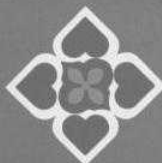


کشت قارچ خوراکی (دکمه‌ای)
Cultivation of button mushroom

(Agaricus bisporus)



دکتر حسین ریاحی
عضو هیأت علمی
دانشگاه شهید بهشتی



سرشناسه	: ریاحی، حسین، ۱۳۳۲ -
عنوان و پدیدآور	: کشت قارچ خوراکی (دکمه‌ای) // تالیف: حسین ریاحی.
مشخصات نشر	: تهران، آراد کتاب،
مشخصات ظاهری	: ۱۷۰ ص،
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۱۸۶-۲۹۳-۹
وضعیت فهرست‌نویسی	: فیبا
موضوع	: قارچ‌های خوراکی - پرورش و تکثیر
موضوع	: Mushroom culture :
رده بندی کنگره	: SB ۳۵۳ / ۹ ب ۴ ۱۳۹۶:
رده بندی دیویی	: ۶۳۵ / ۸
شماره کتابخانه ملی	: ۴۷۳۷۱

کشت و پرورش قارچ خوراکی (دکمه‌ای)

✑ تالیف: دکتر حسین ریاحی	✑ ناشر: آراد کتاب
✑ نوبت چاپ: اول ۱۳۹۶	✑ تیراژ: ۱۰۰۰ جلد
✑ چاپ و صحافی: عمرانی - امید	✑ قیمت: ۲۱۰۰۰۰ ریال
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۱۸۶-۲۹۳-۹	

حق چاپ برای ناشر محفوظ است. کلیه حقوق و حق چاپ متن، طرح روی جلد و عنوان کتاب یا نگارش به قانون حمایت حقوق مؤلفان، مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ برای انتشارات آراد کتاب محفوظ است و متخلفین تحت پیگرد قانونی قرار می‌گیرند.

مرکز پخش و فروش:

تلفن: ۰۹۱۲۳۰۶۲۴۵۸ - ۶۶۴۸۲۲۲۶ - ۶۶۹۷۵۲۸۵

خرید آنلاین از سایت: www.aradbook.com



۱۳	فصل ۱- تاریخچه
۲۱	فصل ۲- کلیات قارچ‌شناسی
۲۳	۱-۲ مقدمه
۲۴	۲-۲ تقسیم‌بندی قارچ‌ها
۲۵	۱- قارچ‌های خوراکی
۲۷	۲- قارچ‌های دارویی
۲۷	۳- قارچ‌های سمی
۲۸	۳-۲ نقش قارچ‌ها در گردش عناصر
۲۸	۴-۲ فواید قارچ‌ها
۲۹	فصل ۳- کشت قارچ‌های خوراکی
۳۱	۱-۳ تاریخچه قارچ‌های خوراکی
۳۳	۲-۳ انواع قارچ‌های خوراکی
۳۴	۳-۳ انواع بستر کشت قارچ‌های خوراکی
۳۶	۴-۳ قارچ‌های میکوریزایی
۳۷	۵-۳ فواید کشت قارچ‌های خوراکی
۳۹	فصل ۴- کمپوست
۴۱	۱-۴ کمپوست و کمپوستینگ
۴۲	۲-۴ انواع کمپوست
۴۲	۳-۴ مواد مورد نیاز قارچ خوراکی دکمه‌ای
۴۵	فصل ۵- کمپوست قارچ خوراکی
۴۷	۱-۵ تهیه کمپوست قارچ دکمه‌ای
۵۰	۲-۵ فرمولاسیون کمپوست
۵۱	۳-۵ مراحل کشت قارچ خوراکی دکمه‌ای
۵۳	فصل ۶- کمپوستینگ فاز یک
۵۵	۱-۶ کمپوست و کمپوستینگ



