



MEXEO WIESŁAW HRECZUCH
ul. ENERGETYKÓW 9
47-225 KĘDZIERZYN-KOŹLE

WWW.MEXEO.PL
MEXEO@MEXEO.PL
BIURO@MEXEO.PL

Tel.: +48-77-4873810
Fax.: +48-77-4873811

NIP 749-137-55-74
REGON 532327597



MEXEO, 30.08.2021 r.

40 kg/m² w USA

Na świecie uprawia się pieczarki wykorzystując dwa podejścia, jak podaje Mushroom Matter z 21 lipca tego roku w artykule "Krytyczne porównanie holenderskich i amerykańskich strategii uprawy pieczarek" napisanego przez Raya Sampa *Agari Culture Mushroom Consulting Services*. Pierwsze określane jest jako amerykańskie, drugie jako niderlandzkie, europejskie. W podejściu amerykańskim wykorzystuje się duże ilości podłoża fazy II; 120 kg/m², o długim okresie kompostowania; mało aktywne i ładowane na półki lub w skrzyni drewniane. Pozwala to na uzyskiwanie plonów na poziomie 37 -43 kg/m². W Europie uprawę prowadzi się na podłożu fazy III o krótkim okresie kompostowania, dużej aktywności, w ilości średnio 85 kg/m² osiągając plony 25 - 35 kg/m². Oznacza to, że system europejski nie pozwala na maksymalne wykorzystanie hal uprawowych, gdyż plony są niższe w porównaniu do amerykańskich. Jakość pieczarek w systemie amerykańskim jest niższa niż w Polsce. Informacja o osiągniętych plonach w trzech rzutach na rynek świeży w systemie amerykańskim pozwala odpowiedzieć twierdząco na pytanie czy plony pieczarek na poziomie 40 kg/m² jest plonem realnym w warunkach polskich. Odpowiedź z punktu widzenia wyników amerykańskich wskazuje, że jest on możliwy i zależy od podłoża. Szerzej piszę o tym w Pieczarka BPP numer 3 bieżącego roku.

W Europie i Stanach utrzymuje się to samo wyzwanie: jak utrzymać rentowność uprawy przy stałych cenach za pieczarki, a rosnących kosztach jej produkcji. Odpowiedzią jest wzrost plonów. W Stanach koszty są już na poziomie 35 -38 kg/m². W Europie są niższe. Szacuje się, że w Niderlandach wynoszą 32 kg/m². Oznacza to, że konieczne jest prowadzenie prac nad wzrostem plonów, gdyż jego wzrost jest podstawowym czynnikiem utrzymania rentowności uprawy pieczarki. Takie samo zjawisko występuje w USA.

Wyniki aktualnych badań prowadzonych przez firmę MEXEO z Instytutem Ogrodnictwa w Skierniewicach nad nową technologią produkcji mykoselektywnych materiałów podłoża i okrywy oraz mykoselektywną uprawą wskazują na możliwość ograniczenia strat chorobowych z zainfekowanych upraw na poziomie 10% plonowania. Oznacza to średnio 10 % wzrost wydajności z 1 m² zainfekowanych upraw, szczególnie w II rzucie. Jest to niewątpliwie pożądany efekt, tym bardziej, że rekomendowane zabiegi higieniczne dezynfekcji okrywy, tuneli przerostu kompostu oraz pieczarkarni, zastępują całkowicie toksyczną i rakotwórczą formalinę i energochłonne, nieekologiczne (emisja CO₂) oraz destrukcyjne w stosunku do obiektów parowanie. Materiały informacyjne w tym zakresie upowszechniane są sukcesywnie w publikacjach i na konferencjach branżowych. Najbliższe wydarzenia konferencyjne z prezentacją omawianych wyników badań to międzynarodowy e-Congress ISMS – The International Society of Mushroom Science, www.isms.biz z prezentacją pt.: *Chlorine dioxide gas as a new disinfection tool in the cultivation of fungi*, w Kanadzie (on-line), 14-17 września 2021 r. oraz Międzynarodowe Dni Gribowodstwa w Kijowie, w dniach 20-22 października 2021 r., z dwoma referatami (MEXEO oraz dr N. Sakson) i ekspozycją techniczną MEXEO.



