

Spis treści

Od Autora 9

Wstęp 11

1. Przemiany w technologii produkcji pieczarki 13

2. Proces uprzemysławiania uprawy pieczarki 15

2.1. Wzrost wielkości, ujednoczenie technologii i przekształcanie gospodarstwa rolnego w przedsiębiorstwo przemysłowe 15

2.2. Proces integracji w produkcji pieczarki na rynek świeży 16

3. Produkcja pieczarki to produkcja żywności 18

3.1 Certyfikacja produkcji pieczarki 18

3.1.1. Wdrażanie zasad certyfikacji 20

3.2. Kontrola pozostałości 21

3.3. Uregulowania dotyczące jakości pieczarek 22

4. Rynki i ich oczekiwania jakościowe 30

4.1 Pieczarka świeża 31

4.1.1. Główne rynki zbytu 32

4.1.2. Organizacja zbytu 35

4.2. Pieczarka przetworzona 36

5. Systemy uprawy 38

6. Przejście z fazy II do III 41

6.1 Różnica między przerastaniem w masie a przerastaniem w kostkach lub na półce 41

6.2. Różnice między uprawą pieczarki na podłożu fazy III i uprawą na podłożu fazy II 41

7. Warunki techniczne produkcji pieczarki 52

7.1 Budynki i wyposażenie 52

7.2. Mechanizacja 54

7.2.1. Maszyny i urządzenia do zbioru 59

8. Surowce i zasady ich doboru 63

8.1 Podłoże 63

8.1.1 Cechy podłoża produkowanego w Polsce 63

8.2. Okrywa 68

8.2.1. Okrywy produkowane w Polsce 70

8.3. Grzybnia 72

8.3.1 Rasy pieczarki białej 72

8.3.2 Rasy pieczarki brunatnej 74

8.4. Dodatki białkowe 76

9. Programowanie uprawy 77

10. Uprawa 79

10.1 Prowadzenie zapisów uprawy 79

10.2. Określenie celu uprawy 79

- 10.3. Czynniki decydujące o ilości podłoża nakładanego na półkę 80
 - 10.4. Załadunek podłoża luzem 81
 - 10.4.1. Załadunek ręczny 81
 - 10.4.2. Załadunek mechaniczny 82
 - 10.5. Układanie kostek podłoża fazy III na półkach 86
 - 10.6. Nakładanie okrywy 88
 - 10.6.1. Zasady doboru okrywy 88
 - 10.6.2. Przygotowanie do nakładania 88
 - 10.6.3. Nakładanie ręczne i mechaniczne 90
 - 10.7. Wlewanie wody do podłoża i okrywy z kakingiem 94
 - 10.7.1. Zasady wlewania wody w podłoże 94
 - 10.7.2. Wprowadzanie wody do podłoża 94
 - 10.8. Wlewanie wody tylko do okrywy 101
 - 10.9. Czesanie 103
 - 10.10. Uprawa od szoku do zakończenia zbioru 104
 - 10.10.1. Warunki skutecznej kontroli mikroklimatu w hali uprawowej 104
 - 10.11. Regulowanie liczby i tempa wiązania zawiązków (szok) pieczarki ras heterozyjnych 107
 - 10.11.1. Ocena pojawiania się grzybni, ustalenie rodzaju szoku 107 i momentu jego rozpoczęcia
 - 10.11.2. Prowadzenie szoku 108
 - 10.11.3. Wzrost zawiązków 120
 - 10.11.4. Zasady utrzymania mikroklimatu w hali uprawowej w okresie owocowania i zbioru 127
 - 10.11.5. Podlewanie 131
 - 10.12. Prowadzenie poszczególnych rzutów 136
 - 10.12.1. Prowadzenie pierwszego rzutu 136
 - 10.12.2. Prowadzenie drugiego rzutu 139
 - 10.12.3. Prowadzenie trzeciego rzutu 140
 - 11. Zbiór i przygotowanie do sprzedaży 142**
 - 11.1. Zbiór ręczny 142
 - 11.1.1. Zbiór selektywny 143
 - 11.1.2. Zbiór selektywny uproszczony 144
 - 11.1.3. Organizacja zbioru 152
 - 11.1.4. Kontrola kosztów zbioru 156
 - 11.1.5. Postępowanie po zbiorze, przechowanie i transport 156
 - 11.2. Zbiór mechaniczny 157
- 12. Ocena uzyskanych wyników 159**
- 13. Podstawowe choroby i szkodniki oraz ich związek z warunkami uprawy 160**
- 13.1. Zasady higieny 161
 - 13.2. Choroby 164

- 13.2.1. Gipsówka brunatna 166
- 13.2.2. Czernidlaki 166
- 13.2.3. Zielone pleśnie 166
- 13.2.4. Zagnicie podłoża na styku z okrywą 168
- 13.2.5. Biała zgnilizna 169
- 13.2.6. Sucha zgnilizna 170
- 13.2.7. Daktylium 170
- 13.2.8. Rdzawa plamistość pieczarek 172
- 13.2.9. Jamkowatość 172
- 13.2.10. Choroby wirusowe 172
- 13.2.11. Bezbłaszkwatość 173
- 13.2.12. Mufloniastość 173
- 13.2.13. Deformacje owocników 173
- 13.2.14. Łzawienie pieczarek 173
- 13.2.15. Overlay 173
- 13.2.16. Stroma 174
- 13.2.17. Łuskwatość 174
- 13.2.18. Spękania i czarne nekrozy 174
- 13.3. Szkodniki 174
 - 13.3.1. Muchówki 174
 - 13.3.2. Roztocze 175
 - 13.3.3. Nicienie 176
 - 13.3.4. Myszy 177
- 14. Przygotowanie pieczarkarni do nowej uprawy 178**
- 15. Zalecenia chemicznej ochrony pieczarki na lata 2008,2009 179**