

تأثیر افزودن مکمل‌های غذایی به بستر کاشت بر عملکرد و میزان پروتئین قارچ خوراکی صدفی فلوریدا (*Pleurotus florida*)

مطهره مهدوی تیکدری^{*}، صاحبعلی بلندنظر، علیرضا مطلبی‌آذر و جابر پناهنده^۱

(تاریخ دریافت: ۱۳۹۰/۸/۲۸؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۱/۱/۱۴)

چکیده

به منظور بررسی اثر افزودن مکمل‌های غذایی به بستر کاشت بر میزان عملکرد قارچ خوراکی صدفی فلوریدا، آزمایشی در قالب طرح کاملاً تصادفی در سه تکرار در سال ۱۳۸۹ انجام گرفت. در این مطالعه، به بستر کاشت کلش گندم، سه نوع مکمل غذایی شامل پودر یونجه، کنجاله سویا و ورمی کمپوست هر کدام در سه سطح (۷/۵، ۵ و ۲/۵ درصد وزن تر بستر کاشت) افزوده شد و با بستر کاشت شاهد مورد ارزیابی قرار گرفت. ویژگی‌های عملکرد اولیه و کل، کارآیی بیولوژیک، میزان پروتئین و مقدار عناصر معدنی فسفر و پتاسیم تعیین شد. نتایج نشان داد که اثر مکمل‌های غذایی بر صفات مورد آزمایش در سطح ۱٪ معنی دار بود. عملکرد اولیه و کل، کارآیی بیولوژیک و میزان پروتئین به ترتیب در بستر کشت حاوی مکمل غذایی ورمی کمپوست ۷/۵٪ (۱۹/۸۳۱)، گرم در کیلوگرم وزن تر بستر کاشت)، کنجاله سویا ۵٪ (۱۴/۰۴۰) گرم در کیلوگرم وزن تر بستر کاشت، کنجاله سویا ۲/۵٪ (۱/۱۷۷) و کنجاله سویا ۷/۵٪ (۱۴/۲۳۱) درصد براساس ماده خشک) نسبت به سایر مکمل‌ها بیشتر بود. در حالی که میزان فسفر و پتاسیم به ترتیب در بسترها کشت غنی شده با ورمی کمپوست ۵٪ (۰/۸۶ میلی گرم بر گرم ماده خشک) و ورمی کمپوست ۷/۵٪ (۰/۰۵ میلی گرم بر گرم ماده خشک) بیشترین بوده است.

واژه‌های کلیدی: کلش گندم، کارآیی بیولوژیک، فسفر، پتاسیم

۱. استادیاران باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

*: مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: m_mahdavi_88@yahoo.com

مقدمه

قبل از اسپاون زنی برای افزایش عملکرد قارچ‌های صدفی توصیه شده است (۲۳). محتوای تغذیه‌ای بستر کشت می‌تواند توسط مکمل‌های غذایی نیتروژن دار بهبود یابد (۱۶). مکمل غذایی در بستر کاشتی که با آزادسازی کترل شده از اوره و منگز همراه بود دوره محصول‌دهی گونه‌های *Pleurotus* را کاهش داد و باعث افزایش بهره‌وری قارچ خوارکی شد (۱۱) و (۱۶). شیسلر و سیندن (۳۳) گزارش کردند که آرد سویا بهترین مکمل است که غنی از پروتئین و چربی‌ها می‌باشد و تصور می‌شود که آمینو اسیدهای موجود در آرد سویا باعث افزایش رشد می‌سیلیوم قارچ و در نتیجه افزایش عملکرد می‌شوند. افزایش مکمل‌های غنی از نیتروژن منجر به افزایش دما و از بین رفتن می‌سیلیوم قارچ می‌شود (۱۱).

