

پرورش قارچ خوراکی

از مفهوم تا کاربرد

www.ketab.ir

نسرین فرهنگ مهر

سال ۱۴۰۲

سرشناسه	فرهنگ مهر، نسرين، ۱۳۶۲-
عنوان و نام پدیدآور	پرورش قارچ خوراکی، از مفهوم تا کاربرد/ نسرين فرهنگ مهر.
مشخصات نشر	مگراگان: انتشارات نوروزی، ۱۴۰۲.
مشخصات ظاهري	۱۵۸ ص: مصور.
شابک	۹۷۸-۶۲۲-۰۲-۲۸۵۹-۲
وضعيت فهرست نویسی	فیا
یادداشت	کتابنامه.
موضوع	قارچ های خوراکی Mushrooms قارچ های خوراکی -- پرورش و تکثیر Mushroom culture قارچ های پرورشی Cultivated mushroom
رده بندی کنگره	۳۵۳SB
رده بندی دیویی	۸/۶۳۵
شماره کتابشناسی ملی	۹۲۳۰۶۲۰
اطلاعات رکورد کتابشناسی	فیا

www.ketab.ir

پرورش قارچ خوراکی از مفهوم تا کاربرد

تالیف: نسرين فرهنگ مهر

نوبت چاپ: اول - ۱۴۰۲

مشخصات ظاهري: ۱۵۸ ص

قطع: وزیری

شمارگان: ۱۰۰۰

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۰۲-۲۸۵۹-۲

قیمت: ۸۵۰۰۰ تومان

چاپ و نشر: نوروزی-۰۱۷۳۲۲۴۲۲۵۸

حق چاپ برای نویسنده محفوظ می باشد.



گلستان، گرگان، خیابان شهید بهشتی، پاساژ رضا، کدپستی ۴۹۱۶۶۵۷۳۷۶

Instagram: entesharatnoruzi

Phone: ۰۱۷-۳۲۲۴۲۲۵۸-۰۹۱۱۳۷۱۹۱۱۵

Website: www.entesharate-noruzi.com

Email: entesharate.noruzi@Gmail.com

پیشگفتار:

سیاس خدایی را که زیبایی‌های آفرینش را بر ما برگزید، پاک‌ترین روزی‌ها را بر ما نازل فرمود، برتریمان بخشید به مالکیت بر همه موجودات، چنان که جمیع خلق به قدرت او گردن به امر ما نهادند.

هدف اصلی از تهیه و تدوین این کتاب، آگاهی و شناخت هر چه بیشتر و بهتر علاقمندان به پرورش قارچ خوراکی است، سرفصل‌ها و مطالب آن به گونه‌ای انتخاب گردیده که بتواند به عنوان یک منبع و مرجع کاربردی مورد استفاده علاقه‌مندان قرار گیرد.

در این کتاب ضمن تعاریف کلی در باب قارچ خوراکی به بحث پرورش تخصصی آن پرداخته شده است. لازم به ذکر بوده در این کتاب سعی گردیده با استفاده از منابع علمی معتبر و همچنین تجربیات مؤلف و دوره‌های متعدد کشوری اصول و مبانی مفاهیم یادگیری ارائه گردد و با ذکر مثال‌های متعدد و بسط مطالب درک آن‌ها را تسهیل نماید. امید است این کتاب برای علاقه‌مندان و تولیدکنندگان و کارآفرینان حوزه فعالیت پرورش قارچ خوراکی مفید و موثر واقع گردد.

نسرین فرهنگ مهر

بهار ۱۴۰۲

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	فصل اول
۱	تاریخچه قارچ
۱	طبقه بندی علمی قارچ
۴	طبقه بندی قارچ ها بر اساس نوع مصرف:
۲۱	فصل دوم
۲۱	آشنایی با پرورش قارچ دکمه ای
۲۳	آناتومی قارچ دکمه ای
۲۳	رده بندی علمی قارچ خوراکی دکمه ای
۲۳	قسمتهای تشکیل دهنده قارچ
۲۴	رشد رویشی و زایشی در قارچ دکمه ای
۲۹	فصل سوم
۳۰	شرایط زمین برای صدور پروانه سالن قارچ
۳۳	موارد فنی قبل از ساخت سالن پرورش قارچ های خوراکی
۳۳	رعایت حریم های مربوطه
۳۳	اقلیم و جهت باد غالب
۳۳	موارد فنی در حین ساخت سالن پرورش قارچ های خوراکی
۳۳	مراحل ساخت کارخانه تولید قارچ- سالن تولید- سالن بسته بندی

۳۳	بخش کارگری و رفاهی-بخش انبار-بخش تاسیسات و تجهیزات
۳۳	موارد فنی بعد از ساخت سالن پرورش قارچ های خوراکی
۳۳	تهیه تجهیزات و تاسیسات
۳۳	قفسه بندی داخلی
۶۳	فصل چهارم
۶۳	موارد فنی داخل واحدها
۶۴	نور-دما-رطوبت نسبی (RH)-دی اکسید کربن -آبیاری-تهویه
۷۷	مراحل تولید و پرورش قارچ دکمه ای
۷۹	ورود کمپوست به سالن پرورش قارچ
۸۰	تخته کوبی
۸۲	اسپان ران
۸۲	کیس ران
۸۴	رافلینگ
۸۵	شو کدهی
۸۷	برداشت
۹۲	بعد از برداشت:
۹۲	اصول بسته بندی قارچ
۹۳	بازار یابی قارچ
۹۳	ضد عفونی کردن
۹۵	جدول توالی کشت