

پرورش و تولید انواع قارچ خوراکی

کارفرما:	سازمان همیاری اشتغال فارغ التحصیلان	تاریخ تدوین:	بهار ۱۳۸۲
مجری:	جهاد دانشگاهی واحد مشهد گروه پژوهشی بیوتکنولوژی	مسئول پروژه:	حمیدرضا گردان

۵ ابعاد اقتصادی طرح (در طی یک سال و بر حسب هزار ریال):

برآورد تولید سالیانه	سرمایه گذاری ثابت	سرمایه در گردش	برآورد سود سالانه	نقطه سر به سر	نرخ بازده مالی
۴۲ تن	۶۳۱,۳۰۰	۱۶۳,۸۰۰	۲۵۷,۵۰۰	۱۵۰۰ کیلو	۴۰٪

۶ وضعیت بازار:

الف - وضعیت عرضه، تقاضا و رقابت:

سرنانه مصرف قارچ در کشور ما با توجه به فعالیت حداکثر ۸۵ واحد تولیدی با تولید ۸۰۰۰ تن در سال، رقمی در حدود ۱۲۰ گرم می‌باشد. لذا عرضه بسیار کمتر از تقاضا بوده و بازار نسبتاً مناسبی در این زمینه وجود دارد علاوه بر این، هنوز اطلاع‌رسانی شایسته‌ای برای گسترش فرهنگ مصرف قارچهای خوراکی بعمل نیامده که در صورت تحقق آن، میزان مصرف بطور قابل ملاحظه‌ای افزایش خواهد یافت. همچنین می‌توان کشورهای آسیای میانه و حوزه خلیج فارس را به عنوان بازارهای مصرف خارجی در نظر گرفت.

ب - برآورد میزان اشتغالزایی:

صنعت پرورش قارچهای خوراکی در صورت تجهیز و سرمایه‌گذاری مناسب، اشتغالزایی بالایی دارد و نیروهای متخصص و کارگران غیر متخصص زیادی را جذب می‌نماید بطوریکه با فرض ۵ واحد در هر استان و با جذب ۱۴ نفر در هر واحد مجموعاً برای ۱۶۸۰ نفر شغل ایجاد می‌شود. از طرف دیگر، تولید با عملکرد بالا در یک واحد صنعتی، موجب افزایش رقابت میان قارچ‌کاران جهت توسعه و بهینه‌سازی واحدهای خود می‌شود که این امر خود به خود به اشتغال کمک می‌نماید.

۸ سازمانها و مراکز مرتبط:

الف - سازمانهای حمایتی:
صندوق حمایت از فرصتهای شغلی - وزارت جهاد کشاورزی - بانکها و مؤسسات مالی و اعتباری - مراکز خدمات آموزشی و مشاوره‌ای - انجمن قارچ‌کاران

ب - سازمانهای نظارتی:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی - وزارت صنایع

ج - سازمانهای بهره‌برداري کننده:

کارخانجات صنایع غذایی - شرکتهای تعاونی روستایی - گلخانه‌ها - مزارع آزمایشی - دانشکدههای کشاورزی - فروشگاههای عرضه مواد غذایی - پیتزافروشی‌ها

۷ شیوه بازاریابی و معرفی محصول:

- شبکه‌های صدا و سیما و کشورهای استانی
- بازاریابی از طریق روزنامه‌های محلی و منطقه‌ای
- بازاریابی از طریق شرکت در نمایشگاههای ملی و بین‌المللی کشاورزی و غذایی
- تبلیغات از طریق پوستر و بروشور در فروشگاههای عرضه مواد غذایی
- بازاریابی علمی بین‌المللی

۹ مخاطرات شغل / واحد شغلی و شیوه پیشگیری و مقابله با آنها:

ردیف	مخاطرات	شیوه پیشگیری و مقابله
۱	تغییرات شدید آب و هوایی	پیش‌بینی وضعیت جوی - کشت قارچهای جایگزین - عایق‌بندی صحیح - مسقف کردن سوله کمپوست
۲	آفات و بیماریها	کنترل ورود و خروج افراد متفرقه - استفاده از روشهای علمی برای پیشگیری و مبارزه با آفات و بیماریها
۳	فقدان دانش فنی و کاهش بازدهی نسبت به رقبا	استفاده از خدمات مراکز مشاوره‌ای و آموزشی مربوطه - استفاده از آخرین دستاوردهای علمی
۴	ضایعات پس از برداشت	بکارگیری فناوری پس از برداشت - استفاده از تجهیزات مناسب جهت تحویل به موقع و آموزش کارگران
۵	اسپاون آلوده یا نامرغوب - تأخیر در دریافت اسپاون	همکاری با مراکز معتبر تولید اسپاون - در نظر گرفتن تقویم کاری و هماهنگی برای دریافت مواد اولیه

