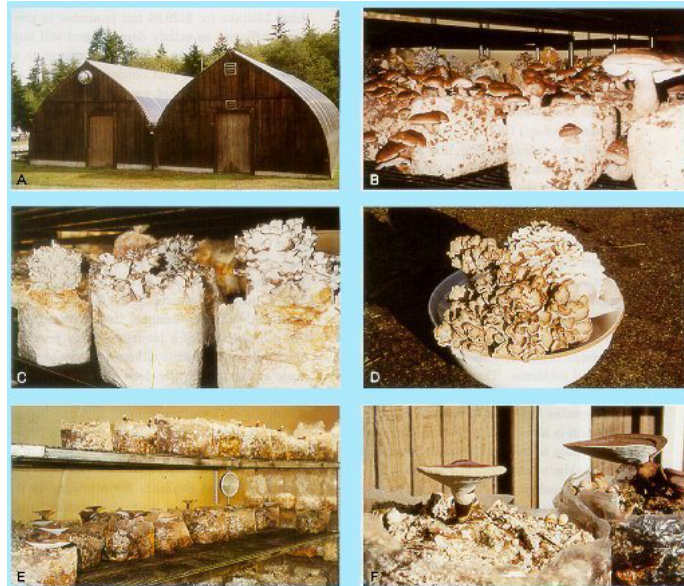


تاریخچه قارچ



ML clipboard

آشنایی بشر با قارچ به دوران باستان باز می گردد و از آثار به جای مانده در آن زمان می توان تشخیص داد که انسان هایی که در آن دوران می زیسته اند به قارچ بعنوان یک شکار می نگریسته و به دلیل ارزش غذایی بالا و نقش آن در درمان بیماری ها اهمیت خاصی برای آن قائل بوده اند. این قارچ بعنوان یک ماده غذایی و داروئی مورد مصرف انسان های آن عصر قرار می گرفته بخوبی روشن است اما این که آیا انسان ها در عصر باستان از روشهای تولید قارچ اطلاعاتی در اختیار داشته و یا به کشت و پرورش آن می پرداختند هنوز در هاله ای از ابهام قرار دارد و طبق اسناد تاریخی به اثبات نرسیده است.

با مطالعه اسناد تاریخی می توان دریافت که در گذشته اقوام مختلفی در گوشه و کنار جهان در فرهنگ خود برای قارچ جایگاه خاصی قائل بوده و به مصرف، مطالعه و پرورش آن علاقه نشان می داده اند بطوریکه با مطالعه در تاریخ اقوام سرخپوست ساکن آمریکای جنوبی می توان دریافت که آن ها در مراسم مذهبی خود از عصاره نوعی قارچ سمی بعنوان مواد توهم زا استفاده و آن را مقدس می دانسته اند و یا این که تاریخ مردم شبه قاره هند ثابت کرده که اقوامی از این منطقه در ۳۰۰۰ سال پیش در نوشتار های علمی خود اشاره به تقسیم بندی قارچ ها به انواع خوراکی - داروئی و سمی داشته اند و این خود گواه بر تلاش این اقوام در مطالعه و شناخت قارچ است و بالاخره این که اقوامی از ساکنین آسیای شرقی در حدود ۲۰۰۰ سال قبل با الهام از ساده ترین روش های طبیعی اقدام به پرورش قارچی به نام شی تا که (TAKE SHII) می نموده اند.

کشت و پرورش قارچ به شکل کنونی نیز به زمان های نه چندان دور باز می گردد. اولین بار کشاورزان فرانسوی در چند صد سال پیش اقدام به پرورش قارچ دکمه ای به شیوه های سنتی نموده و سپس در سایر کشور ها این شیوه رایج گردید. کشت و پرورش قارچ دکمه ای به صورت صنعتی نیز اولین بار توسط کشاورزان آمریکایی صورت پذیرفت و استفاده از این تکنولوژی به سرعت در اروپا و سپس و در میان کشور های آسیایی متداول گردید. پرورش قارچ دکمه ای نیز در کشور ما ابتدا در سال ۱۳۳۷ در منطقه کن تهران بصورت سنتی و پس از آن در سال ۱۳۵۳ بصورت صنعتی اجراء گردید ، در سال های اخیر نیز از ۱۹۱۷ در جهان و ۱۳۶۴ در کشور ما توجه خاصی به پرورش قارچ صدفی با احداث واحدهای تولیدی گردیده و رفته رفته جایگاه خاصی پیدا نموده است.

