



نگرشی بر تولید

و

فرآوری قارچ خوراکی

شفایی، فاطمه حمیرا، ۱۳۴۵ - نگرشی بر تولید و فرآوری قارچ خوراکی (دگمه‌ای) تالیف
فاطمه حمیرا شفایی - تهران: مه سیما، ۱۳۸۳.
۱۰۳ ص: جدول، نمودار.

ISBN 964-94109-5-3

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیبا.
۱. قارچهای خوراکی -- پرورش و تکثیر. الف. عنوان.
ن ۷ش / SB۲۵۳ ۶۳۵/۸
کتابخانه ملی ایران

۸۳-۱۵۸م

موسسه انتشاراتی مه سیما

نام کتاب: نگرشی بر تولید و فرآوری قارچ خوراکی (دگمه‌ای)
تألیف: مهندس فاطمه حمیرا شفایی
طرح جلد: مهندس محمد مسعودی
حروفچینی و صفحه آرایی: منیره اسماعیلی (آتلیه مه سیما)
لیتوگرافی: طاووس رایانه
چاپ: آوا

نوبت چاپ: اول

سال چاپ: ۱۳۸۳

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

تلفن و فاکس: ۶۹۳۴۷۹۸ - ۶۹۳۶۶۷۵

شابک: ۹۶۴-۹۴۱۰۹-۵-۳

قیمت: ۱۴۰۰ تومان

صندوق پستی ۸۱۷-۱۴۱۸۵

ISBN 964-94109-5-3

مقدمه مؤلف

مطالب این مجموعه برداشتی آزاد از کتب، مقالات و مجلات مختلف علوم کشاورزی، صنایع غذایی و تجربیات شخصی است، که سعی گردیده ضمن حفظ اصالت کتب و مقالات خارجی و فارسی مورد استفاده، به زبانی ساده ترجمه و تدوین شود.

امید است تألیف این مجموعه پاسخگوی بخشی از سوالات خوانندگان در خصوص مقوله تولید و فرآوری قارچ خوراکی باشد.

بر خود لازم می‌دانم از دقت نظر و راهنمایی استادانی که با نظرات علمی خود مشوق اینجانب بوده‌اند و اساتیدی که در گذشته (دانشکده کشاورزی کرج) نکات علم و تخصص خود را به من ارائه نمودند و همه آنهایی که قلبشان برای توسعه، نوآوری و فن آوری کشاورزی و صنایع تبدیلی این کشور می‌تپد تشکر نمایم.

هم‌چنین از آقای مهندس مهدی مسعودی مدیر مسئول موسسه مه سیما که بر من منت نهاده و صمیمانه با سعه صدر اینجانب را در چاپ این مجموعه مورد لطف و یاری قرار دادند قدردانی می‌نمایم.

مهندس فاطمه حمیرا شغایی

زمستان ۱۳۸۲

فصل اول: شناخت، تاریخچه و تشریح خصوصیات قارچ خوراکی	۱
- محل قارچ در طبقه‌بندی موجودات زنده و پراکندگی آن	۲
- تاریخچه تولید و کشت قارچ (در ایران و جهان)	۳
- نیازهای غذایی قارچ خوراکی	۳
- مرفولوژی قارچ خوراکی دگمه‌ای	۴
فصل دوم: ترکیبات غذایی قارچ خوراکی	۷
- ارزش غذایی قارچ خوراکی	۸
- پروتئین قارچ خوراکی	۸
- ویتامین‌های قارچ خوراکی	۱۲
- کربوهیدرات‌های قارچ خوراکی	۱۳
- لیپیدهای قارچ خوراکی	۱۴
- رطوبت قارچ خوراکی	۱۵
- عطر و طعم قارچ خوراکی	۱۵
- مواد معدنی قارچ خوراکی	۱۶
- ارزش دارویی قارچ خوراکی	۱۶
فصل سوم: سیستم‌های کشت قارچ خوراکی	۱۹
- سیستم بستر پشته‌ای	۲۰
- سیستم کشت در جعبه	۲۰
- اندازه جعبه	۲۱
- مکانیزاسیون در سیستم کشت در جعبه	۲۲
- متد compait در سیستم کشت در جعبه	۲۳
- سیستم بستر طبقاتی	۲۴

فهرست مطالب

عنوان

صفحه

۲۶	- محاسن سیستم بستر جعبه نسبت به سیستم بستر طبقاتی
۲۷	- سیستم کشت در کیسه
۲۸	- روش Three - phase - one
۲۹	- سایر پیشرفت‌های اخیر
۳۰	- خانه‌های تولید قارچ
۳۱	- اطاق گرمادهی و پرورش بذر
۳۵	فصل چهارم: مراحل پرورش قارچ خوراکی
۳۶	- تولید و تکثیر بذر یا اسپاون
۳۷	- بذر دانه‌ای غلات
۳۷	- بذر پرلیت
۳۸	- تهیه کمپوست
۴۱	- ترکیب کردن مواد
۴۳	- پاستوریزاسیون کمپوست
۴۵	- کاشت بذر
۴۶	- قشر رویه
۴۸	- زمان اضافه کردن قشر رویه
۴۹	- شرایط محیطی مناسب برای پرورش قارچ
۵۱	- عمق بستر
۵۳	- داشت محصول
۵۴	- برداشت محصول
۵۶	- تخلیه سالن
۵۷	فصل پنجم: آفات و بیماریها
۵۸	- ویروس و باکتری
۶۰	- پارانیت

فهرست مطالب

عنوان

صفحه

۶۰	- آفات	۶۰
۶۶	- کنترل آفات و بیماریها	۶۶
۷۱	فصل ششم: سیستم‌های تهویه	۷۱
۷۲	- سیستم‌های تهویه	۷۲
۷۵	- تصفیه هوا	۷۵
۷۷	فصل هفتم: نیازهای غذایی قارچ خوراکی	۷۷
۷۸	- نیازهای غذایی	۷۸
۸۱	فصل هشتم: نگهداری، حمل و نقل و کنترل کیفیت قارچ خوراکی	۸۱
۸۲	- مرحله نگهداری و حمل و نقل قارچ	۸۲
۸۳	- کنترل کیفیت قارچ	۸۳
۸۴	- درجه بندی قارچ خوراکی	۸۴
۸۵	- ویژگیهای ظاهری قارچ خوراکی	۸۵
۸۶	- میزان فلزات در قارچ	۸۶
۸۷	- مکانیسم تیره شدن رنگ قارچ و رادهای مبارزه با آن	۸۷
۹۱	فصل نهم: روش‌های نگهداری قارچ خوراکی	۹۱
۹۲	- انجماد قارچ خوراکی	۹۲
۹۴	- خشک کردن قارچ خوراکی	۹۴
۹۵	- ترشی کردن قارچ خوراکی	۹۵
۹۵	- کنسرو کردن قارچ خوراکی	۹۵
۱۰۱	- استانداردهای قابل اجرا در قارچ کنسرو شده	۱۰۱
۱۰۲	- مایع پر کننده کنسرو قارچ	۱۰۲
۱۰۲	- ویژگیهای کنسرو قارچ	۱۰۲
۱۰۵	- مراجع	۱۰۵