

دستورالعمل کاهش پسماندهای قارچ های خوراکی

در راستای اجرایی شدن بند ب ماده ۲ و همچنین مواد ۱، ۴، ۶، ۷، ۹، ۱۱، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۱۹ و ۲۱ قانون مدیریت پسماندها و به استناد ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی، از آنجائیکه اعمال مدیریت صحیح پسماندهای محصولات باغی و از آن جمله قارچ های خوراکی نقش مهمی در حفظ محیط زیست و بهبود وضعیت اقتصادی جامعه ایفا می نماید، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای کاهش پسماندهای قارچ های خوراکی ضروری می باشد.

هدف: ارائه راهکارهای اجرایی برای کاهش پسماندهای قارچ های خوراکی

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با باغداران است.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه مزارع کشت قارچ های خوراکی لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

کشت قارچ های خوراکی در فصولی از سال انجام گیرد که درجه حرارت خیلی بالا نبوده و یا رطوبت موجود بیشتر از حد لازم نباشد .

- عدم وجود مراکز تخصصی تولید بذر و کمپوست و همچنین در حال حاضر کمپوست به صورت سنتی و غیر مکانیزه و در جوار سالنهای تولید اغلب تهیه می شود. که با اجرای پروژه های تولیدی کمپوست با درجه استاندارد بالایی را تهیه نمود و نیز از دلمشغولی صاحبان مراکز تولید قارچ جهت خراب شدن فرایند کمپوست و متحمل شدن هزینه بیشتر و اتلاف وقت جلوگیری نماید . به دلیل عدم دسترسی تولیدکنندگان بذر قارچ (اسپاون) به بذر اولیه (مادر کالچه) به ناچار از طریق تکثیرهای متوالی اسپاون باعث پایین آمدن عملکرد و راندمان تولید می شود . که با سرمایه گذاری برای تشکیل مراکزی که تولید اسپاونهای اولیه و با راندمان بالا می کنند را تشکیل دهیم.

- داشتن آگاهی کافی در امر تولید نداشتن کمپوست مرغوب و نداشتن بذر مادر و وارسته هایی که با محیط سازگاری بیشتری داشته باشند که منجر به تولید پایین محصول و افزایش پسماند می گردد.

- برای مبارزه با آفات (قارچ بیماری زای قارچ) باید اقدام به پاستوریزه نمودن کمپوست و محیط داخل سالن در دمای ۷۰^oC کرد.

- باتوجه به عمر ماندگاری کم قارچ پس از برداشت باید آن را در بسته بندی های استاندارد قرارداد و روی بسته ها توسط سلفون کشیده شود . و از توزیع قارچ به صورت فله که هم عمر ماندگاری آن را کاهش می دهد و نیز قیمت بازار را دچار افت می کند جلوگیری نمود . و همچنین باید برای توزیع قارچ در بازار از ماشین های مجهز به کانتینر و سردخانه استفاده شود.

- با توجه به اینکه قارچ پس از برداشت ماندگاری کمی دارد می توان آن را به صورت یخ زده در سردخانه برای چندمدت نگهداری نمود . باید قارچهای درجات پایین تر را که بیشتر از لحاظ شکل ظاهری قابل پسند بازار نیستند در فرآوری مثل پودر قارچ و یا خلال خشک شده قارچ و یا کنسرو قارچ استفاده نمود که با صرف سرمایه گذاری در راه اندازی این نوع کارخانجات تا میزان زیادی از ضایعات قارچ جلوگیری شود .