

۱۴۳۹۶۵۲
۱۵۰۱۲

به نام خدا



مؤسسه فرهنگی هنری
دیناگران تهران

روش های پرورش قارچ های

خوراکی و دارویی

(خانگی و صنعتی)

مؤلفان :

دکتر شهرام صداقت حور

مهندس ناصر عباسی قادی

هرگونه چاپ و تکثیر از محتویات این کتاب بدون اجازه کتبی ناشر ممنوع است. متخلفان به موجب قانون حمایت حقوق مؤلفان، مصنفان و هنرمندان تحت پیگرد قانونی قرار می گیرند.

سرشناسه: صداقت حور، شهرام: ۱۳۵۲

عنوان و نام پدید آور: روش های پرورش قارچ خوراکی و دارویی (خانگی و صنعتی) / مؤلفان: شهرام صداقت حور - ناصر عباسی قادی

مشخصات نشر: تهران - دیباگران تهران - ۱۳۹۵

مشخصات ظاهری: ۲۱۳ ص: مصور

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۱۲۴-۴۷۲-۸

وضعیت فهرست نویسی: فیبا

موضوع: قارچ های خوراکی - پرورش و تکثیر

Mushroom culture: موضوع

موضوع: قارچ های دارویی

Medical fung*: موضوع

رده بندی کنگره: ۹۱۳۹۵ ر ۴ ص / SB ۳۵۳

رده بندی دیویی: ۶۳۵/۸

شماره ثبت: ملی: ۴۲۷۰۰۳۰

روش های پرورش قارچ

خوراکی و دارویی

(خانگی و صنعتی)

مؤلفان: دکتر شهرام صداقت حور

مهندس ناصر عباسی قادی

ناشر: مؤسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران

حروفچینی و صفحه آرای: دیباگران تهران

طرح روی جلد: مجتبی حجازی

چاپ: نگین

نوبت چاپ: اول

تاریخ نشر: ۱۳۹۵

تیراژ: ۱۰۰ جلد

قیمت: ۲۲۰۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۱۲۴-۴۷۲-۸

ISBN: 978-600-124-472-8

نشانی واحد فروش: تهران، میدان انقلاب، خ کارگر جنوبی، روبروی پاساژ مهستان، پلاک ۱۲۵۱

تلفن: ۰۲۰۸۵۱۱۱-۶۶۴۱۰۰۴۶ کد پستی: ۱۳۱۴۹۸۳۱۸۵

فروش اینترنتی:

www.mftshop.com

www.mftbook.ir

پست الکترونیکی: bookmarket@mftmail.com

نشانی اینستاگرام: Dibagaran_publishing

نشانی تلگرام: @mftbook

فهرست مطالب

۸	 مقدمه
۹	 تاریخچه کشت قارچهای خوراکی در جهان
۱۲	 تاریخچه کشت قارچهای خوراکی در ایران
۱۳	 خواص غذایی قارچهای خوراکی
۱۵	 تولید جهانی قارچ در جهان و ایران
۱۶	 میانگین مصرف سرانه قارچ و میزان صادرات قارچ کشور
۱۶	 جایگاه قارچها در بین موجودات زنده
۱۸	 آناتومی قارچ
۱۹	 تقسیم بندی قارچها بر نظر از زندگی
۲۱	 قارچهای دارویی
۲۴	 انواع قارچهای دارویی و خواص آنها
۵۴	 معرفی پلی ساکارید قارچهای دارویی
۵۶	 قارچهای صدفی
۵۸	 تاریخچه کشت قارچ صدفی در ایران
۵۹	 تاکسونومی قارچ صدفی
۵۹	 روش طبیعی کاشت
۶۰	 بسترهای مناسب برای تولید قارچ
۶۷	 بستر کشت قارچهای صدفی
۶۸	 آماده سازی بستر قارچ صدفی
۷۱	 روشهای رطوبت دهی مواد بستر
۷۳	 ضد عفونی محیط و لوازم
۷۸	 تولید بذر قارچ
۸۲	 تهیه بذر قابل کشت در بستر (اسپان)
۸۴	 ضد عفونی بستر قارچ صدفی
۸۶	 کشت قارچ صدفی
۸۷	 روشهای کشت
۸۸	 انتقال و چیدمان مناسب در سالن پس از کشت

