cada especie comestible. México es el país donde mayor número de hongos comestibles silvestres se han registrado, porque se comen más especies, que en otros países (Martínez et al., 1984). Los hongos son un alimento con pocas calorías en términos relativos, que sacia enseguida y por ello su preferencia en la alimentación moderna. El alto contenido proteico de los hongos que dentro de las hortalizas sólo se ve igualado por el de las leguminosas. Los hongos poseen un contenido de proteínas que van desde un 20% al 40% de su peso seco (López, 1985). La proteína contenida en los hongos es digestible desde 70 – 80% y posee un elevado valor nutritivo. El objetivo fue conocer los principales nutrimentos de los hongos silvestres comestibles en El Salto, P.N., Durango.

Metodología. Las colectas de hongos se realizaron por la mañanas, en la zona de El Salto. De cada ejemplar colectado, se anotó los siguientes datos: lugar de crecimiento, especie encontrada, color del hongo (sombrero y estípite), presencia de volva, sitio de colecta y fecha. Después de cortarlos, se colocaron en bolsas enceradas con sus datos, posteriormente fueron depositados en una canasta para su transportación. Las muestras recolectadas, se limpiaron quitando hojarasca, tierra e insectos. Se registró el peso en estado fresco de cada uno de los hongos. Posteriormente se secaron a 55 °C durante 48 horas, una vez deshidratados se trituraron en un mortero hasta polvo fino y guardado en bolsas de polietileno previamente etiquetadas con el correspondiente número de muestra, para su identificación, de ahí se tomó la cantidad requerida Determinar materia seca (MS), (A.O.A.C.,1990), humedad (H) (A.O.A.C.,1990), proteína cruda (PC) (Método Microkjeldhal., A.O.A.C., 1990), extracto etéreo (EE) (Método Soxhlet o Goldfisch A.O.A.C., 1990), fibra cruda (FC) (Método Labconco., A.O.A.C., 1990), cenizas (C) (A.O.A.C., 1990) y extracto libre de nitrógeno (ELN) (A.O.A.C., 1990), por duplicado.

Resultados y Discusión. La especie *Amanita caesarea* es la de mayor consumo por los habitantes de esta región, es importante mencionar los contenidos de los principales grupos de nutrientes, los niveles de PC oscilaron entre 12.2 - 18.2 %, FC 14 - 25.1 %, EE 0.1% - 8.5 %, C 9.5 - 15.7 %, H 89.2 - 94.8 %, MS 5.2 - 10.8 %, ELN 40.4 - 56.8 %, por lo anterior

podemos decir que el hongo *Amanita caesarea* es una buena fuente de nutrimentos para los consumidores. En las demás especies el contenido de PC varió entre 7.3 % y 15.5 %, correspondiendo el primero a *Lactarius delectiosus* y el segundo a *Ramaria flava*. El contenido de FC fue de 10.6 % para *Lactarius delectiosus* y 26.4 %, en *Ramaria flava*. En tanto el EE se obtuvo una variación de 0.43% - 4.9 %, donde la especie de *Pleurotus ostreatus* presentó el menor contenido de grasa y *Amanita caesarea* y *Lactarius delectiosus* registraron el porcentaje más alto. Para el valor de cenizas se registraron porcentajes entre 5.8 % - 12.1% correspondiendo a *Pleurotus ostreatus* y *Amanita caesarea* respectivamente. El porcentaje de H es de 82.9 % para *Pleurotus ostreatus* y 93.4 % para *Ramaria caesarea*. Los valores de MS fluctuó de 4.7% para *Ramaria flava* y 33.3 % en *Boletus edulis*. El contenido de ELN tiene valores de 28.1% a 68.5 % correspondiente a *Ramaria flava* y *Pleurotus ostreatus* respectivamente. Los valores del proximal de las especies analizadas se presentan en el cuadro 1.

Cuadro 1. Analisis proximal de las especies silvestres comestibles en El Salto, P.N., Dgo.

Especie	H %	MS %	PC %	FC %	ELN %	EE %	C %
<i>Amanita caesarea</i>	93.4	6.6	14.7	20.2	48.6	4.9	12.
<i>Boletus edulis</i>	85.1	14.9	14.8	18.8	54.9	1.8	7.0
<i>Boletus sp</i>	91.5	8.5	8.52	14.9	53.5	4	8.0
<i>Lactarius delectiosus</i>	92.7	6.3	7.3	10.6	43.8	4.9	9.6
<i>Pleurotus ostreatus</i>	82.9	17.1	9.2	24.2	55.9	0.43	5.8
<i>Ramaria flava</i>	93.2	6.8	15.5	26.4	44.6	3.25	10.

Conclusiones. En general los hongos comestibles silvestres de la región del El Salto, Pueblo Nuevo, presentaron un patrón de nutrimentos adecuados, por ello son una alternativa alimenticia para los habitantes de la zona además de su potencial económico. En suma las 6 especies colectadas son un alimento confiable y de valor nutricional.

Bibliografía.

Lopez, R. A. 1985. Hongos Alimento del Futuro. Cultive sus Setas en Casa. Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver. 15 p.
Martínez, D. 1984. Cultivo de *Pleurotus ostreatus* sobre desechos agrícolas. I. Obtención y caracterización de cepas nativas en diferentes medios de cultivo sólido en el laboratorio. *Biótica* 9: 243, 248.