



Farmer FIRST Programme फार्मर फर्स्ट प्रोग्राम

(Agricultural Extension Division)

(कृषि प्रसार विभाग)

Indian Council of Agricultural Research

भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद

ऑयस्टर मशरूम उत्पादन तकनीक

- बैग भरने के 15–20 दिन पश्चात् मशरूम का सफेद जाल पूरे पालीथीन में फैल जाता है, उसके बाद बैग को रस्सी की सहायता से लटका दें व पालीथीन को सावधानीपूर्वक ब्लेड की सहायता से फाड़ दें।
- पालाथीन फाड़ने के बाद रोजाना 2–3 बार पानी का छिड़काव करें, जिससे 3–4 दिन में मशरूम निकलना प्रारंभ हो जाता है।
- जब मशरूम के छत्रक किनारे से मुड़ने लगे तो उसे घड़ी की सुई के विपरीत दिशा में मोड़कर तोड़ दें।
- इस तरह एक बैग से 3–4 बार मशरूम की तुड़ाई की जा सकती है।
- इस बैग से मशरूम निकलना बंद हो जाय जो उसका उपयोग खाद (वर्मीकम्पोस्ट) बनाने के लिए कर सकते हैं।



सावधानियाँ

1. अच्छी गुणवत्ता युक्त शुद्ध बीज (स्पान) का चुनाव करना चाहिए।
2. माध्यम (पैराकुट्टी) को अच्छी तरह निजर्मीकृत करना चाहिए एवं सभी चरणों में साफ-सफाई का विशेष ध्यान रखना चाहिए।
3. निजर्मीकरण के पश्चात् माध्यम को उचित नमी स्तर तक सुखा लें। अधिक नमी की अवस्था में खराब होने का भय रहता है। तथा मशरूम की फफूंदी देरी से फैलती है।
4. मशरूम उत्पादन हेतु प्रयुक्त कमरे की भलीभांति साफ-सफाई करनी चाहिए तथा बैग टांगने से पहले फार्मलिन का छिड़काव करें।
5. बैग भरने के बाद समय-समय पर निरीक्षण करते रहना चाहिए तथा जिस बैग में संक्रमण दिखाई दे उसे तुरंत हटा देना चाहिए जिससे अन्य स्वस्थ बैग में उसका संक्रमण न हो।
6. बैग से पॉलिथीन हटाने के बाद दिन में 2 से 3 बार पानी छिड़काव करते रहना चाहिए जिससे पर्याप्त नमी बनी रहे।
7. मशरूम को सामान्य तापमान पर अधिक दिनों तक सुरक्षित नहीं रखा जा सकता अतः उत्पादन के पूर्व ही इसके विपणन या उपयोग की सुनिश्चित व्यवस्था कर लेनी चाहिए।
8. बाजार के मांग के अनुरूप ही चक्र बनाकर उत्पादन किया जाना चाहिए ताकि ताजा मशरूम समय रहते उपभोक्ता तक पहुंच सके एवं लगातार उत्पादन मिल सके।
9. मशरूम को चूहे अत्यधिक नुकसान पहुंचाते हैं जिससे बचाव की समुचित व्यवस्था करनी चाहिए तथा चूहेदानी या चूहेनाशक दवा का उपयोग किया जाना चाहिए।

प्रस्तुतकर्ता :

पी. मूवेन्थन, मुरली बास्करन, अनिल दीक्षित, के. सी. शर्मा,
पी. एन. शिवलिंगम, अमित कुमार गुप्ता, अमित दीक्षित,
उत्तम सिंह, कन्हैया जायसवाल एवं एच. के. सिंह।

प्रकाशक :

