
خواص قارچ‌های خوراکی صدفی و تکنیک‌های پرورش آن



تالیف :

مهندس طیبه محمدی فارسانی

کارشناس ارشد بیوتکنولوژی کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

دکتر غلامرضا محمدی فارسانی

دانشجوی PhD تغذیه دانشگاه علوم پزشکی تهران

دکتر مینا موحد

دانشجوی PhD طب سنتی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران

انتشارات خسروی

۱۳۸۹

سرشماسه	: معتمدی فارسانی، طبه، ۱۲۵۹-
عنوان و نام پنداور	: خواص فارح‌های خوراکی صدفی و نکتیک‌های پرورش آب/ناله طبه معتمدی فارسانی.
مسححات بنشر	: علامه‌رضا معتمدی فارسانی، مینا موجد، بهرام: خسروی، ۱۳۸۹.
مسححات ظاهری	: ۵۲ ص: مصور: ۱۶/۵، ۱/۵ آ.م.م.
سایک	: ۵۴-۶-۵۵۲۳-۶۰۰-۹۷۸
وضعیت فهرست نویسی	: مینا
یادداشت	: کتابنامه: ص: ۵۲-۵۲.
موضوع	: فارح‌های خوراکی
موضوع	: فارح‌های خوراکی -- پرورش و تکثیر
شماره افزوده	: معتمدی فارسانی، علامه‌رضا، ۱۳۵۲-
شماره افزوده	: موجد، مینا، ۱۳۵۲-
رده بندی کنگره	: ۱۳۸۹ ج۹/م/۵۲ SB۵۲۵۲
رده بندی دنیوی	: ۶۳۵/۸
شماره کاتالوژی ملی	: ۱۹۷۹۷۳۷



عنوان :	خواص فارح‌های خوراکی صدفی و نکتیک‌های پرورش آب
تالیف :	طبه محمدی، غلامرضا محمدی ، مینا موجد
ناشر :	انتشارات خسروی
قطع و نوبت چاپ :	رقعی ، اول ۱۳۸۸
تیراژ :	۱۰۰۰ جلد
شابک :	۹۷۸ - ۶۰۰ - ۵۵۲۳-۵۴-۶
قیمت :	۱۲۰۰ تومان

مرکز پخش : انتشارات خسروی، خیابان انقلاب ، بین وصال و قدس، کوچه اسکو ، ساختمان شماره ۲۳ ، طبقه همکف ، واحد ۵

مقدمه مؤلفین

قارچها جزو گیاهان منحصراً به فردی هستند که از زمانهای بسیار دور، توجه بسیار دور، توجه بشر را به خود جلب کرده‌اند و به علت داشتن پروتئین فراوان و وجود ویتامینها و املاح معدنی متعدد به عنوان یک مکمل غذایی مطلوب مورد نیاز بدن محسوب می‌شوند. از طرفی تأمین نیازهای غذایی جوامع بشری با توجه به سیر صعودی رشد جمعیت جهانی از ضروریاتی است که در هر کشوری باید به آن پرداخته شود. بدین منظور آگاهی از تکنیکهای پرورش قارچ بعنوان یکی از این منابع غذایی ضروری به نظر می‌رسد و این موضوع ما را بر آن داشت تا اینکه به توضیحاتی راجع به خواص قارچها پرداخته و در ادامه روشهای پرورش قارچ را متنی در منزل توضیح داده‌ایم. امیدواریم که با این کار قدمی در جهت ارتقاء سلامت افراد جامعه برداشته باشیم.

مؤلفین

فهرست مطالب

۷.....	مقدمه.....
۱۰.....	تاریخچه کشت و پرورش قارچهای خوراکی.....
۱۲.....	آشنایی با تقسیم‌بندی قارچها.....
۱۴.....	قارچ‌های خوراکی.....
۱۵.....	اهمیت قارچ از دیدگاه تغذیه.....
۱۷.....	اثرات سودمند قارچ‌ها بر سلامت انسانها.....
۱۷.....	خصوصیات درمانی قارچها.....
۲۰.....	استفاده از قارچ در آشپزی.....
۲۰.....	اهمیت قارچ از دیدگاه طب سنتی.....
۲۱.....	تقسیم‌بندی قارچهای خوراکی پرورشی.....
۲۳.....	قارچ خوراکی صدفی Oyster mushrooms.....
۲۵.....	تاکسونومی قارچ صدفی.....
۲۶.....	گونه‌های زراعی قارچ صدفی.....
۲۸.....	چرخه زندگی قارچ صدفی.....
۲۹.....	احتیاجات غذایی قارچ صدفی.....
۳۰.....	نیازهای زیست محیطی قارچ صدفی.....
۳۲.....	تهیه اسپان قارچ صدفی.....
۳۵.....	بستر قارچ صدفی.....
۳۹.....	روشهای کشت درون بستر.....
۴۲.....	مهمترین زمان آلودگی کمپوست‌ها.....
۴۳.....	نکاتی در مورد مرحله کاشت و برداشت قارچ صدفی.....
۴۴.....	علل ایجاد مسمومیت‌های متفرقه حاصل از قارچ‌های خوراکی.....
۴۵.....	مشکلات اساسی پرورش قارچ در ایران.....
۴۶.....	قارچهای دارویی.....
۴۷.....	قارچهای سمی.....
۴۸.....	مسمومیت‌های حاصل از مصرف قارچهای سمی.....
۵۳.....	مهمترین منابع مورد استفاده.....

