



Komentarze do Biuletynu Producenta Pieczarek PIECZARKI, 4 2023.

Dr inż. Nikodem Sakson

Biuletyn Producenta Pieczarek „Pieczarki” to istotny element branży. Dotychczas to jedyny polski kanał informacyjny dotyczący wiedzy o branży, jej życiu i zmianach zachodzących we wszystkich jej aspektach. Jego działalność zależy od reklamodawców. To dzięki im ma on podstawy finansowe swojej działalności, którą sprawnie i na wysokim poziomie prowadzą Panie Redaktor Zofia i Monika Pomiankowskie. Z okazji nowego roku wszystkim tym, którzy zapewniają jego istnienie i działanie należy podziękować i złożyć Życzenia wytrwałości we wspieraniu tego wydawnictwa. Oczywiście bez autorów artykułów żadne czasopismo też się nie utrzyma.

To punkt wyjścia do analizy nowej propozycji uruchomienia strony przekazującej wiedzę i informacje o branży MASZroomNEWS. Wiadomość o tym można znaleźć na stronach 14 - 15. (K. SZUDYGA). Osobiście zgłosiłem chęć otrzymywania tego nowego newslettera. Jednak jak do tej pory nie otrzymałem odpowiedzi potwierdzającej otrzymanie mojego zgłoszenia. Ciągłe brak jest też informacji, kiedy się on ukáže. Jego bezsprzeczną przewagą będzie możliwość przekazywania informacji często, trudno powiedzieć w jakich interwałach czasowych będzie wysyłany, ale na pewno częściej niż raz na kwartał. Nie ukrywam, że uważam osobiście, że powinno się rozszerzyć edycję takiego newslettera w ramach udostępniania internetowego także w wersji angielskiej. W końcu też tytuł angielskojęzyczny zobowiązuje. Redakcja Biuletynu PP P ma duży potencjał z zakresu edycji treści a SBGU może zapewnić dopływ informacji i wsparcie finansowe. Pozwoliłoby to na wyjście poza kraj z informacjami o polskim pieczarkarstwie. Taka informacja wzmacniałaby konkurencyjność i promocję polskiego pieczarkarstwa. Prowadzenie oddzielnie takich działalności informacyjnych może zakończyć się zniknięciem ich obydwu. A to już byłaby strata dla branży.

Artykułem, który wzbudził moją szczególną uwagę jest Nadtlenek wodoru w ochronie pieczarki przed patogenami autorstwa J. Szumigaj-Tarnowskiej. To informacja o wynikach przeprowadzonych badań naukowych nad zastosowania nadtlenu wodoru w ochronie pieczarki. Na co warto zwrócić uwagę:

1. Nadtlenek wodoru (H_2O_2) stosowany jest w uprawach ekologicznych. Należy jednak zauważyć, że nie wskazano jaki preparat może być w tym celu zastosowany. Tylko preparaty zawierające nadtlenek wodoru dopuszczone do stosowania dezynfekcyjnego mogą spełniać wskazany powyżej warunek. Ciągłe aktualne jest pytanie czy są to preparaty dezynfekcyjne kategorii pierwszej, grupy II - *do powierzchni użytku*, czy też grupy IV - *do powierzchni kontaktujących się z żywnością*. Szczerze mówiąc, żadna z nich nie odpowiada specyfice zastosowania w uprawie pieczarek. Nie jest tu również odpowiednia grupa III - *do zastosowań weterynaryjnych*. Być może w przyszłości zagadnienie to zostanie jednoznacznie rozstrzygnięte. Alternatywnie, zamiast dopuszczenia w charakterze środków dezynfekcyjnych można rozważyć legalne zastosowanie nadtlenu wodoru jako substancji aktywnej środków ochrony roślin, czego nie należy sobie życzyć z powodu bardzo wysokich kosztów zatwierdzenia i rejestracji.

2. Efekt biobójczy jaki daje aktywny tlen O_2 , to jak pisałem już wielokrotnie wcześniej, mechanizm wykorzystywany przez pieczarkę w eliminacji organizmów konkurencyjnych poprzez utlenienie.

Aktywny tlen wytwarza pieczarka w trakcie rozkładu enzymatycznych składników kompostu. Ditlenek chloru i kwas nadoctowy, to substancje z tej samej grupy substancji utleniających.

3. Ja osobiście wraz z firmą Agrotrade już kilka lat wcześniej podejmowałem działania nad zastosowaniem H_2O_2 w ochronie pieczarki. Tak więc temat nie jest nowy. Od wielu lat również firma Mexeo wykorzystuje idee zastosowania substancji utleniających, w tym np. aktywnego tlenu w popularnym preparacie MEXEPT.

Zagadnienie podlewania upraw pieczarki opisywałem w poprzednim moim liście cyrkulacyjnym. Swoje przemyślenia prezentuje w tym zagadnieniu W. Konieczny. Do podlewania wrócę w kolejnym liście opisując artykuły na ten temat zawarte w ostatnim numerze Mushroom Business.

Historia grzybni handlowej w Polsce (cz. II) K. Szudygi pozwala mi wrócić wspomnieniami do sytuacji zaopatrzenia w grzybnię producentów pieczarek, którzy początkowo sami ją wsiewali do podłoża fazy II. Pamiętam, że w zaopatrzeniu pieczarkarzy dominowała grzybnia krajowa a Polska miała być podzielona na rejony zaopatrzenia przez jej wytwórnie. Oczywiście nikt nie przestrzegał tego podziału. Osobiście zapoznałem się z funkcjonowaniem takiej wytwórni Mirosław Rybski, Aleksander Tarnowski Suchy Las, w której zaopatrywał się wówczas Pan Grzegorz Chełkowski. Do swoich klientów Pan Mirosław odzywał się "aniołku" i oferował najlepszą grzybnię każdej rasy, którą chciał klient.

