

پرک (با درصد ازت ۱/۹۱۸) و فشنگی (بادرصد ازت ۲/۰۸۴) از تولیدات جانبی کارخانه قند نیز به عنوان مواد افزودنی به بستر کشت بکار گرفته شد.

۲- آماده کردن بستر کشت

- توزین نمونه ها. مقدار کل بستر کشت ۲۵۰ گرم انتخاب شد. درصد مطلوب آب در بستر کشت پلوروتوس حدود ۷٪ وزنی است. شرایط مطلوب برای رشد قارچ فقط در حالت ۷۵ میلی لیتر آب در ۲۵ گرم وزن کل، حدود ۶۵ گرم ماده بنابراین برای بستر کشت موردنظر با ۲۵ گرم وزن کل، حدود ۶۵ گرم ماده خشک انتخاب شدند. افزودن مواد غنی کننده به ترتیب جدول زیر انجام گرفت.

نوع ماده افزودنی	درصد استفاده شده (برمیانی وزن خشک سوپسترا)
تفاله سویا	۰/۵
تفاله زیتون	۰/۵
تفاله فشنگی چندرقند	۰/۵
تفاله پرک چندرقند	۰/۵

ترکیب اصلی بستر کشت، کاه گندم و کاه برج هر کدام با ۶۵ گرم ماده خشک به عنوان شاهد تعیین شدند.

- مخلوط کردن با آب. پس از توزین نمونه ها، ابتدا برای هر تیمار مقدار لازم از کاه گندم و کاه برج که قبل ا به قطعات ۵ سانتی متری خرد شده بود به داخل پلاستیک های پلی پروپیلن با عیار ۲۵×۴۰ سانتی متر مرربع ریخته شد. پس از آن مقدار ۱۸۵cm^۳ آب مقطر به آنها اضافه گردید. کیسه های پلاستیکی به مدت ۲۴ ساعت باقی ماندند تا کاه بتواند کاملاً آب را جذب نماید.

- افزودن مواد غنی کننده. پس از ۲۴ ساعت، مواد غنی کننده طبق جدول شماره ۱ به داخل هر یک از کیسه های پلاستیکی اضافه شدند، طوری که در نهایت وزن تمام نمونه ها برابر ۲۵۰ گرم مشتمل بر ۶۵ گرم ماده خشک و

استفاده از مواد غنی کننده در بستر کشت قارچ خوارکی صدفی

اتاق تضمین کند (۹ و ۱). ترکیب بستر کشت تأثیر زیادی روی میزان پروتئین قارچ دارد. بانو و همکاران (Bano et al, 1979) متوجه شدند که اگر پلوروتوس فلا بلاتوس (P. Flabellatus) را روی کاه برج به اضافه پودر پنبه دانه کشت دهند، می باشد.

بعد از بذرپاشی، اسپورفورها با میزان پروتئین بیشتری نسبت به آنها که فقط روی کاه برج کشت شده اند، وجود می آیند. نتایج مشابهی برای (P.Sajor - Caju) (توسط بانو و راجاراثنم، Jandaik, Kapoor, 1976) در هندوستان گزارش شده است و درجه حرارت مناسب برای باردهی آن را در حدود ۲۵°C ذکر ۱۹۷۸-۹ ۱۹۷۸-۹ بست آمد است. زادرازیل (Zadrazil, 1980) مشاهده کرد که وقتی بستر کشت با آرد دانه سویا و یونجه غنی سازی شود، نیتروژن موجود در اندام های باردهی پلوروتوس ساجر - کاجو افزایش می یابد (۴ و ۳).

تأثیر نیترات آمونیوم، آرد لوبیای سویا و آرد یونجه روی غنی سازی خوب، قابل کشت بودن در داخل جعبه ها، سبد ها، کیسه های نایلونی، قفسه ها وغیره به سرعت به صورت یک گونه تجاری در بسیاری از کشورها بستر کشت کاه گندم استریل شده برای ۹ قارچ توسط زادرازیل و بروزرت (Zadrazil & Brunnert, 1980) مطالعه شد، بازدهی اندام های باردهی با پروتئین غنی لوبیای سویا یا آرد یونجه به نسبت غنی سازی بستر کشت افزایش یافت. از نظر میزان تجزیه مواد آلی، افزودن موادی که نسبتاً آسان متابولیزه می شوند مانند آرد دانه سویا یا آرد یونجه، باعث افزایش تجزیه عواملی که روی رشد می سیلیوم موثر هستند عبارتند از درجه حرارت، غلظت دی اکسید کربن و اکسیژن، PH بست رکشت، رطوبت، تهویه هوا. درجه حرارت ۲۵°C و رطوبت ۸۰-۸۵ درصد برای باردهی طبیعی ضروری است. عموماً در زیر رطوبت ۶۵ درصد باردهی غنی سازی انجام نمی شود و در رطوبت اشباع نیز رشد غیر طبیعی دیده می شود (۸). طی دوره رشد کامل می سیلیوم، غلظت ۲۰ درصد حجمی CO₂ مناسب است. در چنین شرایطی بیشتر موجودات ریز بینی رقیب که نمی توانند این غلظت CO₂ را تحمل کنند، از همان ابتدا حذف می شوند (۲ و ۱). می سیلیوم قارچ قادر است تحت شرایط نیمه هوایی (در غیاب اکسیژن زیاد) رشد نماید ولی برای تولید اندام باردهی بایستی اکسیژن کافی در اختیار قرار قرار داده شود. PH مطلوب در بستر کشت بین ۰/۵ تا ۰/۵ است. جابجایی هوا در اتاق کشت بسیار مهم می باشد و بایستی به صورتی باشد که بتواند درجه حرارت یکنواخت و غلظت مناسب O₂، CO₂ را داخل

