

خودآموز پرورش قارچ دکمه‌ای

اهمیت فراوری

نویسندگان:

اود احمدی، محمد احمدی



انتشارات آزمون‌یار پوه

(حق چاپ محفوظ است)

سرشناسه: احمدی، داود 1360

عنوان و نام پدیدآوران: خودآموز پرورش قارچ دکمه‌ای، اهمیت فراوری / نویسندگان داود احمدی، محمد احمدی.

مشخصات نشر: تهران: آزمون‌یار پویا، 1393.

مشخصات ظاهری: ۳۹ ص.

شابک: 978 - 600 - 95209 - 1 - 6

وضعیت فهرست‌نویسی: فیا

موضوع: ج. های خوراکی - پرورش و تکثیر

موضوع: ج. های خوراکی - بیماری‌ها و آفات

رشته: پرورش

شناسه: احمدی، محمد، 1363

ردیف: 1393 / 353/ SB

ردیف: 35/8

شماره کتابشناسی: 37508

عنوان: خودآموز پرورش قارچ دکمه‌ای، اهمیت فراوری

نویسنده: داود احمدی، محمد احمدی

ناشر: آزمون‌یار پویا

مدیر تولید: محمود ریاحی

شمارگان: 1000 نسخه - چاپ: اول زمستان 1393

شابک: 978 - 600 - 95209 - 1 - 6

قیمت: 20000 ریال

تهران - خیابان دماوند - بعد از خیابان حجت - شماره 1114 - واحد 9

تلفن: 77550105 - همراه: 09100511003 - نمابر: 7595234

pub@azmonyar.com Email:



فهرست مطالب

۱۰	پیشگفتار
۱۱	اهمیت فراوری قارچ خوراکی:
۱۲	اهمیت فراوری قارچ خوراکی:
۱۲	انواع فراوری قارچ خوراکی:
۱۳	انواع روشهای فراوری قارچ خوراکی:
	و رنیها ماد اولیه (گونه های مناسب برای فراوری):
۱۳	
۱۸	تأثیرات مثبت کاسیم در محصولات فراوری:
۱۹	تأثیرات منفی مس:
۱۹	فراوری سریع:
۲۱	شرایط نگهداری:
۲۲	تمیز کردن:
۲۴	بلانچینگ:
۲۷	درجه بندی:
۲۸	کنسرو کردن:
۳۶	قارچ شور:
۱۱	ترشی قارچ:
۱	خشک کردن قارچ:
۴۲	انجماد قارچ:



بسمه تعالی

پیشگفتار

اواخر دهه شصت اشخاص حقیقی و حقوقی متعددی اقدام به تولید و پرورش قارچ در کشور نموده که متأسفانه بدلیل عدم آگاهی و اطاعات کافی از این صنعت و عدم شناخت مناسب شیوه های نوین تولید و مشکلات پیش رو و راهکارهای مقابله با آنها نیمی از شرکت ها دچار مشکلات عدیده شده و پیامد آن شستگ و خسران بزرگی را برای این صنعت سودآور به همراه داشته است.

با توجه به گسترش این صنعت و اقبال مناسب بازارهای داخلی و خارجی به این محصول مغذی (قارچ) و شیوه های نوین تولید این محصول که بسک سببه گذارای در این صنعت را به حداقل رسانده و توجیه اقتصادی مناسب این صنعت و کسری فراوان بازارهای داخلی و خارجی (علی الخصوص کشورهای همسایه ایران) بر آن شدیم با نگارش و توزیع دستورالعمل پرورش قارچ دکمه ای ضمن شناساندن آسیب های موجود در این صنعت و راهکارهای علمی و به منظور آشنایی هرچه بیشتر علاقه مندان به این صنعت با فرصت ها و پتانسیل های پیش روی کمی مؤثر در رشد و شکوفایی بیش از پیش این صنعت برداریم.

خودآموز مذکور در ۱۰ جلد مجزا در قطعه جیبی جهت کاربردی تر کردن این کتاب و حمل راحت آن تهیه و تنظیم شده است.



کارآموزان و دانشجویان مشتاق می توانند با در اختیار گرفتن این کتاب با سرفصل های اولیه و مقدماتی این صنعت آشنا شوند .

در این کتاب ضمن بهره مندی از استانداردهای موجود در سازمان فنی و حرفه ای کشور ، از مطالب دانشگاهی و تجارب صاحبان صنایع استفاده شده است . این کتاب در فصل های جداگانه و براساس تاریخچه و مورفولوژی تا بسته بندی قارچ مورد بحث و بررسی قرار گرفته است که شامل مطالب کلی و کلیدی می باشد .

پس از آشنایی با جویان و کارآموزان و علاقمندان محترم جهت کسب اطلاعات کاربردی بیشتر می بایست به منبع اصلی که در همین کتاب اشاره شده است (کتاب جامع دانش نامه کاربردی پرورش قارچ) رجوع نمایند .

امید است این کتاب چراغ راه علاقمندان بوده و در رشد و توسعه این صنعت تاثیر بسزایی داشته باشد .

دکتر احمدی - بهار ۹۴