کارآبی ظرفیت بیولوژیک در بسترهای به‌طور غیرمستقیم مناسب بودن بسترهای در کشت نژادهای خاصی از قارچ‌ها را مشخص می‌کند (۲۴). کارآبی بیولوژیک در قارچ صدفی از ۴۵/۲۱ تا ۱۲۵/۷ درصد گزارش شده است (۴). زادرازیل و کامارا (۳۶) گزارش کردند که بیشترین میزان پروتئین توسط اندام بارده در گونه قارچ صدفی فلوریدا در پودر سویا و کلش برنج آسیاب نشده به میزان ۲۶/۶۶٪ وزن خشک و به دنبال آن در پودر سویا (۲۳/۵٪) تولید شده است. دی‌لا فوئته و گوردیلو (۱۲) اظهار داشتند که استفاده از ورمی‌کمپوست به عنوان بستر کشت دارای آثار مثبت در افزایش رشد و عملکرد گونه‌های *Pleurotus* دارد. رودریگز استرادا و رویس (۳۰) گزارش کردند که میزان پتابسیم و فسفر در دو نژاد *Pleurotus eryngii* کشت شده در بسترهای مختلف کشت (پوسته‌های پنبه دانه و خاک اره بلوط) غنی شده با منگنز، مس و سویا در سطوح مختلف به ترتیب در محدوده‌ای از ۲/۹ تا ۳/۴ درصد و ۱/۰ تا ۱/۴ درصد متغیر است. هدف کلی از این تحقیق، بررسی اثر مکمل‌های غذایی پودر یونجه، کنجاله سویا و ورمی‌کمپوست بر عملکرد، کارآبی بیولوژیک، مقدار پروتئین و همچنین میزان عناصر معدنی فسفر و پتابسیم قارچ صدفی می‌باشد.

انسان از بدو پیدایش در جستجوی غذا بوده و احتمالاً یکی از اولین محصولاتی که به عنوان غذا جلب توجه کرده است، قارچ‌ها بوده‌اند. اگرچه سابقه تحقیق در مورد قارچ‌های خوارکی به ابتدای قرن بیستم می‌رسد، اما استفاده از قارچ‌های خوارکی برای مصارف غذایی و دارویی قدمتی به اندازه تاریخ دارد (۱). وجود محدودیت‌های عمدی در مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری در امر کشت و پرورش بسیاری از قارچ‌های خوارکی متدائل، از جمله قارچ تکمه‌ای (*Agaricus bisporus*) و شی‌تاکه (*Lentinula*) و نیز سازگاری و رشد مطلوب قارچ‌های صدفی (*Pleurotus spp.*) در مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری باعث شده تا میزان کشت قارچ‌های خوارکی صدفی در جهان زیاد باشد (۲۷). مهم‌ترین عامل در امر پرورش و تولید قارچ‌های خوارکی، از جمله قارچ‌های صدفی، بهبود عملکرد محصول و رشد قارچ می‌باشد که به عوامل مختلفی از جمله کیفیت بستر کاشت، مقدار اسپاون مصرفی، شرایط محیطی رشد، گونه و نژاد قارچ خوارکی کشت شده، نحوه آماده‌سازی بستر کشت و استفاده از مکمل‌های غذایی بستگی دارد (۵). به‌طور عادی، قارچ صدفی در بسترهای منفرد همانند کلش گندم یا کلش برنج آسیاب نشده کشت داده می‌شود. انواع ضایعات کشاورزی مانند کلش برنج، علوفه ذرت، مغز نارگیل، تغاله نیشکر و محلولی از این ضایعات به‌وسیله تولیدکنندگان مختلف استفاده شده است (۸ و ۲۵). کلش گندم عمدت‌ترین بستر کشت برای رشد قارچ‌های صدفی می‌باشد. اگرچه تولید بیشتر از طریق استفاده از کلش گندم به همراه اضافه کردن مکمل‌هایی که به‌طور قابل توجهی عملکرد در واحد وزن را افزایش می‌دهد، مؤثرتر است (۱۵ و ۳۷).

یلدیز و همکاران (۳۵) استفاده از بستر کشت و مکمل‌های غذایی را پیشنهاد دادند که تأثیر مثبت مکمل غذایی در بستر کشت می‌تواند به خاطر جبران کمبود مواد مغذی باشد. افزودنی‌های مختلفی مانند اوره، سولفات آمونیوم، آرد نخود، آرد سویا، پنبه دانه و شیره قند به عنوان مکمل در بستر کشت

مواد و روش‌ها

را نشان می‌دهد. بعد از برداشت اندام بارده قارچ خوراکی صدفی، تقریباً ۴ هفته پس از کشت، به منظور ارزیابی تأثیر مکمل‌های غذایی، عملکرد اولیه، عملکرد کل (برداشت در سه مرحله) و کارآیی بیولوژیک در هر بستر کشت محاسبه شد. کارآیی بیولوژیک از فرمول زیر محاسبه گردید (۱۰):

$$\frac{\text{وزن تر قارچ برداشت شده}}{\text{وزن خشک بستر کشت}} \times 100 = \text{درصد کارآیی بیولوژیکی}$$

میزان پروتئین اندام بارده با اندازه‌گیری میزان نیتروژن به روش کجلداال (۳) و ضرب آن در عدد $\frac{4}{38}$ محاسبه شد (۲). میزان فسفر با استفاده از روش رنگ‌سنگی و اندیمات مولیبدات اسپکتروفوتومتری و میزان پتاسیم از روش فلیم فتوتمتری اندازه‌گیری شد (۹). آزمایش بهصورت طرح کاملاً تصادفی با ۱۰ تیمار و هر تیمار در سه تکرار انجام شد. تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار SPSS و مقایسه مبانگین‌ها با استفاده از آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح احتمال ۱٪ انجام شد.