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



Daktylium

Duża zmienność klimatu stwarza większe i częstsze zagrożenie dla występowania strat powodowanych przez daktylium. Przypomnę, że problemy z Daktylium i rdzawą plamistością to efekt okresowej (głównie jesienią, a obecnie coraz częściej także latem) niemożliwości utrzymania odparowywania wody w czasie plonowania, a nie infekcji jako takiej. Taka jest moja opinia w tej kwestii. Zagrożenie jest stałe, ale od warunków zależy jak się te choroby rozwiną i jakie spowodują straty. Czynione obserwacje wskazują jakim wymogom warto sprostać aby ich unikać:

1. System klimatyzacji musi mieć możliwość obniżania zawartości wody w powietrzu w hali uprawowej bez względu na parametry powietrza jakie są na zewnątrz; wysoką temperaturą i wilgotnością. W okresie upalnego lata wiele pieczarkarni nie ma takiej możliwości. Wynika to z konstrukcji wymiennika ciepła, który powinien być dwuwarstwowy, aby dobrze odprowadzać wykroploną wodę oraz wydajności schładzacza, który musi zapewnić spadek temperatury powietrza na wymienniku poniżej punktu rosy. Wiele klimatyzatorów zaprojektowanych jest do temperatury powietrza 25°C na zewnątrz. Oznacza to konieczność posiadania mobilnych schładzaczy o bardzo dużej wydajności pozwalających na szybkie i efektywne obniżanie wilgotności powietrza w hali uprawowej.

2. Układanie na półce podłoża z okrywą 5 cm nad jej krawędź z ugniecionymi bokami nawet jeżeli okrywą położylibyśmy w warstwie 4 cm. Taki załadunek powoduje że powierzchnia okrywy zawsze powinna znajdować się nad bokiem półki co ułatwia ruch powietrza na całej jej powierzchni. Jeżeli powierzchnia okrywy znajduje się poniżej boków półek, oznacza to zakłócenie ruchu powietrza i tak o dość wysokiej wilgotności. Przy bokach półek powstają strefy z jeszcze jego mniejszym ruchem, tym bardziej ograniczające odparowanie.

3. Utrzymanie żywej grzybni na powierzchni uprawy, niezasuszonej. Jeżeli grzybnia odnawia swój wzrost między rzutami, tym samym zwiększa swoje możliwości obronne przed rozwojem Daktylium.

4. Stosowanie dodatku ClO₂ stabilizującego mikrobiologicznie wodę technologiczną do podlewania oraz kontroli wilgotności powietrza, a także do mycia. Uznana praktyka polega na dodawaniu 50 ppm ClO₂ do pierwszego podlewania oraz 5 ppm do każdego kolejnego nawadniania, w tym także do procesów mycia w całej pieczarkarni. W tym celu korzystnie jest zastosować proporcjonalne dozowniki typu Dosatron lub stację autoatyczne generowania ClO₂ i dozowania do sieci wodnej. MEXEO oferuje sprawdzone i najtańsze rozwiązania techniczne w tym zakresie. Stabilizujące stężenie ClO₂ poprawia jakość wody i ogranicza rozwój i transport patogenów bakteryjnych i grzybowych.

Aktywność grzybni i kontrolowane odparowanie wody z powierzchni okrywy to wraz z kontrolą jakości mikrobiologicznej wody technologicznej podstawowe warunki nie dopuszczania do rozwoju Daktylium i rdzawej plamistości.

O Jerzym Oziemskim (1930 – 2021)

Z osobą Pana Jerzego wiąże się istotny okres rozwoju polskiego pieczarkarstwa w latach dziewięćdziesiątych i początku nowego tysiąclecia. Jego silne związki z wytwórnią grzybni Ital Spawn i włoskimi producentami pieczarek wzmocniły zmiany w technologii jej uprawy w kraju. To Włochy w tym okresie były liczącym się producentem pieczarek w Europie. Wielu polskich pieczarkarzy miało niezwykłą przyjemność przebywania w jego obecności na wspólnych wyjazdach do Włoch.

Jego działalność przyczyniła się także do rozwoju ukraińskiego pieczarkarstwa wykorzystującego wiedzę i doświadczenie polskich specjalistów.

Pan Jerzy pozostanie w mojej pamięci jako przeuroczy człowiek i życzliwy starszy kolega po fachu. Współpraca z nim była ważnym okresem w moim rozwoju zawodowym.

Był znawcą wina i dobrej kuchni włoskiej oraz przewodnikiem w tym zakresie dla tych, którzy odwiedzali ten kraj po zmianie systemu politycznego w Polsce i powstaniu możliwości swobodnego podróżowaniu.

Dziękuję mu za to.

Dr Nikodem Sakson