۹۰	شرایط محیطی مناسب قارچ صدفی
۹۱	زمان و نحوه ایجاد شکاف در سطح کمپوست
۹۲	شرایط سالن داری
۹۶	قارچ دکمه‌ای (<i>Agaricus</i>)
۹۷	انواع کمپوست قارچ دکمه‌ای
۹۷	مواد تشکیل دهنده کمپوست قارچ دکمه‌ای
۹۹	فرمولاسیون کمپوست
۱۰۱	کمپوست
۱۰۱	فاز کمپوستینگ
۱۰۳	ابعاد قالب در ایران
۱۰۴	لایه بندی قالب و فعال‌های میکروبی در هر لایه
۱۰۸	مراحل آماده سازی قالب در بونکر
۱۱۲	روش‌های قالب‌زنی
۱۱۴	زمان بندی در قالب زنی
۱۱۶	کمپوستینگ فاز ۲
۱۲۱	کشت قارچ دکمه‌ای
۱۲۳	خاک پوششی (لایه پوششی)
۱۲۶	شرایط محیطی پرورش قارچ دکمه‌ای
۱۲۷	سالن داری و برداشت قارچ دکمه‌ای
۱۳۳	بیماری‌ها و آفات قارچ
۱۴۳	آفات قارچ‌های خوراکی
۱۴۵	کنترل آفات و بیماری‌های قارچ‌های خوراکی
۱۴۸	فراوری قارچ
۱۴۹	درجه بندی در قارچ دکمه‌ای
۱۵۰	تبدیل و نگهداری قارچ
۱۵۳	پرورش قارچ خوراکی والاریلا (قارچ چینی)
۱۵۳	تاریخچه پرورش قارچ والاریلا
۱۵۴	چرخه زندگی قارچ والاریلا
۱۵۵	شرایط زیست محیطی مناسب قارچ چینی
۱۵۷	کشت و پرورش قارچ چینی
۱۵۷	تولید بذر قارچ والاریلا (چینی)

۱۵۹	تهیه بستر برای پرورش قارچ چینی
۱۵۹	بهترین زمان و روش پرورش قارچ چینی
۱۶۱	اصول کشت قارچ چینی با استفاده از ضایعات پنبه دانه
۱۶۲	اصول نگهداری از قارچ چینی بعد از برداشت
۱۶۲	فرهنگ مصرف قارچ و فراورده های غذایی آن
۱۶۴	صنایع تبدیلی
۱۶۵	کنسرو قارچ
۱۶۶	قارچ خشک شده
۱۶۷	قارچ بلند شده
۱۶۸	قارچ منجمد
۱۷۱	کالباس قارچ و قارچ برگ
۱۷۱	پاسخ چند سؤال
۱۷۳	آشپزی با قارچ
۱۷۳	تمیز کردن :
۱۷۴	نگهداری :
۱۷۴	املت قارچ:
۱۷۵	املت گوشت و قارچ
۱۷۵	نیمرو قارچ
۱۷۵	همبرگر قارچ
۱۷۶	قارچ برگ (ساندویچ قارچ)
۱۷۶	ماکارونی قارچ
۱۷۷	سوپ قارچ
۱۷۷	نوع دیگر از سوپ
۱۷۷	پیتزای قارچ
۱۷۸	پیتزای گوشت با قارچ
۱۷۸	نوع دیگر پیتزای قارچ
۱۷۸	اردورها
۱۷۸	نان پیچ قارچ
۱۷۹	اردور با قارچ
۱۷۹	اردور با قارچ

۱۸۰	کثلت قارچ
۱۸۰	کیاب قارچ
۱۸۰	نوعی دیگر از کیاب قارچ
۱۸۱	سس ها
۱۸۱	سس فرانسوی
۱۸۱	سس قارچ
۱۸۱	سس قارچ با گوجه فرنگی
۱۸۲	انواع خ کپهای پوره
۱۸۲	خورش قارچ
۱۸۲	نوع دیگر خوراک
۱۸۳	سوفله
۱۸۳	سوفله پنیر با قارچ
۱۸۳	پای Pies
۱۸۳	پای قارچ
۱۸۴	پای بره قارچ
۱۸۴	سالادها
۱۸۵	سالاد قارچ با سبزیجات
۱۸۵	سالاد کدو با قارچ
۱۸۵	قارچ سوخاری
۱۸۶	شوری قارچ
۱۸۶	ترشی قارچ
۱۸۶	مربای قارچ
۱۸۷	طرح توجیه فنی ، مالی و اقتصادی
۱۸۷	پرورش قارچ خوراکی
۱۸۸	خلاصه طرح
۱۸۸	مقدمه
۱۹۰	الف- تهیه بذر:
۱۹۱	ب- تهیه کمپوست:
۱۹۱	پ- کشت بذر:
۱۹۲	توجیه اقتصادی طرح
۲۰۳	برآورد هزینه های عملیاتی و غیر عملیاتی

خط مشی کیفیت انتشارات مؤسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران در عرصه کتاب‌پای است که بتواند خواسته‌های به روز جامعه فرهنگی و علمی کشور را تا حد امکان پوشش دهد.