نتایج و بحث

الف) عملکرد اولیه و کل

نتایج تجزیه واریانس داده‌ها (جدول ۳) نشان می‌دهد که اثر نوع مکمل غذایی بر عملکرد اولیه و کل در سطح احتمال ۱٪ اختلاف معنی‌دار داشته است. همان‌طور که در جدول ۴ مشاهده می‌شود، بیشترین عملکرد اولیه از بستر کشت حاوی ورمی‌کمپوست ۷/۵٪ به میزان ۸۳۱/۱۹ گرم از هر کیلوگرم وزن تر بستر کشت و کمترین آن از بستر کشت غنی شده با کنجاله سویا ۷/۵٪ به میزان ۴۳۷/۶۲ گرم از هر کیلوگرم وزن تر بستر کشت به دست آمده است. درحالی‌که بیشترین عملکرد کل در تیمار حاوی کنجاله سویا ۲/۵٪ به مقدار ۱۲۳۱/۴۰ گرم از هر کیلوگرم وزن تر بستر کشت و کمترین آن در بستر کشت غنی شده با کنجاله سویا ۷/۵٪ به میزان ۸۳۱/۶۹ گرم از هر کیلوگرم وزن تر بستر کشت تولید شده است. بررسی نتایج حاکی از آن است که اثر مکمل‌های غذایی بر عملکرد قارچ خوراکی صدفی

این تحقیق در سالن پرورش قارچ خوراکی واقع در ایستگاه آموزشی و تحقیقات کشاورزی خلعت پوشان دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز در سال ۱۳۸۹ انجام گرفت. اسپاون قارچ صدفی فلوریدا *Pleurotus florida* (Mont) در شرایط استریل در آزمایشگاه روی دانه‌های گندم (۱۷) تهیه گردید و مایه تلقیح اولیه از شرکت کشت پژوهان دماوند تهیه شد. برای تهیه بستر کشت، کلش گندم خرد شده چند روز در آب قرار داده شد تا خیس بخورد و سپس به مدت ۲ الی ۳ ساعت با آب جوش ضدغونی شد. مکمل‌های غذایی شامل کنجاله سویا، پودر یونجه و ورمی‌کمپوست در چهار سطح (صفر، ۵، ۲/۵ و ۷/۵ درصد وزن تر بستر کشت) به مدت ۴ الی ۵ ساعت خیسانده شده و در اتوکلاو و تحت فشار $1/5$ اتمسفر و دمای 121°C به مدت ۱۲۰ دقیقه استریل گردید. بعد از ضدغونی کردن، مکمل‌های غذایی به بستر کشت افزوده شدند. میزان نیتروژن، فسفر و پتاسیم مکمل‌های غذایی مصرف شده در جدول ۱ درج شده است. مخلوط حاصل درون کیسه‌های پلاستیکی در اندازه 40×80 سانتی‌متر ریخته شد. در داخل هر کیسه ۴ کیلوگرم کلش خیس به همراه مکمل‌های غذایی ریخته شد و سطح آن کمی فشرده شد تا رطوبت کلش حفظ گردد. هم‌زمان با پر کردن، کیسه‌های بستر کشت با ۳ الی ۵ درصد اسپاون قارچ تلیقح شدند. پس از بستن سر کیسه‌ها، آنها را به سالن کشت انتقال داده و از سقف آویزان شدند.

از اولین روز کشت به مدت ۲۵ روز، دما در 24°C سلسیوس ثابت شده و محیط تاریک شد تا این که سطح کلش پوشیده از تارهای سفید رنگ و ظریف قارچ صدفی شود. سوراخ‌هایی به فاصله 20×25 سانتی‌متر و به قطر یک سانتی‌متر در اطراف کیسه‌های کشت شده برای خروج پین ایجاد شد و با آبپاشی مداوم کف سالن رطوبت محیط افزایش داده شد. در این زمان، دما به 20°C کاهش داده شد. در این زمان، نور با شدت $1000-2000$ لوکس ضروری است. جدول ۲ شرایط محیطی برای پرورش قارچ صدفی در طول مدت کشت