۱۰ معرفی افراد متخصص جهت مشاوره:

ردیف	نام و نام خانوادگی	رشته تحصیلی	تخصص	محل کار
۱	دکتر محمد فارسی	دکتری ژنتیک و اصلاح نبات	پرورش و اصلاح قارچ	دانشکده کشاورزی - دانشگاه فردوسی مشهد
۲	مهندس محسن گیلائیان	کارشناسی ارشد زیست گیاهی	پرورش قارچ خوراکی	جهاد دانشگاهی واحد مشهد
۳	مهندس رحیم اسلامی‌زاده	کارشناسی ارشد حشره‌شناسی	پرورش قارچ خوراکی	مرکز تحقیقات کشاورزی صیفی آباد درفول
۴	مهندس حمیدرضا گردان	کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی	پرورش قارچ خوراکی	جهاد دانشگاهی واحد مشهد

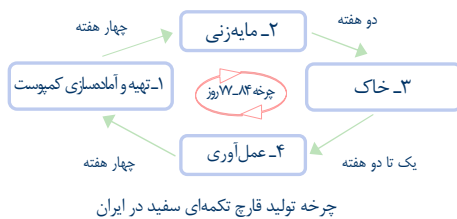
۱ مشخصات و ویژگیهای کالا:

نام علمی این قارچ Agaricus Bisporus (با تلفظ آگاریکوس بایسپوروس) و نام عمومی آن The Button Mushroom (White) است که معادل فارسی آن قارچ خوراکی تکمه‌ای (سفید) می‌باشد. قارچ خوراکی تکمه‌ای سفید، همانند سایر قارچهای خوراکی دارای مواد با ارزش غذایی زیادی چون پروتئین، کربوهیدرات، چربی و فیبر است. علاوه بر این قارچ خوراکی تکمه‌ای سفید دارای انواع نمکهای معدنی، ویتامین‌ها، اسیدهای آمینه (به ویژه لوسین و لیزین) و آنزیم‌ها (به ویژه تریپسین) می‌باشد.

۲ فرآیند تولید و مراحل آن:

مراحل پرورش این قارچ در یک واحد صنعتی پرورش قارچ، بطور کلی شامل مراحل اصلی زیر می‌باشد:

- ۱- تهیه بستر کشت که اصطلاحاً «کمپوست‌سازی» نامیده می‌شود.
- ۲- تهیه اسپاون و مایه‌زنی
- ۳- اعمال شرایط محیطی مناسب برای رشد رویشی میسلیم
- ۴- اعمال شرایط محیطی مناسب برای عمل‌آوری و رشد زایشی قارچ
- ۵- برداشت و آماده‌سازی برای بسته‌بندی
- ۶- درجه‌بندی کیفی، بسته‌بندی و ارسال به بازار



۳ امکانات مورد نیاز:

الف - فضا:
حدود ۱۳۰۰ متر مربع و حتی‌الامکان نزدیک جاده اصلی، دور از مناطق مسکونی

ب - ماشین‌آلات:

دیگ بخار - سیستم هواساز - کولر آبی - کاتال هوا رسانی - منبع هوایی آب - قفسه - دستگاه همزن - سمپاش - تریلر چهار چرخ - رطوبت سنج - فن - منبع زمینی سوخت گازوئیل - پمپ چاه آب - تراکتور - همزن کمپوست

ج - مواد اولیه:

کاه و کلش گندم - اسپاون - ملاس چغندر قند - کود مرغی - خاک پوششی - پودر سنگ گچ - کود اوره - سموم ضد عفونی - ظروف بسته‌بندی

۴ نیروی انسانی مورد نیاز (مدیریت، کارشناسی، خدماتی):

ردیف	سمت	مدرك و رشته تحصیلی	تخصص و مهارت مورد انتظار	تعداد
۱	مدیر تولید	مهندسی کشاورزی / صنایع غذایی	آشنا به اصول پرورش قارچ خوراکی و مدیریت	۱
۲	کارشناس	کارشناسی ارشد به بالا	آشنا به پرورش انواع قارچ خوراکی	۲
۳	تکنسین	دیپلم یا فوق دیپلم	آشنا به مراحل تولید و تأسیسات	۲
۴	کارگران دائمی	سیکل	آشنا و علاقمند به کار در واحد پرورش قارچ	۷
۵	نیروی خدماتی	۲