



Региональная научно-практическая конференция школьников
«Интерес. Познание. Творчество»
Биология, зоология



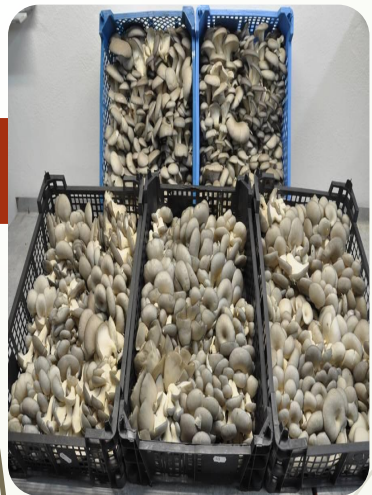
«Теория и практика получения урожая грибов»
Исследовательский проект по биологии



Выполнили: Габраил Акси́нья, Куренкова Анастасия, 7 «А» класс,
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4»,
г. Малоярославец Малоярославецкого района Калужской области

Руководитель:
Короткова Ольга Геннадьевна,
учитель биологии,
первой квалификационной категории,
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4»,
г. Малоярославец Малоярославецкого района Калужской области

Обнинск, 2017



Целью настоящего проекта является выращивание конкурентоспособных грибов вёшенки, их реализация населению, а так же, мы надеемся, ежегодное увеличение производственных мощностей.

Задачи:

- изучить литературу по выращиванию грибов вёшенок;*
- использовать полученные знания на практике;*
- узнать о происхождении названия этих грибов;*
- подготовить все необходимые компоненты для выращивания грибов;*
- получить урожай грибов;*
- использовать грибы вёшенки в приготовлении различных блюд.*

Гипотеза исследования:

Чем больше человек заковывает землю в бетон и асфальт, тем чаще тянет его на природу, поближе к земле. К той, которая по весне дышит как живая, к той, чья зелень успокаивает уставшие глаза и нервы, к той, которая по осени одаривает урожаем грибов.

Но можно ли вырастить грибы в искусственных условиях?

Продуктом проекта будут грибы вёшенки - ценные съедобные грибы, культуры которых широко распространены во многих странах мира.

Предлагаемый нами продукт будет выращен экологически чистым и высокопродуктивным методом.



Это может стать рентабельным делом, для которого характерны:

- отсутствие большой конкуренции на рынке;
- постоянный спрос населения на данный продукт;
- неограниченность в таком необходимом сырье для данного производства, как солома пшеничная, опилки древесные, шелуха семечек, которые является экологически чистыми;
- из года в год растет спрос на экологически чистые продукты, а вёшенки никакой химической обработке не подвергаются, искусственных красителей и консервантов не содержат;
- вёшенки не только вкусны и питательны, но и годятся практически в любое блюдо: их можно варить, жарить, солить, мариновать, использовать в первых и вторых блюдах, салатах.



Данная культура обладает высокой урожайностью и отличными вкусовыми качествами.

Грибы вёшенки являются вкусными и относительно недорогими, поэтому пользуются популярностью, что делает эти грибы выгодным делом для бизнеса.



Помимо великолепных кулинарных достоинств данные грибы еще имеют большую пользу для здоровья.



Этот бизнес распространен пока не слишком широко, поэтому грибы берут с охотой и рестораны, и кафе, и продовольственные магазины, и рыночные оптовики. Причем наибольшим спросом пользуется продукция в холодное время года, когда собственные запасы населения истощаются.



Описание продукта и технология работы.

Для выращивания вёшенок важно организовать хорошую вентиляцию, ведь циркулирование свежего воздуха — один из самых важных нюансов в технологии выращивания этих грибов.



