



چشم انداز آینده استان در خصوص تولید و پرورش قارچ خوراکی و کمپوست:

سازمان جهاد کشاورزی استان قزوین با درک عمیق از نقش و اهمیت تولید و پرورش قارچهای خوراکی به عنوان یکی از محصولات کشاورزی با ارزش و در راستای اصلاح الگوی تغذیه ای جامعه اهداف خود را در جهت تثبیت و ارتقا جایگاه استان در تولید قارچ در موارد زیر متمرکز می نماید:

الف- تعامل سازنده با انجمن صنفی تولید کنندگان قارچ خوراکی کشور در راستای ارتقا دانش فنی بهره برداران پرورش قارچهای خوراکی

ب- دعوت از کلیه سرمایه گذاران علاقمند به فعالیت در امر تولید و پرورش قارچهای خوراکی و کمپوست و ارائه خدمات فنی و اعتباری مورد نیاز

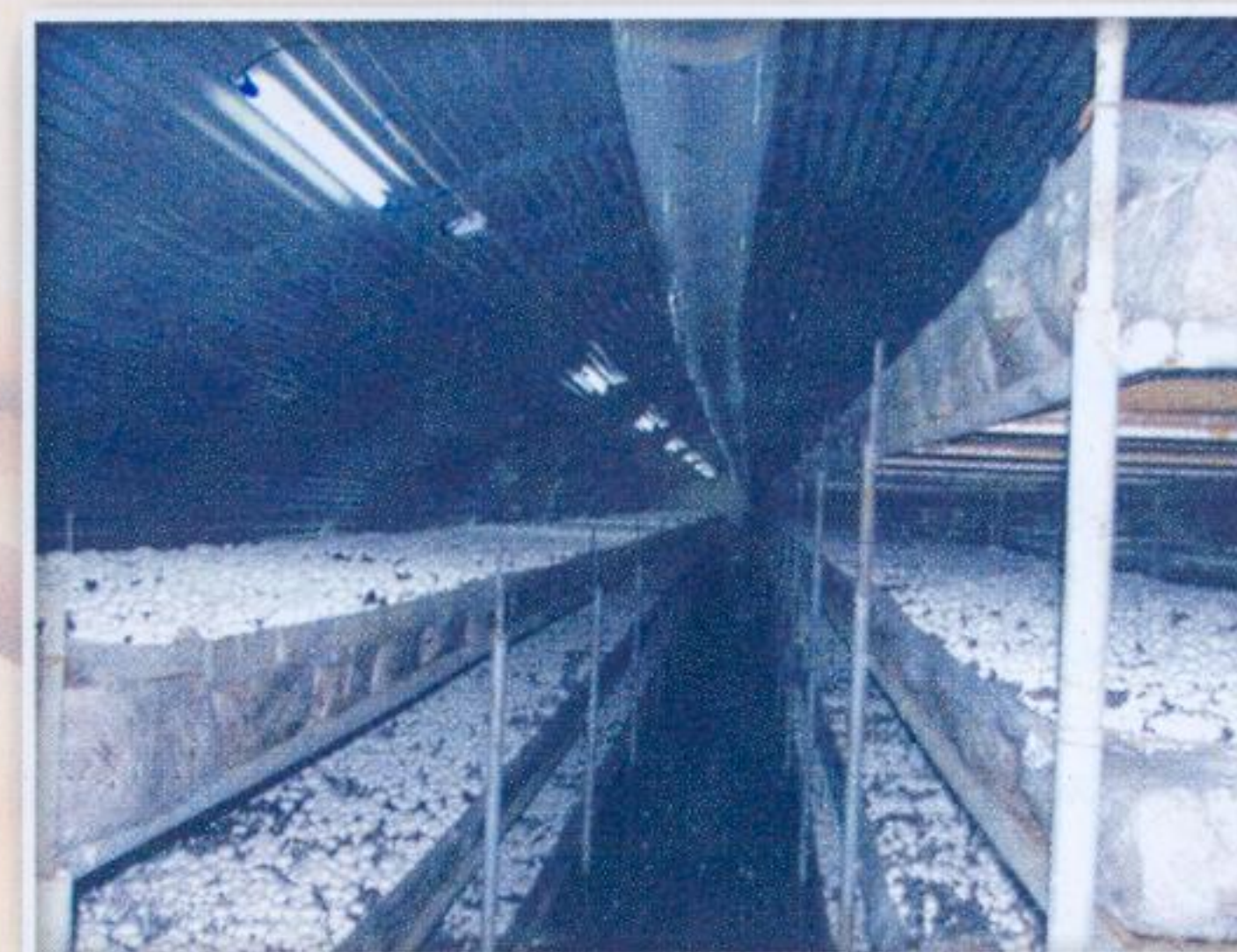
ج - توجه جدی به کیفیت و سلامت قارچهای خوراکی تولید شده (محصول سالم و با کیفیت)

