

مسرد المفاهيم والمصطلحات

أنواع الفطر وأهميته

الفطر كائن حي من الفطريات يُستخدم بعض أنواعه غذاءً أو دواءً، ويتكاثر بواسطة الأبواغ وينمو غالبًا في البيئات الرطبة.

الفطر الزراعي نوع من الفطر يُزرع بطريقة منظمة لأغراض غذائية وتجارية، مثل فطر الأجاريكوس المنتشر في العالم.

الأبواغ خلايا تكاثرية دقيقة تنتجها الفطريات، وتنمو لتكوّن فطرًا جديدًا عند توفر الظروف المناسبة.

الأهمية الاقتصادية للفطر الفوائد الاقتصادية الناتجة عن زراعة الفطر مثل زيادة الدخل، وتوفير فرص العمل، ودعم الاقتصاد، وسد حاجة السوق.

الأهمية الطبية للفطر الفوائد الصحية والعلاجية للفطر مثل استخدامه في صناعة المضادات الحيوية والمستحضرات الطبية والمساعدة في علاج بعض الأمراض.

الفطر الصالح للأكل أنواع من الفطر يمكن تناولها بأمان وتُستخدم في الغذاء.

الفطر السام أنواع من الفطر تحتوي مواد ضارة قد تسبب التسمم أو المرض عند تناولها.

فطر الأجاريكوس نوع من الفطر الزراعي الشائع عالميًا ويزرع بكثرة ويستخدم في الغذاء.

فطر العسل نوع من الفطر يُجمع غالبًا من الغابات، يمتاز بطعمه اللذيذ ورائحته الزكية ويستخدم في إعداد الصلصات.

الفطر النفاث (النفاخ) نوع من الفطر يتكون من ثمرات كروية بيضاء تحتوي أحيانًا كثيرة وتُستخدم في الأغراض الطبية بعد تجفيفه.

فطر المحار نوع من الفطر يُعرف محليًا بالفطر البلدي، ينمو طبيعيًا في الشتاء، ويتميز بسهولة زراعته وارتفاع نسبة البروتين فيه.

الفطريات كائنات حية حقيقية النواة لها جدار خلوي، لا تحتوي على الكلوروفيل، وتحصل على غذائها من المواد العضوية المتحللة.

:الكوروفيل مادة خضراء في النباتات تساعد على صنع غذائها بعملية البناء الضوئي، ولا توجد في الفطريات.

:الحميات الغذائية المعتمدة على الفطر أنظمة غذائية تعتمد على تناول الفطر والخضراوات للمساعدة في إنقاص الوزن وتحسين الصحة.