

**Proyecto:** PLANTA PROCESADORA DE HONGOS SHIITAKE, FRESCOS EN BANDEJAS Y DESHIDRATADOS.

**Autora:** Stefani, Andreina.

**Clasificación:** Vegetales. Hongos comestibles.

### **Resumen**

El Shiitake es un hongo comestible cultivado desde hace siglos en China y Japón. Es el 2º hongo más cultivado a nivel mundial siendo el más consumido en Asia. Su nombre deriva del Japonés “Shii” árbol de la familia del roble y “take” hongo por lo cual su significado sería “hongo del roble”.

Contrariamente en las culturas occidentales, los hongos son valorados por su sabor y se usan mayormente como condimento. Se los clasifica como vegetales y se los considera sin propiedades nutricionales o de salud.

Su cultivo se realiza en Bella Unión sobre troncos de eucalyptus adaptando las técnicas aplicadas en Japón en un proceso completamente natural y en total armonía con la naturaleza.

Los hongos pueden ser consumidos frescos, deshidratado, enlatado o conservados en vinagre. Así como las frutas y los vegetales, los hongos son perecederos y después de la cosecha continúan su metabolismo.

La planta industrial estará ubicada en el departamento de Artigas ciudad de Bella Unión, que se caracteriza por ser una zona agroindustrial dentro del contexto del país. Ha sido un polo de desarrollo debido a su ubicación geográfica y apropiado microclima para el cultivo de diferentes especies como la caña de azúcar y productos hortofrutícola.

En conclusión el proyecto presentado implica el desarrollo de un nuevo producto demostrando que con un razonable presupuesto de inversión se puede implementar una industria, con muy buenas perspectivas de aceptación en el mercado de exportación, ya que el mercado brasileño en particular está atraído por este producto habiendo falta del mismo en el mercado interno.

**Palabras claves:** hongos Shiitake, nuevo producto, mercado brasileño, Bella Unión.

# Diagrama de flujo del proceso