جمعیت کنونی جهان در حدود ۶/۱ میلیارد نفر تخمین زده شده است. طبق برآوردهای انجام شده در هر ثانیه ۲/۵ نفر و در سال ۷۸ میلیون نفر به جمعیت جهان افزوده می‌شود. تأمین نیازهای غذایی جوامع بشری با توجه به سیر صعودی رشد جمعیت جهانی از جمله مشکلاتی است که اکثر کشورهای جهان با آن مواجه هستند به طوریکه فشارهای ناشی از این مسئله نیاز به جستجوی منابع غذایی جدید و متنوع را به وجود می‌آورد.

از سوی دیگر افزایش روزافزون جمعیت و گسترش شهرنشینی و به دنبال آن گرایش به سوی زندگی ماشینی منجر به افزایش آلودگی و به هم خوردن تعادل محیط زیست شده است و بحران انرژی سبب شده تا بیشتر به اهمیت تحقیق در بکارگیری ضایعات کشاورزی و تبدیل آنها به محصولات دارای ارزش غذایی پی برده شود. همه ساله هزاران تن مواد زاید کشاورزی، بقایای محصولات جنگلی، ضایعات صنعتی سلولزدار و کلیه مواد پس مانده که منشأ حیوانی و گیاهی داشته و از تولیدات اولیه کشاورزی و منابع طبیعی و یا از صنایع تبدیلی به دست می‌آیند؛ سوزانده و یا دور ریخته می‌شوند؛ در حالیکه به راحتی می‌توان از طریق یافتن راههای جدید استفاده از این مدار ارزان قیمت و فرآوری آنها، راهی نو برای تولید منابع غذایی مفید و مؤثر در امر تغذیه بیابیم. قارچهای خوراکی به علت داشتن پروتئین فراوان و ویتامین‌های A, D, E, K و املاح معدنی از قبیل کلسیم، آهن، روی، کروم و فسفر، به عنوان یک مکمل غذایی مطلوب مورد نیاز بدن، بویژه در کودکان و خانم‌های باردار، می‌باشد. همچنین قارچهای خوراکی به دلیل توانایی آنها در تجزیه لیگنوسلولز جزء دسته‌ای از موجودات هستند که قادرند بقایای گیاهی غیر قابل مصرف را به مواد غذایی با ارزش تبدیل نمایند.

در واقع می‌توان گفت یکی از راههای استفاده از مواد زاید کشاورزی و ضایعات صنعتی سلولزدار (به ویژه بقایای گیاهی از قبیل برگ، گاه و سرشاخه درختان میوه و

مواد زاید کارخانجات قند و نیشکر، چوب، کاغذ، روغن نباتی و ... به کارگیری آنها در تهیه محیط کشت برای پرورش قارچ‌های خوراکی می‌باشد. به واسطه این عمل نه تنها ضایعات غیرخوراکی به توده جرمی خوراکی با ارزش از نظر تغذیه تبدیل می‌شود، بلکه کشت قارچ‌های خوراکی از طریق استفاده از مواد زائد با منشاء گیاهی روشی برای کاهش آلودگی محیط زیست نیز به شمار می‌آید.

قارچ ریشه، برگ و گل ندارد بلکه دارای بدنه است. در بیشتر اوقات شکل آن چتری بوده و در جاهای مرطوب و یا در تنه درختان و گیاهان می‌روید. قارچ‌های خوراکی اغلب در طبیعت به صورت خودرو در مناطق معتدل دنیا، در تمام طول سال رشد می‌کنند. به عبارت دیگر با اینکه شرایط مطلوب آب و هوایی و وجود مواد آلی سلولزی در رشد بهینه آنها مؤثر است ولی عملاً قارچ‌ها در دامنه وسیعی از شرایط آب و هوایی از جمله جنگل‌ها، مراتع، بیابان‌ها و کویرهای گرم و خشک و کوهستان‌های سرد و مزارع توانایی رشد را دارند و نمونه‌هایی از آنها در طبیعت به وفور مشاهده شده است.

اشکالی که در اینجا بیش می‌آید اینست که در طبیعت قارچ‌های غیر خوراکی سمی خطرناکی وجود دارند که شباهت زیادی به گونه‌های خوراکی نیز دارند و مصرف آنها منجر به ایجاد مسمومیت شدید و یا حتی مرگ می‌شوند. در حالیکه در مورد قارچ‌های خوراکی پرورشی که در سالن‌های دربسته و به صورت مصنوعی تولید می‌شوند، چنین مشکلی وجود ندارد.

این قارچ‌ها در مقایسه با قارچ‌های وحشی که از نظر شکل و رنگ بسیار متفاوت می‌باشند، صفات و مشخصات ثابت و معینی داشته و صد در صد قابلیت خوراکی بودن را دارا می‌باشند.