

Lista de figuras
Lista de quadros
Prefácio

1. Produção de cogumelos sapróbios

- 1.1. Introdução
- 1.2. Fases da produção de cogumelos
- 1.3. Doenças e pragas na cultura de cogumelos
- 1.4. Casos Práticos

2. Produção de cogumelos silvestres

- 2.1. Introdução
- 2.2. Cogumelos silvestres comestíveis com interesse económico
- 2.3. Produção de espécies silvestres em campo
- 2.4. Normas de colheita e gestão de espaços produtos

3. Tecnologias de conservação e de transformação de cogumelos sapróbios

- 3.1. Introdução
- 3.2. Importância e valor dos cogumelos
- 3.3. Fatores que afetam a vida útil dos cogumelos comestíveis
- 3.4. Características de qualidade em fresco
- 3.5. Métodos de conservação
- 3.6. Processamento
- 3.7. Processo tecnológico
- 3.8. Refrigeração
- 3.9. Refrigeração e embalagem em atmosfera modificada (MAP)
- 3.10. Congelação
- 3.11. Apertização
- 3.12. Conservação por desidratação
- 3.13. Pastas
- 3.14. Conservação com agentes químicos
- 3.15. Irradiação
- 3.16. Embalagem dos produtos
- 3.17. Rotulagem e etiquetagem
- 3.18. Unidade de processamento
- 3.19. Considerações finais

4. Mercado e comercialização de cogumelos

- 4.1. Introdução
- 4.2. Cogumelos silvestres
- 4.3. Cogumelos de cultura
- 4.4. Normativa
- 4.5. Certificações e novos mercados
- 4.6. Principais atores da fileira dos cogumelos em Portugal

Bibliografia
Leituras recomendadas
Glossário
Anexos