



MUSHROOM DATA SHEET	
VARIETY	Common or Paris mushroom
SCIENTIFIC NAME	Agaricus bisporus
ORIGIN	North America and Europe
PHYSICAL AND CHEMICAL TRAITS	<ul style="list-style-type: none">• The common mushroom is made by a semi sphere hat and a cylindrical foot, usually white.• It is advised to keep refrigerated, otherwise it will last for 1 or 2 days at room temperature (18- 20° Celsius)
OTHER TRAITS	<p>Appearance: creamy white with some brown tones, usually where the product is cut</p> <p>Shape: Round and symmetric with a white color. as every mushroom it's an heterotrophic organism.</p> <p>Properties: It is a product rich in water fiber and proteins. It's also a great source of group B vitamins, and recommended in low calorie diets.</p>
DESCRIPTION AND SPECIFIC TRAITS	<ol style="list-style-type: none">1. Water: its body is 92 % water. Irrigation techniques are key to growth and aesthetics.2. Source of carbon: complex compounds such as cellulose, hemicellulose, and lignin are found in the mushroom while simple carbohydrates like sugars and starch are not important in the mushroom's growth3. Nitrogen Sources: These include substances such as amino acids, protein, nucleic acid, as well as uric and hippuric acid urea and ammonium, found in animal feces. Nitrogen is handled measuring the amount present in animal feces in order to keep it within determined parameters.4. Vitamins: Thiamin and biotin are essential to mushroom growth5. Minerals: phosphorus, sulphur, calcium, and magnesium are needed for a proper mushroom development.



FICHA TECNICA CHAMPIÑON	
VARIEDAD	Común o champiñón de Paris
NOMBRE CIENTÍFICO	Agaricus bisporus
ORIGEN	Nativo de Europa y América del norte
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none">• El champiñón es un hongo formado por un sombrero de forma semiesférica o plana y pie cilíndrico, normalmente blanco.• Su conservación en buen estado se estima en 1 ó 2 días a temperatura ambiente (18-20°C) por lo que es muy importante mantenerlos refrigerados.
OTRAS CARACTERÍSTICAS	<p>Aspecto: Color blanco crema, pudiendo presentar zonas de tonalidad marronea en las zonas de corte, típico del producto.</p> <p>Forma: Su forma redonda y simétrica y su color blanco es, como todos los hongos, un organismo heterotrópico.</p> <p>Propiedades: Se trata de un producto muy rico en agua, proteínas y fibra. También es una fuente de vitaminas del grupo B. Es muy recomendable en dietas bajas en calorías</p>
DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS PARTICULARES	<ol style="list-style-type: none">1. Agua: Está compuesto por el 92 % de agua. Las técnicas de riego son de suma importancia, ya que afectan el crecimiento y la estética.2. Fuentes de Carbón: Los complejos compuestos como como la celulosa, la hemicelulosa y la lignina están presentes en el champiñón, mientras que los carbohidratos simples como azúcares y almidón no son de importancia en el crecimiento del champiñón.3. Fuentes de Nitrógeno: estos incluyen sustancias como amino ácidos, proteína y ácido nucleico. Igualmente, ácido úrico e hipúrico, urea y amonio, presente en el estiércol de animal. El nitrógeno se maneja midiendo la cantidad de este en el estiércol antes de su mezcla para tenerlo controlado dentro de ciertos parámetros.4. Vitaminas: la tiamina y la biotina son esenciales en el crecimiento del champiñón.5. Minerales: como el fósforo, el sulfuro, el calcio y el magnesio son necesarios para el desarrollo fisiológico del champiñón. <p><small>https://agronegocios.uniandes.edu.co/2014/05/05/caracteristicas-del-champinon-y-sus-componentes/</small></p>