

Productos y Procesos Básicos

Profesor: Patricio Sánchez Bello



**Alumna: María Josefa Villares Paz – 3º Curso do Programa de Maiores
Universidade de Vigo**

CULTIVO DE SETAS NA CASA

A razón pola que eu vou falar deste produto ou proceso é pola curiosidade que me entrou cando, de visita na casa dun familiar vin o seguinte:



KIT AUTOCULTIVO
SETA OSTRA CULTIVADA SOBRE POSOS DE CAFÉ

KIT
AUTOCULTIVO

SETA OSTRA
Pl. Pleurotus ostreatus

resetea
setas responsables



Toda la información en WWW.resetea.es

Contáronme que era unha experiencia novedosa iniciada por un biólogo que andaba a vender camisetas por mor de gañarse a vida mentras non houbera unha ocupación que cadrase mellor cos seus estudos

1.- Proxecto RESETEA

Este proxecto xurde como resposta a una morea de inquiredanzas dos seus promotores.

Descubriron un estudio dun micólogo suízo, Daniel Jobs, que trataba sobre o cultivo de setas a partires dos residuos das máquinas do café. Escomenzaron a facer probas dun xeito bastante doméstico e chegaron a conclusión que os resultados eran abondo bós para continuar a súa aventura.



Con moita ilusión e perseverancia foron dandolle forma o seu proceso e decidiron presentarse a concursos. Así chegaron a ser finalistas no *Concurso de Empresas Innovadoras de AJE Madrid*, e tamén no concurso de *Proxectos Innovadores de UNIEMPRENDE*, e por fin! gañadores do *XXI Concurso Ideas Empresariais Innovadoras da Universidade de Santiago*. O premio foi mais ben modesto pero tivo a súa repercusión mediática con entrevistas nos xornais de maior tirada de Galicia, e tamén en programas de radio, nos suplementos dominicais de Mercados ...etc

2.- CONCEPTO DE NEGOCIO

O proxecto consiste na incubación do micelio de “*Pleurotus ostreatus*” sobre un innovador sustrato: pousos de café previamente esterilizados.

Por qué café? Porque é un dos cultivos mais extendidos do mundo e o seu consumo é masivo. Con todo soio aproveitamos o 0,2%, e ó 99,8 restante vai parar os vertedeiros. Os pousos do café así desperdiciados xeneran moita cantidade de metano, pero por contra resultan ser un sustrato con moitos nutrientes , aínda que, con un PH bastante ácido que debe ser tratado para que o micelio non descompoña a cafeína e resultara tóxico.

Cando as setas *Pleurotus* medran neste composto aportan elas mesmas outras sustancias resultando un excelente abono para cultivos en horta ou para os chans e xardins.

3.- INNOVACIÓNS

Actúase sobre o que está dispoñible e perto, reutilizando un residuo tal como faría un ecosistema natural para favorecer a aparición dun novo produto.

Os residuos que xenera, que son maioritariamente bloques de micelio gastados, son utilizados por outras empresas para recuperar a fertilidade do chan, menguar a erosión e tamén como alimento animal posto que ten un alto valor proteico..

4.- O PRODUCTO

En RESETEA fan kits de autocultivo de setas, de doada manipulación dentro da casa. É un cultivo limpo do que non saen olores, nin restos, non se descompón... Saen únicamente setas gourmet limpas e listas para comer.

Só fai falla poñer o kit perto dunha ventá para que lle chegue a luz e regar dúas veces por día cun pulverizador. Aós 10 días, as setas empezan a nacer eos 15 máis ou menos pódese comer a primeira tanda de setas. Cada kit dá entre 3 / 4 colleitas. Non perden propiedades e resultan para os comensais unas setas de sabor e textura extraordinarias.

5.- MODELO DE PRODUCCION

Recóllense os pousos de café dúas veces por semán nos establecementos adheridos a empresa. Estes reciben unhas instrucións de almacenaxe e manipulación. Xa na empresa métese en contenedores pechados ata o momento da súa esterilización.

A este sustrato engádese entre un 5% e un 20% de farelo de cereais como suplemento de nutrintes.



Tamén leva xeso agrícola entre un 1 e un 3%. Isto aporta calcio que é un mineral moi axeitado para a crianza desta seta. Este xeso está permitido en agricultura ecolóxica.

Estos tres ingredientes mestúranse en seco e logo



engádesse auga ata un 60%.

6.- PRODUCCION BOLSAS DE SUSTRATO

As setas son incubadas en bolsas que levan entre 2/3 Kilos de sustrato. Isto fai máis doado o transporte e a maiores, se unha bolsa resulta contaminada, resulta fácil rexeitala.

As bolsas son de polipropileno entre 50/70 micras para que aguante o segundo proceso de esterilización que se fará logo de rechear as bolsas.



Deben ter algún tipo de filtro que permita o intercambio gaseoso para o correcto desenvolvemento do fungo. A esterilización faise a 120º e dura de dúas a tres horas.



Os pousos de café teñen una gran ventaxa porque xa en orixen son pasteurizados pola auga quente da máquina do café.

De seguido inocúlase o fungo no sustrato. As setas son o froito dun organismo moito menos coñecido que vive baixo terra que é o micelio.



Nas bolsas métese micelio en grao que é grao de cereal xa colonizado polo fungo.

As bolsas pasan a unha sala de incubación e deixanse a temperatura de 21º durante 1 mes.



Coas bolsas incubadas pásase ao embalaxe, que tamén é cartón reciclado/reciclabe e impreso sobre tintas ecolóxicas.

A venda destes packs é maioritariamente online. Queren chegar a acordos con tendas ecolóxicas, froiterías que teñan moito surtido e onde as setas sexa un mais, tendas gourmet, pero sobre todo queren intentar vender esa ilusión que supón ver medrar a seta na encimeira da cociña (ou onde

sexa) e que cheguen o prato no mesmo día en que están en sazón para ser degustadas e disfrutadas.

KIT AUTOCULTIVO

SETA OSTRA CULTIVADA SOBRE POSOS DE CAFÉ



El café es uno de los cultivos más extendidos en el mundo y su consumo es masivo. El 0,2% del café acaba en la taza, mientras que el restante 99,8% en vertederos, emitiendo elevadas cantidades de CO2 y metano a la atmósfera.

Nosotros utilizamos los posos del café como materia prima para el **cultivo de setas responsables.**

Por sus características, la **Seta Ostra** (*Pleurotus Ostreatus*) es un hongo que se adapta excepcionalmente a este tipo de sustrato. La Seta Ostra tiene una **textura y sabor excepcionales**. Es un **alimento muy nutritivo**, rico en vitaminas C y B, proteínas, minerales y antioxidantes. Se le atribuyen **propiedades medicinales** para la mejora de los niveles de colesterol, la arteriosclerosis y tiene efecto antitumoral.

SU USO ES FACILÍSIMO



 **resetea**
setas responsables