

## 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 ويُحصَر 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.