جدول ۱. میزان نیتروژن، فسفر و پتاسیم مکمل‌های غذایی مصرف شده

پتاسیم (%)	فسفر (%)	نیتروژن (%)	مکمل غذایی
۰/۲۵	۰/۲۴	۳/۲۴	پور پونجه
۰/۳۳	۰/۶	۷/۹۸	کنجاله سویا
۱/۵۳	۰/۹۵	۱/۱۸	ورمی کمپوست

جدول ۲. شرایط محیطی محل پرورش قارچ خوراکی صدفی

مرحله تشکیل اندام باردهی	مرحله پنجه دوانی اسپاون	پارامتر رشد
۱۸/۵ - ۲۱/۵	۲۴	دما (سلسیوس)
۸۵ - ۹۰	۸۵-۹۵	رطوبت نسبی (%)
۲-۳ بار	۱ بار	تهویه
۱۰۰۰ - ۲۰۰۰	ندارد	نیاز نوری (لوکس در ۲۴ ساعت)

جدول ۳. نتایج تجزیه واریانس اثر مکمل‌های غذایی بر عملکرد، کارآبی بیولوژیک، میزان پروتئین، فسفر و پتاسیم در قارچ صدفی

میانگین مربعات							منابع تغییرات
پتاسیم	فسفر	پروتئین	کارآبی بیولوژیک	عملکرد کل	عملکرد اولیه	درجه آزادی	
۴۵/۶۹ **	۱/۵۱۸ **	۵۹/۷۲۷ **	۴۳۷/۷۲ **	۵۰۰۵۷۰/۱۳۷ **	۳۳۴۱۴/۰۳ **	۹	تیمار
۰/۶۲۴	۰/۰۱۶	۰/۶۲۸	۸۰/۳۰۸	۸۹۲۹/۶۳۷	۶۱۰۴/۶۸	۲۰	خطای آزمایشی
۱۳/۰۴۷	۱۵/۰۲۳	۴/۶۵۶	۹/۷۰۳	۹/۵۷۵	۱۲/۰۹		ضریب تغییرات (%)

**: معنی دار در سطح احتمال ۰/۱

اسیدهای فراوان یا پروتئین‌های قابل دسترس برای میسلیوم قارچ باشد (۳۴). دو مین عاملی که شاید تأثیر بیشتری داشته باشد نسبت C/N مورد استفاده برای کشت قارچ صدفی است، زیرا یکی از فاكتورهای مورد نیاز برای فعالیت آنزیم لیگنینولتیک تولید شده توسط بازیدیومیست‌ها نیتروژن است، که برای تجزیه مواد لیگنوسولوزی موجود در بستر کشت نیاز است. بیشتر مطالعات گذشته ثابت کرده که هم نوع و هم غاظت منابع نیتروژن مهم‌ترین عوامل در تنظیم فعالیت آنزیم لیگنینولتیک تولید شده توسط بازیدیومیست‌ها هستند (۱۴ و ۲۱). این بیانگر آن است که افزایش میزان نیتروژن مواد آلی در بستر کشت، با افزایش عملکرد ارتباط دارد (۲۶).

متفاوت است. به طوری که افزودن مقادیر مناسبی از مکمل‌های غذایی به بستر کشت، عملکرد محصول را به طور معنی‌داری افزایش می‌دهد. نتایج به دست آمده در این مطالعه با نتایج تحقیقات بایسل و همکاران (۶) و رویس (۲۷) مطابقت دارد و همگی بیانگر آن هستند که می‌توان از کنجاله سویا به عنوان بهترین مکمل غذایی برای رسیدن به عملکرد زیاد در کشت قارچ خوراکی صدفی استفاده نمود. افزایش میانگین عملکرد قارچ صدفی با مکمل غذایی کنجاله سویا در مقایسه با سایر مکمل‌ها شاید به خاطر تأثیر افزودن مکمل غذایی حاوی ترکیبات غذایی قابل دسترس و قابل جذب برای قارچ صدفی باشد (۶). این افزایش ممکن است به دلیل وجود آمینو

جدول ۴. میانگین اثر مکمل‌های غذایی بر عملکرد، کارآبی بیولوژیک، پروتئین و عناصر معدنی قارچ خوراکی صدفی فلوریدا