ارزش غذایی و دارویی

گونه های مختلف قارچ دارای میزان و انواع متفاوتی از پروتئین و ویتامین ها بوده و همین عامل باعث گردیده استفاده از قارچ بعنوان یک منبع غذایی غنی از پروتئین جایگاه خاصی در سید غذایی مردم اکثر کشور های جهان به خود اختصاص دهد. در اکثر کشور ها مردم قارچ را به صورت روزانه همانند سبزیجات و میوه ها مصرف و به دلیل درک اهمیت استفاده از قارچ در حفظ سلامت خانواده ارزش خاصی برای آن قائل هستند و این امر به صورت یک عادت روزانه درآمده و در تمام وعده های غذایی شامل صبحانه - نهار - شام حتی به صورت سس و سالاد مورد استفاده قرار می گیرد.

میزان پروتئین موجود در قارچ ها از اکثر حبوبات و سبزیجات بیشتر بوده و گرچه این میزان از پروتئین موجود در گوشت ها کمتر است اما گران بودن قیمت گوشت و شرایط سخت در تولید آن و نیز خطرات احتمالی در آلودگی آن موجب گردیده تا قارچ جایگزین مناسبی برای گوشت به حساب آمده و علاوه بر این مزایا دارای انواع ویتامین ها از جمله ویتامین A سری ویتامین های E-D-C-B و K می باشد و کمبود هر یک از این ویتامین ها موجب بیماری های متعددی در انسان خواهد شد.

وجود مواد معدنی متعدد مانند سدیم - پتاسیم - روی - مس - منگنز - آهن - کلسیم - مولبیدن و سایر موارد معدنی دیگر از جمله خواص قارچ ها در تأمین سلامت انسان محسوب می گردد. انرژی ایجاد شده توسط قارچ با در نظر گرفتن ارزش غذایی آن بسیار مطلوب بوده و گرچه در گونه های مختلف قارچ متفاوت می باشد اما در اکثر رژیم های غذایی کم انرژی توصیه می شود.

طبق تحقیقات بعمل آمده که نتایج آن در اکثر کتاب های موجود درج گردیده در یک نگاه کلی می توان گفت

- میزان پروتئین موجود در قارچ های خوراکی در حدود ۱/۸ تا ۵/۹ درصد از وزن تر
- قابلیت هضم این میزان پروتئین ۷۰ تا ۹۰ درصد
- ۱۸ اسید آمینه از ۲۰ اسید آمینه ضروری بدن انسان در قارچ های موجود
- میزان کربوهیدرات موجود در قارچ ها حداقل ۴/۲ درصد وزن تر
- میزان چربی های موجود در قارچ ها کم و در حدود ۰/۱ تا ۰/۳ درصد وزن تر
- میزان انرژی ایجاد شده توسط قارچ ها در حدود ۸۵ تا ۱۲۵ کیلوژول به ازای هر ۱۰۰ گرم می باشد.

مزایای کشت و پرورش قارچ

تعدد مزایای کشت و پرورش قارچ در گذشته موجب می گردید تا کشورهایی که به تکنولوژی تولید این محصول دست یافته بودند آن را فاش نکرده و در اختیار سایر کشورها قرار ندهند اما امروزه محققان و تولیدکنندگان کشورهای مختلف جهان، تلاش به مبادله اطلاعات، تجربیات و تحقیقات علمی میان کشورهای تولیدکننده داشته و با برقراری و گسترش هرچه بیشتر این مبادلات سعی در آگاهی مردم نسبت به مزایای مصرف قارچ و به تبع آن گسترش تولید این ماده غذایی مفید دارند. از این رو کشور ما نیز باید بعنوان یک کشور در حال توسعه در راستای اجرای یکی از محورهای مهم توسعه یعنی تأمین سلامت غذایی جامعه تلاشی گسترده را در جهت شناخت، مصرف و تولید این محصول با امکانات فراوان و بالقوه موجود آغاز نماید.

گرچه تلاشهای کمی هم در این زمینه صورت نگرفته اما در مقایسه با امکانات موجود باید با فراتر گذاشته سهم عمده ای از بازارهای جهانی را به خود اختصاص دهیم و این در حالیست که سرانه مصرف قارچ در کشور ما هم اکنون پائین ترین میزان یعنی معادل ۱۰۰ تا ۲۰۰ گرم در سال را نشان می دهد و این عدد بسیار کوچکی در مقابل مزایای فراوان قارچ است که علت اصلی آن را می توان در عدم گسترش فرهنگ شناخت، مصرف، تولید و صادرات این محصول با ارزش جستجو کرد. آشنایی با مختصر مزایای تولید قارچ مسلماً این تفکر را ایجاد می نماید که توجه به این محصول هر نوع خواسته ای را که یک تولیدکننده از تولیدات خود دارد برآورده می سازد.

