

پرورش و تولید قارچ خوراکی

۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	قارچ پرورشی	خوراکی از جنس آگاویکوس (دگمه‌ای) با مشخصات مندرج در استاندارد ملی ۱۶۲۷	۱۰۰	تن
۲	کمپوست	تاره، کودگیاهی، از ازت، پتاس و میکروالمنت های	۵۰۰	تن

حرارت توسط بخار تا حدود ۶۰-۵۰ درجه سانتیگراد به مدت ۸ تا ۲۴ ساعت انجام می‌گیرد این کارها ۳۰-۲۱ روز بطول می‌انجامد. بوسیله مواد شیمیایی مثل برمید متیل نیز پاستوریزاسیون را انجام می‌دهند.

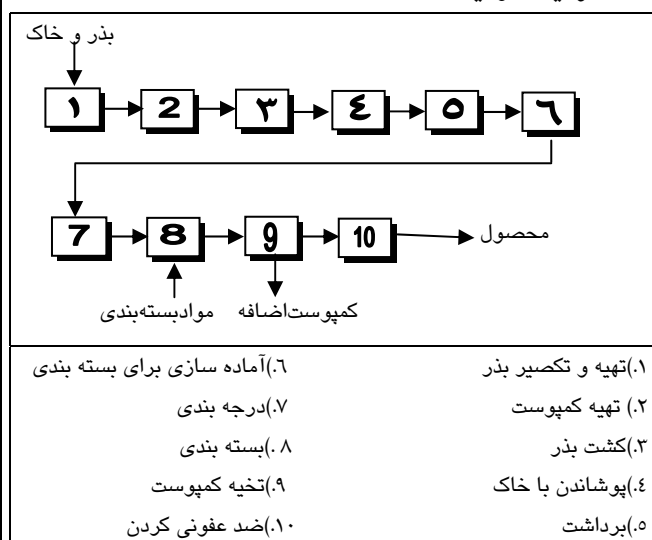
۳) کشت بذر: کمپوست و میسلیوم قارچ را در بستری به ضخامت حداکثر ۲۵ سانتیمتر با حفظ درجه حرارت ثابت ۴۵ درجه سانتیگراد و رطوبت ۹۰-۸۵ درصد بصورت فشرده نگهداری و بعد از مدت ۲ الی ۳ هفته آن را با خاک می‌پوشانند.

۴) پوشاندن با خاک: پس از استریل کردن خاک سطح بستر را به ضخامت ۳ الی ۵ سانتیمتر می‌پوشانند خاک باید قدرت جذب رطوبت را به حد زیادی داشته و دارای pH حدود ۷/۵ باشد. درجه حرارت با رطوبت نسبی ۱۶ درجه سانتی گرامی باشد.

۵) برداشت: قارچ پرورش یافته از زیر کلاهک بوسیله دست کنده شده و بر اساس اندازه و رسیدگی درجه بندی می‌شود برای نگهداری آن تاریکی با درجه حرارت ۱ درجه سانتی گراد لازم است باید توجه داشت که رعایت اصول بهداشتی از اهمیت خاصی برخوردار است.

۶) آماده سازی برای بسته بندی: منظور پاک کردن قارچ و قطع قسمت‌های اضافه پایه و جور کردن آن می‌باشد. برای این منظور از اسفنج نرم با رطوبت استفاده می‌شود. باید توجه داشت که رطوبت باقی مانده بر روی قارچ باعث ایجاد تغییر رنگ یا لکه و لزج شدن آن می‌شود. جور کردن از لحاظ اندازه، رقم، رنگ انجام می‌گیرد.

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگی‌های فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

۱) تولید و تکثیر بذر: در این قسمت ابتدا دانه‌های گندم را جوشانده و قبل از له شدن در بسته های پلاستیکی ریخته و برای جلوگیری از هجوم میکروبها دهانه کیسه را با پنبه مسدود میکنند و به مدت ۲ ساعت با حرارت مخصوص در اتوکلاواستریل می‌کنند. سپس قارچ تلقیح شده را درون بسته‌ها با حرارت ثابت ۲۵ درجه سانتیگراد به مدت ۳ هفته نگهداری می‌کنند.