تیمار	وزن تر بستر کاشت)	(گرم بر کیلوگرم)	عملکرد اولیه	عملکرد کل	کارآبی	پروتئین	فسفر	پتاسیم
شاهد								
پودر یونجه	% ۲/۵	۶۱۳/۰۲ ^{bc}	۸۳۲/۹۵ ^{bc}	۸۱/۹ ^{bc}	۱۱/۲۷ ^c	(درصد بر اساس ماده خشک)	بیولوژیک (میلی گرم بر گرم ماده خشک)	(میلی گرم بر گرم ماده خشک)
پودر یونجه	% ۵	۶۶۷/۲۷ ^{ab}	۹۴۳/۵۶ ^{bc}	۸۹/۳۶ ^{bc}	۱۴/۷۷ ^d	(درصد بر اساس ماده خشک)	بیولوژیک (میلی گرم بر گرم ماده خشک)	۴/۳۸ ^e
پودر یونجه	% ۷/۵	۶۹۳/۹۳ ^{ab}	۱۱۱۵/۸۰ ^{ab}	۱۰۴/۲۱ ^{ab}	۱۸/۵۵ ^b	(درصد)	کارآبی	۱۰/۳۲ ^c
کنجاله سویا	% ۲/۵	۷۴۷/۷۰ ^{ab}	۱۲۳۱/۴۰ ^a	۱۱۷/۱۰ ^a	۲۱/۸۵ ^a	(درصد)	بیولوژیک (میلی گرم بر گرم ماده خشک)	۱۵/۴۵ ^{bed}
کنجاله سویا	% ۵	۵۸۵/۹۴ ^{bc}	۹۶۸/۸۱ ^{bc}	۹۰/۲۱ ^{bc}	۲۲/۴۹ ^a	(درصد)	بیولوژیک (میلی گرم بر گرم ماده خشک)	۱۷/۷۵ ^b
کنجاله سویا	% ۷/۵	۴۳۷/۶۲ ^c	۸۳۱/۶۹ ^c	۷۵/۸۶ ^c	۲۳/۱۴ ^a	(درصد)	بیولوژیک (میلی گرم بر گرم ماده خشک)	۱۶/۷۸ ^{bc}
ورمی کمپوست	% ۲/۵	۶۷۳/۵۳ ^{ab}	۹۷۸/۲۹ ^{bc}	۹۲/۲۲ ^{bc}	۱۱/۹۱ ^e	(درصد)	بیولوژیک (میلی گرم بر گرم ماده خشک)	۱۴/۸۴ ^{cd}
ورمی کمپوست	% ۵	۶۲۲/۷۱ ^{bc}	۱۱۰۳/۴۰ ^{ab}	۱۰۱/۰ ^{ab}	۱۲/۵۱ ^e	(درصد)	بیولوژیک (میلی گرم بر گرم ماده خشک)	۱۷/۷۷ ^b
ورمی کمپوست	% ۷/۵	۸۳۱/۱۹ ^a	۹۸۳/۷۹ ^{bc}	۸۷/۳۵ ^{bc}	۱۶/۰۷ ^{cd}	(درصد)	بیولوژیک (میلی گرم بر گرم ماده خشک)	۲۴/۰۵ ^a

میانگین‌های دارای حداقل یک حرف مشابه، اختلاف معنی‌داری در سطح % ۵ با هم ندارند.

(۱۷). نومن و همکاران (۲۲) کارآبی بیولوژیک در قارچ صدفی فلوریدا کشت شده در بسترهای مختلف کشت (کلش سویا، کاشش برنج آسیاب نشده، کلش گندم و مخلوط آنها) را در دامنه‌ای از ۷۲/۳۶ تا ۷۲/۵۶ درصد بیان کردند.

(ج) درصد پروتئین در اندام بارده با مشاهده نتایج تجزیه واریانس داده‌ها (جدول ۳) نتیجه می‌شود که بین مکمل‌های مختلف در سطح احتمال ۱٪ اختلاف معنی‌داری وجود دارد. مقایسه میانگین سطوح مختلف مکمل‌های غذایی (جدول ۴) نشان داد که بیشترین میزان پروتئین در بستر کشت غنی شده با کنجاله سویا ۷/۵ درصد به میزان ۱۱/۲۵٪ و کمترین آن در بستر کشت فاقد مکمل (شاهد) و به میزان ۱۱/۲۵٪ بر اساس ماده خشک مشاهده شد. زادرازیل (۳۷) مشاهده کرد که وقتی بستر کشت با کنجاله سویا و پودر

