



اصول تولید و پرورش کاربردی قارچ خوراکی

www.ketab.ir

تألیف و گردآوری:

دکتر مریم حقیقی

عضو هیئت علمی دانشگاه صنعتی اصفهان

رضا ابوالقاسمی

دانشگاه صنعتی اصفهان

مرکز انتشارات
جهاد دانشگاهی واحد صنعتی اصفهان



واحد صنعتی اصفهان

سرشناسه
عنوان و نام پدیدآور
مشخصات نشر
مشخصات ظاهری
شابک
وضعیت فهرست نویسی
موضوع
موضوع
موضوع
موضوع
شناسه افزوده
شناسه افزوده
رده‌بندی کنگره
رده‌بندی دیویی
شماره کتابشناسی ملی

حقیقی، مریم، ۱۳۵۸-
اصول تولید و پرورش قارچ خوراکی / تألیف مریم حقیقی، رضا ابوالقاسمی
اصفهان، جهاد دانشگاهی واحد صنعتی اصفهان، ۱۴۰۰.
۲۱۷ ص.
۹۷۸-۶۲۲-۸۸۶۱-۵۰-۳
فنی
قارچ‌های خوراکی
Mushrooms
قارچ‌های خوراکی -- پرورش و تکثیر
Mushroom culture
ابوالقاسمی، رضا، ۱۳۶۷-
جهاد دانشگاهی، واحد صنعتی اصفهان
SB۵۳۳
۶۳۵
۷۶۸۲۹۲۲

مدیر تولید : مهندس رضا زمانی‌زاده
ناظر فنی : محمد احمدی
صفحه‌آرایی : زهره شاه‌محمدی

نام کتاب
تألیف و گردآوری
ناشر
نوبت چاپ
ارزیاب علمی
تاریخ نشر
شمارگان
تعداد صفحات
چاپ
صحافی
قیمت

«تغییر قیمت کتاب بدون اجازه کتبی ناشر، مجاز نمی‌باشد.»

۶۵۰۰۰ ریال

* صحت مطالب کتاب به عهده مؤلف بوده و ناشر مسئولیتی در این موضوع ندارد.
* حق چاپ برای ناشر محفوظ است، تکثیر این کتاب یا بخشی از آن به هر شکل، شرعاً و قانوناً ممنوع بوده و دارای پیگرد قانونی است.
* نشانی ناشر : اصفهان - دانشگاه صنعتی اصفهان - جهاد دانشگاهی - مرکز انتشارات : ۰۲۱-۲۳۹۱۲۷۱۱
فروشگاه : ۰۲۱-۲۳۹۱۲۷۱۱
دورنگار : ۰۲۱-۲۳۹۱۲۵۴۱
نشانی الکترونیکی : sec.iut@accecr.ac.ir
درگاه : www.jdiut.ac.ir
درگاه : www.isba.ir

مراکز پخش:

- ۱- مرکز انتشارات جهاد دانشگاهی (اصفهان - دانشگاه صنعتی اصفهان - تلفن: ۰۲۱-۲۳۹۱۲۷۱۱)
- ۲- نمایشگاه کتاب جهاد دانشگاهی (تهران - خیابان انقلاب اسلامی - بین خیابان فلسطین و چهارراه ولی عصر (عج) - جنب مؤسسه‌ی نمایشگاه‌های فرهنگی ایران تلفن: ۰۲۱-۶۶۴۸۷۶۶۶)
- ۳- علم‌گستر سپاهان (اصفهان - خیابان سیدعلیخان - حدفاصل کوچه محمدآباد و خیابان پاسداران (باغ گلدسته) پلاک ۱۰۸ تلفن: ۰۲۱-۲۲۲۰۰۳۸۳)
- ۴- کتابپیران (تهران - میدان انقلاب - خیابان کارگر جنوبی بین وحیدنظری و روان مهر - کوچه گشتاسپ - ۸ تلفن: ۰۲۱-۶۶۴۹۴۴۰۹)

راه ارتباطی خرید کتاب از سراسر کشور : ۰۳۱۳۳۹۱۲۷۱۱ - www.shop.isba.ir

سخن ناشر

به شکرانه‌ی تابش پرتوهای حیات‌بخش اسلام بر پهنه کروی خاکی، خرسندیم؛ در دورانی به‌سرمی‌بریم که اندیشه اصلاح نه تنها عبث نیست؛ بلکه پیمودن راه‌های کمال و رشد در همه‌ی ابعاد انسانی هموارتر و شدنی‌تر می‌نماید. بر این اساس وظیفه آنان که در این دوره و در این سرزمین مقدس زندگی می‌کنند بس سنگین و دشوار است، به‌ویژه "دانشگاه و دانشگاهیان" در کنار "حوزه‌های مقدس علمیه" که جایگاهی حساس و تعیین‌کننده در روند حرکت اجتماع به سمت آرمان‌های اسلام و انقلاب دارند.

تلاش پی‌گیر و همه‌جانبه برای برپایی بندهای وابستگی، جهاد مقدسی است که باید از دانشگاه و حوزه آغاز گردد و نشر حکمت علمی، کوششی است از سوی ما، در همین راستا و این کوشش زمانی پربارتر و اثربخش‌تر خواهد بود که اساتید، دانشگاهیان و اندیشمندان متعهد انتقادهای سازنده‌ی خود را با ما به اشتراک بگذارند.

