

8/22/2002

**PROYECTO:** ANALISIS NUTRIMENTAL DE LOS PRINCIPALES HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES DE LA ZONA DE EL SALTO, PUEBLO NUEVO, DURANGO.

**Clave SIP:** 20010349

NESTOR NARANJO JIMENEZ

**Palabras Clave:** HONGOS, NUTIMENTAL, EL SALTO

En México existe una amplia cultura micofaga, principalmente en el centro y sur del país, y escasa en el norte y restringida a los grupos indígenas y personas que viven y depende del bosque. Para Durango el consumo esta restringido a los habitantes de las zonas serranas y en particular de El Salto, Pueblo Nuevo, sin embargo no se sabe el contenido nutricional de las especies de hongos que colectan para consumo principalmente en la temporada de lluvias, por ello se planteo el propósito de conocer las propiedades nutricionales de las especies de hongos comestibles silvestres de la región de El Salto, para ello se establecieron tres parcelas con seis sitios diferentes, y se colectaron semanalmente todos los hongos existentes en el sitio, para su posterior identificación taxonómica y si era comestible, mediante información previamente obtenida mediante una encuesta. Los ejemplares fueron deshidratados y preparados para la determinación de proteína cruda (PC), fibra cruda (FC), extracto etereo (EE), extracto libre de nitrógeno (ELN), humedad (H), cenizas © y materia seca (MS). Los resultados muestran que el contenido de PC oscilaron d 12-37% en MS, presentado el mayor contenido Lycoperdon pelatum, EE hubo valores de 0.5 a 6% este ultimo para A. caesarea, en tanto la FC fue de 15-40%, donde l. perlatum presentó el mayor valor, para C 97% para la mayoría de los hongos. Con los resultados obtenidos muestran que las características de los hongos son similares o superiores a algunos alimentos (arroz, maíz y frijol), y así contribuir a la dieta de los lugareños, estimulando su colecta y consumo, sin alterar la sustentabilidad del recurso.