

Co nowego w Mushroom Matters październik i listopad

Kryzys energetyczny mocno uderza w pieczarkarnie

06 października 2022 r

Energochłonna produkcja grzybów jadalnych jest obecnie szczególnie dotknięta wpływem wojny ukraińskiej na zakup energii elektrycznej i gazu do produkcji żywności. Stało się to jasne po raz kolejny podczas nadzwyczajnego spotkania Zarządu i Rady Doradczej Federacji Niemieckich Producentów Pieczarek i Upraw (BDC) w dniu 6 września 2022 r. w Hanowerze.

W trakcie intensywnej wymiany zdań z przedstawicielami Federalnego Stowarzyszenia Użytkowników Energii (VEA) za niezwykle energochłonne procesy produkcji pieczarek.

Mimo to pieczarkarnie do tej pory nie mogły uczestniczyć w programie redukcji kosztów energii Federalnego Urzędu Gospodarki i Kontroli Eksportu (BAFA), ponieważ nie należą do wymienionych sektorów. Biorąc pod uwagę ilość energii potrzebnej w sektorze pieczarek uprawnych, jest to dla przedstawicieli BDC absolutnie niezrozumiałe. Zarząd szacuje, że same podwyżki cen energii elektrycznej i gazu mogą wygenerować dodatkowe koszty w wysokości ponad 75 mln euro dla producentów pieczarek, jeśli ceny energii elektrycznej i gazu utrzymają się na tym poziomie lub nawet wzrosną

Przeczytaj cały artykuł [tutaj](#) (w języku niemieckim)

Źródło: *Bund Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer eV*

Komentarz

Informacja ta koresponduje ze zgłaszanymi obawami o dostawę pieczarek w Niemczech na nadchodzące Święta zamieszczona na stronie grzyby.grzybnia.pl.

Trudno podzielać tą opinie o braku pieczarek. Wynika to z cyklu produkcyjnego; ograniczenie założenia upraw. Czego nie widać. W przypadku Niemiec należy spodziewać się wzrostu produkcji na rynek wewnętrzny pod hasłem jedz co wyprodukowane na miejscu. Zakończenie

*inwestycji w powierzchnię uprawy to potwierdza. Czy przełoży się i jak na eksport do Niemiec?
Raczej nie w sytuacji, gdy nie spada popyt na pieczarkę.*

Suszyć grzyby świeżym powietrzem



14 czerwca 2021 r

Wiele pieczarkarni obawia się, że woda wlewana bezpośrednio na pieczarki pogorszy jakość, ale ja się z tym nie zgadzam. Oczywiście zależy to od ilości użytej wody i momentu podlewania, te szczegóły są bardzo ważne, ale dobrze zarządzana woda na grzybach zapewni im gładki kapelusz i dodatkowy ciężar. Musimy pamiętać, że moment podlewania jest bardzo ważny. Poczekaj na podlewanie z pierwszą dawką wody, aż zobaczysz aktywność kompostu. Jeśli temperatura kompostu nie wzrośnie, poczekaj z wodą, aż nastąpi. Zazwyczaj aktywność rozpoczyna się pierwszego dnia zbioru, kiedy zbiera się około 0,5 do 1 kg/m². Zawsze lubię podlewać pierwszego dnia zbioru, kiedy kompost dopiero zaczyna się uaktywniać, i pozwolić grzybom wyschnąć naturalnie, bez użycia wentylatora, ale ze świeżym powietrzem. Dzieje się tak, gdy po podlewaniu uruchomisz wyższe prędkości wentylatora, przepustnica świeżego powietrza zamknie się. Możesz ustawić program suszenia, w którym

niedco obniżysz CO₂, ale nadal wyższa prędkość wentylatora nie zwiększy ilości świeżego powietrza potrzebnego do wysuszenia grzybów.

Zamiast tego wysusz grzyby w sposób naturalny i bez zbytej pomocy prędkości wentylatora. Znaczne przyspieszenie wentylatora nie jest wystarczające i faktycznie działa na odwrót. Gdy uprawa jest nawadniana, wilgotność względna jest wysoka, więc system grzewczy automatycznie rozpocznie osuszanie pomieszczenia. Pozostaw tę samą prędkość wentylatora, aby uzyskać dodatkowe świeże powietrze, aby przeprowadzić proces suszenia. Upewnij się, że usunięto całą dostępną wodę z podłogi bezpośrednio po podlaniu, w przeciwnym razie podłoga najpierw wyschnie, a grzyby pozostaną mokre dłużej. Upewnij się, że obserwujesz warunki zewnętrzne, aby pokierować tym procesem, z bardzo dużą pokorą, musisz użyć programu suszenia lub uważać, aby nie było zbyt dużo wody.

Komentarz

W zasadzie przyjęliśmy założenie, że podlewanie owocników pieczarki we wskazanym terminie; po pierwszym dniu zbioru przy uprawie na rynek świeży jest niewskazane. Wynika to z konieczności zachowania tygodniowego okresu przydatności do sprzedaży. Słuszne są uwagi autora o obsychaniu naturalnym i ciekawym zaleceniem usuwanie wody z posadzki. Czy można zmienić podejście do tego zabiegu przy dostarczania pieczarek na rynek świeży?

