

قارچ افزایی

(دُکمه ای، صدفی و...)

باتاکید بر؛ تولید به روش ارگانیک

این کتاب شما را باساده ترین روش تهیه کمپوست (بستر کشت)، تهیه اسپان قارچ های خوراکی (بذر قارچ)، استراتژی های کشت، پرستوریزاسیون خاک، مایه زنی (بذرپاشی)، آشنایی با محیط های مختلف کشت، عمل آوری، فرایند داشت، نوع برداشت، درجه بندی، بسته بندی، نگهداری و درنهایت به حباص، ارویی و درمانی قارچ های خوراکی، این موجود بسیار پرمایه و دست نیافتنی به اطلاعات کامل برای انسان و... آشنا خواهد کرد.

نویسنده :

مهندس سید اکبر ساداتی

(استاد مدیریت تولید و عملیات) مدرس دانشگاه

سرشناسه : ساداتی، سید اکبر -
 عنوان و نام پدیدآور : قارچ افزایی (با رویکرد تکثیر و پرورش قارچ های دکمه‌ای،
 صدفی و...) با تاکید بر تولید به روش ارگانیک/ نویسنده سیداکبر ساداتی.
 مشخصات نشر : ساری : مرکز انتشارات توسعه علوم، ۱۳۹۵.
 مشخصات ظاهری : ۹۲ ص.: مصور (بخشی رنگی)، جدول: ۱۴/۵×۲۱/۵ س.م.
 شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۸۶۴-۰۰۲-۸
 وضعیت فهرست نویسی: فیفا
 یادداشت : ویرایش سوم چاپ اول.
 یادداشت : چاپ قبلی: مرکز انتشارات توسعه علوم، ۱۳۹۱ (۸۸ ص.).
 یادداشت : کتابنامه.
 موضوع : "چ.های خوراکی -- پرورش و تکثیر
 موضوع : Mushroom culture
 رده بندی کنگره : ۳۹۵ ۴۲ س/ SB۳۵۳
 رده بندی دیویی : ۶۳۵
 شماره کتابشناسی ملی : ۴۰۷۶۳

چاپ خالینگور (Hardcover) : ۱۳۰۰۰۰ ریال



ساری - خیابان ۱۸ دی - مقابل ... ملی (۳۳۳۲۰۰۵۷)

نام کتاب : قارچ افزایی (با رویکرد تکثیر و پرورش قارچ های دکمه‌ای و صدفی و...)
 نویسنده : مهندس سیداکبر ساداتی - ویرایش سوم - چاپ اول ۱۳۹۶
WWW.copdsiran.org چاپ : شریعت - شمارگان ۱۰۰۰ جلد
 طراحی و صفحه آرای: واحد مطالعات و تحقیقات copdsiran@gmail.com

کدبین المللی کتاب ۸-۰۲-۸۶۴۰-۶۰۰-۹۷۸ - قیمت : ۱۰۰۰۰۰ ریال

فروش در فروشگاه های معتبر سراسر کشور- ۹۳۹۱۵۳۰۵۴۷

حق چاپ برای نشر توسعه علوم محفوظ است .

◀ فصل اول: پرورش قارچ های خوراکی باتاکید بر دُکمه ای

- ۱۲ شناخت و پرورش قارچ دُکمه ای
- ۱۴ شناسایی (تاریخچه) قارچ های خوراکی
- ۱۶ چرا قارچ های خوراکی با اهمیت هستند ؟
- ۱۷ زیست شناسی، ژنتیک و گیاه شناسی قارچ دُکمه ای سفید
- ۱۸ جایگاه قارچ دُکمه ای سفید در طبقه بندی علمی
- ۱۸ تشریح اندام قارچ خوراکی (اند، شناسایی رویشی و زایشی)
- ۲۱ سیکل (چرخه) زندگی در قارچ های خوراکی
- ۲۴ شناخت بستر های مناسب قارچ های خوراکی (قارچ دُکمه ای سفید)
- ۲۶ اسپان و یا بذر قارچ چگونه تهیه می گردد
- ۲۹ اسپان در زمان خرید باید دارای چه ویژگی هایی باشد ؟
- ۳۰ بستر سازی برای تولید قارچ خوراکی ← هدف کمپوست
- ۳۱ اطلاعات فنی برای تهیه کمپوست
- ۳۳ روش تهیه بستر قارچ
- ۳۷ استفاده از سیستم تونل در کمپوست سازی (پاستوریزاسیون)
- ۴۰ رشد اندام رویشی قارچ خوراکی (میسلیوم)
- ۴۱ شرایط محیطی بستر کشت قارچ در هنگام رشد
- ۴۲ تکمیل بستر کشت قارچ
- ۴۳ مرحله عمل آوری محیط کشت قارچ
- ۴۹ رابطه بین عمل آوری با شرایط محیطی