निदेशक

भा.कृ.अनु.प.–राष्ट्रीय जैविक स्ट्रेस प्रबंधन संस्थान

बरोडा, रायपुर, छत्तीसगढ़– 493225

फोन – 0771-2225333

वेबसाइट – www.nibsm.org.in



ICAR - National Institute of Biotic Stress Management

भा.कृ.अनु.प. – राष्ट्रीय जैविक स्ट्रेस प्रबंधन संस्थान

Baronda, Raipur, Chhattisgarh - 493225, Ph. 0771-2225333

बरोडा, रायपुर, छत्तीसगढ़ - 493225, फो. 0771-2225333

Website : www.nibsm.org.in



परिचय

मशरूम एक प्रकार का फफूंद का फलनकाय है जिसे हम भोज्य पदार्थ के रूप में उपयोग करते हैं। छत्तीसगढ़ में सभी जगहों पर खरीफ में धान की फसल ली जाती है जिससे धान का पुआल पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध रहता है जिसे कृषक अपने अतिरिक्त आमदनी के लिए इसका उपयोग कर सकते हैं जिससे उनके अतिरिक्त आमदनी के साथ-साथ एक पौष्टिक खाद्य पदार्थ भी मिल जाता है। मशरूम में पर्याप्त मात्रा में प्रोटीन, फोलिक एसिड, विटामिन तथा मिनरल्स होते हैं। मशरूम पौष्टिक, रोगरोधक, स्वादिष्ट तथा विशेष महक के कारण आधुनिक युग का एक महत्वपूर्ण खाद्य आहार है। यह स्वास्थ्य के लिए बहुत लाभप्रद है तथा यह पूर्ण रूप से लाभकारी व्यवसाय के रूप में कम स्तर पर प्रारंभ कर सकते हैं। इसके लिए बहुत तकनीकी ज्ञान की आवश्यकता नहीं होती। इसे कामकाजी महिलाएं भी आसानी से कर सकती हैं। गर्मियों में उपयुक्त वातावरण बनाकर इसे वर्षभर उगाया जा सकता है।



आवश्यक सामग्री

1. पैरा कुट्टी- 10 कि.ग्रा.
2. मशरूम बीज(स्पान) - 1 कि.ग्रा.
3. पानी- 100 लीटर
4. फार्मेलिन- 125 मि.ली.
5. बाविस्टीन- 7.5 ग्राम



विधि:-

- सर्वप्रथम एक प्लास्टिक के ड्रम में 100 लीटर पानी लें। इसमें 125 मि.ली. फार्मेलिन और 7.5 ग्राम बाविस्टीन को अच्छी तरह घोल लें।
- इसके पश्चात् 10 कि.ग्रा. पैरा कुट्टी को उसमें धीरे-धीरे डुबाते जाएं।
- फिर ड्रम को पालीथीन से ढंक दें, ताकि उसमें उपस्थित कीटाणु नष्ट हो सकें।
- अब इसे 12 से 14 घंटे के लिए रख दें।
- तत्पश्चात् ड्रम के पानी को निथार दें एवं पैरा कुट्टी को साफ हवादार स्थान में फैला दें, इसे इतना सूखने दें कि हाथ में लेकर दबाने पर पानी की बूंद ना टपके, पर हाथ गीला हो जाए।
- उसके बाद 5 किलो आकार के पालीथीन में उपचारित कुट्टी को डालते जायें व हल्के-हल्के दबाते रहें।
- 2-3 इंच के लगभग कुट्टी डालें फिर पालीथीन के किनारे किनारे मशरूम के बीज डालें, फिर उपचारित कुट्टी इस तरह एक पालीथीन में मशरूम के बीज की 4-5 सतह आती है।
- फिर पालीथीन के ऊपरी हिस्से को अच्छी तरह बांध दें व पिन की सहायता से 10-15 छेद कर दें ताकि अतिरिक्त नमी बाहर निकल सके।
- तैयार बैग को साफ सुथरे बंद कमरे में रख दें व निरीक्षण करते रहें, किसी बैग में हरा या काला धब्बा दिखाई दे तो उसे तुरंत बाहर कर दें।

