

## پیش درآمدی بر تولید قارچ

### تاریخچه قارچ

قارچها موجوداتی هستند که از ادوار قدیم با انسان بوده اند. سوابق فسیلی آنها به دوران پر کامبرین و دونین بر می گردد. تاریخ مصرف قارچ های خوراکی بعنوان غذا و دارو به زمانی بسیار دور برمی گردد و حتی انسان های نخستین از خواص ویژه قارچ ها اطلاع داشتند. آرتک ها از قارچها بعنوان مواد توهم زا در فالگیری استفاده می کردند و قارچ را گوشت خدا God's flesh می نامیدند. نوشابه مستی آور سوما نیز چیزی جز عصاره آمانیتا موسکاریای سمی نبوده که از گروه قارچ های کلاهکدار است . اگر تاریخچه تولید قارچهای خوراکی به دقت مورد بررسی قرار گیرد , تاریخی چند هزار ساله را میتوان برای آن قائل شد. پرورش قارچهای خوراکی حدوداً به 20 قرن پیش در ژاپن و چین بر می گردد. کاشت قارچ در گلخانه اولین بار در سوئد در سال 1754 میلادی ابداع شد.

کشور های مختلف جهان با توجه به فرهنگ غذایی در طی سالهای گذشته به نوعی از این محصول ارزشمند برخوردار بوده اند و در حال حاضر , اکثر قریب به اتفاق کشورهای دنیا آن را به عنوان یک محصول کشاورزی و باغی قلمداد و حتی به منظور توسعه هر چه بیشتر تولید و مصرف آن , برنامه های کوتاه مدت و بلند مدت برای آن قائلند و سالانه هزینه های بسیاری را مصرف آن میسازند . در این میان کشورهای آمریکایی , اروپایی , آسیایی و آفریقایی هر کدام به نوعی نسبت به توسعه همه جانبه آن اقدام و گاهی در بعضی کشورها با توجه به

فرهنگ غذایی، میزان قارچها بر دیگران پیشی گرفته و تولید آن گونه خاص، بیشتر است. کشورهایمانند چین، از 2 هزار سال پیش قارچها را نیز به موازات سایر محصولات کشاورزی پنداشته و در حال حاضر، سالانه چند میلیون تن تولید انواع قارچها را در برنامه های خود دارند. البته در این میان از خواص داروئی و درمانی قارچهای داروئی نیز غافل نمانده و در صنعت داروسازی در کشور مذکور در حد قابل توجهی رونق یافته است به طوری که در مراجعه به پزشکان چینی، انواع داروها از جمله قرص، کپسول، آمپول و... تجویز میگردد.

البته شایان ذکر است که قارچها به لحاظ بافت فیبری و سلولزی و نیز داشتن پلی ساکاریدهایی در دیواره سلولی شان به عنوان ضد سرطان محسوب میگرددند. در این میان می توان به قارچهایی اختصاصا ضد سرطان اشاره کرد مانند قارچهای گاندرما، آریکولاریا و شیتاکه.

صنایع تبدیلی قارچها نیز امروزه به عنوان یکی از صنعت های روز، مورد توجه خاص قرار گرفته است. صنایع کنسرو سازی، مربا، ترشی و پودر قارچ، از جمله فرآورده های قارچ است که در دنیا از مصرف بالایی نیز برخوردار است. از نکات قابل توجه و تامل در این صنعت این است که با توجه به تولید بالای ضایعات کشاورزی در اکثر کشورها از جمله ایران، استفاده بهینه از این ضایعات را میتوان نام برد.

اصولا قارچها از ضایعات کشاورزی تولید میگرددند. از جمله کاه و کلش گندم، برنج، سویا، آفتابگردان، ذرت، خاک اره، علفهای هرز، گراسها و...

بطوری که میتوان گفت در تولید قارچ از ضایعات کشاورزی و دور ریز که اصولاً کشاورزان هزینه و زحماتی برای نابودی آنها باید متحمل شوند میتوان غذای پروتئینی و مقوی تولید کرد که خود این یکی از مزایای عمده این رشته تولیدی است . از سوی دیگر , میتوان به ارزش غذایی قارچها نیز اشاره کرد. این صنعت در کشور ما از حدود 30 سال پیش در حوالی تهران آغاز و به صورت کم و بیش توسعه یافت ولیکن از دهه 60 بدین سو , نوعی از قارچها به نام تکمه ای در کشور به صورتی صنعتی کامل آغاز و دهها واحد تولیدی در کشور پا گرفت . البته در آغاز ارائه محصول به دلیل نبودن محصول و فرهنگ غذایی خاص ایرانیان , با استقبال خوبی روبرو نشد , ولی با گذشت سه دهه , امروزه از فرهنگ مصرف بالایی برخوردار شده است به طوری که واحدهای تولیدی فعال با ظرفیت کامل , در حال تولید و گسترش آن هستند .

<http://gharch.pib.ir>

منبع :