

EFFECTO DE LOS TRATAMIENTOS TERMICOS EN LA MICROFLORA DE SUSTRATO PARA PRODUCCION DE HONGO OSTRA (*PLEUROTUS OSTREATUS* (JACQ.: Fr.) KUMMER)

Claudia Quezada Contreras

RESUMEN

Con el fin de evaluar el efecto de la temperatura y el tiempo de pasteurización sobre la carga microbiana y el crecimiento del micelio de *Pleurotus ostreatus* sobre paja de trigo, se cuantificó la población microbiana de este sustrato luego de ser sometida a cuatro tratamientos térmicos de 70°, 85°, 100°C y vapor a baja presión, por tiempos de 30, 45, 60, 75 y 90 min. Con los resultados se calculó el área bajo la curva de los microorganismos, observándose diferencias ($P \leq 0,05$) entre los tratamientos térmicos. El tratamiento de 100°C por un tiempo igual o superior a 75 min obtuvo la menor carga microbiana, mayor crecimiento del micelio y mayor rendimiento de carpóforos.