Globalny raport dotyczący rynku uprawy grzybów 2022: Gwałtowny wzrost popytu na wegańską i naturalną żywność w dietach konsumenckich stwarza nowe możliwości

06 października 2022 r

Oczekuje się, że światowy rynek uprawy pieczarek będzie rósł w stałym tempie w okresie prognozy 2023-2027. Czynniki takie jak rosnąca konsumpcja grzybów na mieszkańca i wzrost świadomości na temat wielu korzyści płynących z konsumpcji grzybów napędzają wzrost rynku. Gwałtowny wzrost popytu na wegańską i naturalną żywność w diecie oraz rosnąca świadomość zdrowotna wśród konsumentów to główne czynniki, które mają przyspieszyć popyt na światowym rynku uprawy pieczarek.

Również wzrost wysiłków graczy rynkowych w celu przyjęcia najnowszych technologii zwiększy komercyjną produkcję pieczarek, co ma stworzyć liczne możliwości wzrostu dla graczy

rynkowych na światowym rynku uprawy pieczarek w okresie prognozy.

Globalna uprawa grzybów jest podzielona na segmenty na podstawie rodzaju, surowca, fazy, formy, zastosowania, regionu i firmy. Na podstawie analizy regionalnej oczekuje się, że region Azji i Pacyfiku będzie miał znaczący udział w rynku przez następne pięć lat, 2023-2027. Chiny są największym producentem i konsumentem grzybów na świecie. Oczekuje się, że wzrost uprawy grzybów wraz ze wzrostem spożycia w regionie będzie napędzał popyt na grzyby w kraju. Oczekuje się również, że przyjęcie przez uczestników rynku najnowocześniejszych technologii uprawy pieczarek stworzy liczne możliwości wzrostu światowego rynku uprawy pieczarek w okresie prognozy.

Główni gracze działający na rynku uprawy pieczarek to Smithy Mushrooms Ltd., Rheinische Pilz Zentrale GmbH, Monaghan Mushrooms Ltd, Walsh Mushrooms Group, South Mill Mushrooms Sales Inc., Hirano Mushroom LLC, Gourmet Mushrooms, Inc., Fresh Mushroom Europe NV, LF Lambert Spawn Co, Polar Shiitake Oy i inne.

Komentarz

Co ciekawe nie wymienia się żadnych graczy z Polski. My też nie mamy własnej prognozy i analiz rynku. Brak jest interesowania tym zagadnieniem. Ciekawe czy raport ten był przedmiotem analizy w Polsce? W Biuletynie mamy dużo informacji o tym co było a żadnej prognozy czy oceny sytuacji.

Przeczytaj cały artykuł [tutaj](#).

Źródło: *Badania i rynki*

Zwalczanie muchówek (*Megaselia halterata*) w uprawie pieczarek – późne lato staje się cieplejsze i dłuższe

15 listopad 2022

Larwy zadrowate (*Megaselia halterata*) są bezwzględnyimi konsumentami grzybni, dlatego dorosłe muchynie są przyciągane do składania jaj w przerośniętym kompoście. Larwy o długości do 6 mm żywią się rosnącą grzybnią grzyba, ale rzadko samym owocnikiem. Można je odróżnić od larw pryszczarkowatych po braku czarnej głowy i szybciej rozwijają się w poczwarkę.

Dorosłą muchę zadrowatych można odróżnić od muchy pryszczarkowatych po krótkich czułkach i szybkim, gwałtownym ruchu. Dorosłe zadrowate działają jako wektor dla suchej zgnilizny. Już 75 much na m² może wywołać ognisko choroby. Muchy zadrowatych nie są w stanie latać, gdy temperatura spada poniżej 12°C (54°F). W przeszłości rzadko zarażały pieczarkarnie późną jesienią. Ponieważ w listopadzie jest coraz więcej ciepłych dni, okres ten się wydłuża.

e-nema dostarcza rozwiązanie do zwalczania zadrowatych.

Komentarz

W warunkach krajowych przy uprawie na podłożu fazy III szkodliwość mushówek wynika z zagrożenia infekcją zewnętrzną i wewnętrzną suchą zgnilizną. To powód innej strategii zapobiegania tym strata przez niedopuszczanie do zasiedlenia nowo założonych hal; szczelność i naciśnienie a nie stosowanie insektycydów do kompostu.

Szukasz oszczędności w zużyciu energii elektrycznej w swojej pieczarkarni?

