

BIULETYN PRODUCENTA PIECZAREK - PIECZARKI 2/2020

To numer Biuletynu, który powstał przed pandemią a otrzymaliśmy go w jej trakcie. Czy i jakie zmiany odcisnęła ona na treści i formę Biuletynu? Tego powinniśmy dowiedzieć się pod koniec czerwca. Redakcja działa normalnie i przygotowuje kolejny jego numer.

W tym numerze Biuletynu dominującym zagadnieniem jest ochrona pieczarki. Kolejny numer będzie zawierał ich chyba jeszcze więcej, bo będzie w nim publikowany Terminarz.

Wielkość informacji o problematyce ochrony pieczarki wartę jest szerszego przeanalizowania. Jej wynik zamierzam przedstawić w następnym numerze Biuletynu. Obecnie chciałbym zwrócić uwagę na jedną z propozycji zawartą w artykule „Źródła” W. Koniecznego (s. 29-32). Moją uwagę zwróciło zamieszczone zdjęcie nr 4 na stronie 32 przedstawiające wentylator wyciągowy, który „może ograniczyć infekcje z korytarza”. Nie chciałbym polemizować z autorem, czy rzeczywiście korytarz jest źródłem infekcji wewnętrznych. Jeżeli tak to odnosić się może do infekcji daktylium, gdyż jego zarodniki przenoszą się bardzo łatwo z prądem powietrza. Zastanawia mnie tylko fakt, że powietrze wyrzucane jest poza pieczarkarnię bez jego filtrowania. Co się dzieje dalej z zarodnikami? Jeżeli założymy, że czerpnie świeżego powietrza do hal uprawowych mają skuteczne filtry a wyciąg wyłączony jest w trakcie załadunku hal to brak oczyszczania powietrza z korytarzy nie będzie stanowił problemu. Chyba, że jest ich tak mało, że nie stanowią zagrożenia. Oznaczałoby to, że rolą tego wentylatora jest niedopuszczanie do przedostawania się powietrza z korytarza ze względu na zbyt niskie nadciśnienie w halach uprawowych. Oczywiście pozostaje pytanie w takiej sytuacji, jeżeli będzie wyciągane powietrze z hali uprawowej zainfekowanej daktylium? To może być problem.

Drugim zagadnieniem poruszonym w tym numerze jest odparowanie w artykule „Odparowanie w liczbach” W. Grzeszka s. 33-36. Z liczbami się nie dyskutuje. Chciałbym tylko podzielić się moją refleksją w tym temacie. Sterowanie zachowaniem się grzybni na powierzchni okryw, zawiązków i owocników to ciągle nierozwiązany problem. Będzie on tak długo jak nie będzie spełniony postulat sterowania bezpośredniego z ich zachowaniem poprzez pomiar ich stanu i zachowania. Zgłaszam ten postulat od kilku lat. Może wydawać się nierealny? Czy na pewno? Takie rozwiązania są już stosowane i wdrażane w odniesieniu do roślin uprawianych w pomieszczeniach zamkniętych.

Obecnie ma kilka podejść do tego jak sterować odparowaniem. Wszystkie one zakładają dostosowywanie parametrów mikroklimatu do spodziewanego zachowania grzybni, zawiązków i owocników poprzez wpływ na poziom parowania. Jak można scharakteryzować te podejścia? Dominuje pogląd propagowany przy M. Oudena, że jest to sztuka, którą mogą skutecznie opanować, niektórzy poprzez praktykę. Do sterowania wykorzystuje się doświadczenie. To no wskazuje jak należy korygować przebieg odparowania. Drugie podejście skupia się na kształtowaniu parametrów powietrza, głównie wilgotności względnej lub bez względnej. Sterowanie polega na zmianie poziomu wartości wybranej wilgotności w reakcji na zachowanie pieczarki w hali. Tylko niektórzy jak autor próbują racjonalizować to zadanie w oparciu o wskazane obliczenia. Inne podejście wynika z ciągłego obserwowania zachowania się pieczarki oraz zmiany parametrów powietrza zewnętrznego

i wykorzystywanie sterownik, który ma zaprogramowany przebieg mikroklimatu w poszczególnych fazach do tego, aby zmienić mikroklimat zgodnie z ich oczekiwaniami. To ostatnie, czyli pieczarka w centrum zainteresowania, prognoza zmian jej zachowania wyznacza zmiany a sterownik to tylko narzędzie, które ma dognać wskazaną zmianę i ją utrzymać. To ci chyba najlepiej sobie radzą ze sterowaniem zachowania grzybni zawiązków i owocników.

Nie należy zapominać, że parowanie w pieczarkarni nie jest w pełni tożsame z transpiracją - parowaniem z powierzchni grzybni, zawiązków czy owocników. To istotnie komplikuje sterowanie.

Aktualności

Branża powraca powoli do normalności po szoku spowodowanym zamykaniem granic i ograniczeniami możliwości pełnego zbytu pieczarki i ograniczeniem produkcji podłoża. Potencjał wykorzystywał jest w granicach 80% a szacuje się, że w drugiej połowie roku produkcja utrzymywała się będzie na poziomie 90% produkcji z końca roku. Część braków podłoża zastąpiono importem. Proces stabilizacji to okres około 2 -3 miesięcy.

Potencjalnym zagrożeniem dla poszczególnych zakładów jest wystąpienie infekcji koronawirusem wśród załogi.

dr Nikodem Sakson