

Культивирование съедобных грибов в условиях Ханты-Мансийска

Научный руководитель – Филиппова Нина Владимировна

Лутовина Виктория Алексеевна

Студент (бакалавр)

Югорский государственный университет, Ханты-Мансийск, Россия

E-mail: Vikalovedoshik@mail.ru

Культивирование съедобных грибов является важной отраслью сельского хозяйства. Ряд съедобных грибов (вешенка, шиитаке, зимний и летний опенок) успешно культивируются на субстратах из переработанных растительных или животных отходов [1]. Первенство в производстве искусственно культивируемых грибов принадлежит Китаю, США и Японии [2]. В Ханты-Мансийском автономном округе до настоящего времени нет производства и опыта по выращиванию съедобных грибов. В связи с этим, целью моего исследования была апробация методик культивирования разных видов съедобных и лекарственных грибов в природно-климатических условиях Ханты-Мансийска. Для достижения цели в ходе исследования были поставлены следующие задачи:

1. Создание коллекции штаммов распространенных видов культивируемых грибов из производственных и природных источников;
2. Подбор оптимальных условий культивирования на агаризованных средах, зерновом и конечном субстратах для нескольких штаммов;
3. Организация выставочной экспозиции на базе Музея грибов Югры.

Выделение штаммов проводили по стандартной методике работы с коллекциями чистых культур из кусочков тканей плодовых тел или зернового мицелия, купленного у производителя. Изучение свойств роста проводили на агаризованных средах, зерновых и опилочных субстратах. Хранение коллекции осуществляется на голодном агаре в холодильнике.

В результате сформирована коллекция из 20-ти штаммов из 7 видов культивируемых грибов (*Pleurotus ostreatus*, *Pleurotus eryngii*, *Lentinula edodes*, *Kuehneromyces mutabilis*, *Flammulina velutipes*, *Hericium coralloides*, *Ganoderma lucidum*). Из них 3 штамма получено из дикорастущих видов, 4 из приобретенных плодовых тел, 10 из приобретенного мицелия и 3 из плодовых тел ранее приобретенного мицелия, перезимовавшего на древесном субстрате в Ханты-Мансийске. Для всех видов апробирована методика выращивания мицелия на зерновом и опилочном субстрате и плодоношения в открытом грунте в окрестностях Ханты-Мансийска. Все штаммы давали успешный рост на зерновом мицелии. На опилочном мицелии часто наблюдали контаминацию и угнетение роста. Плодоношение получено только у четырех штаммов (три штамма вешенки и летний опенок). Причиной неуспешного развития на опилочном субстрате и плодоношения было отсутствие помещений для культивирования.

Таким образом показано, что культивирование в открытом грунте без специальных условий возможно только для активно развивающихся видов (вешенка, летний опенок).

Создана концепция выставочной экспозиции [3] для популяризации культивирования съедобных грибов.

Источники и литература

- 1) Комин П.А. Искусственное выращивание гриба шиитаке (*Lentinula edodes* (Berk.) Pegler) на хвойных опилках // Вестник КрасГАУ. 2016. № 11. С. 15–19.

- 2) Морозов А.И. Современное промышленное грибоводство. Москва, 2007.
- 3) Сибирское микологическое общество (СибМикО): <https://sibmyco.org/museum/cultivation/>