

عنوان مقاله:

مزایای تولید قارچ خوراکی شی-تاک با بستر چوبی

محل انتشار:

دومین همایش ملی دانش و نوآوری در صنعت چوب و کاغذ (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

روزبه اسدی خوانساری - استادیار، گروه صنایع چوب و کاغذ، دانشکده فنی و حرفه ای صومعه سرا، دانشگاه فنی و حرفه ای، ایران

جواد ترکمن - دانشیار، گروه جنگلداری، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه گیلان، ایران

خلاصه مقاله:

لیگنین سد عبور میکروارگانیزم ها و رسیدن به کربوهیدرات های چوب است. برخی از قارچ های تجزیه کننده چوب می توانند بدون هیچ گونه پیش تیماری دیواره سلول چوبی را تجزیه کنند. در اثر پوسیدگی سفید کنترل شده، مواد متخلخلتری از چوب به دست می آید که قابلیت حکاکی بهتری را برای تولیدات سازه های چوبی را فراهم می کند. فرایند تولید قارچ شی-تاک شامل چهار مرحله اصلی است که عبارتند از: پیش-کشت ایزوله، تکثیر مسلیوم برای تلقیح، مرحله کلنیزه شدن بستر استرلیزه و مرحله میوه دهی. این قارچ دارای کربوهیدرات، پروتئین، چربی، مواد معدنی و انواع ویتامین ها می باشد و اثرات ضد ویروس، ضد باکتری، ضد تومور و کاهش کلسترول خون را دارد. بنابراین، با توجه به ارزش غذایی و مزه خوب آن، اهمیت زیادی به عنوان غذا در پژوهش دارد. تولید غذای سالم و جایگزینی گوشت، بحث اصلی جهان است و بهترین گزینه تولید و مصرف قارچ خوراکی است. این موضوع به افزایش مصرف قارچ خوراکی و رشد جنگلکاری و نیز کاهش تولید گاز های گلخانه ای، کمک خواهد کرد. هم اکنون وقت آن است که در کشور ایران، افزایش تولید چوب و مصرف قارچ شی-تاک به ثمر برسد و از مزایای غذایی و زیست محیطی آن برخوردار شویم.

کلمات کلیدی:

کشت قارچ، شی-تاک، چوب، مواد لیگنوسلولزی، ارزش غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/902450>