از جمله این مزایا عبارتند از

۱- نیاز به فضای کم- کشت قارچ را در هر مکانی حتی به وسعت یک کیسه پلاستیکی به قطر ۵۰ سانتیمتر نیز می توان انجام داد در صورتی که واحد های استاندارد تولیدی مساحتی معادل ۷۸ مترمربع طبق الگوی کشور هلند دارند.

۲- نیاز به سرمایه کم- کشت قارچ در یک کیسه حداکثر با مبلغی معادل ۱۰۰۰ تومان امکان پذیر است در حالیکه هزینه تولید یک دوره قارچ در یک سالن ۷۸ مترمربعی استاندارد برای به دست آوردن یک تن محصول شامل هزینه های آب - برق - سوخت - بذر - بستر - آفت کش - استهلاک ساختمان و تاسیسات و نیروی کارگری فقط ۳۵۰،۰۰۰ تا ۴۵۰،۰۰۰ تومان است.

۳- زود بازدهی محصول - یک دوره کامل پرورش قارچ شامل دوره های کاشت - داشت و برداشت به صورت غیر حرفه ای حداکثر ۶۰ روز و به صورت حرفه ای حداکثر ۳۵ روز می باشد.

۴- راندمان بیولوژیکی بالا- میزان بازدهی محصول در مورد قارچ های صدفی اغلب بیش از ۱۰۰ درصد بوده و این میزان محصول قارچ را در ردیف محصولات با راندمان بیولوژیکی بالا در دنیا قرار داده است.

۵- امکان کشت در هر آب و هوایی - علاوه بر این که قارچ ها به طور طبیعی در اکثر نقاط جهان رشد می کنند اما کشت کنترل شده آن ها نیز به دلیل امکان ایجاد محیطی در سالن های تولید تقریباً در هر نوع آب و هوایی امکان پذیر بوده و از این حیث هیچگونه محدودیتی وجود ندارد.

۶- امکان تهیه مواد اولیه در داخل کشور- عمده ترین مواد اولیه در تولید انواع قارچ کاه - کود مرغی و بذر است که در حال حاضر در کشور ما به وفور و با قیمت مناسب قابل تهیه می باشد.

۷- امکان صادرات محصول- صادرات این محصول در انحصار نبوده و به راحتی می توان قارچ تازه و یا انواع فرآورده های آن را به کشورهای مختلف صادر و از درآمد خاص حاصل از صادرات این محصول با ارزش برخوردار شد.

۸- فرآورده های جنبی متعدد - از قارچ می توان فرآورده های جنبی متعددی همچون ترشی - مربا - شور - بلنچ - منجمد - خشک - پودر - کالباس - برگر - کنسرو و یا سایر فرآورده های دیگر را بدست آورد که علاوه بر ایجاد تنوع در مصرف محصول ارزش افزوده فراوانی را به همراه خواهد داشت.

۹- جوانب مختلف صنعت - علاوه بر مصرف قارچ در صنایع مختلف داروئی و غذایی تولید آن را نیز می توان در هر سطحی یعنی تولید خانگی جهت مصارف خانگی - تولید جانبی به منظور تأمین کمک هزینه های زندگی و نیز تولیدات صنعتی جهت مصارف داروئی و غذایی انجام داد که هر تپ از تولیدات فوق و به هر منظور در مقایسه با طیف متعددی از تولیدات دیگر نیاز به سرمایه گذاری بسیار کمتری دارد.

۱۰- زیبایی صنعت - تولید قارچ چه به صورت تفریحی - خانگی و یا صنعتی از زیبایی خاصی برخوردار بوده و تولید آن همواره انسان را به هیجان آورده و موجب شگفتی می گردد این امر حاصل زیبایی صنعت بوده و همواره افراد زیادی را به خود جلب نموده است.

