

کشت و پرورش قارچ

مولفان

سعید سعیدی شفیق - مهدیه امیدی



پیام توسعه

www.ketab.ir

سرشناسه	: سعیدی شفیق، سعید، ۱۳۶۲ -
عنوان و نام پدیدآور	: کشت و پرورش قارچ/مولفان سعید سعیدی شفیق، مهدیه امیدی؛ ویراستار سارا ابراهیمی.
مشخصات نشر	: تهران: پیام توسعه، ۱۳۹۶.
مشخصات ظاهری	: ۱۰۳ ص.: مصور، جدول.
شابک	: 978-964-7366-21-2
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
موضوع	: قارچ‌های خوراکی -- پرورش و تکثیر
موضوع	: Mushroom culture
شناسه ورود	: امید، مهدیه، ۱۳۷۵ -
رده بندی دگره	: SB۳۵۳/س۶ک۵ ۱۳۹۶
رده بندی دیویی	: ۶۳۵/۸
شماره کتابشناسی ملی	: ۴۶۴۰۳۴۲



پیام توسعه

کشت و پرورش قارچ

مولفان: سعید سعیدی شفیق - مهدیه امیدی

ویراستار: سارا ابراهیمی

مصحح: مجتبی طلوعی جدی

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: ماهان

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۶؛ تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه قیمت: ۱۰۰،۰۰۰ ریال

شابک: ۲ - ۲۱ - ۷۳۶۶ - ۹۶۴ - ۹۷۸

۷	مقدمه
۷	انواع قارچ های خوراکی:
۹	فصل اول قارچ دکمه ای
۹	۱-۱ رگاهی کوتاه به مراحل کشت و پرورش قارچ دکمه ای:
۱۱	۱-۱-۱ ویژگی های یک سالن مطلوب جهت کشت و پرورش قارچ دکمه ای:
۲۲	۱-۱-۳ تأسیسات مورد نیاز جهت یک سالن کشت و پرورش قارچ دکمه ای:
۲۸	۱-۱-۴ محل قرارگیری تأسیسات و تجهیزات سالن کشت و پرورش قارچ دکمه ای:
۳۳	۱-۱-۵ سموم مورد نیاز برای یک سالن کشت و پرورش قارچ دکمه ای:
۳۴	۱-۱-۶ آماده نمودن یک سالن کشت و پرورش قارچ دکمه ای:
	۱-۱-۷ مرحله اول کشت و پرورش قارچ دکمه ای (ورود کمپوست به سالن تا خاک
۳۶	دهی):
۴۲	۱-۱-۸ مرحله دوم کشت قارچ دکمه ای تا برداشت:
	۱-۱-۹ شایع ترین بیماری های مرتبط با کشت و پرورش قارچ دکمه ای و روش های
۴۹	مبارزه با این بیماری ها:
۵۳	۱-۱-۱۰ نکاتی که برای کشت و پرورش قارچ دکمه ای باید بدانیم:
۵۴	۱-۱-۱۱ تکنیک های مرتبط با کشت و پرورش قارچ دکمه ای:
۵۹	فصل دوم قارچ صدفی
۵۹	۱-۲ شناخت قارچ صدفی:
۶۱	۲-۲ تهیه بستر قارچ صدفی:

۶۳ ۲-۳ مرحله پرورش یا ریشه دوانی:

۶۵ ۲-۴ مرحله برداشت قارچ صدفی:

۷۵ طرح توجیهی پرورش قارچ خوراکی ۵۰ تنی

۹۱ طرح توجیهی پرورش قارچ خوراکی ۱۰۰ تنی

www.ketab.ir

مقدمه

انواع قارچ های خوراکی:

در حال حاضر دو نوع قارچ خوراکی در کشور ما در حال تولید می باشد که عبارتند از قارچ دکمه ای و قارچ صدفی. پرورش و تولید قارچ دکمه ای در ایران نسبت به قارچ صدفی قدمت بیشتری دارد و در حدود ۲۰-۳۰ سالی از عمر تولید و مصرف آن می گذرد اما تولید قارچ صدفی در ایران به ۷-۸ سال پیش بر می گردد.

درصد بالایی از پروتئین قارچ های خوراکی دارای قابلیت جذب بالا در بدن است. میزان پروتئین قارچ ها در حدود دو برابر حبوبات می باشد. افزون بر این، در قارچ های خوراکی انواعی از ویتامین های محلول در آب و چربی دیده می شود که در تنظیم متابولیسم، کنترل قند و چربی خون و کاهش کلسترول خون و در نتیجه در کاهش حمله قلبی بسیار موثر هستند. البته به این نکته باید اذعان داشت که قارچ دکمه ای نسبت به قارچ صدفی از ارزش غذایی بالاتری برخوردار می باشد.

اگر بخواهیم این دو نوع قارچ خوراکی را از لحاظ تولید و پرورش مورد بررسی قرار دهیم خواهیم دید که پرورش قارچ دکمه ای نسبت به قارچ صدفی مراحل

طولانی تر و شرایط سخت تری را در پی دارد و نسبت به قارچ صدفی از حساسیت بالاتری در طول دوره کشت برخوردار است. پرورش و تولید قارچ صدفی پیچیدگی خاصی نداشته و با رعایت چند نکته کلیدی می توان به راحتی در یک محیط کشت مناسب مثل زیرزمین خانه در حد مصرف افراد اقدام به پرورش آن کرد. ولی از دید اقتصادی چون بازار خوبی نسبت به قارچ دکمه ای نداشته و پیوسته قیمت آن در حال نوسانات شدیدی است می توان گفت توجیه اقتصادی مطلوبی نداشته و تقریباً مایوس کننده است. یکی از عواملی که به شدت در این امر دخیل است که ماهیان طول زمان انبار داری قارچ های صدفی می باشد در نتیجه شما مجبور خواهید بود هر قیمت پیشنهادی از جانب خریدار موافقت نمایید.

برخلاف قارچ صدفی، قارچ دکمه ای را نمی توان به راحتی تولید کرد و به توجیه اقتصادی رساند. در این امر چندین عامل مختلف دخالت دارند. در هر دو حالت (پرورش قارچ صدفی و دکمه ای) ما باید یک بستر مناسب که در اصطلاح به آن کمپوست می گویند فراهم کنیم. مواد خام تشکیل دهنده کمپوست برای تولید قارچ عبارتند از کاه و کلش گندم یا جو - کود های دامی و شیمیایی - موادی که باعث چسبندگی در کمپوست می شوند مانند ماس و موادی جهت تامین نیاز غذایی در طول دوره کشت و... در مورد قارچ صدفی این امر بسیار ساده است و به راحتی در حجم کوچک هم قابل تهیه است ولی قارچ دکمه ای هم مراحل طولانی تر و مشکل تری داشته و هم در حجم پایین به راحتی قابل کشت نبوده چرا که به تجهیزات خاصی نیاز دارد که باید مراحل مختلف تخمیر با دقت بالایی در آن صورت گیرد.