

# Cultura ciupercilor Pleurotus? o afacere la in demana tuturor



Descriere imagine:

La problemele grave de sanatate cu care ne confruntam, natura ne ofera solutia: sa consumam cat mai multe fructe, legume si? ciuperci. Acestea din urma, in combinatii alese, bine echilibrate, au efecte sinergice, benefice, de neimaginat pentru sanatatea noastra.

## Câteva sfaturi de urmat pentru succesul culturii ciupercii Pleurotus

### ?la pregatirea substratului nutritiv

- ? se vor folosi numai materii prime si auxiliare de calitate, fara a fi degradate sau cu mucegaiuri;
- ? materialul celulozic sa fie maruntit la dimensiunea 1-2 cm si se va evita formarea unui pulvis cu efecte negative asupra cresterii si dezvoltarii miceliului;
- ? se va folosi numai orz lipsit de agenti fitopatogeni;
- ? umectarea materialului celulozic nu se va prelungi mai mult de 48 h;
- ? se va evita o pasteurizare la un regim termic mai ridicat de 80°C, si nu la o temperatura inferioara, dar de durata lunga, deoarece este ineficace;
- ? lipsa hormonilor, necesari cresterii si dezvoltarii miceliului si formarii ciupercilor, are efecte negative asupra culturii;
- ? lipsa amendamentelor, creta furajera, a ipsosului sau hidroxidului de calciu, mentine un pH acid în substratul celulozic, nefast pentru miceliu;

### ? la însamântare

- ? aceasta operatie se va executa la o temperatura a substratului celulozic sub 25°C;
- ? se va folosi numai un miceliu de calitate, cu un ritm rapid de crestere (8-10 mm/zi);

- ? însamântarea se va face într-un spațiu protejat și nu într-un loc deschis, de exemplu în curte;
- ? însamântarea să asigure o omogenizare a miceliului în masa substratului nutritiv;
- ? sacii de naylon să fie dezinfectați cu formol 2% timp de 48h, anterior însamântării;

### **? în perioada incubatiei miceliului**

- ? temperatura mediului de cultura nu trebuie să depășească valoarea de 23°C;
- ? se va respecta regimul de aerare, știind că în primele zile miceliul parcurge, încă, momente anaerobe;
- ? la o împânzire optimă a substratului celulozic cu miceliu, se vor tăia sacii;
- ? acum, în fazele premergătoare formării butonilor de fructificație, aerarea este obligatorie;
- ? se va elimina excesul de CO<sub>2</sub>;
- ? se va menține o umiditate a aerului de cca 75-80%;
- ? prezența luminii, naturale sau artificiale este benefică pentru formarea unor ciuperci cu pălării mari și consistente;

### **? în perioada recoltării ciupercilor**

- ? personalul operator va purta mască de tifon;
- ? se menține umiditatea de 75-80%;
- ? se va recolta întreg buchetul de ciuperci prin tăierea lui cu un cuțit bine ascuțit;
- ? se va menține o ventilație intensă, altfel piciorul ciupercii devine lung și pălăria de dimensiuni mici;
- ? se vor evita curenții de aer de intensitate sporită;
- ? temperatura optimă este 14-18°C; valorile peste 23-25°C, pentru hibridii nou creați, inhibă formarea butonilor de fructificație și favorizează creșterea excesivă a numărului de bacterii de pe suprafața hifelor, cu efecte mai puțin plăcute pentru producția de ciuperci.

*Articol publicat în revista Ferma nr. 1(33)/2005*

*Ferma*