نتایج حاصل از تجزیه واریانس داده‌ها (جدول ۳) نشان می‌دهد که اثر مکمل‌های غذایی بر کارآبی بیولوژیک در سطح احتمال ۱٪ دارای اختلاف معنی‌دار است. حداکثر کارآبی بیولوژیک (۱۱۷/۱۰٪) در بستر کشت حاوی کنجاله سویا در سطح % ۲/۵ و کمترین کارآبی بیولوژیک (% ۷۵/۸۶) در بستر کشت غنی شده با کنجاله سویا % ۷/۵ بوده است (جدول ۴). در این آزمایش، اضافه کردن ۲/۵٪ کنجاله سویا و ۷/۵٪ پودر یونجه منجر به افزایش کارآبی بیولوژیک شد. در مورد سایر مکمل‌ها اختلاف معنی‌داری با شاهد ملاحظه نگردید. نتایج مشابه با یافته‌های علم و همکاران (۴) می‌باشد که گزارش نمودند کارآبی بیولوژیک قارچ صدفی در دامنه‌ای از ۴۵/۲۱ تا ۱۲۵/۷ درصد است. این تغییرات عمدتاً به میزان اسپاون، گونه قارچ استفاده شده و مکمل غذایی افزوده شده به بستر کشت بستگی دارد

پتاسیم آن نسبت به دو مکمل دیگر باشد (جدول ۱). میزان مواد معدنی در اندام بارده قارچ براساس نوع گونه، سن، قطر کلاهک و نوع بستر کشت متفاوت است (۱۲).

یونجه غنی‌سازی شدند، نیتروژن موجود در اندام‌های بارده‌ی *Pleurotus sajor-caju* افزایش می‌یابد. احتمال کاهش میزان پروتئین در ورمی‌کمپوست را می‌توان به کاهش میزان نیتروژن نسبت داد که این کاهش ممکن است به علت واکنش آمونیفیکاسیون، تبخیر و ترکیب نیترات باشد (۶ و ۱۲).

نتیجه گیری

بررسی نتایج حاکی از آن است که افزودن مکمل غذایی به بستر کاشت، عملکرد محصول و کارآیی بیولوژیک را در قارچ خوراکی صدفی به طور معنی‌داری افزایش داد. یافته‌ها نشان داد که بیشترین عملکرد کل و کارآیی بیولوژیک در قارچ خوراکی صدفی در بستر کاشت غنی شده با کنجاله سویا٪ ۲/۵ وزن تر بستر کاشت و بیشترین میزان پروتئین در اندام بارده قارچ صدفی با افزودن کنجاله سویا در هر سه سطح (٪ ۵، ٪ ۵ و ٪ ۷/۵ درصد وزن تر بستر کاشت) به دست آمد. بیشترین مقدار پتاسیم و فسفر نیز در بستر کاشت بود، تعیین شد. شاید افزایش عملکرد و کارآیی بیولوژیک در بستر کاشت غنی شده با مکمل غذایی کنجاله سویا به خاطر تأثیر افزودن مکمل غذایی حاوی ترکیبات غذایی قابل دسترس و قابل جذب برای قارچ خوراکی صدفی باشد. اما شاید یکی دیگر از دلایل مهم افزایش عملکرد و کارآیی بیولوژیک در این بستر کاشت، فراوان بودن میزان نیتروژن قابل دسترس در کنجاله سویا نسبت به دو مکمل غذایی دیگر باشد.

د) اثر مکمل‌های غذایی بر غلظت عناصر معدنی

نتایج حاصل از تجزیه واریانس و مقایسه میانگین اثر مکمل‌های غذایی بر مقدار پتاسیم اندام بارده قارچ خوراکی صدفی فلوریدا حاکی از معنی‌دار بودن این اثر در سطح احتمال ٪ ۱ بود (جدول ۳ و ۴). مقایسه میانگین تیمارها در جدول ۴ نشان می‌دهد که سطح ٪ ۷/۵ ورمی‌کمپوست بیشترین مقدار پتاسیم (٪ ۲۴/۰۵) میلی‌گرم در گرم ماده خشک) و بستر کشت حاوی پودر یونجه در سطح ٪ ۲/۵ و بستر کشت فاقد مکمل غذایی به ترتیب به میزان ٪ ۱۰/۸۰ و ٪ ۱۰/۲۳ میلی‌گرم در گرم ماده خشک دارای کمترین مقدار پتاسیم در اندام بارده بودند. اثر مکمل‌های غذایی بر مقدار فسفر در سطح احتمال ٪ ۱ معنی‌دار بود (جدول ۳). مقایسه میانگین تیمارها (جدول ۴) نشان می‌دهد که بیشترین مقدار فسفر (٪ ۵/۸۶ میلی‌گرم در گرم ماده خشک) با کاربرد ورمی‌کمپوست ٪ ۵ و کمترین آن (٪ ۳/۲۳ میلی‌گرم در گرم ماده خشک) در بستر کشت فاقد مکمل غذایی (شاهد) به دست آمده است. ممکن است افزایش مقدار پتاسیم و فسفر در بستر کشت غنی شده با ورمی‌کمپوست به دلیل بالا بودن مقدار فسفر و

