

‘मशरूम’ची लागवड मिळवून देईल नफा



प्रा. पी.एस. घुले
प्रा. डी.व्ही. मोरे
प्रा. संदीप विधाते
क.का. वाघ उद्यानविद्या
महाविद्यालय, नाशिक



अलिकडच्या काळात मशरूम (अर्किंबी) सर्वत्र ग्राहकप्रिय ठरते आहे. जगभरात मशरूमला पौष्टिक आहार म्हणून मान्यता असून, आता आपल्याकडेही हॉटेल्स तसेच घरगुती उपयोगासाठी त्याला मागणी वाढते आहे. प्रस्तुत लेखाद्वारे आपण मशरूम उत्पादनाची माहिती घेऊ...



अलिकडच्या काळात मशरूम (अळिंबी) सर्वत्र ग्राहकप्रिय ठरते आहे. जगभरात मशरूमला पौष्टिक आहार म्हणून मान्यता असून, आता आपल्याकडेही हॉटेल्स तसेच घरगुती उपयोगासाठी त्याला मागणी वाढते आहे. प्रस्तुत लेखाद्वारे आपण मशरूम उत्पादनाची माहिती घेऊ...

काड भिजवणे

काड लांब असल्यास प्रथम त्याचे ३ ते ५ सें.मी. चे तुकडे करावेत. नंतर थंड पाण्यात १० ते १२ तास भिजवावे. भिजलेले काड बाहेर काढून निर्जंतुक करावे. निर्जंतुकीकरणाकरिता गरम पाण्यात १ तास ठेवावे. निर्जंतुकीकरणाकरिता २०० लि. क्षमता असणारा गंज नसणारा ड्रम घ्यावा. त्यात १०० लि. पाणी टाकावे व ते ८० ते ८५ अंश सेल्सियस तापमानापर्यंत गरम करावे. त्यात भिजवलेले काड १ तास ठेवावे. त्यानंतर २ तास निर्जंतुक केलेले काड निथळण्याकरिता ठेवावे.

लागवड प्रक्रिया अशी...

काड भिजवणे (१२ ते १५ तास), गरम पाण्यात निर्जंतुक करणे (१ तास), पिशव्यांमध्ये बी भरणे व उबविणे (१४ ते २० दिवस), पिशवी काढणे (२ ते ३ दिवस), पहिली काढणी (४ ते ६ दिवस), दुसरी काढणी (५-६ दिवस), तिसरी काढणी (बी पेरणे).

प्लास्टिकच्या पिशवीत काडाचा थर द्यावा. अंदाजे दोन ते अडीच इंच. नंतर त्यावर पिशवीच्या कडेने बी पेटावे. बीच्या थरावर पुन्हा काडाचा थर द्यावा. पुन्हा बीचा थर-असे करून पिशवी भरावी.

बी पेरताना ओल्या काडाच्या २% प्रमाणात पेटावे. पिशवी भरताना काड दाबून भरावे. पिशवी भरल्यावर दोऱ्याच्या सहाय्याने तोंड बांधावे व पिशवीला २५-३० छिद्रे पाडावीत. छिद्रे पाडताना दाभण किंवा गंज नसलेल्या



सुईचा वापर करावा.

उबविणे

बुरशीच्या वाढीकरिता उबविणे ही महत्वाची क्रिया आहे. बी पेरून बांधलेल्या पिशव्या निर्जंतुक खोलीत ठेवाव्यात. खोलीत अंधार ठेवावा व तापमान २२ ते २६ अंश सेल्सियस ठेवावे.

पिशवी काढणे

पिशवीमध्ये बुरशीची पूर्ण वाढ झाल्यावर ती पांढरी दिसते. ती ब्लेडने कापून काढावी व रॅकवर ठेवावी. तापमान २० ते ३० अंश सेल्सियस व आर्द्रता ७०-८५% राहिल याची दक्षता घ्यावी. खोलीमध्ये अप्रत्यक्ष सूर्यप्रकाश (संधिप्रकाश) व हवा खेळती ठेवावी. पिशवीतून काढलेल्या बेडवर एक दिवसानंतर पाण्याची हळुवार फवारणी करावी. दिवसातून ३-४ वेळा पाण्याची फवारणी करावी. फवारणी करण्याकरिता पाठीवरचा स्प्रे पंप किंवा हॅन्ड स्प्रेचा वापर करावा.

काढणी

मशरूमची पूर्ण वाढ पिशवी फाडल्यानंतर ४ ते ५ दिवसांत होते. वाढ झालेले मशरूम हाताने उजवीकडे किंवा डावीकडे वळवून काढावेत. मशरूम काढल्यानंतर बेड एक ते दीड इंच खरडावा व पाणी द्यावे. १० दिवसांनी दुसरे पीक व परत १० दिवसांनी तिसरे अशी तीन पिके मिळतात.

एका बेड (पिशवी) पासून ९०० ते १५०० ग्रॅमपर्यंत ओली अळिंबी मिळते. शिल्लक राहिलेल्या बेडचा वापर झाडांना खत, जनावरांना पौष्टिक चारा म्हणून करण्यात येतो.