بررسی صنعت

امروزه در اکثر کشورهای پیشرفته کشت و پرورش قارچ با تکنولوژی بالا و با استفاده از دستگاه های تمام اتوماتیک در مقیاس های وسیع به منظور مصارف داخلی - فرآورده سازی و نهایتاً صادرات صورت می پذیرد. این کارخانجات با تشکیل تعاونی های تولید و تجمیع سرمایه سهامداران راه اندازی و محصولات خود را به کشورهای مختلف صادر می کنند.

در کشور ما نیز امکان احداث کارخانجاتی از این قبیل و با تکنولوژی بالا قطعاً امکان پذیر است و در شرایطی حتی امکان مشارکت و استفاده از سرمایه گذاری خارجی نیز به دلیل وجود پارامتر های متنوع مورد نیاز جهت تولید انبوه قارچ در کشور از جمله وجود ۱۱ اقلیم از ۱۳ اقلیم موجود در جهان - فراوانی مواد اولیه ارزان قیمت - نیروی انسانی متخصص و غیر متخصص فراوان و ارزان قیمت - سوخت ارزان - زمین - وجود بازار های داخلی و خارجی متعدد - سهولت و امکان صادرات با هزینه های کم به دلیل نزدیکی به بازارهای عمده مصرف خارجی - سرمایه های راکد و سرگردان - عدم اجرای پروژه های کلان در این بخش و سایر موارد دیگر وجود دارد اما متأسفانه و علیرغم تمامی فاکتورهای مثبت در تولید این محصول با ارزش همواره سعی گردیده که وانمود شود تولید قارچ در شرایط فوق العاده خاص و احداث و راه اندازی واحد های تولیدی کوچک بدون صرفه و صلاح اقتصادی و احداث و راه اندازی واحدهای بزرگ تر نیازمند سرمایه گذاری میلیاردی است و امکان فروش محصول وجود نداشته و اصلاً مردم قارچ را نمی شناسند و تمامی کسانی که در این زمینه سرمایه گذاری نموده اند ورشکست شده و تمامی علوم و آموزش هایی که در این رشته اعلام می شود ناقص و فاقد کاربرد عملی است.

اما با بررسی عمیق تر و اندکی مطالعه می توان دریافت که در تمام کشورهای هابی که نقش عظیمی در تولید و صادرات قارچ داشته اند این روند به یکباره شکل نگرفته و این تولید کنندگان بزرگ نیز روزی کار خود را با روش

های سنتی و ابزار ساده مرسوم در آن زمان شروع کرده و با پی بردن به مزایای فراوان و جایگاه پر اهمیت قارچ در میان سایر محصولات کشاورزی انگیزه لازم در توسعه هر چه بیشتر این محصول با استفاده از تکنیک های جدید را ایجاد نموده و رفته رفته گوی سبقت را از دیگران ربوده و اکنون با تبدیل شدن به بزرگترین صادرکنندگان قارچ جایگاه و درآمد قابل تأملی را برای خود تعریف نموده اند.

داشتن تفکر مثبت ما را وادرا به اذعان این مهم می نماید که اگر هر خانم خانه دار ایرانی با در اختیار داشتن فضایی به اندازه ۳۰ سانتیمتر مربع و با ساده ترین ابزار موجود در خانه بتواند به تولید خانگی قارچ بپردازد، ضمن کمک به اقتصاد خانواده کاری تفریحی همچون پرورش گیاهان تزئینی و شاید آسان تر از آن انجام داده و در نهایت به تولید قارچ بعنوان غذایی با ارزش پرداخته و علاوه بر توسعه فرهنگ تولید ولو کمترین مقیاس موجود به بالا بردن سرانه مصرف این محصول مفید کشاورزی کمک بزرگی را نموده است. همچنین تولید کوچک انگیزه های بزرگتری را در کودکان ما ایجاد کرده و با مشاهده شرایط ساده پرورش قارچ ها آن ها را وا می دارد تا در آینده بتوانند با کمترین سرمایه ای به انجام کارهای تولیدی بپردازند. هزینه احداث یک واحد تولیدی استاندارد با مساحتی معادل ۷۸ متر مربع طبق الگوی کشور هلند بعنوان بزرگترین صادر کننده قارچ دکمه ای دنیا شامل هزینه های ساخت سالن با بهترین مصالح - خرید و نصب تأسیسات متناسب با الگوهای علمی تولید - خرید تجهیزات مورد نیاز و هزینه یک دوره کشت قارچ به نرخ امروز بیشتر از پنج میلیون تومان نبوده در حالیکه این هزینه از هزینه راه اندازی بسیاری از مشاغل دیگر کمتر می باشد.