منابع مورد استفاده

1. Peyvast, GH.and J. AL fatta. 1386. Edible mushrooms growing. Published Danesh pazir. Pp. 199.
2. Mottaghi, H. 1385. Mushroom *Pleurotus* and other world edible cultivated mushrooms. Published: *Andishe farda*. Pp. 328.
3. Tabatabaie, S. J. 1388. Principles of mineral nautrition of plants. Published: *Tabriz*.pp. 389.
4. Alam, N., S. M. R. Amin and N. C. Sarker. 2007. Efficacy of five different growth regulators on the yield and yield contributing attributes of *Pleurotus ostreatus* (Jacquin ex Fr.) Kummer. *Bangladesh Journal of Mushroom* 1(1): 51-55.
5. Banik, S. and R. Nandi. 2004. Effect of supplementation of rice straw with biogas residual slurry manure on the yield, protein and mineral contents of oyster mushroom. *Industrial Crops and Products* 20: 311-319.
6. Baysal, E., H. Peker, M. K. Yalinkilic and A. Temiz. 2003. Cultivation of oyster mushroom on waste paper with some added supplementary materials. *Bioresource Technology* 89(1): 95-97.
7. Bernal, M., A. F. Navarro, A. Roig, J. Cegarra and D. Garcia. 1996. Carbon and nitrogen transformation during composting of sweet sorghum bagasse. *Biology and Fertility of Soils* 22: 141-148.