۲) تهیه کمپوست: برای تهیه کمپوست از گاه گندم در ردیف‌های طولانی بدور از باران با عرض و ارتفاع ۲ متر که انباشته شد هو بعد جهت تخمیر رها شده است استفاده می‌کنند هدف تولید کمپوست مرطوب است نه تر. کاره نباید بوی آمونیاک بدهد برای همین منظور از مقداری ازت، آب، گچ هیدراته استفاده می‌کنند مراحل تهیه کمپوست به روش سریع و تخمیر در دو نوبت با

۵- ماشین‌آلات و تجهیزات اصلی (فرآیند تولید، آزمایشگاه و تعمیرگاه):

ردیف	تعداد	مشخصات فنی	ماشین‌آلات و تجهیزات
□	۲	باطرفیت ۲۲۰۰ مترمکعب در ساعت	هواساز
□	۲	قابل استفاده با هواساز نکر شده	چیلر
□	۲	موتورگیر بکسی بطول ۴۰ متر و عرض یک متر	تسمه‌نقاله
□	۱	موتورگیر بکس دار سیستم حلزونی فولاد ضدزنگ	دستگاه همزن
□	۱۶	سالنها و تونل پاستوریزه، ۵ کیلوواتی	فن
□	۱	جهت خوارسانی و برگشت با دریچه موبوطه	کانال
□	۱	موتوری از نوع پشت تراکتوری، ۳۰۰ لیتری	سمپاش
□	۱۷	بادقت لازم جهت کنترل دما و رطوبت	رطوبت‌سنج
□	۱	یک مداره بالای صفر	سردخانه
□	۱	بالای صفر با فضای مفید ۱۵ مترمکعب	وسيله نقلیه سردخانه دار
□	۱	توزین بسته‌های ۵۰ کیلوگرم کمپوست تازه	باسکول
□	۱		تجهیزات آزمایشگاهی
□	۱		تجهیزات تعمیرگاهی
□	۵۰	جهت حمل محصول در سردخانه	پالت

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۲	۴	۹	۲۶

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۱۳۳	۲۱	۴۷

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۷۷۰۰	۱۸۱۰	۰	۲۲۱۳

۷) درجه بندی: قارچها را مطابق با استاندارد درجه بندی می کنند قبل از بسته بندی نمودن آنها
 ۸) بسته بندی: در بسته های ۲۵۰۰، ۱۰۰۰، ۵۰۰، ۲۵۰ گرمی بسته بندی شده بوسیله پلاستیکهای مجاز و مناسب بسته بندی مقوا و چوب مطابق استاندارد ورودی قارچها را پوششی از فیلم با جنس خود ظرف می پوشانند قارچها طوری در بسته قرار میگیرد تا حتی المقدور فاصله خالی داشته باشد تا بهم سائیده نشود.
 ۹) تخلیه کمپوست: کمپوست باقیمانده پس از تخلیه به عنوان کود مصرف می شود
 ۱۰) ضد عفونی کردن: محل کاشت با استفاده از سموم مناسب در بین دو دوره کاشت ضد عفونی می شود

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مصرف سالانه		مشخصات فنی
		واحد	مقدار	
□	کاه	تن	۳۷۵	تأمین منبع سلوازی کمپوست
□	کود	تن	۱۸۵	مرغی، تأمین ازت کمپوست
□	بذر	تن	۱۵	جهت تولید میسیلیوم های
□	اوره	تن	۱۵	کود جهت تأمین ازت کمپوست
□	ملاس چغندر قند	تن	۱۵	کربوهیدرات قابل حل در کمپوست
□	گچ	تن	۲۸	هیدراته جهت جلوگیری از چرب شدن بیش از حد کمپوست
□	سموم	لیتر	۱۰۰۰	جلوگیری از رشد عوامل بیماری زا
□	ظرف پلاستیکی	هزار عدد	۱۰۰	بسته بندی نیم کیلویی از جنس پلیاستایرن
□	ظرف پلاستیکی	هزار عدد	۵۰	بسته بندی یک کیلویی از جنس پلی استایرن
□	سوفان	هزار عدد	۳۷۵۰	حفاظ بر روی بسته های محصول
□	برچسب	هزار عدد	۱۵۰	جهت درج نشانه گذاری های لازم بر روی محصول