- ۵۰ چگونه کمپوست (بستر قارچ) را غنی سازی کنیم؟
- ۵۲ طرز کاشت قارچ در اطاق پرورش
- ۵۳ روش کاشت بذرقارچ (اسپان زنی)
- ۵۵ مهندسی عملیات داشت و برداشت محصول
- ۵۶ مهندسی بسته بندی قارچ
- ۵۷ ۱۰۰ صه فصل
- ۵۸ اشکال مختلف قارچ های خوراکی (دکمه ای و صدفی و...)

◀ فصل دوم: پرورش قارچ های خوراکی باتاکید بر صدفی

- ۶۴ قارچ صدفی پرورش پرورش آن
- ۶۵ ریخت شناسی، شکر شناسی، قارچ صدفی
- ۶۶ قدرت رویشی قارچ صدفی
- ۶۷ گونه های مختلف قارچ صدفی
- ۷۱ چرخه زندگی قارچ صدفی
- ۷۲ روشهای مختلف کشت قارچ صدفی
- ۷۸ مزایای پرورش قارچ خوراکی
- ۷۹ روش انتخاب و پخت قارچ
- ۸۰ ارزش غذایی، خواص دارویی و درمانی قارچ ها
- ۸۵ سلامت افزایی توسط قارچ های خوراکی
- ۸۶ چگونه قارچ های خوراکی اصلاح می شوند؟
- ۸۸ عوامل بازدارندگی و راه های مختلف پیشگیری در تولید قارچ
- ۹۱ منابع داخلی و خارجی



پیشگفتار چاپ دوم

بطور کلی رسیدن به توسعه پایدار در تمام ابعاد، باید از مسیر تغذیه سالم و امنیت غذایی عبور کرد. ایمنی در تغذیه مردم هر کشور یعنی اطمینان از اینکه غذایی که مردم جامعه استفاده می‌کنند، بطور کامل سالم و فاقد هرگونه آلودگی و یا شیمیایی باشند. بررسی‌های علمی نشان می‌دهد که در دهه‌های اخیر با گسترش تکنولوژی و افزایش مصرف افزودنی‌ها، آفت‌کش‌ها، آنتی‌بیوتیک‌ها، هورمون‌ها و... در تولید مواد غذایی در کشورهای در حال توسعه اثرات سوء و انکارناپذیری بر سلامت انسان‌ها بوجود آورده است. این آلودگی‌های خطرناک سبب شده تا بروز انواع ناهنجاری‌های مادرزادی، مشکلات دوران بارداری، ایجاد چند جنینی، انواع سرطان‌ها و... را در جامعه و یا در سیستم‌های زیست بوجود آورد. براساس آمار، میزان وقوع مسمومیت‌های ناشی از آلودگی در کشورهای در حال توسعه حدود ۱۵٪ بیشتر از کشورهای توسعه یافته است.

در همین راستا سازمان فائو (FAO)^۲، طی گزارشی اعلام کرد که برای تامین غذای جمعیت حدود ۹ میلیارد نفری که در سال ۲۰۵۰، باید دو برابر میزان کنونی تولید کرد و برای رسیدن به این هدف باید موانعی مانند محدودیت زمین‌های کشاورزی، کیفیت خاک، کمبود آب، قیمت بالای انرژی، آفت سرمایه‌گذاری در زمینه تحقیقات کشاورزی، افزایش ضایعات غذایی را در نظر داشت. سازمان فائو با توجه به چشم‌انداز امنیت غذای قرن ۲۱ جهان مربوط به کمبود مواد غذایی، تولید مواد غذایی را در قرن حاضر با مشکلاتی پیش بینی نموده است. از این رو رقابت بر سر زمین‌های کشاورزی و منابع آب، قیمت بالای انرژی و تغییرات آب و هوایی همگی

