

چند نکته مهم در مورد قارچ ها :

⚠️ نکته اول :

قارچ ها کلروفیل ندارند. پس قارچ ها برای بدست آوردن مواد غذایی نیاز به یک منبع خارجی هستند ، که دو حالت به وجود می آید :

1-قارچ های گندرو : قارچ هایی که بر روی مواد آلی مرده قرار می گیرند و از آن تغذیه می کنند.

2-قارچ های پارازیت : قارچهایی که با سایر موجودات زنده همزیستی می کنند.

⚠️ نکته دوم :

همه ی قارچ های خوراکی زندگی خود را از یک اسپور (spore) آغاز می کنند ، که این اسپور می تواند قابل مقایسه با بذر در گیاهان عالی باشد.

⚠️ نکته سوم :

از بین گروه بزرگ قارچ ها ، بیش از 2000 گونه قارچ خوراکی وجود دارد. که از بین اینها 80 گونه به صورت آزمایشی کشت داده شده است که 20 گونه آن

به صورت تجاری و 4 تا 5 گونه به صورت صنعتی در سطح دنیا تولید می شود. (1991)

پیشینه کشت قارچ های خوراکی :

ارتباط قارچ های خوراکی با رعد و برق در اساطیر متداول بوده و سابقا معتقد بودن که قارچ ها توسط روشنایی و رعد و برق ایجاد می شوند. تئوفاستوس نیز از این موضوع یاد کرده است.

ارچ گوش یهود (*auricularia auricular*) نخستین نوع قارچ پرورش یافته در چین در سال 600 بعد از میلاد بوده است. بدنبال قارچ گوش یهود قارچ فلامینگو در سال 800-900 بعد از میلاد و قارچ شی تا که در سال 1000 بعد از میلاد پرورش یافتند.

پرورش قارچ دکمه ایی (*Agaricus bisporus*) اولین بار در فرانسه بر روی پشته های ساخته شده از کود اسبی آغاز شد.

در حال حاضر در کشورهای جهان 4 نوع قارچ بیشتر کشت می شوند :

1-قارچ دکمه ایی (*Agaricus bisporus*)

2-قارچ شی تا که (*Lentinus edodes*)

3- قارچ صدفی (*Pleurotus spp*)

4- قارچ کاه برنج (*Volvariella volvacea*)

مراحل زیر در توسعه سریعتر صنعت قارچ خوراکی تشخیص داده شده اند :

1- ایجاد نژادهای تجاری قارچ های مناسب برای شرایط آگرو کلیماتیک مختلف

2- ایجاد نژادهای مقاوم در مقابل بیماری

3- استاندارد کردن تکنولوژی تولید قارچ های خوراکی مختلف بخصوص قارچ صدفی و دکمه ایی مه به صورت دوره ایی در طول سال پرورش داده میشود.

4- بررسی بسترهای ارزان با مواد موجود در منطقه برای پرورش قارچ خوراکی

5- توسعه روشهای مدیریت تولید ارزان تر برای قارچ های مختلف برای مناطق روستایی

<http://www.iran-eng.com>

منبع :