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 ويُحضَّر 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.