۲- مواد و روشها

۲-۱- انتخاب بستر کشت

در این تحقیق از کاه گندم (بادرصد ازت ۷/۷۷) و کاه برج (بادرصد ازت ۰/۰۷۷۹) (۱/۶۷۹) عنوان بستر اصلی کشت استفاده گردید. تفاله سویا (با درصد ازت ۰/۵۵ تا ۰/۵) کافی در اختیار قرار قرار داده شود. PH مطلوب در بستر کشت بین ۰/۵ تا ۰/۵ است. جابجایی هوا در اتاق کشت بسیار مهم می باشد و بایستی به صورتی باشد که بتواند درجه حرارت یکنواخت و غلظت مناسب O₂، CO₂ را داخل

استفاده از مواد غنی کننده در بستر کشت قارچ خوارکی صدفی

برطرف کند. البته برخلاف آنچه گفته می شود، مقدار پروتئین قارچ های خوارکی در مقام مقایسه با گوشت زیاد نیست ولی از حدود ۵٪ پروتئین که در قارچها اندازه گیری شده است حدود ۷۰ الی ۸۰٪ آن قابل جذب بدن انسان می باشد.

از معروف ترین گونه های قارچ صدفی که برای مصرف خوارکی مناسب است پلوروتوس ساجر - کاجو (P.Sajor-caju) می باشد که اولین بار توسط جان دایک و کپور (Jandaik, Kapoor, 1976) در هندوستان گزارش شده است و درجه حرارت مناسب برای باردهی آن را در حدود ۲۵°C ذکر ۱۹۷۸-۹ بست آمد است. زادرازیل (Zadrazil, 1980) مشاهده کرد که وقتی بستر کشت با آرد دانه سویا و یونجه غنی سازی شود، نیتروژن موجود در واحد سطح، عدم نیاز به تهیه کمپوست و خاک پوششی، دارابودن شکل و مزه وحدت سطح، عدم نیاز به تهیه کمپوست و خاک پوششی، دارابودن شکل و مزه اندام های باردهی پلوروتوس ساجر - کاجو افزایش می یابد (۴ و ۳).

تأثیر نیترات آمونیوم، آرد لوبیای سویا و آرد یونجه روی غنی سازی خوب، قابل کشت بودن در داخل جعبه ها، سبد ها، کیسه های نایلونی، قفسه ها وغیره به سرعت به صورت یک گونه تجاری در بسیاری از کشورها خصوصاً جنوب شرقی آسیا توسعه یافت. این گونه را می توان در دامنه وسیعی از حرارت حدود ۲۲ تا ۲۸°C کشت داد (۷ و ۶).

عواملی که روی رشد می سیلیوم موثر هستند عبارتند از درجه حرارت، غلظت دی اکسید کربن و اکسیژن، PH بست رکشت، رطوبت، تهویه هوا. درجه حرارت ۲۵°C و رطوبت ۸۰-۸۵ درصد برای باردهی طبیعی ضروری است. عموماً در زیر رطوبت ۶۵ درصد باردهی غنی سازی انجام نمی شود و در رطوبت اشباع نیز رشد غیر طبیعی دیده می شود (۸). طی دوره رشد کامل می سیلیوم، غلظت ۲۰ درصد حجمی CO₂ مناسب است. در چنین شرایطی بیشتر موجودات ریز بینی رقیب که نمی توانند این غلظت CO₂ را تحمل کنند، از همان ابتدا حذف می شوند (۲ و ۱).