Niestety powodem zaniku krajowych wytwórni było nienadążanie za oczekiwaną jakością grzybni w konfrontacji z wytwórniami z zagranicy. Wyjątek stanowi tu SPYRA opisana w artykule.

Wydarzeniom branżowym poświęcono wiele miejsca w tym numerze jak i informacjom przydatnym osobom uprawiającym bocznika.

Termin Pieczarkalii 2024 to 3 - 4 października zlokalizowane w tym samym miejscu co ostatnio Folwark Łochów.; tematyka i program są w trakcie ustalania.

Jak zawsze zachęcam do czytania Biuletynu i korzystania z zawartych w nim informacji.

Jeszcze o dezynfekcji gazowym ditlenkiem chloru (ClO_2) oraz innych projektach innowacyjnych w branży grzybów uprawnych.

Dr hab. inż. Wiesław Hreczuch, MEXEO, właściciel

Do napisania komentarza na powyższy temat skłonił mnie artykuł zamieszczony w ostatnim numerze Mushroom Business, pt. „Steps towards clever hygiene” (Działania w kierunku mądrej higieny), autorstwa J. Peetersa, MB, grudzień 2023, wydanie 122.

Jakkolwiek o higienie uprawowej nigdy nie jest za dużo, to w wymienionym artykule nie ma nic nowego i opisywany jest zasadniczo stan techniki i wiedzy sprzed kilkudziesięciu lat. Znane źródła zakażeń, zasady zachowania ogólnej higieny, gotowanie hali, itp. Wypunktowane są natomiast niektóre krytyczne momenty, jak otwieranie hali uprawowej dla nałożenia podłoża III fazy z okrywą

na półki. Jedyna rada dotyczy maksymalnego skrócenia okresu otwarcia hali, bo żadne inne narzędzia dezynfekcji po zamknięciu bramy nie są już dostępne. Podobnie jak wskazuje się istotne aspekty dezynfekcji sprzętu transportowego i innych urządzeń załadowniczych, kombajnów, itp. bez wskazania skutecznych metod jak to najlepiej robić? Jak dezynfekować skutecznie wielkogabarytowe tunele przerostowe, hale uprawowe, jeszcze większe hale zasiewów grzybni w kompostowniach, kombajny ze skomplikowaną elektroniką i wieloma przesłoniętymi przestrzeniami, wrażliwe na wilgoć i korozję w agresywnym środowisku elektrolitów (roztwory zamglawiające, opryski, pianowanie), oddziaływanie wysokiej temperatury, itp. Ponadto, autor wskazuje tam rzekomo skuteczne, kosztowne, energochłonne wielogodzinne parowanie hali dla dezynfekcji całej masy substratu przed utylizacją lub po umyciu.

Warto tu zauważyć na tym tle, opracowaną przez MEXEO nową polską technologię dezynfekcji gazowym ClO_2 , tanią, dostępną komercyjnie i stosowaną coraz szerzej w kraju. Nie jest to dotychczas znane rozwiązanie i narzędzia stosowania w innych krajach, w tym również w Holandii, Kanadzie, w Niemczech lub w Chinach. Tylko w Polsce, gdzie rozwiązanie powstało, opracowano i wdrożono zasady postępowania, opracowano narzędzia i procedury oraz pozytywnie zweryfikowano wyniki dezynfekcji, zarówno w trakcie 5-letniego projektu badawczego BIOMEX 2018-2023, jak i w praktyce uprawowej, w pieczarkarniach, kompostowniach i wytwórni okrywy. Poświęcono temu zagadnieniu już wiele miejsca w artykułach Biuletynu PIECZARKI, w naszym branżowym liście cyrkulacyjnym oraz na łamach Internetu (www.dezynfekcja-pieczarka.pl) oraz na organizowanych konferencjach tematycznych w 2023 r. Materiały w omawianym zakresie opublikowano między innymi w czasopiśmie międzynarodowym Mushroom Business, 122, 21-23, grudzień 2023 r., jak i w Biuletynie PIECZARKI nr 4, str. 36-46, 2023 r. Zachęcamy do kontaktu i zastosowania omawianych innowacyjnych metod dezynfekcji w postaci gazowania ClO_2 , czy też systemów utrzymania jakości wody PLEASE ClO_2 , oferowanych komercyjnie przez MEXEO. Korzystanie z najnowszych osiągnięć technicznych i technologicznych jest warunkiem przetrwania i rozwoju w konkurencyjnym środowisku ekonomicznym oraz wobec coraz bardziej rygorystycznych norm i wymagań ochrony środowiska.

Chciałbym tu również nadmienić, że w kolejnym numerze Mushroom Business planowane jest zamieszczenie artykułu o innowacyjnej działalności MEXEO w branży grzybów uprawnych oraz w innych obszarach rolniczych i przemysłowych.

Wraz z partnerami z kraju i zagranicy MEXEO podejmuje również ambitny projekt organizacji i realizacji Pieczarkarni Przyszłości 2035, o którym informować będziemy w kolejnych relacjach.