نشان از آن دارد که باید با منابع کمتر، غذای بیشتر و با بهره وری بالاتر را برای مردم سرتاسر جهان تولید کرد. رشد پایدار در بخش کشاورزی، عاملی حیاتی برای تغذیه جهان در دهه‌های آتی است. لذا چالش‌هایی هم بر سر راه ملت‌ها و دولت‌ها وجود دارد که شامل:

۱ - افزایش گرسنگان در اقصی نقاط مختلف جهان

۲ - عدم تعادل در رژیم غذایی روزانه افراد

۳ - تخریب و یا نابودی محیط زیست و یا زیست بوم‌ها

لذا، این سه امر است که تولید غذای فزونتر، بیش از هر چیز دیگری توجه ما را به دیواره تولید جدید، با استفاده از ضایعات محصولات دیگر کشاورزی جلب نموده است. این امر به گونه‌ای است که از محصولاتی که در چنین قلمروی (از ضایعات محصولات کشاورزی) کم است و تولید می‌شود، قارچ‌های خوراکی هستند که با استفاده از پسماندهای کشاورزی نظیر: کاه و کلش گندم، برنج، کود اسبی، مرغی، گاوی و... پراپریت‌هایی از آنان محصولی حاصل می‌گردد که به آن قارچ‌های خوراکی و، غذای کاملاً ارگانیکی گفته می‌شود.

قارچ‌های خوراکی هم می‌توانند به صورت طبیعی (جنگل‌ها، صحرای کوه و دشت) روئیده شوند و هم می‌توانند توسط انسان به صورت دستی در محیط‌های مختلف تولید گردد، که هدف از این چنین مجموعه‌ای این است که انسان با شکار علم و دانش به سمت انتخاب و پرورش محصولاتی از جمله قارچ‌ها «دنیای ناشناخته آنان» برود، تا کمبودهای غذایی بتواند از جمله کشور ما را از نظر مصرف غذا جبران نماید.

طبق آمار سازمان خواربار کشاورزی ملل متحد (فائو)، تولید سالانه قارچ جهان در مجموع حدود هفت میلیون و ۷۰۰ هزار تن است که از این میزان، پنج میلیون تن مربوط به کشور چین، ۷۶۱ هزار تن ایتالیا، ۳۹۰ هزار تن آمریکا، ۳۰۴ هزار تن هلند، ۱۴۸ هزار تن اسپانیا، ۱۱۵ هزار تن فرانسه است

و ایران با تولید ۹۰ هزار تن قارچ در سال، رتبه پنجم را در جهان دارد. سرانه تولید قارچ در ایران ۱/۲ کیلوگرم است، در حالی که میانگین سرانه تولید جهان ۱/۱ کیلوگرم است، بنابراین تولید قارچ ایران رقمی بالاتر از سرانه جهانی را نشان می دهد که در نوع خود بی نظیر است. اما سرانه مصرف قارچ خوراکی در کشورهای چین و آمریکا ۵ کیلوگرم، در اروپا ۴ کیلوگرم و در ایران فقط ۱/۲ کیلوگرم است. هم اکنون کشور چین با ۶۸۸ هزار تن و هلند با ۲۷۸ هزار تن کنسرو و تازه خوری قارچ خوراکی اولین و دومین صادرکننده این محصول در جهان به شمار می روند. درحالی که ایران در این زمینه به دلیل عدم شناخت کافی از ظرفیت های زیستی این محصول، صادرات ناچیزی دارد.

بنابراین تولید قارچ علاوه بر رفع نیاز غذای بشری است، می تواند یک جایگاه ویژه برای کارآفرینان نیز باشد. همینطور می تواند برای کشور تولیدکننده ارز آور و سودآور نیز باشد. کافی است که گام درستی برداشته شود.

... همیشه و در همه حال، یزدان هستی بخش را نیایش می کنم که به من توانایی آن را داد تا باردیگر اثری دیرری (بیش قارچ های خوراکی)، در مسیر توسعه کشاورزی پایدار به جامعه فرهنگی تقدیم نمایم.

امید است این اثر هم نیز، مورد رضایت حق تعالی قرار گرفته و اگر هم نارسایی در فرایند این مجموعه مشاهده شده به بزرگوشتی و با برد لطف و هدایت قرار دهید. در پایان وظیفه ام این است که بگویم:

من معترفم که کار من جمله خطاست

معذوریم از آنکه بر بشر سهو رواست

ای منصف اگر توان در اصلاح بکوش

در عیب نظر مکن که بی عیب خداست

سید اکبر ساداتی

تأبستان یک هزار و سیصد و نود و شش