

# BULLETIN – OYSTER MUSHROOM UTPADAN



विस्तृत जानकारी के लिये सम्पर्क करें ।

**कृषि विज्ञान केन्द्र, कवर्धा**

जिला - कबीरधाम (छ.ग.)

फोन नं. :- 07741-299124

Website : [www.kvkkawardha.org](http://www.kvkkawardha.org)



हर कदम, हर डगर  
किसानों का हमसफर  
भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद

*Agrisearch with a human touch*



भारत  
ICAR

## आयस्टर मशरूम उत्पादन



डॉ. बी.पी. त्रिपाठी

श्रीमती स्वाति शर्मा || श्री बी.एस. परिहार || श्रीमती प्रमिलाकांत

इंदिरा गांधी कृषि विश्वविद्यालय रायपुर

कृषि विज्ञान केन्द्र, कवर्धा

जिला - कबीरधाम (छ.ग.)

2015

# BULLETIN – OYSTER MUSHROOM UTPADAN

## आयस्टर मशरूम उत्पादन तकनीक

खाने योग्य छत्तेनुमा फफूंद को मशरूम कहते हैं, अलग-अलग स्थानों में विभिन्न नामों से जाना जाता है जैसे - पुट्टु, भुमिकवक, खुम्बी, कठफूला, टकवस, धरती के फूल व क्षत्रक आदि मशरूम प्रोटीन का प्रचुर स्रोत है एवं इसके अतिरिक्त इसमें अत्यंत उपयोगी खनिज लवण एवं विटामिन पाये जाते हैं। जिनके द्वारा बहुत से बीमारियों जैसे - बेरी-बेरी, हृदय रोग, मधुमेह, रक्तचाप, चर्मरोग, सूखारोग, दांत के रोग इत्यादि को प्रभावशाली ढंग से नियंत्रित किया जाता है। आयस्टर मशरूम का उपनाम टिगरी है। ग्रीष्मकाल में देश के पहाड़ी क्षेत्रों एवं शीतकाल में मैदानी क्षेत्रों का तापक्रम जब 20-20 सेंटीग्रेट हो तब यह किया जाता है। आयस्टर मशरूम की प्लूरोटस सबरकाजु, प्लूरोटस इओस, प्लूरोटस इओस फ्लेविलेब्र एवं प्लूरोटस फ्लारिडा की खेती धान के पुवाल या गेहूँ के भूसे पर अथवा अन्य अवशेषों पर सफलतापूर्वक की जा सकती है।

### उत्पादन विधि -

1. गेहूँ की भूसी या पैरा के पुवाल को सर्वप्रथम उपचारित करने के लिए 2.5 किलो कुट्टी तथा 25 लीटर पानी लेते हैं एवं 35 मिली लीटर फार्मेलीन व 2 ग्राम कार्बेन्डाजिम पावडर को एक कप में आधा लीटर पानी लेकर ठीक तरह से मिला लेते हैं मिले हुए रसायन को 25 लीटर पानी से भरे हुए बर्तन में मिलाकर अच्छी तरह घोल लेते हैं।
2. 2.5 किलो पुवाल को तैयार रसायनिक घोल में ठीक तरह से थोड़ा-थोड़ा करके भिगाते हैं, तथा समय-समय पर पुवाल की स्थिति में परिवर्तन अर्थात् नीचे के पुवाल को ऊपर एवं ऊपर के पुवाल को नीचे करके रासायनिक घोल को भिगाते हैं। पुवाल को किसी बर्तन में अच्छी तरह दबाकर एवं उसके ऊपर स्वच्छ ईट या चौड़ा पत्थर से दबाकर कम से कम 12-16 घण्टे के लिए भिगाने देते हैं, जिससे वह नरम व स्वच्छ जीवों से उपचारित हो जाये।
3. दूसरे दिन पानी से पुवाल को अच्छी तरह से निथार लें तथा स्वच्छ एवं पक्के फर्श पर पतली परत के रूप में फैला दें, जिससे उसमें उपस्थित पानी निथार जाये।
4. पैरा को मुट्ठी में भरकर निचोड़ने से यदि पानी न निकले तो इसे तैयार मान लेना चाहिए। इस अवस्था में पुवाल में नमी की उपस्थिति मशरूम कवक के लिए आवश्यक है इसके पश्चात पैरा कुट्टी पुवाल में 250 ग्राम स्पान मशरूम बीज समान रूप से छिड़ककर ठीक तरह से मिलाकर पालीथीन थैलो में भरते हैं, परत विधि में एक परत पुवाल का फिर एक परत मशरूम बीज भरते

हैं, तथा 5-6 बार इसी क्रिया को दोहराते हैं पालीथीन थैलो को भरते समय हाथ की मुट्ठी से पैरा को दबाते रहना चाहिए, इससे पुवाल ठोस गोल बनता है, पालीथीन थैली के तीन चौथाई भर जाने के बाद थैली के मुँह को सुतली से अच्छी तरह से बांध देना चाहिए।

5. 3-4 प्लास्टिक की थैली में 2.5 किलो पैरा भरे जाने के पश्चात किसी नुकीली चीज जैसे पिन से उसके चारों तरफ 10-12 छेद कर देना चाहिए, इसके उपरांत लटकन विधि के द्वारा रस्सी बने सीके पर थैली को लटका दिया जाता है या फिर इसे लकड़ी या लोहे के बने रेक में रख दिया जाता है। कमरे को संक्रमण रहित करने के लिए थैली रखने के 24 घण्टे पहले 2 प्रतिशत की दर से फार्मेलिन छिड़काव करना चाहिए।
6. 12-16 दिन उपरांत थैले में लटके हुए पुवाल का रंग हल्का होना शुरू हो जाता है एवं जब थैले का रंग सफेद दुधिया हो जाये तो पालिथीन को काटकर अलग कर लें एवं थैली को पुनः लटकायें तथा मौसम एवं समयानुसार दिन भर में 3-4 बार पानी डालें। थैली से सातवें से आठवें दिन के बाद मशरूम निकलना प्रारंभ हो जाता है।
7. 2 से 3 दिन में मशरूम की कलिकायें बन जाती हैं जो कि 5 दिन में तोड़ने योग्य हो जाती हैं।
8. जब मशरूम कलिकायें पूर्ण विकसित हो जायें तो इन्हे मोड़कर तोड़ लें।
9. मशरूम प्राप्त कर चुके बंडलो की सिंचाई करते रहें एवं उन बंडलों से 5 से 7 दिन पश्चात पुनः मशरूम की तुड़ाई 2-3 बार कर सकते हैं।
10. इस प्रकार 2.5 किलो पैरा, गेहूँ के भूसे से 3 से 4 थैलों से 2.5 से 3 किलो ताजा मशरूम प्राप्त होगा।
11. मशरूम के बंडलों से जब मशरूम का उत्पादन होना बंद हो जाए तब इन्हें गोबर वाले गद्दों में डाल दें जो खाद का काम करेगा।

