

## بررسی امکان تولید اسپاون و میوه قارچ شی تاکه

مجید عزیزی، فاطمه عروجعلیان، شادی شاه طهماسبی

به ترتیب استادیار گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد، دانشجوی کارشناسی ارشد رشته میکروبیولوژی و عضو گروه زیست فناوری قارچ های صنعتی جهاد دانشگاهی واحد مشهد

قارچ شی تاکه با نام علمی *Lentinus edodes* بومی خاور دور بوده و قارچ ارزشمندی است که به خاطر طعم بی نظیر و خواص دارویی قابل توجه در جهان از جایگاه ویژه ای برخوردار است. تولید جهانی قارچ شی تاکه، با توجه به ارزش آن رو به افزایش می باشد که در مقایسه با ایران به علت عدم اطلاع کافی از مراحل کشت و پرورش آن به ندرت مبادرت به کاشت و پرورش این قارچ نموده اند. با توجه به ضرورت استفاده بهینه از ضایعات کشاورزی چون خاک اره، تراشه چوب، سیوس بذر، غلات، تفاله چای و دیگر ضایعات کشاورزی موجود در کشور و تحقیقات کاربردی در زمینه تهیه اسپاون و به دست آوردن دانش فنی تولید شی تاکه در کشور در این تحقیق بهترین محیط رشد میسلیموم، اسپاون و تولید میوه این قارچ مورد بررسی قرار گرفت. سرعت رشد و قدرت میسلیموم در محیط های مختلف PDA, MEA, CEA به همراه تفاله چای و خاک اره در غالب طرح بلوکهای کامل تصادفی با چهار تکرار مورد ارزیابی قرار گرفت. سرعت رشد پرگنه در محیط کشت های مختلف اندازه گیری واز نظر کمی و کیفی، نیز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج این بخش نشان داد که رشد شی تاکه در محیط های مختلف، دارای اختلاف معنی دار بوده و بهترین محیط از نظر سرعت رشد و کیفیت میسلیموم محیط MEA به همراه خاک اره بود. مایه زنی میسلیموم حاصل بر روی اسپاون تهیه شده از گندم صورت گرفت نتایج به دست آمده نشان داد که رشد میسلیموم حاصل از محیط های

## سبزیکاری - شفاهی

مختلف در اسپاون دارای اختلاف معنی داری نبود. مایه زنی میسلیم حاصل از انواع محیط ها، بر روی تراشه های چوب که با غلظت های مختلف ملاس چغندر قند غنی شده بود صورت گرفت. اگر چه اضافه کردن ملاس تاثیر مثبتی روی رشد داشت ولی این اختلاف از نظر آماری معنی داری نبود. در نهایت پس از ۳ ماه در شرایط آزمایشگاهی موفق به تولید میوه این قارچ گردیدیم. با توجه به جمیع نتایج به دست آمده موانع موجود بر سر راه تولید میوه این قارچ برطرف شده و امید است در آینده توسعه پرورش این قارچ در مقیاس وسیع در سالنهای پرورش قارچ میسر گردد.