اینک که چاپ اول این کتاب تقدیم دانشگاهیان ارجمند و مشتاق علم می‌گردد؛ جا دارد از تمامی عزیزانی که در آماده‌سازی و تدوین آن تلاش نموده‌اند تشکر و قدردانی به‌عمل آید.

مرکز انتشارات جهاد دانشگاهی
واحد صنعتی اصفهان

فهرست مطالب

صفحه

عنوان

فصل اول: معرفی و آشنایی با قارچ خوراکی

۱.....	مقدمه
۱.....	تاریخچه پرورش قارچ خوراکی
۴.....	ارزش غذایی و مواد تشکیل دهنده قارچ خوراکی
۹.....	طبقه‌بندی قارچ‌ها از نظر نحوه‌ی زندگی
۱۱.....	تقسیم‌بندی قارچ‌ها از نظر نوع زندگی
۱۲.....	طبقه‌بندی براساس وضعیت رشد
۱۲.....	قارچ خوراکی دکمه‌ای Button mushroom
۱۵.....	جوانه‌زنی اسپورها و چرخه‌ی زندگی
۱۶.....	مروری بر تولید و پرورش قارچ
۲۱.....	تهیه مایع قارچ
۲۳.....	فیزیولوژی قارچ

فصل دوم: کمپوست سازی

۲۷.....	کمپوست
۳۱.....	فرمول‌بندی کمپوست
۳۳.....	روش‌های کمپوست‌سازی
۳۳.....	مراحل کمپوست‌سازی قارچ به روش بلند مدت
۳۹.....	مراحل تهیه‌ی کمپوست به بیان ساده
۴۳.....	مراحل ساخت و تجهیزات تونل پاستوریزه
۴۶.....	خصوصیات کمپوست آماده کشت (بعد از پاستوریزاسیون)

فصل سوم: تجهیزات و تأسیس سالن پرورش قارچ خوراکی

۴۹.....	ساختمان پرورش قارچ خوراکی
۵۲.....	سالن‌های بتنی
۵۳.....	خصوصیات سازه ساندویچ پانل

۵۳	اجزاء سالن پرورش قارچ
۵۶	قفص‌های سالن پرورش قارچ
۵۸	قفص‌بندی سالن پرورش قارچ
۶۳	سیستم‌های پرورش قارچ
۶۵	دستگاه‌های سالن پرورش قارچ
۷۳	دستگاه‌های تامین رطوبت سالن‌های تولید قارچ

فصل چهارم: تولید قارچ دکمه‌ای

۸۳	پرورش قارچ دکمه‌ای
۸۴	آغاز دوره پرورش قارچ
۸۴	ورود کمپوست
۸۷	تخته کوبی
۸۸	پلاستیک کشیدن روی بستر کمپوست
۸۹	بذر کمکی
۹۵	پوشاندن سطح بستر با خاک پوششی
۹۵	ساختمان خاک پوششی
۱۰۰	آزمایش میزان رطوبت خاک پوششی
۱۰۳	pH بستر کشت
۱۰۴	ضد عفونی خاک پوششی خام
۱۰۷	ترمیم بستر (رافلینگ یا اسکراچ)
۱۰۹	هدف از ترمیم خاک (رافلینگ)
۱۱۰	انتخاب نوع ترمیم بستر خاک
۱۱۱	آبیاری قبل از رافلینگ
۱۱۲	مزایای آبیاری قبل از رافلینگ
۱۱۳	شرایط پس از رافلینگ
۱۱۵	ککینگ
۱۱۶	آمادگی برای هوادهی

نکات آبیاری بعد از نخودی شدن قارچ ها	۱۱۸
زمان برداشت قارچ دکمه‌ای	۱۲۸
تعداد برداشت فلش در طی دوره پرورش	۱۳۰
نکات زمان برداشت محصول	۱۳۱
نحوه برداشت قارچ دکمه‌ای	۱۳۲
تراکم قارچ روی بستر به چه عوامل بستگی دارد؟	۱۳۴
تکنیک‌های قارچ‌های بین دو فلش (فلش بینابین)	۱۳۵
نکات مهم در زمان برداشت قارچ	۱۳۶
بسته‌بندی قارچ به صورت فله‌ای	۱۳۶
خرید قارچ	۱۳۸
نظافت بستر پس از برداشت محصول	۱۳۹
تخلیه‌ی کمپوست	۱۳۹
نظافت سالن پرورش	۱۴۰
ناهنجاری‌های فیزیولوژیک	۱۴۱
نکات کاربردی برای پرورش دهندگان	۱۴۵

فصل پنجم: اطلس دوره پرورش قارچ دکمه‌ای

عملیات کوک آوت	۱۵۷
نکات داشتن سود مناسب در پرورش قارچ	۱۶۰
مراحل دریافت پروانه تاسیس قارچ‌های خوراکی	۱۶۱
انتخاب زمین جهت خرید	۱۶۱

فصل ششم: مهم‌ترین آفات و بیماری‌های قارچ خوراکی

آفات	۱۶۳
بیماری‌های مهم قارچ خوراکی	۱۶۴

فصل هفتم: قارچ صدفی

قارچ صدفی	۱۷۱
مشخصات ظاهری قارچ‌های صدفی	۱۷۵