

مسرد المفاهيم والمصطلحات

إنتاج فطر المحار

فطر المحار نوع من الفطريات الصالحة للأكل، يشبه في شكله صدفة المحار، ويتراوح لونه بين الأبيض والرمادي، ويتميز بسرعة نموه وقصر دورة إنتاجه.

البيئة الزراعية الوسط الذي ينمو فيه الفطر ويُحضّر من مواد نباتية مثل قش القمح أو قش الشعير أو نشارة الخشب.

الأبواغ خلايا دقيقة تُستخدم في تكاثر الفطر، تُنثر في البيئة الزراعية لتنمو وتكوّن فطرًا جديدًا.

الميسيليوم (خيوط الفطر) شبكة من الخيوط البيضاء القطنية التي تنتج عن نمو أبواغ الفطر وانتشارها داخل البيئة الزراعية.

مرحلة الحضانة الفترة الزمنية التي تنتشر فيها أبواغ الفطر في البيئة الزراعية وتكوّن خيوط الميسيليوم داخل التبن.

التحفيز (الصدمة الحرارية) عملية خفض درجة الحرارة داخل مكان الزراعة لتحفيز خيوط الفطر (الميسيليوم) على تكوين الثمار.

البيئة الزراعية المعقمة المواد النباتية التي جرى تعقيمها بالماء المغلي أو بوسائل أخرى للتخلص من الكائنات الدقيقة الضارة قبل زراعة الفطر فيها.

مرحلة جني الثمار المرحلة التي تُقطف فيها ثمار الفطر الناضجة بقطعها من نقطة اتصالها بكيس الزراعة.

التعبئة والتغليف عملية وضع ثمار الفطر في أطباق أو عبوات مناسبة وتغطيتها وكتابة البيانات اللازمة عليها تمهيدًا للتسويق.

العلف غير التقليدي مادة غذائية للحيوانات تنتج من بقايا الوسط الزراعي بعد نمو الفطر عليه، وتكون أكثر سهولة في الهضم وأعلى في نسبة البروتين.