

Процеси, машини та знаряддя для закритого ґрунту
Тема 59. Технологія вирощування печериці.

Печерицю вирощують в спеціалізованих спорудах - печеричницях, а також в різноманітних пристосованих приміщеннях: підвалах, утеплених сараях, погребях, овочевих теплицях, каменоломнях, шахтах, парниках тощо. Однак, усі пристосовані споруди не мають умов, які б повністю відповідали біологічним особливостям культури, тому їх необхідно оснащувати пристроями для створення оптимальних параметрів мікроклімату.

Основні вимоги до культиваційних споруд для вирощування печериці наступні:

1. Повинна підтримуватись постійна температура при незначному її коливанні відповідно з вимогами культури за періодами вирощування.
2. Приміщення повинно бути вентиляваним, з рівномірним розподілом повітря.
3. Повинно мати достатню вологоізоляцію, яка б дозволяла підтримувати вологість повітря на рівні 90% з коливаннями $\pm 5\%$.
4. Не повинно проникати пряме сонячне світло.
5. Розмір і конфігурація повинні дозволяти виконувати основні виробничі операції механізованим способом. Тривалість виконання найбільш трудомістких операцій - не більше одного робочого дня.

Відповідно до вказаних вимог найбільш придатними для вирощування культури є спеціалізовані споруди (печеричниці), а також каменоломні, печери й підвали, обладнані для виробництва грибів.

Печеричниці - це споруди спеціально побудовані для культивування грибів з урахуванням усіх біологічних особливостей культури. Печеричниця для вирощування грибів представляє собою блоки камер культивування, розміщені одним або двома рядами в споруді ангарного типу. Між ними проходить центральний технологічний коридор, вздовж протилежних торцевих камер є широкі коридори, які дозволяють механізовано проводити роботи із завантаженням і видалення субстрату, нанесення покривного матеріалу тощо. Печеричниця складається з камери для пастеризації і кондиціонування субстрату, камери для пророщування міцелію і камери вирощування. При загальній тривалості циклу культивування 12 тижнів у

складі комплексу повинні бути мінімум дві камери пастеризації субстрату, дві камери для пророщування міцелію і 9 камер вирощування. Мінімальна площа печеричниці складає 0,36, оптимальна - 0,7 га корисної площі.

Застосування в практиці грибівництва нового способу пастеризації субстрату і пророщування міцелію "в масі" пов'язане з деякими змінами планування печеричниць. Використання в технологічному процесі вирощування приготування компосту "в масі" перетворює однозональну систему в багатозональну. Печеричниця при такій системі культивування представляє собою блок приміщень, мінімальна кількість яких наступна: два тунелі пастеризації субстрату "в масі", два тунелі для пророщування міцелію "в масі" і вісім камер вирощування грибів. Мінімальна загальна площа камер вирощування складає 0,32 га.

При вирощуванні печериць у підвалі необхідно, щоб він не був дуже сирым і в нього не потрапляли ґрунтові й верхові води, а температура в холодну пору року не опускалась нижче 12-15⁰С. Обов'язковим є обладнання таких споруд системою вентиляції з механічними фільтрами. Якщо площа підвалу велика, то доцільно розділити його на декілька окремих відсіків, щоб мати можливість виконувати технологічні операції на протязі одного робочого дня. Найбільш зручними для вирощування шампіньйонів з підземних приміщень є каменоломні і печери, розміщені на глибині 20-25 м від поверхні, які мають зручні під'їзні шляхи і можливість обладнання системою вентиляції. Як правило, температура і вологість повітря в них на вказаній глибині практично стабільні протягом всього року і становлять 12-15⁰С і 85-90% відповідно, що дозволяє цілорічно їх використовувати.