قارچ های تولید شده از ضایعات کشاورزی و صنعتی دارای ۰ تا ۵۰ درصد پروتئین برحسب وزن خشک و حدود ۳ تا ۴ درصد بر پایه وزن تر هستند. این نسبت دو برابر سبزی های نظیر مارچوبه و کلم و به ترتیب چهار و دوازده برابر میوه هایی نظیر پرتقال و سیب است. پروتئین قارچ های خوارکی هر ۹ اسید آمینه ضروری بدن انسان را دارد. بنابراین مصرف قارچ خوارکی تا حدودی می تواند مشکل کمبود پروتئین را در کشورهای در حال توسعه

۱- برگرفته از پایان نامه کارشناسی ارشد
۲- عضو هیات علمی (مرتب پژوهشی) موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

استفاده از مواد غنی کننده در بستر کشت قارچ خوارکی صدفی

بهمت تاج الدین (۲)

۱- مقدمه:
افزایش و توسعه کشت قارچ های خوارکی تأثیر قابل توجهی روی تولید غذا و حل مشکل ضایعات آلی غیر خوارکی دارد. از میان قارچ های خوارکی، انواع پلوروتوس (قارچ صدفی) در آب و هوای نیمه گرمسیری بخوبی رشد می کنند و قادر هستند که مستقیماً مواد آلی لیکنو سلولزی موجود در مواد زاید طبیعی را تجزیه کرده و اندام های باردهی با میزان پروتئین بالاتر و مقادیر قابل توجهی مواد معدنی و ویتامین ها تولید کنند. توانایی تولید آنزیمه های اکسید کننده و هیدرولیز کننده توسط پلوروتوس، امکان کشت موقت آمیز آن را روی انواع مواد پیست و ارزان قیمت مانند کاه برج، کاه گندم، خاک ارد، روزنامه وغیره فراهم می کند (۸ و ۳).

قارچ های تولید شده از ضایعات کشاورزی و صنعتی دارای ۰ تا ۵۰ درصد پروتئین برحسب وزن خشک و حدود ۳ تا ۴ درصد بر پایه وزن تر هستند. این نسبت دو برابر سبزی های نظیر مارچوبه و کلم و به ترتیب چهار و دوازده برابر میوه هایی نظیر پرتقال و سیب است. پروتئین قارچ های خوارکی هر ۹ اسید آمینه ضروری بدن انسان را دارد. بنابراین مصرف قارچ خوارکی تا حدودی می تواند مشکل کمبود پروتئین را در کشورهای در حال توسعه

استفاده از مواد غنی کننده در بسترهای قارچ خوراکی صدفی

تهیه و تدوین: بهجت تاج الدین

دفتر تولید برنامه های ترویجی و انتشارات فنی
۱۳۷۹

استفاده از مواد غنی کننده در بسترهای قارچ خوراکی صدفی

Reviews in Food in Science and Nutrition; CRC Press, 1988, Volume 7, Issue 3,(87-157).

5 - Change, S.T.; "the Prospects for Mushroom Protein in Developing Countries " Tropical Mushrooms; Hong kong; The Chinese University Press, 1982, 463-473.

6 - Elliott, T.j.; " Genetics and Breeding of Cultivated Mushrooms " Tropical Mushrooms; Hong kong; The chinese University press, 1982, 11-30.

7 - Gujral, G.S. & R.Bisaria, M. Madan, P.Vasudevan; Solid State Fermentation of Saccharum Munja Residues into Food Through Pleurotus Cultivation; Journal of Fermentation Technology; 1987, 65(1), 101-105.

8 - Leong, P.C.; "Cultivation of Pleurotus Mushrooms on Cotton waste Substrate in Singapore" Tropical Mushrooms; Hong kong; The chinese University Press, 1982, 349-361.

9 - Zadrazil, F. & R.H.Kurtzman; " The Biology of Pleurotus Cultivation in the Tropics " Tropical Mushrooms; 1982, 277-298.

۳- نتایج

(۱) در بسیاری از موارد مقایسه تیمارها با شاهد نشان می دهد که میزان تولید قارچ حاصل از بسترهای غنی سازی شده بالاتر است.

(۲) از نظر میزان پروتئین و خاکستر، قارچهای صدفی پرورش یافته روی کاکبرنج نسبت به کاه گندم، غنی ترند.

(۳) قارچ حاصل از کاه غنی شده با تفاله سویا دارای میزان پروتئین بیشتری می باشد.

(۴) بطور کلی می توان گفت افزودن مواد غنی کننده به بسترهای باعث افزایش میزان پروتئین و خاکستر قارچ پلوروتوس ساجر - کاجو می شود.

(۵) این مطالعه به عنوان تجربه ای از کشت غیرصنعتی قارچ صدفی، امکان پرورش قارچ پلوروتوس ساجر - کاجو را در شرایطی بسیار ساده و با حداقل امکانات نشان می دهد. به راحتی می توان قارچ صنعتی پلوروتوس ساجر - کاجو را در مناطق روسیایی به عنوان یک محصول جنبی و پردرآمد پرورش داد.