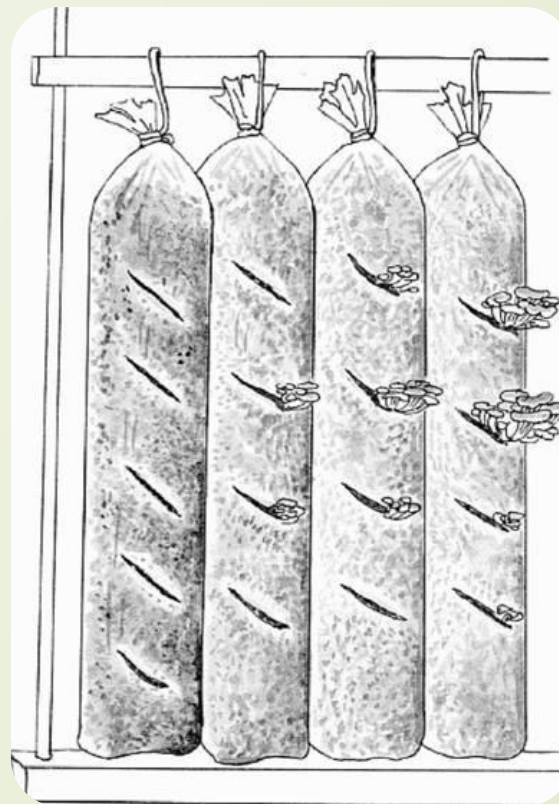
В подвале должны быть соблюдены следующие условия:

- температура воздуха должна поддерживаться в диапазоне от 15°C до 20°C;
- влажность воздуха не ниже 80% и не выше 95%;
- обязательно должны быть налажены хорошая вентиляция и правильное освещение.



Приборы для работы

- ❑ Нужно приобрести специальные строительные мешки для выращивания вёшенок.
- ❑ Лейки, чтобы поливать наши грибы.
- ❑ Резиновые перчатки.
- ❑ Специальные садовые лопатки.



КОМПОСТ

□ Процесс изготовления компоста, пастеризация, происходит в течение 20 - 25 дней, но лучше его приобрести в готовом виде



Посадка грибницы

□ После того как мы определились какую грибницу нам приобрести, нужно аккуратно ее посадить в подготовленное место. Затем полить так, чтобы земля впитала всю воду.



Перед посевом надо вымыть руки и продезинфицировать перчатки. Необходимо помнить, что выращивание грибов требует соблюдения **строгих санитарных правил!!!**



Условия для выращивания

Мицелий вырастает при температуре воздуха от +16°C до +22°C. Для нормального развития грибницы температура блока не должна превышать +29°C (оптимально – + 25°C). Если температура поднимается выше, то помещение необходимо охладить.



Сбор урожая

Вёшенки также надо выдергивать из субстрата, а не срезать. Срезы ножек являются идеальным местом для развития зеленой плесени (триходермы). На одном блоке можно вырастить до 4 порослей. Как правило, 2 поросль является самой крупной. Но после 4 урожая субстрат стоит полностью сменить, даже если грибы продолжают расти. Вместе с грибами размножаются и болезнетворные микроорганизмы, которые способны заразить весь подвал.



Меры безопасности

Все работы необходимо проводить в защитных очках, маске и перчатках. Такие меры предосторожности помогут защитить не только наши грибы, но и наше здоровье.



В грибоводстве любого масштаба успех зависит в основном от:

- качества посадочного материала;*
- получения хорошего субстрата;*
- строгого соблюдения технологии выращивания.*

Преуменьшение роли любого из этих факторов может свести на нет ваши усилия.



Разведение грибов – не очень трудное дело: требуется только желание учиться, немного трудолюбия и соблюдение определенных правил.

Для кого работа по выращиванию грибов – дело новое, непривычное, хочется еще раз напомнить – одних теоретических знаний мало. Обязательно нужна практика...



Вот что у нас должно получиться





РЫНОЧНАЯ КОНЪЮНКТУРА



Конъюнктурный анализ рыночной ситуации

Принятие оперативных решений

Анализ покупательского поведения, мнений и предложений

Анализ поведения конкурентов

Анализ влияния макросреды маркетинга

Анализ потенциала собственного предприятия

Стратегический анализ рынка и оценка позиции предприятия на рынке

Принятие стратегических решений

Спасибо за внимание!

