

## معرفی قارچ خوراکی گرمادوست *Kuhner Calocybe indica*

### (قارچ شیری) برای نواحی گرم و مرطوب ایران

فرزاد کریمپور<sup>۱</sup> و نورالله شوری<sup>۲</sup>

مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی هرمزگان

پرورش قارچ خوراکی، فرآیندی بیوتکنولوژیک، سودآور و اشتغالی مولد در راستای تولید منابع غنی از پروتئین و سایر عناصر غذایی با کاربرد بستری از ضایعات گیاهی به شمار می‌رود. پتانسیل تولید پروتئین از قارچهای خوراکی در واحد سطح و زمان در مقایسه با منابع جانوری و گیاهی بسیار بیشتر می‌باشد. با توجه به محدودیت‌های اقلیمی و محیطی برای تولید قارچ‌های تکمه‌ای (*Agaricus spp*) در نواحی گرم جنوب ایران و نامطلوب بودن بازارپسندی قارچهای صدفی (*Pleurotus spp*)، شناسایی و معرفی قارچ خوراکی جدیدی که توانایی تولید، فرآوری و بازارپسندی آن در شرایط اقلیمی گرم کشور در دوره‌های متعدد زمانی وجود داشته باشد، از اهمیت ویژه‌ای در صنعت تولید قارچ کشور برخوردار است. در این راستا قارچ خوراکی *Calocybe indica Kuhner* با نام قارچ شیری (*Milky mushroom*) و امتیازاتی به شرح زیر در این مقاله معرفی می‌گردد. رنگ سفید و شکل جذاب، کم هزینه و ارزان بودن، سهولت پرورش و تولید، مناسب برای آب و هوای گرم و مرطوب (دمای ۲۵-۳۵ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی بیش از ۸۰٪)، عملکرد بالا (بیش از ۳۶۰ گرم در هر بستر)، دوره رشدی کوتاه (۲۴ تا ۲۸ روز)، ماندگاری (Shelf life) نسبتاً طولانی، قابلیت استفاده به فرمهای خشک، کنسرو، پودرسوپ و...، میزان پروتئین و فیبر بسیار بالای (۳۲ و ۴۱ درصد) این قارچ موجب شده است که در کشورهای گرم و مرطوب جهان مانند هندوستان مورد استقبال شدید تولید کنندگان و مصرف کنندگان قارچ خوراکی قرار گیرد. افزون بر

چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران، آبان ماه ۱۳۸۴ / ۳۱۷

مصارف داخلی و تازه خوری، صدور این محصول به بازار مصرف کشورهای حاشیه خلیج فارس می تواند منبع درآمد هنگفتی برای تولید کنندگان آن در ایران باشد. براساس منابع علمی موجود، این مقاله نخستین گزارش و نوشتار توصیفی از قارچ شیری در ایران می باشد.

کلمات کلیدی: قارچ خوراکی شیری، ترکیبات، ویژگیهای تولیدی و اقتصادی، نواحی گرم و مرطوب