منابع

۱ - محمدی گلتپه، ابراهیم و ابراهیم پورجم؛ اصول پرورش قارچهای خوراکی؛ انتشارات دانشگاه تربیت مدرس، ۱۳۷۳.

۲ - مصطفوی، مصطفی؛ "روش تولید قارچهای خوراکی"؛ مجله زیتون؛ شماره ۱۳، ۱۳۶۱، ص ۶۸.

۳ - Bano, Z. & S.Rajarathnam; "Pleurotus Mshroom as a Nutritious Food" Tropical Mushrooms; Hong: The University Press; 1982, 363-380.

4 - Bano, Zakia & S.Rajarathnam; Pleurotus Mushrooms. Part II. Chemical Composition, Nutritional Value, Post - Harvest Physiology, Preservation and Role as Human Food; CRC critical

باشد.
تا کاملاً مواد خشک بتوانند آب را جذب کنند. در این مرحله pH بستر کشت با استفاده از کاغذهای pH متر تعیین شد که بین ۵/۵ تا ۵/۶ متغیر بود.- استریل کردن. بعد از اینکه مواد بخوبی آب را جذب کردن، سرکیسه ها با یک نخ نایلوونی محکم بسته شد و کیسه ها داخل اتوکلاو قرار گرفت. استریلیزاسیون به مدت ۱/۵ ساعت در فشار ۱kg/cm² و دمای ۱۲۱°C انجام گرفت.

۲- تلقیح بسترهای

کیسه های حاوی بسترهای سربسته استریل (هود) برای بذرزنی منتقل شدند. با توجه به اینکه مقدار تلقیح از ۰/۵ تا ۰/۵ وزن مرتبط بسترهای (Benomul) به میزان ۲ در هزار استفاده گردید. بنومیل تقریباً ۵۰٪ تا ۱۰۰٪ از رشد قارچهای بیماریزا بجز R.Stolonifetr و گونه های موکور (mucor) جلوگیری می کند.



نمونه های خشک شده قارچ پلوروتوس ساجر - کاجو در آرن معمولی

۱ - Methyl - N(1 - butyl carbomyl)-2- benzimidazole carbamate

استفاده از مواد غنی کننده در بسترهای قارچ خوراکی صدفی

۱۸۵cm^{cc} آب مقطربود. در این حالت نیز کیسه ها به مدت ۲۴ ساعت باقی مانند استفاده از کاغذهای pH است. استفاده از کاغذهای pH متر تعیین شد که بین ۵/۵ تا ۵/۶ متغیر بود.- استریل کردن. بعد از اینکه مواد بخوبی آب را جذب کردن، سرکیسه ها با یک نخ نایلوونی محکم بسته شد و کیسه ها داخل اتوکلاو قرار گرفت. استریلیزاسیون به مدت ۱/۵ ساعت در فشار ۱kg/cm² و دمای ۱۲۱°C انجام گرفت.

۳- تلقیح بسترهای

کیسه های حاوی بسترهای سربسته استریل (هود) برای بذرزنی منتقل شدند. با توجه به اینکه مقدار تلقیح از ۰/۵ تا ۰/۵ وزن مرتبط بسترهای (Benomul) به میزان ۲ در هزار استفاده گردید. بنومیل تقریباً ۵۰٪ تغییر می کند، میزان ۴٪ انتخاب و در نتیجه به ازاء هر تیمار، ۱۰ گرم بذر قارچ پلوروتوس ساجر - کاجو استفاده گردید.

۴- تشکیل گره و رشد اندامهای باردهی

پس از حدود ۱۴ روز میسلیوم قارچ سراسر توده بسترهای را در بر گرفت. به دلیل نیاز فراوان به اکسیژن در این مرحله نمونه ها از داخل کیسه های پلاستیکی خارج شده و روی قفسه ها قرار گرفتند. بتدریج اندامهای باردهی به صورت گره یا ته سنجاق روی تک تک نمونه ها ظاهر و سریع بزرگ می شدند. دقیقاً پس از ۱۷ روز بعد از خارج شدن نمونه ها از داخل کیسه، با مشاهده اندامهای باردهی کامل روی بسته های کشت، اولین برداشت محصول انجام گرفت.

عوامل مهمی که طی تشکیل و رشد اندامهای باردهی بایستی مهار و تنظیم شوند عبارتند از :

۱) درجه حرارت (۲) رطوبت هوا و وضعیت هوا از نظر مقدار O₂ و CO₂ در این مرحله بایستی درجه حرارت حدود ۲۲°C و رطوبت هوا بیش از ۸۰-۸۵٪

استفاده از مواد غنی کننده در بسترهای قارچ خوراکی صدفی