

زراعة (حقن) فطر المحار

- نشر أبواغ الفطر في التبن المعقم وخلطها جيدًا
- تعبئة التبن في أكياس بلاستيكية حتى ثلثي الكيس
- ربط الأكياس جيدًا وعمل ثقوب فيها
- تعليق الأكياس أو وضعها على صناديق
- تثبيت أجهزة قياس الحرارة والرطوبة
- إغلاق مكان الزراعة وتعتيمه

مرحلة الحضنة:

- انتشار أبواغ الفطر داخل البيئة الزراعية
- ظهور خيوط الفطر البيضاء (الميسيليوم)
- تستمر لمدة 14 يومًا في الصيف و21 يومًا في الشتاء.
- (°C المحافظة على درجة حرارة 22-25 ورطوبة 80-90%)
- متابعة الأكياس المزروعة وضبط الحرارة والرطوبة

مرحلة التحفيز (الصدمة الحرارية):

- التأكد من انتشار خيوط الميسيليوم داخل التبن
- توفير إضاءة لمدة (8-12) ساعة يوميًا.
- °C خفض درجة الحرارة إلى (12-14) لتحفيز الفطر على الإثمار.

عمليات الخدمة بعد التحفيز:

- توفير الإضاءة اليومية
- (رفع الرطوبة إلى 85-90%)
- (°C الحفاظ على درجة حرارة 18-20)
- تهوية المكان يوميًا
- قطف الثمار الناضجة والمحافظة على نظافة المكان

مرحلة جني الثمار:

- قطف الفطر الناضج باستخدام مشروط بقطع الثمار من نقطة اتصالها بالكيس
- إزالة الأجزاء التالفة

جمع الثمار في أطباق من البولسترين

مرحلة التعبئة والتغليف والتسويق:

.توزيع الفطر في أطباق بلاستيكية بأوزان مختلفة (250 غم، 400 غم، 1 كغم)

.تغطية الأطباق ببلاستيك شفاف

.تثبيت بطاقة بيانات تشمل الجهة المنتجة والوزن وتاريخ التعبئة

(°C حفظ الفطر مبردًا بدرجة حرارة (2-4 لمدة (5-7 أيام.

.تسويق الفائض في الأسواق المحلية

الاستفادة من بقايا الوسط الزراعي:

.يمكن استخدام بقايا الوسط بعد نمو الفطر كعلف غير تقليدي للحيوانات

.تكون هذه المواد أسهل هضمًا وأكثر غنى بالبروتين