8. Bisaria, R., M. Madan and V. S. Bisaria. 1987. Biological efficiency and nutritive value of *Pleurotus sajor-caju* cultivated on different agro-wastes. *Biological Wastes* 19: 239-255.
9. Caglarirmak, N. 2007. The nutrients of exotic mushrooms (*Lentinula edodes* and *Pleurotus* species) and an estimated approach to the volatile compounds. *Food Chemistry* 105: 1188-1194.
10. Chang, S. T., D. W. Lau and K. Y. Cho. 1981. The cultivation and nutritional value of *Pleurotus sajor-caju*. *European Journal of Applied Microbiology and Biotechnology* 12: 58-62.
11. Curvetto, N. R., D. Figlas, R. Devalis and S Delmastro. 2002. Growth and productivity of different *Pleurotus ostreatus* strains on sunflower seed hulls supplemented with N-NH₄⁺ and/or Mn (II). *Bioresource Technology* 84: 171-176.
12. De la Fuente, M. and R. M. Gordillo. 2002. Developing technology to grow mushrooms from recycled urban waste and food scraps-paper wastes (vermicompost). Available online at <http://www.calrecycle.ca.gov/organics/farming/agdemos/Mushroom/MushPoster.pdf>.
13. Demirbas, A. 2001. Concentrations of 21 metals in 18 species of mushrooms growing in the east Black Sea region. *Food Chemistry* 75: 453-457.
14. Galhaup, C., H. Wagner, B. Hinterstoisser and D. Haltrich. 2002. Increased production of laccase by the wood-degrading basidiomycete *Trametes pubescens*. *Enzyme and Microbial Technology* 30: 529-536.
15. Laborde, J., P. Clauzel, O. Crabos and J. Delmas. 1985. Practical aspects of *Pleurotus ostreatus* spp. Cultivation Mushroom Information Part 1.2(4): 16-25, and Part 2.2(5): 18-31.
16. Lelley, J. J. and A. JanBen. 1993. Productivity improvement of oyster mushroom substrate with a controlled release of nutrient. *Mushroom News* 41: 6-13.
17. Mane, V. P., S. S. Patil, A. A. Syed and M. M. V. Baig. 2007. Bioconversion of low quality lignocellulosic agricultural waste into edible protein by *Pleurotus sajor-caju* (Fr.) Singer. *Journal of Zhejiang University Science* 8(10): 745-751.
18. Manzi, P., A. Aguzzi and L. Pizzoferrato. 2001. Nutritional value of mushrooms widely consumed in Italy. *Food Chemistry* 73: 321-325.
19. Martins, O. and T. Dewes. 1992. Loss of nitrogenous compounds during composting of animal wastes. *Bioresource Technology* 42: 103-111.
20. Mattila, P., K. Konko, M. Eurola, J. M. Pihlava, J. Astola, L. Vahteristo, V. Hietaniemi, J. Kumpulainen, M. Valtonen and V. Piironen. 2001. Contents of vitamins, mineral elements and some phenolic compounds in cultivated mushrooms. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 49: 2343-2348.
21. Mikiashvili, N., V. Elisashvili, S. Wasser and E. Nevo. 2005. Carbon and nitrogen sources influence the ligninolytic enzyme activity of *Trametes versicolor*. *Biotechnology Letters* 27: 955-959.
22. Noman, S. Md., S. M. Kamrul Hasan Chowdhury, S. R. Mondal, S. K., Md. Adhikary, Md. Yamin Kabir and Md Akhtaruzzaman. 2009. Comparative study on the growth and yield of oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) on different substrates. *Bangladesh Journal of Mushroom* 3(2): 63-71.
23. Ralph, H. and J. R. Kurtzman. 1994. Nutritional needs of mushroom and substrate supplements. PP. 106-110. In: Nair, M. C. (Ed.), *Advances in Mushroom Biotechnology*, Scientific Publishers, Jodhpur, India.
24. Ragunathan, R. and K. Swaminathan. 2003. Nutritional status of *Pleurotus* spp. grown on various agro- wastes. *Food Chemistry* 80: 371-375.
25. Ramamoorthy, V., B. Meena, M. Muthusamy, K. Seetharaman and D. Alice. 1999. Composting coir pith using lignocellulosic fungi for the management of root rot of black gram. *Mushroom Research* 8: 13-17.
26. Royes, D. J. and B. D. Bahler. 1988. The effect of alfalfa hay and delayed- released nutrient on biological efficiency of *Pleurotus sajor-cajo*. *Mushroom Journal of Tropics* 8: 59-65.
27. Royse, D. J. 2002. Influence of spawn rate and commercial delayed release nutrient levels on *Pleurotus cornucopiae* (oyster mushroom) yield, size and time to production. *Applied Microbiology and Biotechnology* 58: 527-531.
28. Royse, D. J. 2003. Cultivation of oyster mushrooms. College of Agricultural Sciences, Pennsylvania State University, University Park, PA.
29. Royse, D. J., T. W. Rhodes, S. Ohga and J. H. Sanchez. 2004. Yield, mushroom size and time to production of *Pleurotus cornucopiae* (oyster mushroom) grown on switch grass substrate spawned and supplemented at various rates. *Bioresource Technology* 91(1): 85-91.
30. Rodriguez Estrada, A. E. and D. J. Royse. 2007. Yield, size and bacterial blotch resistance of *Pleurotus eryngii* grown on cottonseed hulls/oak sawdust supplemented with manganese, copper and whole ground soybean. *Bioresource Technology* 98(10): 1898-1906.
31. Sharma, S. and M. Madan. 1993. Microbial protein from leguminous and non-leguminous substrates. *Acta Biotechnologica* 13: 131-139.

32. Shashirekha, M. N. S. Rajarathnam and Z. Bano. 2002. Enhancement of bioconversion efficiency and chemistry of the mushroom, *Pleurotus sajor-caju* (Berk and Br.) Sacc. produced on spent rice straw substrate, supplemented with oil seed cakes. *Food Chemistry* 76(1): 27-31.
33. Schisler, L. C. and J. W. Sinden. 1996. Nutrient supplementation of mushroom compost at casing: vegetable oils. *Canadian Journal of Botany* 44: 1063-1069.
34. Upadhyay, R. C., R. N. Verma, S. K. Singh and M. C. Yadav. 2002. Effect of organic nitrogen supplementation in *Pleurotus* species. *Mushroom Biology and Mushroom Products*: 225-232.
35. Yildis, S., U. S. Yildis, E. D. Gezer and A. Temiz. 2003. Some lignocellulosic wastes used as raw material in cultivation of the *Pleurotus ostreatus* culture mushroom. *Process Biochemistry* 38(3): 301-306.
36. Zadrazil, F. and D. N. Kamara. 1997. Edible mushroom. PP. 14-25. In: Anke, T. (Ed.), *Fungal Biotechnology*, Chapman and Hall.
37. Zadrazil, F. 1980. Influence of ammonium nitrate and organic supplements on the yield of *Pleurotus sajor-caju* (Fr.). *European Journal of Applied Microbiology and Biotechnology* 9: 243-248.
38. Zadrazil, F. and K. Grabbe. 1983. Edible mushrooms. *Biotechnology* 3: 145-187.