16 listopada 2022 r

W dobie rosnących kosztów energii firma GROWTIME wprowadziła do swojej oferty wyjątkowo wydajne i energooszczędne lampy LED dla pieczarkarni - dostosowane do warunków parowania pomieszczeń uprawowych IP69. Wysoka skuteczność świetlna (175 lumenów na 1W) gwarantuje utrzymanie w pieczarkarni doskonałych warunków pracy podczas zbioru przy bardzo niskich kosztach. **Co chcesz wiedzieć?**

- lampy zostały zaprojektowane do pracy w trudnych warunkach środowiskowych
- lekka, hermetyczna oprawa przemysłowa (wykonana z poliwęglanu PC) sprawia, że nadają się do oświetlania pomieszczeń o trudnych warunkach pracy
- oświetlenie jest łatwe w montażu i utrzymaniu w czystości
- warto zaznaczyć, że lampy mogą być stosowane w pomieszczeniach o dużej wilgotności, zapyleniu (spełniają warunek IP69) oraz bardzo wysokiej temperaturze
- jesteśmy pewni naszego produktu iz tego powodu udzielamy 3-letniej gwarancji

Parametry techniczne:

- montaż: zwieszany / natynkowy (uchwyty ze stali nierdzewnej)
- obudowa: poliwęglan pokryty specjalną powłoką odporną na szkodliwe chemikalia
- zamknięcia: korki rozporowe wykonane z poliwęglanu wzmocnionego włóknem szklanym
- źródło światła: tuba LED OSRAM T8
- żywotność (L80B50): 60 000 h, wersja HO 75 000 h
- temperatura pracy: -20OC +50OC
- klasa odporności: IP69
- moc: 23,4 W
- światło widzialne: 4100 l
- temperatura barwowa: 3000 K, 4000 K, 6500 K (zalecana 6500 K)
- kąt świecenia: 190 stopni
- przyłącze elektryczne: przewód 2 x 1,0 mm², 1 m. (klasa I), opcjonalnie: złącze kablowe, kabel o innych długościach
- w przypadku zużycia źródła światła konstrukcja umożliwia łatwą wymianę elementu LED bez utraty szczelności

Wszystkich zainteresowanych naszym rozwiązaniem zapraszamy do kontaktu przez

naszą [stronę internetową](#) lub bezpośrednio pod numerem telefonu +48 513 129 339.

Przy zamówieniu lamp do 19.11.2022 otrzymają Państwo 10% rabatu.

Ta firma ogłasza się w Mushroom Matter

Zachowaj strukturę podczas kompostowania

15 listopada 2022 r

Dłuższe wstępne zwilżanie słomy w celu zachowania struktury podczas kompostowania pieczarek

Na moim blogu „Wstępne zwilżanie” pisałem już o znaczeniu wstępnego zwilżania dla dobrego podłoża do pieczarek. Na tym blogu chciałbym omówić strukturę słomy. Często słyszę od klientów: „Skracamy czas wstępnego zwilżania, ponieważ struktura kompostu jest za krótka”. Ale nie zgadzam się z tym stwierdzeniem. Czemu? Przeczytaj o tym wszystkim na tym blogu.

Jeśli słoma ma krótszy okres wstępnego zwilżania, istnieje mniejsze prawdopodobieństwo, że mikroorganizmy uszkodzą warstwę twardego wosku kompostu. Pomysł polega na tym, że słoma, a co za tym idzie kompost, zostaje dłużej.

Problem tkwi w maszynach przetwarzających słomę. Właściwe mieszanie odbywa się za pomocą szybko obracających się wałów, które podnoszą kompost i rozprawdzają go zmieszany, aby zoptymalizować mieszanie. Jednak w tych maszynach twarda słoma pęka, co skutkuje krótszą strukturą.

Dalsze otwieranie słomy poprzez dłuższe wstępne zwilżanie lub dodanie dodatkowej dawki wody kilka dni po rozpoczęciu wstępnego zwilżania powoduje zmiękczenie słomy. Bardziej miękka słoma łamie się mniej łatwo i dlatego zachowuje więcej struktury.

Podsumowanie

Słomkę można porównać do spaghetti. Jeśli chcemy umieścić spaghetti na małej patelni, możemy je rozbić i zmieści się, ale struktura staje się krótsza. Pozwól, aby spaghetti trochę się najpierw rozgrzało, aby stało się miękkie, dzięki czemu możesz umieścić całe spaghetti na patelni, nie łamiąc go.

Składniki odżywcze

Jeśli pomieszczenie do uprawy jest załadowane, gdy w kompoście znajdują się jeszcze żółte źdźbła słomy, które nie zostały otwarte, jest to problem. Woda nie jest wchłaniana przez kompost; a ponadto grzybnia dosłownie nie może rosnąć w słomie. Zapobiega to pobieraniu przez grzyby jakichkolwiek składników odżywczych ze słomy. Nadal widzisz te same żółte źdźbła słomy w kompoście w drugim/trzecim rzucie. Nieotwarty kompost zapewnia jedynie masę wypełniającą, ale grzybnia nie może z niego wykarmić grzybów.

Mark den Ouden

Komentarz

To jeden z głównych problemów w produkcji kompostu w Polsce. To efekt ocieplającego się klimatu oraz stosowania coraz wydajniejszych maszyn do jej zbioru. W niedalekiej przeszłości mieliśmy do dyspozycji słomę bardziej zdegradowaną zarówno przed jak i po zbiorze ziarna. W zasadzie proces wstępnego nawilżania nie był prowadzony czego wymagała produkcji kompostu w krajach na południu. Innym problemem jest niestabilność i inny skład pomiotu kurzego z chowu nie klatkowego.

Dr Nikodem Sakson