अधिक जानकारी के लिए सम्पर्क करें !

कृषि विज्ञान केन्द्र, लोदीपुर, अरवल

बिहार कृषि विश्वविद्यालय, सबौर, भागलपुर

फोन : 9934263033,

वेबसाइट : www.arwalkvk.org; ई–मेल : arwalkvk@gmail.com;

प्रकाशक

डॉ0 राकेश कुमार

वरीय वैज्ञानिक-सह-प्रधान, कृषि विज्ञान केन्द्र, लोदीपुर फार्म, अरवल

DIKSHA ART & PRINTS, Patna | 9431436534 | dikshaart2013@gmail.com

प्रसार प्रपत्र (01/2016)

kvklodipurarwal@gmail.com

arwalkvk@gmail.com

कृषि विज्ञान केन्द्र, लोदीपुर, अरवल

बिहार कृषि विश्वविद्यालय, सबौर, भागलपुर

मशरूम

की व्यवसायिक खेती

डॉ0 राकेश कुमार,
वरीय वैज्ञानिक-सह-प्रधान
कृषि विज्ञान केन्द्र,
लोदीपुर फार्म, अरवल

डॉ0 कविता डालमिया,
वैज्ञानिक, कृषि विज्ञान केन्द्र,
लोदीपुर फार्म,
अरवल

डॉ0 विनीता रानी
वरीय वैज्ञानिक-सह-प्रधान
कृषि विज्ञान केन्द्र,
बाढ़, पटना

मशरूम की व्यवसायिक खेती

मशरूम का उत्पादन अमेरिका में 19वीं सदी में शुरू किया गया सन् 1890 में वहाँ के निवासियों ने मशरूम को ग्रीन हॉउस में रखे बेंचो के नीचे उगाना शुरू किया। बाद में लोगों के बीच मशरूम काफी प्रचलित हुआ जिससे लोगों ने घरों मे छज्जों के नीचे आदि जगहों में उगाया।

सन् 1910 में अमेरिका सरकार ने मशरूम फसल के मांगों को देखकर एक 'मशरूम भवन' बनवाया जिसमें नमी, तापमान, हवा की आवाजाही का पूरे वर्ष तक ध्यान रखा जाता था।

भारत में इस फसल का उत्पादन बहुत दिनों बाद शुरू हुआ। सन् 1941 में सबसे पहले सर पेडवीक ने सफेद बटन मशरूम के बारे में जानकारी दी। लोगों के बीच काफी प्रचलित हुआ। प्रचार–प्रसार के माध्यम से यह एक आय का स्रोत बनकर उभरा जिससे भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद् और हिमाचल प्रदेश की सरकार ने मिल कर सोलन जिले में एक योजना चलाई और उसमें परांगत किसानों को नौकरियाँ भी दी।

मशरूम एक परिचय :

मशरूम सामिश भोजन करने वालों के लिए एक पौष्टिक एवं औषधीय रूप में उपहार है। उत्तर भारत में मशरूम उत्पादन का वातावरण बिल्कुल सटीक है, यहाँ इस फसल को पूरे वर्ष उगाया जा सकता है। नवम्बर (मध्य) से मार्च (मध्य)–अगरिकस बाइपोरस, फरवरी–अप्रैल (मध्य)–प्लेयुरोटस सजोर–काजु जून (मध्य) से सितम्बर (मध्य) वोल्वेरिल्ला वोल्वेसी सितम्बर से नवम्बर –प्लेयुरोटस सजोर–काजु मशरूम भारत के बहुत से राज्यों में लगाये जाते हैं।

मशरूम के गुण :

मशरूम में बहुत ही पौष्टिक तत्व मौजूद है जैसे की :

नमी	–	89–91 प्रतिशत
खनीज लवण	–	0.97–1.26 प्रतिशत
प्रोटीन	–	2.78–3.94 प्रतिशत
वसा	–	0.25–0.65 प्रतिशत
रेशा	–	0.09–1.67 प्रतिशत
कार्बोहाइड्रेट	–	5.3–6.28 प्रतिशत
उर्जा	–	24.4–34.4 कि० कै०

