

آموزش کاربردی کشت قارچ دکمه‌ای

(به زبان ساده)

Edible Mushrooms

به انضمام:

نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور

تألیف: دکتر اردلان قیلاوی زاده

(مدرس دانشگاه و سازمان فنی و حرفه‌ای)

سرشناسه: قیلاوی زاده، اردلان، ۱۳۶۳ -

عنوان و نام پدیدآور: آموزش کاربردی کشت قارچ دکمه‌ای (به زبان ساده) به انضمام نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور = Edible Mushrooms تألیف اردلان قیلاوی زاده.

وضعیت ویراست: ویراست ۲.

مشخصات نشر: تهران: دی نگار، ۱۳۹۴.

مشخصات ظاهری: هشت، ۱۱۲ ص: مصور، جدول.

ISBN: 978-600-7478-11-0

وضعیت فهرست نویسی: فیپا

یادداشت: چاپ قبلی: انتشارات ساتل، ۱۳۹۱ (۴۸ ص)

موضوع: قارچ‌های خوراکی - پرورش و تکثیر

رده بندی کنگره: ۶۳۵/۸۰ - ۱۳۹۴ - ۳۵۳/۳۸ SB

رده بندی دیویی: ۶۳۵/۸۰

شماره کتابشناسی ملی: ۳۹۴۱۳۴۳



مرکز پخش: تهران: خیابان انقلاب، روبروی درب اصلی دانشگاه تهران، پاساژ

نشری نگار فروزنده، واحد ۳۲۸، کتابفروشی دی. تلفن: ۶۶۴۸۷۰۹۰ - ۶۶۴۸۷۰۹۱

عنوان کتاب: آموزش کاربردی کشت قارچ دکمه‌ای (به زبان ساده)

مؤلف: دکتر اردلان قیلاوی زاده

ناشر: دی نگار

نوبت چاپ: اول

سال چاپ: ۱۳۹۴

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

صفحه‌آرا: فریده نادری

چاپ و صحافی: نوبخت

قیمت: ۱۵۰۰۰ تومان

ISBN: 978-600-7478-11-0

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۴۷۸-۱۱-۰

«حق چاپ و نشر برای نشر دی نگار محفوظ است و هرگونه نسخه برداری از آن پیگرد قانونی دارد.»

فهرست مطالب

۱	کمپوست‌سازی قارچ دکمه‌ای
۱	مواد اصلی خام تشکیل دهنده کمپوست
۱	خصوصیات کلش گندم مصرفی جهت کمپوست‌سازی
۲	خصوصیات کود مرغی مصرفی جهت کمپوست‌سازی
۲	سازه و تأسیسات و تجهیزات مورد نیاز برای کشت قارچ دکمه‌ای
۲	سازه و ساختمان
۴	نحوه استفاده و قرارگیری تجهیزات
۵	مراحل زندگی قارچ دکمه‌ای
۸	سالن‌داری قارچ دکمه‌ای
۱۴	نحوه چیدن قارچ
۱۵	زمان برداشت قارچ
۱۶	آفات و بیماری‌ها
۱۷	کپک سبز زیتونی
۱۷	بیماری قارچ کاذب
۲۰	کپک تار عنکبوتی
۲۳	مایکوگون (حباب خیس)
۲۴	ورتیسیلیوم (حباب خشک):

۲۸	پیش‌بینی میزان تولید قارچ
۲۹	فوائد قارچ خوراکی
۳۱	نکات طلایی کشت قارچ دکمه‌ای
۴۲	نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور (آزمون اول)
۴۸	پاسخ کلیدی سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور
۴۹	نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور (آزمون دوم)
۵۴	پاسخ کلیدی سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور
۵۵	نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور (آزمون سوم)
۶۱	پاسخ کلیدی سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور
۶۲	نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور (آزمون چهارم)
۶۷	پاسخ کلیدی سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور
۶۸	نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور (آزمون پنجم)
۷۴	پاسخ کلیدی سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور
۷۵	نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور (آزمون ششم)
۸۳	پاسخ کلیدی سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور
۸۴	نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور (آزمون هفتم)
۹۱	پاسخ کلیدی سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور
۹۲	نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور (آزمون هشتم)
۹۷	پاسخ کلیدی سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور
۹۸	نمونه سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور (آزمون نهم)
۱۰۴	پاسخ کلیدی سوالات قارچ دکمه‌ای سازمان فنی و حرفه‌ای کشور
۱۰۵	تصاویر مربوط به بیماری‌های قارچ دکمه‌ای

پیشگفتار

به دلیل مشکلات فراوانی که برای عموم فارغ التحصیلان رشته کشاورزی وجود دارد و همچنین معزل بیکاری، این جزوه بسیار مفید و کاربردی خواهد بود.

پرورش قارچ، حرفه‌ای است که نیاز به هزینه بالا و زمین یا مساحت زیاد برای انجام کار ندارد و از طرف دیگر فروش آن نسبت به سایر مواد غذایی آسان‌تر است.

