

## بررسی تأثیر تفاله چغندر قند بر عملکرد و کیفیت قارچ دکمه‌ای

جمالعلی الفتی<sup>۱</sup>، سیما داودی\*<sup>۲</sup>، سمانه جوادی<sup>۳</sup>، مصطفی‌المجدی<sup>۴</sup>

<sup>۱</sup>عضو هیئت علمی گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران

<sup>۲</sup>دانشجوی دکتری گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران

<sup>۳</sup>دانشجوی سابق کارشناسی ارشد گروه زراعت و اصلاح نباتات، دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران

<sup>۴</sup>دانشجوی سابق دکتری، گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران

\*نویسنده مسئول: simadavoodi69@yahoo.com

### چکیده

افزایش و توسعه کشت قارچ‌های خوراکی در سراسر جهان می‌تواند تأثیر قابل توجهی بر تولید غذا و حل بخشی از مشکلات ضایعات آلی غیرخوراکی داشته باشد. تولید چغندر قند در دهه گذشته در ایران افزایش یافته است. تفاله چغندر قند سرشار از مواد آلی، قندها، پروتئین و فیبر خام با قابلیت نگهداری آب بالا است. بسیاری از شرکت‌ها از این ماده در فرمول کمپوست سازی استفاده می‌کنند، در حالی که قارچ به مواد با نیتروژن کم و کربن بالا نیاز دارد. مقدار زیاد یا کم نیتروژن در بستر ممکن است یک عامل محدود کننده در رشد قارچ باشد. بر همین اساس آزمایشی در قالب طرح کاملاً تصادفی در دانشکده کشاورزی دانشگاه گیلان تحت عنوان اثرات سطوح مختلف تفاله چغندر قند در کمپوست بر عملکرد و کیفیت قارچ دکمه‌ای مورد بررسی قرار گرفت. تیمارها شامل تیمار صفر (شاهد)، پنج، ۱۰ و ۱۵ کیلوگرم تفاله چغندر قند در هر ۱۰۰ کیلوگرم کمپوست بود که در فرآیند کمپوست سازی اعمال گردید. در مرحله دوم برداشت، تفاله چغندر قند بر وزن تازه قارچ و کارایی بیولوژیکی تأثیری نداشت اما باعث افزایش نیتروژن و پروتئین شد. اگرچه در مرحله اول برداشت سبب کاهش وزن تازه قارچ و عملکرد بیولوژیکی محصول گردید. بنابراین افزودن تفاله چغندر قند به فرمول کمپوست سازی قارچ توصیه نمی‌گردد و بهتر است برای اهداف دیگری از جمله تغذیه دام مورد استفاده قرار گیرد.

واژه‌های کلیدی: عملکرد بیولوژیکی، قارچ دکمه‌ای، کمپوست