आर्थिक एवं पोषण सुरक्षा के लिए मशरूम उत्पादन बहुत लाभदायक है, क्योंकि इसका उत्पादन कृषि अवशेषों से होता है। इसमें कम पैसों एवं कम जगह में इसकी उत्पादन की जाती है इसीलिए यह मशरूम उत्पादन रोजगार के रूप में एक वरदान है क्योंकि इसकी तकनीक बहुत ही सरल है।

ओयस्टर मशरूम

उत्पादन विधि :

बिहार, धान और गेहूँ उत्पादन में एक प्रगतिशील राज्य है। धान/गेहूँ के अवशेष पुआल के रूप में उत्पन्न होती है।

विधि :

1. पुआल या भूसा को पहले अच्छे प्रकार से 2–3 बार साफ पानी से धो लें।
2. तत्पश्चात् गीला भूसा को आधे–एक घण्टे तक अच्छी – तरह उबालें।
3. भूसा/ कुट्टी को ठंडा करने के लिए प्लास्टिक पर पतली परत कर अच्छी तरह फैला दें।
4. अतिरिक्त पानी निचोड़ के बाद स्पॉन को पॉलीथिन के थैले में किनारे–किनारे फैला दें। (100 ग्राम बीज/एक किलो पुआल)
5. स्पॉन पर शुष्क भूसा को फैला दें।
6. इसी प्रकार से दो–तीन परत एक पॉलीथिन बैग को तैयार कर सकते हैं।
7. फिर इस प्लास्टिक बैग में जगह–जगह पर छिद्र बनायें ओर इसे ऐसे कमरे में या झोपड़ी मे रखें जहाँ का तापमान 22–28° से० एवं अर्द्रता 80–85 प्रतिशत हो।
8. ध्यान देने योग्य बात यह है कि इसमें सूर्य की सीधी रोशनी नहीं आनी चाहिए।
9. 15–20 दिनों में मशरूम का सफेद रंग का कवक जाल फैल जायेगा।
10. नमी बनाये रखने के लिए आवश्यकतानुसार जल का छिड़काव करें।
11. 5–10 दिनों में मशरूम की फसल तैयार हो जायेगी। अब इसे तोड़ सकते हैं।
12. इसकी उपज 800–900 ग्राम/कि० ग्राम शुष्क पुआल से प्राप्त होगा।

बटन मशरूम :

बटन मशरूम की खेती को दो चरणों में बांटा गया है।

1. खाद तैयार करना।
2. विधि

❑ खाद तैयार करना :

1.	गेहूँ का भूसा	–	500–600 किलो
2.	मुर्गी की खाद	–	150 किलो
3.	यूरिया	–	8–9 किलो
4.	पोटाश	–	20 किलो
5.	सिंगल सुपर फास्फेट	–	20 किलो

विधि :

1. भूसा को 2 दिनों के लिए साफ पानी में छोड़ दें।
2. भिगोये हुए भूसा में उपरोक्त बताये गये सामग्री को अच्छी तरह मिला दें।
3. अब इसे मिले हुए सामग्री को पॉलीथीन से 5–6 दिनों के लिए ढक दें। इसके उपरांत सामग्री को 28 दिन तक तीन दिन के अन्तर पर मिलाते हैं।
4. आवश्यकतानुसार इसे बीच–बीच में पानी का छिड़काव जरूर करें।
5. 28–30 दिनों में खाद तैयार हो जायेगा।

उत्पादन विधि :

1. बनाये गये खाद में 2–3 किग्रा बीज/100 किलो ग्राम खाद के दर से पॉलीथन बैग को भर दें।
2. इस पॉलीथिन बैग को एक कमरे में रख दें और अखवार से ढक दें।
3. कमरे का तापमान 22–25° से० होना चाहिए तथा सूरज की सीधी रोशनी नहीं आती हो।
4. 15–20 दिनों में कवक का जाल अच्छी तरह फैल जाऐगा।
5. कवक पर केसिंग मिश्रण से केसिंग कर दें।
6. 2 प्रतिशत फार्मलीन के घोल केसिंग मिश्रण को उपचारित करें।
7. 5–10 दिनों में मशरूम निकलना शुरू हो जायेगा और अगले एक सप्ताह में तोड़ने लायक हो जाता है।

(उपज–15–16 किलो ग्राम /100 किलोग्राम खाद)