قارچ صدفی خوراکی از بهشت

GODS FLESH

کارشناس :عباس پاکدلیان

ـ انگيزه توليد قارچ:

1ـ منبع جديد و مطمئن تامين غذا

2ـ قيمت مناسب و ارزان

3ـ قارچ يك غذاي كامل است (داراي خوا ص توام گوشت و سبزي)

4ـ رشد و توليد در شرايط كاملا بهداشتي

5ـ عدم استفاده از سموم و كودهاي شيميايي در توليد آن

6ـ استفاده از امكانات ارزان و در دسترس براي توليد آن

7ـ دارا بودن پروتئين شبيه گوشت بدون كلسترول و چربيهاي مضر

8ـ با دارا بودن نوعي پلي ساكاريد از سرطان وتومورها جلوگيري مي كند

خواص و ارزش غذایی قارچ صدفی

تاثیر مطلوب بر کلیه ها و کبد ، بعضی از مشکلات روده ای را برطرف می کند

دارای ویتامین های ث ، آ ، ب کمپلکس ،ایی ، کا و املا ح معدنی پتاسیم ، کلسیم ، آهن ، فسفر ومس می باشد.

موثر در رشد کودکان و بخصوص زنان باردار

70تا 90 درصد پروتئین قارچ صدفی قابل جذب بدن انسان است

100گرم قارچ صدفی بطور
متوسط ۲۹ کالری انرژی دارد

میزان پروتئین قارچها 2 برابر حبوبات بوده و شامل ویتامینهای محلول در آب و چربی همچون

B1 , B2,B6,B12,C,D,E,Kمی باشد و از این لحاظ شبیه سبزیجات و میوه ها می باشد.


انواع
قارچ صدفی

1ـ قارچ صدفی درختی

به رنگ سفید که در اثر سرما تیره شده و قهوه ای رنگ می شود.

2ـ قارچ فلوریدا :

همانند قارچ صدفی درختی بوده ، پرمحصول ، کمی کوچکتر ، با تحمل درجه حرارت بالا

3ـ شاه صدف (ارینجی) : ساقه گوشتی ، اسپور کم ، سفید یا شکلاتی رنگ و به جرعت خوش طعم ترین نوع قارچ صدفی می باشد.

4ـ قارچ صورتی (سالمون) : قارچ به رنگ صورتی و نیاز به درجه حرارت بالا دارد.

5ـ قارچ صدفی طلایی :

به رنگ زرد طلایی با بوی تند گردو

قیمت:

قیمت قارچ صدفی در بازارهای اروپا وآمریکا ۴/۹ الی ۵/۲ دلار برای هر کیلو می باشد.

در ایران قیمت آن بسته به فصل تولید ، کیفیت قارچ تولیدی و نحوه عرضه آن متفاوت است.

عرضه قارچ در ایران به دو روش بسته بندی و فله می باشد

نوع جدیدی از عرضه قارچ در اروپا و آمریکا مرسوم است که به ما اجازه می دهد ماندگاری این محصول را بالا ببریم.

بازاریابی:

پیش بینی می شود با افزایش تقاضا برای قارچهای خوراکی در شهرهای بزرگ ، مشکل بازاریابی آن نیز حل شود.

ولی هم اکنون میزان تولید منطقه ای در بعضی استانها بخصوص مازندران که شرایط آب و هوایی مناسب را داراست با عث شده تا در بعضی از فصول سال عرضه با تقاضا همخوانی نداشته باشد.

لذا پیش بینی می شود با ایجاد اتحادیه پرورش دهندگان قارچ خوراکی زمینه صدور آن به استانهای دیگر و کشورهای همجوار فراهم شود.



تاسیسات و شرایط لازم
برای تولید قارچ صدفی

1ـ مکان:

قارچ صدفی برای زیست خود و رشد مناسب به مکانی با درجه حرارت معین دارد.

بهترین مکان برای قارچ صدفی اتاقهای تاریک با دیواره سیمانی می باشدو در ابعاد کوچک می توان از پاسیو ، انباری ، اتاقکهای بالای پشت بام استفاده نمود.

2ـ درجه حرارت:

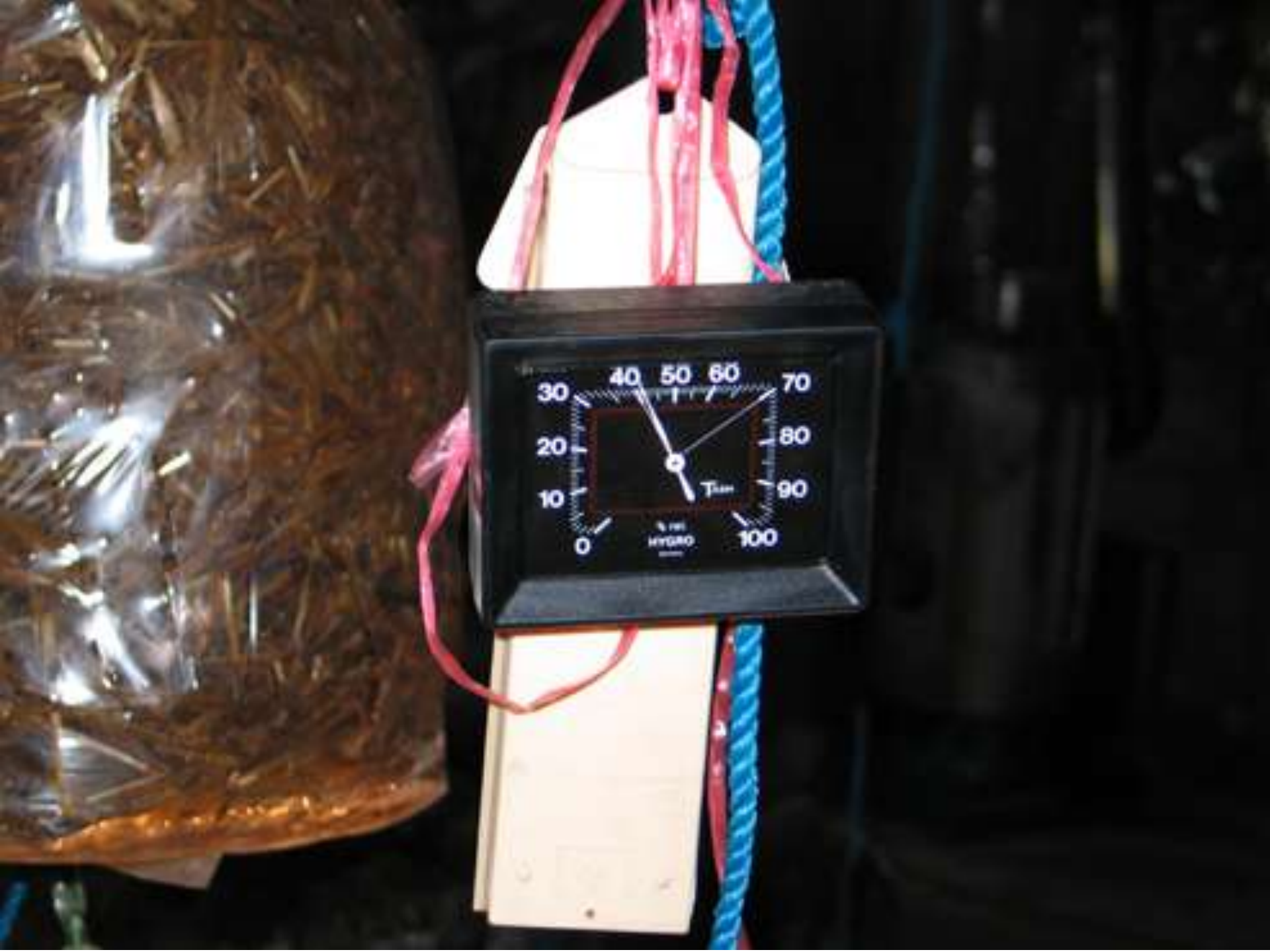
قارچ صدفی در مراحل مختلف رشد به درجه حرارتی بین ۲۵ تا ۲۷ درجه سانتی گراد نیاز دارد.

به نظر شما این قارچ در درجه حرارتهای پائین چه عکس العملی از خود نشان می دهد.

کنترل درجه حرارت بوسیله دماسنج حداقل وحداکثر می باشد مانند

3ـ تنظیم رطوبت:

میزان رطوبت لازم برای رشد قارچ صدفی حدود ۷۵٪ می باشد که برای تامین آن می توان از راههای مختلف عمل نمود.


30
40
50
60
70
20
80
10
90
0
100
HYGRO

مراحل تولید کیت پرورش قارچ صدفی

آماده کردن بستر:

اینکار با جوشاندن کاه گندم ، جو و یا بستر دیگر بمدت ۲ ساعت در آب معمولی صورت می گیرد.

مرحله بذر زنی:

در این مرحله در هر کیسه نایلونی ۱۵۰ گرم بذر و ۵ کیلوگرم کاه را جای می دهیم و پس از آن کیسه را فشرده می کنیم تا بذرها در تماس با کاه قرار گیرند.

مرحله تیغ زنی:

در این مرحله برروی کیسه های نایلونی در روزهای چهارم تا ششم بوسیله یک کاتر پارگی های کوچکی ایجاد می کنیم .

مرحله شوک نوری:

در روز پانزدهم بوسیله یک لامپ زرد بمدت ۲ ساعت به تمامی قسمتهای کیسه نور می دهیم.

آبیاری:

زمانی که کیسه ها پاره می شوند ؛ چنانچه رطوبت محیط پایین پاشد ؛ سطح کاه خشک شده و بایستی با مقادیر خیلی کم آب ؛ بصورت اسپری آبیاری شوند . آبیاری ممکن است روزی دو بار یا بیشتر انجام شو د .

باید توجه داشت که آبیاری ۴۸ ساعت قبل از برداشت قارچهامتوقف شود. پس از برداشت محصول میتوان آبیاری را ادامه داد.



