

## عنوان مقاله:

مروری بر تولید قارچ دکمه ای سفید (*Agaricus bisporus*)

## محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

رضا ابدالی - مربی موسسه آموزش عالی غیردولتی- غیرانتفاعی زرینه خوی

مهری عباسی - دانشجوی کارشناسی ارشد ژنتیک و به نژادی گیاهی دانشگاه ارومیه

الناز عباسی - مربی موسسه کشاورزی گلستان خوی

شیوا حسن خانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد زراعت

## خلاصه مقاله:

قارچ دکمه ای سفید (*Agaricus bisporus*) در سرتاسر جهان بسیار مشهور است و مهم ترین قارچ تجارتي در ایران به حساب می آید. قارچ ها غذای سلامتی به حساب می آیند. قارچ ها غذای ایده آل برای بیماران، مردم پیر، خانم های باردار و کودکان هستند. قارچ دکمه ای سفید می تواند در هر مکان مسقف که شرایط محیطی اش مطلوب و قابل کنترل باشد پرورش یابد. دمای ایتیمم برای رشد میسلیمیوم 22 تا 25 درجه سانتی گراد و برای تشکیل اندام باردهی قارچ 16 تا 18 درجه سانتیگراد است و درصد رطوبت نسبی بالا مورد نیاز می باشد. برای پرورش قارچ دکمه ای نیاز به بستر غذایی ویژه به نام کمپوست کهنحت فرایند کمپوست سازی تولید می شود می باشد. سالن های کشت باید دارای تسهیلاتی برای کنترل دما و پاستوریزاسیون باشد. برای افزایش سطح زیر کشت، درون سالن قفسه هایی بسته به ارتفاع سالن به صورت طبقاتی طراحی می شود.

## کلمات کلیدی:

آگاریکوس بیسپوروس (*Agaricus bisporus*)، کمپوست، خاک پوششی، رافلینگ، هوادهی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972497>