کسانی که تمایل دارند به امر تولید قارچ روی آورند، باید به تأثیر و اهمیت کاربری و اجرای صحیح و به موقع هر یک از پارامترهای بی‌شمار مؤثر در راندمان تولید از قبیل درجه حرارت، رطوبت نسبی هوا، گاز کربنیک، تبخیر، رطوبت کمپوست و خاک، رعایت بهداشت محیط کار و کشت، استفاده از مواد اولیه خالص و کیفی، میزان استاندارد اختلاط مواد، عمل آوری کمپوست و خاک پوششی، پروسه پاستوریزاسیون، کمپوست سلکتیو، اسپان خالص و استفاده صحیح و به موقع از سموم و مواد ضدعفونی کننده جهت پیشگیری و مبارزه با آفات و بیماری‌ها آگاهی داشته باشند.

مطالب این جزوه توسط مهندس اردلان قیلاوی زاده، از مدیران تولید کارخانجات قارچ کشور، تهیه و تنظیم گردیده. در این جزوه سعی شده که

نحوه پرورش قارچ دکمه‌ای با زبانی بسیار ساده و کاربردی در اختیار فارغ التحصیلان رشته کشاورزی و کلیه علاقمندان این رشته قرار گیرد. همگان می‌توانند با مطالعه دقیق مطالب این جزوه، بدون گذراندن دوره‌های طولانی و پرهزینه، صاحب یک سالن کشت قارچ شوند.

امید است که مطالب این جزوه، زمینه اشتغال را برای جوانان مستعد این سرزمین فراهم آورد.

دکتر اردلان قیلاوی‌زاده

(مشاوره رایگان، طراحی، اجرا و تجهیز سالن‌های پرورش قارچ)

تلفن تماس: ۰۹۳۵۸۲۵۳۹۴۵

www.ketablib.ir

مقدمه

حدود دو هزار سال از کشت این سبزی در دنیا می‌گذرد. ژاپنی‌ها اولین کسانی بودند که آن را کشت کرده و مورد استفاده قرار دادند. آب و هوای گرم و مرطوب ژاپن زادگاه مناسبی برای این سبزی به حساب می‌آید.

قارچ در طب سنتی، مصارف بسیاری داشته است، به این ترتیب که در طب شرقی از آن استفاده‌های فراوانی می‌کردند، زیرا معتقد بودند که این سبزی برای قلب بسیار مفید است و مقاومت بدن را در برابر عفونتهای ویروسی افزایش می‌دهد، به علاوه یک ماده غذایی بسیار مناسب برای رفع خستگی است.

در طب چینی نیز قارچ مصارف گوناگونی داشته است، اما در قرن پانزدهم به دلیل امکان وجود سم و داشتن انرژی فراوانی که به این سبزی نسبت داده می‌شد، مصرف آن در میان مردم این کشور به شدت کاهش یافت.

سابقه کشت قارچ در ایران به ۵۰ سال پیش برمی‌گردد و در حال حاضر، در حدود ۱۲۰ واحد تولیدی و پرورش قارچ خوراکی در کشور وجود دارد.

با اینکه هزاران نوع از این سبزی در طبیعت یافت می‌شود، اما تنها ۲۵ نوع از آن کشت و مورد استفاده قرار می‌گیرد.

شهرستانهای کرج، شهریار، ساوجبلاغ و نظرآباد به دلیل برخورداری از شرایط مناسب آب و خاک، قابلیت لازم را برای پرورش قارچ خوراکی دارند. در

حال حاضر سرانه مصرف قارچ در کشور ۱۵۰ گرم است، در حالی که این میزان در جهان، بیش از یک کیلو و ۵۰۰ گرم محاسبه شده است.

محققان معتقدند، حدود ۳۸ هزار نوع قارچ شناخته شده است که در میان آنها قارچ‌های سمی نیز وجود دارند. این سبزی به دلیل کالری پایین برای کسانی که قصد کاهش وزن دارند، مناسب است.

مطالعات نشان می‌دهد که هر ۱۰۰ گرم قارچ فقط ۱۲ کالری، انرژی دارد. قارچ‌های خوراکی کشت شده در کشور چهار دسته هستند، قارچ دکمه‌ای، صدفی، زاپینی و چینی به علاوه سالانه ۲۱ هزار تن قارچ خوراکی در استان تهران تولید می‌شود.

قارچ خوراکی جایگاه ویژه‌ای از نظر ارزش غذایی در بین محصولات کشاورزی در سراسر جهان دارد و در سالهای اخیر مصرف آن در جهان بسیار افزایش یافته است. ارزش غذایی بالا، طعم و مزه مطلوب و سرعت و سهولت آشپزی با قارچ دلیل افزایش استقبال مردم از آن می‌باشد. قارچ خوراکی سرشار از انواع ویتامین‌ها، پروتئین، چربیهای محلول و کالری است. این ویژگیها باعث می‌شود قارچ در سبد غذایی همه افراد حتی افراد دارای رژیم‌های خاص غذایی نیز قرار گیرد. انواع مختلفی از قارچ‌های خوراکی در دنیا پرورش داده می‌شود که رایج‌ترین آن قارچ تکمه‌ای یا به اصطلاح علمی «آگریکوس» است. این قارچ به عنوان غذای اصلی یا جنبی به شکل خام یا پخته در انواع پیش‌غذاها، سوپ‌ها، خوراک‌ها، ساندویچ‌ها و سالادها مصرف می‌شود.