

Грибы – это одни из самых загадочных и интереснейших организмов обитающих на нашей планете. Люди уже давно научились производить все виды продуктов растительного происхождения. Практически во всех странах существует огромный рынок сельскохозяйственной продукции.

С грибами дело обстоит далеко не так успешно. Даже сейчас, когда за окном XXI век, во всем мире производится лишь небольшое количество различных видов грибов из всего их многообразия существующего в природе. Среди культивируемых съедобных грибов наибольшее распространение в странах Европы и Америки получил шампиньон двуспоровый – *Agaricus bisporus*. Этому способствовали три основных фактора:

- а) шампиньон как почвенный сапрофит не требует для своего роста и развития симбиоза с древесной и другой растительностью;
- б) широкому распространению в культуре шампиньона способствовала быстрая и удачная разработка технологии качественного посадочного материала;
- в) плодовые тела шампиньонов обладают неповторимыми, оригинальными вкусовыми и пищевыми достоинствами, хорошо поддаются всем видам кулинарной обработки, могут заготавливаться впрок, сушиться и консервироваться.

Культура шампиньона возникла в начале второго тысячелетия в Италии, а затем постепенно распространилась сначала во Франции, Англии, Германии, а затем уже и в других странах. Культивируемый двуспоровый шампиньон относится к классу базидиальных грибов, семейству пластинчатых и близок по своим экологическим требованиям к имеющимся в природе четырехспоровым формам шампиньона.

Вначале в культуре грибоводы использовали четырехспоровые формы шампиньона из естественных мест обитания, где бралась посадочная грибница для выращивания плодовых тел в культуре. Но в дальнейшем, поскольку используемый в качестве питательной среды перепревший конский навоз оказался более подходящим субстратом для роста и развития шампиньона двуспорового, постепенно эта форма в культуре стала преобладать и вытеснила четырехспоровые формы.

Таким образом, в результате естественного и направленного отбора, формообразующего действия питательного субстрата в культуре оказался шампиньон двуспоровый.

В настоящее время шампиньон двуспоровый представлен множеством штаммов (сортов), отличающихся по окраске плодовых тел, их строению, структуре мицелия, скорости роста и другим признакам. Для простоты работы с шампиньонами среди многообразных

штаммов различают три группы грибов: белые, кремовые и коричневые.

То есть имеются большие группы штаммов, которые объединены в группы по окраске плодовых тел. Естественным является при этом, что плодовые тела этих штаммов могут иметь некоторые различия по строению, массе и консистенции плодовых тел и другим показателям. Вместе с этим плодовые тела отдельных штаммов различаются по пищевым и вкусовым качествам незначительно.

В зависимости от исторически сложившихся привычек и традиций в разных странах находят распространение те или другие штаммы, что определяется покупательским спросом населения той или иной страны. Чем же так хороши культивируемые грибы?

В недалеком прошлом перед человечеством встала проблема увеличения естественных и искусственных источников белка, дефицит которого становится все ощутимее. В связи с этим возникла необходимость введения в культуру новых белоксодержащих организмов, среди которых наиболее ценными являются съедобные грибы.

Культивирование шампиньонов позволяет предотвратить пищевые отравления, вызываемые потреблением дикорастущих грибов. Выращивать съедобные грибы можно круглый год, вне зависимости от климатических и почвенных условий, на питательных субстратах, малопродуктивных для иных целей, например, на разных не пищевых отходах; при этом субстрат обычно используется дважды: после сбора урожая грибов он становится ценным органическим удобрением для садоводства и овощеводства.

Повышение спроса на грибы на мировом рынке способствует дальнейшему усовершенствованию методов их выращивания на основе глубокого изучения биологии культуры. На сегодняшний день существуют различные варианты создания грибных производств, от мелких семейных ферм до крупных промышленных комплексов.

Мы можем помочь вам в реализации ваших идей по организации грибного производства любого масштаба.

Подробнее на сайте www.praktikgrib.ru