۶۲	۶-۲ جنبه‌های شیمیایی و میکروبی کمپوست
۶۵	۶-۳ نسبت کربن به نیتروژن
۶۵	۱- انتخابی Selectivity
۶۶	۲- یکنواختی Homogeneity
۶۷	فصل ۷ - کمپوستینگ فاز دو
۶۹	۷-۱ فاز دو کمپوستینگ
۷۲	۷-۲ نقش میکروب‌ها در کمپوستینگ (فاز یک و دو)
۷۴	۷-۳ آنالیز کمپوست
۷۴	۷-۴ میکروآنالیزها و آلرژی
۷۵	فصل ۸ - اسپان، اسپانینگ و اسپان ران
۷۸	۸-۱ مراحل تولید اسپان بر روی دانه
۷۸	۸-۲ خصوصیات اسپان
۷۹	۸-۳ تاریخچه تهیه اسپان
۸۵	فصل ۹ - خاک پوششی oil casing
۹۳	فصل ۱۰ - پینینگ Pining
۱۰۱	فصل ۱۱ - برداشت و بعد از برداشت محصول
۱۰۳	۱۱-۱ برداشت
۱۰۷	۱۱-۲ بعد از برداشت Post harvest
۱۰۹	فصل ۱۲ - نمودار مولی‌یر
۱۱۷	فصل ۱۳ - نکاتی در طراحی مزرعه قارچ
۱۲۱	۱۳-۱ تجهیزات و تاسیسات
۱۲۵	فصل ۱۴ - بیماری‌ها، آفات، کپک‌های رقیب و قارچ‌های غیر طبیعی
۱۲۷	۱۴-۱ حباب خشک Dry Bubble
۱۳۰	۱۴-۲ تار عنکبوتی Cobweb
۱۳۰	۱۴-۳ کپک سبز Green mould



۱۳۲	۴-۱۴ حباب‌تر Wet bubble
۱۳۳	۵-۱۴ کپک گچ قهوه‌ای Brown plaster mould
۱۳۴	۶-۱۴ کپک دارچینی یا سینامون mould Cinnamon
۱۳۴	۷-۱۴ کپک زیتونی Olive green mould
۱۳۵	۸-۱۴ کلاه جوهری یا کوپرینوس Coprinus
۱۳۶	۹-۱۴ تاج خاروسی یا رزکمب Rosecomb
۱۳۷	۱۰-۱۴ بپوغم نارس
۱۳۷	۱۱-۱۴ بیماری بکتربایی Bacterial blotch
۱۳۸	۱۲-۱۴ استروما Steroma
۱۳۹	۱۳-۱۴ انداد یا سبزه قرارگر فتن ریشه‌ها Overlay
۱۳۹	۱۴-۱۴ آفات مهم قارچ
۱۴۶	۱۵-۱۴ پیشگیری و مبارزه با آفات و بیماری‌ها
۱۴۷	فصل ۱۵ - ارزش خوراکی و دارویی
۱۴۹	۱-۱۵ ارزش دارویی قارچ‌ها
۱۵۴	۲-۱۵ ارزش غذایی قارچ‌ها
۱۵۷	۳-۱۵ برخی خواص درمانی قارچ‌های خوراکی
۱۵۹	فصل ۱۶ - واژه‌ها و اصطلاحات قارچ‌شناسی و قارچ‌های خوراکی
۱۶۱	۱-۱۶ اصطلاحات عمومی قارچ‌شناسی
۱۶۲	۲-۱۶ اصطلاحات بذر قارچ (اسپان)
۱۶۳	۳-۱۶ اصطلاحات خاک پوششی
۱۶۴	۴-۱۶ اصطلاحات کمپوست
۱۶۶	۵-۱۶ اصطلاحات کشت و برداشت
۱۶۶	۶-۱۶ اصطلاحات بیماری‌ها و آفات قارچ
۱۶۸	منابع

پیشگفتار

در سال‌های اخیر پرورش قارچ‌های خوراکی به ویژه قارچ دکمه‌ای از نظر کمی و کیفی رشد چشمگیری داشته است. با اینکه در آمار FAO ایران جزء ۱۰ کشور برتر تولیدکننده قارچ دکمه‌ای قرار دارد. برای حفظ و حراست این جایگاه جهانی و پیدایش بیشتر، نیاز به استفاده از منابع و اطلاعات روز در این زمینه است. این کتاب شامل جمع‌آوری و تجربه از آخرین مطالب و دستاوردهایی است که می‌تواند برای افرادی که در این بخش کشاورزی فعال می‌کنند مفید واقع شود. بر خود لازم می‌دانم از خانم هادی سعادت‌نیا، صدف صیادی و حبیبه متین که از کمک‌های آن‌ها در نگارش این کتاب بهره برده‌ام تشکر و قدردانی کنم.

محبوبه ریاحی
اردیبهشت ۹۶

