
Biuletyn Producenta Pieczarek 4/2020

Ostatni w tym roku numer Biuletynu dostarcza szereg ciekawych informacji branżowych. Szczególnie interesujący jest artykuł prof. B. Muszyńskiej o właściwościach dietetycznych i leczniczych pieczarki. O ile właściwości dietetyczne są dość dobrze znane o tyle wiedza o jej właściwościach leczniczych jest mało znana jej producentom i konsumentom. Z tych właściwości najciekawsze wydaje się działania antyoksydacyjne i immunostymulujące. Znaczenie ich rośnie w miarę rozprzestrzeniania się chorób cywilizacyjnych, głównie chorób nowotworowych i układu sercowo-naczyniowego oraz związanych z zapaleniem tkanki łącznej. Pieczarka w diecie ma także wpływ na aktywność antyproliferacyjną organizmu człowieka wpływającą na zachorowania na łuszczycę oraz w leczeniu i zapobieganiu cukrzycy. Wyciągi z pieczarki wykazują działanie antydrobnoustrojowe w stosunku do wielu mikroorganizmów w tym i gronkowca złocistego. Ważną rolę w żywieniu człowieka mają polisacharydy, które zawiera pieczarka, mające istotny wpływ na poziom cholesterolu.

Problem stymulowania wzrostu spożycia pieczarki jest ciągle istotnym wyzwaniem dla branży. To właśnie właściwości lecznicze powinny dominować w prowadzonej przez branżę promocjach. Promocja to istotny temat poruszany na konferencji z okazji Rosyjskich Dni Pieczarki przez S. Judkiewicza. Znajdziemy tam takie zagadnienia jak sprzedaż internetowa, promocja marki własnej, współpraca z dyskontami czy też na temat roli producentów w działaniach promocyjnych. Na konferencji zaprezentowano problem z pozycji kilku krajów Europy w tym interesującego nas rynku Wielkiej Brytanii. Bardzo interesujące jest zapoznanie się z działaniami polskiej branży w artykule M. Spychała. Porównanie krajowych działań z innymi krajami pokazuje jak mało poświęca się uwagi w działaniach branży w tym zakresie. Obecna krajowa strategia ma opierać się na współpracy z innymi producentami owoców i warzyw. Branża ma opinię tej, która wnosi dużo środków finansowych na wspieranie ich promocji a korzysta z niej jedynie symbolicznie. Ma to szansę się zmienić. Zorganizowana konferencja w tym temacie ma odbyć się pod koniec roku i może dostarczyć nowych informacji o wspólnym działaniu.

Okrywa była przedmiotem konferencji on- line na Ukrainie. Jej przebieg przedstawiają organizatorzy na łamach Biuletynu. Zamieszczony jest także w tym numerze mój komentarz. Na tym tle watro zapoznać się z działaniami na rzecz produkcji okrywy bez torfu.

Wydarzeniem branżowym było ukazanie się książki P.C.J. Veddera i M. Munckhof-Vedder *Modern mushroom growing harvesting 2020*. Moja recenzję tej książki znajduje się w tym numerze Biuletynu.

O skuteczności fungicydów w zwalczaniu suchej zgnilizny pisze w swoim artykule J. Tarnowska-Szumigaj. Wnioski z jego literatury nie są zbyt pocieszające. Maleje skuteczność fungicydów proponowanych do ochrony pieczarki przed chorobami grzybowymi w szczególności, gdy zaleca się ich coraz niższe dawki. Podstawą sukcesu w unikaniu strat powodowanych przez choroby i szkodniki jest zintegrowana ochrona pieczarki. Tym samym rośnie znaczenie działań profilaktycznych. O wpływie Biomexu na *daktylium* można znaleźć informację w sprawozdaniu z badań grupy wykonawców kierowanej przez MEXEO z Kędzierzyna-Koźla.

Swoje poglądy na temat kontroli chorób w uprawie pieczarki przedstawia W. Konieczny. Zwraca on uwagę na ważną rolę higienistek w zapobieganiu strat powodowanych przez choroby. Tym większe im większa jest pieczarkarnia.

Krótki komentarz do problemu muchówek. W uprawie pieczarki na podłożu fazy III podstawowe zagrożenie stanowi nalot muchówek, które mogą przenosić zarodniki chorób grzybowych będących przyczyną infekcji pierwotnych w pieczarkarni już na pierwszym rzucie. Zagrożenie to związane jest

z temperaturą powietrza, która umożliwia ich przemieszczanie. Obecnie zagrożenie to trwa prawie cały rok. Wynika to z braku niskich temperatur; kilku stopni poniżej 0°C. Muchówki są w większych obiektach praktycznie stale wabione przez zapach grzybni, gdyż załadunek podłoża fazy III odbywa się kilka razy w tygodniu. Jakość podłoża nie ma tu znaczenia. Podstawą ich zwalczania jest eliminacja dorosłych owadów w trakcie i po załadunku. Przy braku odpowiednich środków owadobójczych warto zwrócić uwagę na nowy sposób zwalczania przez gazowanie ClO₂, jaki proponuje MEXEO, utrzymywanie szczelności oraz łapek w halach uprawowych.

Zielone pleśnie już stale towarzyszą uprawie pieczarki. O tym zagadnieniu pisze autor przedstawiając aktualną wiedzę w tym zakresie.

Swoje opinie i wiedzę o aktualnych problemach branży i jej historii znaleźć można w artykułach K. Szudygi.

Osoby zainteresowane bocznikiem znajdą refleksje Grzeszka wynikające z konferencji zorganizowanej w ramach Rosyjskich Dni Pieczarki. O właściwościach leczniczych bocznika piszą autorzy z UP z Poznania.

Obecne są stałe rubryki o cenach pieczarki ich eksporcie i zagadnieniach prawnych związanych z prowadzeniem biznesu.

Zachęcam do lektury w okresie Świątecznym.

Przyłączam się do Życzeń Noworocznych Redakcji Biuletynu.

Aktualności: Na Stronie SBGU ukazała się następująca informacja o sytuacji na rynku niemieckim:

"Sprzedaż była stale wyższa niż w normalnych czasach. Ale jest również oczywiste, że ludzie gotują więcej w domu, gdy gastronomia jest zamknięta. Co ciekawe, do wzrostu sprzedaży przyczyniły się pieczarki brunatne, mimo że w gastronomii na talerze trafiają głównie grzyby białe. Nie spodziewaliśmy się tego. Było dla nas jasne, że sprzedaż pieczarek brunatnych będzie wyższa niż w innych latach. Ale fakt, że przejście na pieczarki brunatne będzie tak wielkie, był dla nas bardzo zaskakujący i oczywiście stanowił również problem z możliwością dostarczenia tych ilości naszym klientom w ogóle."

Skąd wziął się problem? Wynika to z niewielkich założeń brunatnych pieczarek w Polsce. To skutek zeszłorocznych zakłóceń w ich zbycie. Przypomnę, że pieczarkę białą jest łatwiej zagospodarować w przypadku nadwyżek poprzez przeznaczenie ich na przetwórstwo. natomiast w przypadku nadmiaru pieczarek brązowych i bocznika trzeba je utylizować.