د- تشکیل تعاونی تولید کنندگان قارچ خوراکی استان در راستای بازاریابی محصول تولیدی

قزوین استانی پیشرو در تولید قارچ و کمپوست در ایران

گزارش از وضعیت واحدهای تولید قارچ دکمه ای استان قزوین در سال ۱۳۸۶

تعداد مجوز صادر شده جهت تولید قارچ و کمپوست	۵۹ فقره
تعداد واحد های فعال تولید قارچ خوراکی در استان تا سال ۸۶	۱۴ واحد
میزان تولید قارچ خوراکی دکمه ای در واحد های فعال	۳۱۳۰ تن در سال
تعداد افراد شاغل در واحد های فعال استان	۲۵۰ نفر
تعداد واحد های فعال در زمینه تولید کمپوست (فاز یک و فاز دو)	۳ واحد
ظرفیت تولید کمپوست قارچ دکمه ای در استان	۱۷۴۰۰۰ تن در سال



مصرف قارچ تنظیم کننده قند و کلسترول خون

مقدمه

امروزه تولید و پرورش انواع قارچهای خوراکی با توجه به ارزش غذایی بالای آن مورد توجه ویژه ای قرار دارد. قارچ میتواند مکمل بسیار مناسبی در کنار دیگر مواد غذایی باشد. آنچه قارچ را از دیگر سبزیجات متمایز می کند، طعم و بوی مطبوع، داشتن مقادیر زیاد پروتئین گیاهی قابل جذب، غنی بودن از نظر املاح معدنی، فسفر فراوان، داشتن مجموع ویتامینهای گروه B، چربی اندک، فراوانی آهن و اسید فولیک موجود در آن، می باشد. قارچهای خوراکی دارای موادی هستند که قند، کلسترول و فشار خون را تنظیم می کنند در نتیجه مصرف آن برای بیماران دیابتی، قلبی و مبتلایان به فشار خون بسیار مفید خواهد بود. مصرف قارچهای خوراکی باعث افزایش مصونیت بدن در برابر بیماریها می شود.



قارچ خون ساز تر از جگر و دارای اسید فولیک بالا

ارزش غذایی قارچ خوراکی در ۱۰۰ گرم

ترکیبات	میزان در صد
آب	۹۲
پروتئین	۱/۸-۵/۹
چربی	۰/۱-۰/۳
کربوهیدرات	۳/۲
ویتامینها	۰/۰۱۵
مواد معدنی	۱
انرژی (کیلو ژول)	۸۵-۱۲۵

مزایای تولید قارچهای خوراکی در مقایسه با دیگر محصولات کشاورزی :

- ۱- بهره گیری از ضایعات و پس مانده های مازاد کشاورزی (کاه و کلش) و کود مرغی به عنوان ماده اولیه
- ۲- استفاده از واحد حجم بجای واحد سطح
- ۳- تولید در تمام فصول سال
- ۴- تعدد دوره کشت بدلیل کوتاه بودن دوره تولید (شش تا هشت دوره در سال)
- ۵- اشتغال زایی بیشتر در مقایسه با سایر محصولات کشاورزی و باغبانی
- ۶- مصرف کمتر آب نسبت به سایر محصولات کشاورزی و باغبانی
- ۷- عدم نیاز به واردات مواد اولیه از خارج و عدم وابستگی به هزینه ارزی

آمار تولید و صادرات کشور

کشور ما از نظر سطح کشت و تولید قارچ خوراکی در دنیا به ترتیب رتبه هشتم و شانزدهم را دارا می باشد (آمار ۲۰۰۵، FAO) و از نظر مصرف سرانه قارچ خوراکی حدود ۴۰۰ گرم می باشد در حالی که میانگین مصرف سرانه دنیا ۱/۵-۱/۲ کیلو گرم است. مهم ترین گونه های قارچ خوراکی که در ایران تولید می شود عبارتند از قارچ دکمه ای و قارچ صدفی که استانهای تهران، اصفهان، فارس، قزوین و همدان به ترتیب عمده ترین تولید کنندگان قارچ دکمه ای می باشند. لازم به توضیح است استان قزوین در زمینه پرورش قارچ صدفی نیز به صورت خانگی بویژه در خصوص آموزش و ترویج زنان روستایی فعالیتهایی ویژه ای داشته است. در سال ۱۳۸۵ بیش از ۲۴۵ تن از قارچ خوراکی تولید شده به خارج از کشور صادر گردیده که با توجه به بازار مناسب مصرف در کشورهای مختلف از جمله کشورهای جنوب حوزه خلیج فارس می توان صادرات این محصول را به میزان قابل توجهی افزایش داد و در آمد ارزی بالایی را برای کشور ایجاد کرد.