حمد و سپاس ایزد منان را که با الطاف بی‌کران خود این توفیق را به ما ارزانی داشت تا بتوانیم در راه ارتقای دانش عمومی و فرهنگی این مرز و بوم در زمینه چاپ و نشر کتب علمی دانشگاهی، علوم پایه و به ویژه علوم کامپیوتر و انفورماتیک گام‌هایی هرچند کوچک برداشته و در انجام رسالتی که بر عهده داریم، مؤثر واقع شویم.

گسترده‌گی علوم و توسعه روزافزون آن، شرایطی را به وجود آورده که هر روز شاهد تحولات اساسی چشمگیری در سطح جهان هستیم. این گسترش و توسعه نیاز به منابع مختلف از جمله کتاب را به عنوان قدیمی‌ترین و راحت‌ترین راه دستیابی به اطلاعات و اطلاع‌رسانی، بیش از پیش روشن می‌نماید.

در این راستا، واحد انتشارات مؤسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران با همکاری جمعی از اساتید، مؤلفان، مترجمان، متخصصان پژوهشگران، محققان و نیز پرسنل ورزیده و ماهر در زمینه امور نشر درصدد هستند تا با تلاش‌های مستمر خود برای رفع کمبودها و نیازهای موجود، منابعی پربار، معتبر و با کیفیت مناسب در اختیار علاقه‌مندان قرار دهند.

کتابی که در دست دارید با همت "دکتر سهرام مذاق حور-مهندس ناصر عباسی قادی" و تلاش جمعی از همکاران انتشارات میسر گشته که سلیسته است از یکایک این گرامیان تشکر و قدردانی کنیم.

کارشناسی و نظارت بر محتوا: زهره قزلباش

در خاتمه ضمن سپاسگزاری از شما دانش‌پژوه گرامی درخواست می‌نمایم با مراجعه به آدرس dibagaran.mft.info (ارتباط با مشتری) فرم نظرسنجی را برای کتابی که در دست دارید تکمیل و ارسال نموده، انتشارات دیباگران تهران را که جلب رضایت و وفاداری مشتریان را هدف خود می‌داند، یاری فرمایید.

امیدواریم همواره بهتر از گذشته خدمات و محصولات خود را تقدیم حضورتان نماییم.

مدیر انتشارات

مؤسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران

Publishing@mftmail.com

مقدمه مؤلف

قارچ‌ها جزء پر تنوع ترین موجودات زنده سطح کره زمین می‌باشند، به طوری که بیش از ۱/۵ میلیون گونه قارچ وجود دارد که تاکنون کمتر از ۱۰۰ هزار گونه شناسایی شده است. قارچ‌ها از نظر ابعاد و اندازه نیز بسیار متفاوتند، به طوری که بعضی از قارچ‌ها میکروسکوپی هستند و برخی بسیار بزرگ می‌باشند. در فدراسیون ترین سیستم بندی قارچ‌ها در جهان می‌توان به کتاب های هندیان در این زمینه اشاره نمود که در آنجا قارچ‌ها به ده دسته تقسیم می‌شدند (محمدی گل تپه و بورجم، ۱۳۷۳).

۱- قارچ‌های خوراکی

۲- قارچ‌های دارویی

۳- قارچ‌های سمی

در این کتاب ضمن بررسی کلاسیک انواع قارچ‌های خوراکی، در روشی، اصول پرورش قارچ‌های مختلف مورد بحث قرار می‌گیرد. در بخشهایی از این کتاب در نظر است - حد قارچ محبوب و پرمصرف از جمله قارچ صدفی، قارچ دکمه‌ای و قارچ چینی به تفصیل شرح داده شود. روش های تهیه بذر، بستر و میانی پس از برداشت قارچ‌ها همراه با آفات و بیماریهای قارچ‌های خوراکی. بحث این کتاب را تکمیل می‌کنند. امید است مفید فایده قرار گیرد.

دکتر شهرام صداقت حور

مهندس ناصر عباسی قادى

Sedaghathoor@yahoo.com