साठवण

ताज्या अळिंबीची (मशरूम) साठवण छिद्रे पाडलेल्या २००-३०० गेजच्या प्लास्टिक पिशवीत करतात. ४ ते ५ दिवस फ्रीजमध्ये मशरूम उत्तम राहते. मशरूम उन्हात दोन दिवसांत उत्तम वाळते. मशरूम वाळवण्याकरिता ४५ ते ५०

अंश सेल्सियस तापमान योग्य ठरते. वाळविलेले मशरूम सीलबंद पिशवीत भरून ठेवावे.

योग्य व्यवस्थापन हीच यशाची गुरुकिल्ली

मशरूम उत्पादन येण्याकरिता महत्वाच्या बाबी अशा-

१. मशरूम उत्पादन परिसर स्वच्छ ठेवावा.
२. मशरूमचे उत्पादन बंदिस्त जागेतच घ्यावे.
३. मशरूमच्या खोलीत खेळती हवा राहिल, याची काळजी घ्यावी.

४. खोलीतील तापमान ३० अंश सेल्सियस व आर्द्रता ८०% राहिल याची काळजी घ्यावी.

५. लागवड करणाऱ्या व्यक्तींनी स्वच्छता पाळावी. स्वच्छ कपडे, चप्पल यांचा वापर करावा.

६. नवीन व स्वच्छ कोरडा कच्चा माल वापरावा.

७. काडाचे निर्जंतुकीकरण महत्वाची प्रक्रिया आहे. ती योग्य करावी.

८. सूर्यप्रकाश प्रत्यक्ष येऊ देऊ नये. संधिप्रकाश बॅग उघडल्यावरच भरपूर असावा.

९. मशरूम बेड वर फवारण्याचे पाणी स्वच्छ असावे.

१०. पिशव्या भरण्यापूर्वी काड फार ओले नसावे. हाताने दाबून पाहावे. पाणी न निघाल्यास भरण्यास योग्य आहे, असे समजावे.

११. पिशव्या ठेवताना दोन पिशव्यांतील अंतर १० इंच ठेवावे.

१२. रोग-किडींचा, चिलटांचा प्रादुर्भाव झाल्यास नुवान (१ मि.मि., १ लिटर पाण्यात मिसळून फवारावे.)

१३. आळिंबीचे स्पॉन विश्वसनीय संस्थेमार्फतच घ्यावे. जुने, काळसर, हिरवी बुरशी असणारे स्पॉन वापरू नये.

१४. भरलेल्या बेड (पिशव्या) मध्ये किडी, रोगांचा प्रादुर्भाव झाला तर नाही ना, याकरिता दररोज निरीक्षण करावे.

१५. मशरूमची काढणी वेळेत करावी. योग्य पद्धतीने

वर्गीकरण करावे. उन्हात किंवा ड्रायरमध्ये सुकवून सीलबंद पाकिटात साठवण करावी. अशा पद्धतीने काळजी घेतल्यास आपण यशस्वीपणे उत्पादन घेऊ शकतो.

मशरूमला जगभर एक 'पौष्टिक अन्न' म्हणून मान्यता मिळालेली आहे. आपल्या शरीराची वाढ व ते सुस्थितीत राहण्याकरिता १० अमिनो आम्लांची गरज असते. ही दहाही अमिनो आम्ले मशरूममध्ये नैसर्गिकरित्या उपलब्ध आहेत.

मशरूमची विक्री व्यवस्था

मशरूमची विक्री दोन प्रमुख घटकांत मोडते.

ताज्या मालाची विक्री.

वाळविलेल्या मालाची विक्री.

१) ताजे मशरूम २५ ते ३० रुपये प्रतिकिलो घाऊक दराने विकले जातात. पुणे - मुंबईमधील भाजी मंडईत सहज विक्री होत आहे.

२) वाळविलेल्या मशरूमची विक्री हा ताज्या मशरूमपेक्षा विक्रीस सोपा प्रकार आहे. ताजे मशरूम वाळवून (सूर्यप्रकाशात/ ड्रायरमध्ये) सीलबंद केल्यास ३ वर्षे टिकतात. त्यामुळे खराब होण्याची भीती नाही. वाळविलेले मशरूम २५० ते ३०० रुपये प्रतिकिलो दराने खरेदी केले जातात.

मधुमेह, रक्तदाब, हृदयरोग असणाऱ्या व्यक्तींसाठी मशरूम हे चांगले अन्न आहे. कारण ते संपूर्णतः शाकाहारी असून

त्यापासून कमी कॅलरिज तसेच प्रथिने, लोह, फायबर, खनिज पदार्थ, जीवनसत्त्वे ही मोठ्या प्रमाणावर मिळतात. मशरूमवरील संशोधनानंतर मशरूममध्ये 'ॲन्टिऑक्सायंट' व 'ॲन्टिकॅन्सर'चे विशेष गुणधर्म आढळून आले आहेत.

पोलंड, रशिया, जर्मनी, फ्रान्स, इंग्लंड, अमेरिका, चीन, जपानसह आता जगभर सर्वत्र स्वादिष्ट अन्न म्हणून मशरूम आवडीने खाळे जातात. भारतात मशरूमचे उच्च तंत्रज्ञानावर आधारित उत्पादन नुकतेच सुरु झाले आहे व जागतिक बाजारपेठ उपलब्ध झाली आहे.

