Krishi Kumbh
Online E-Magazine
Www.KrishiKumbh.Com

कृषि कुंभ

E-ISSN: 2582-9769

कृषि कुंभ
हिंदी मासिक पत्रिका

खण्ड 04 भाग 09, (फरवरी, 2025)
पृष्ठ संख्या 16–18

बटन मशरूम उत्पादन की उन्नत तकनीक

प्रिया शर्मा[1] एवं घड़सीराम[2]

[1]विद्यावाचस्पति, सस्य विज्ञान विभाग,
जूनागढ़ कृषि विश्वविद्यालय, जूनागढ़, गुजरात – 362001
[2]वरिष्ठ अध्याय अध्येता,
कृषि अनुसंधान संस्थान, केशवाना, जालौर, राजस्थान– 343001, भारत।

Email Id: –priyasharmamn3@gmail.com

भारत देश में मशरूम की खेती का प्रचलन दिन प्रतिदिन बढ़ता जा रहा है। जैसे जैसे मनुष्य मानसिक एवं आधुनिक युग की तरफ अग्रसर होता जा रहा है, ठीक उसी तरह शरीर के पोषक तत्व युक्त, गुणकारी, पाचनशील, स्वादिष्ट उपयोगी सब्जी भी अपने भोजन में लेना पसंद करता है। मशरूम में काफी मात्रा में प्रोटीन, खनिज–लवण, विटामिन बी, सी व डी उपलब्ध कराती है, जो की फल व सब्जियों की तुलना में अधिक मात्रा में होती है। इसमें फोलिक अम्ल की उपलब्धता शरीर में रक्त बनाने में मदद करती है, इसका सेवन मनुष्य के रक्तचाप, हृदयरोग में लाभकारी होता है।

वैसे तो मशरूम की खेती का प्रचलन बहुत है लेकिन यहाँ हम जानेंगे की सही तरीके से यह खेती कैसे की जाए और कम लागत में ज्यादा आमदनी कैसे की जाए:

बटन मशरूम उगाने का सही समय:

बटन मशरूम उगाने का उपयुक्त समय अक्टूबर से मार्च के महीने है, इन छः महीनो में दो फसले उगाई जाती हैं। बटन खुम्बी की फसल के लिए आरम्भ में 22–26 डिग्री सेल्सियस तापमान की आवश्यकता होती है, इस ताप पर कवक जाल बहुत तेजी से बढता है, बाद में इसके लिए 14–18 डिग्री सेल्सियस ताप ही उपयुक्त रहता है। इससे कम ताप पर फलनकाय की बढ़वार बहुत धीमी हो जाती है।

कम्पोस्ट बनाने की विधि:

बटन मशरूम की खेती एक विशेष प्रकार की खाद पर ही की जाती है जिसे कम्पोस्ट कहते है। मशरूम कम्पोस्ट तैयार करने के लिए किसी विशेष मूल्यवान मशीनरी अथवा यन्त्र की जरूरत नही पड़ती है। कम्पोस्ट बनाने में निम्न प्रकार की सामग्री काम में ली जाती है: गेहूं या चावल का भूसा – 1000 किलोग्राम, अमोनियम सल्फेट, केल्शिम अमोनियम नाईट्रेट – 27 किलोग्राम, सुपरफौसफेट – 10 किलोग्राम, यूरिया – 17 किलोग्राम, गेहूं का चोकर – 100 किलोग्राम, जिप्सम – 36 किलोग्राम।

कम्पोस्ट शेड में ही तैयार किया जाता है। कम्पोस्ट तैयार करने में करीब 28 दिन लगते है। सबसे पहले समतल एवं साफ फर्श पर भूसे को 2 दिन तक पानी

डाल कर गिला किया जाता है, इस अवस्था में भूसे में नमी 75 प्रतिशत होनी चाहिए, भूसा अधिक गीला नहीं होना चाहिए। 2 दिन तक पानी गिराने के बाद फिर भूसे को तोड़ कर देखे भूसा अन्दर से सूखा न हो, अगर सूखा है तो फिर फिर से पानी मिलाए। इस गीले भूसे में जिप्सम के अलावा सारी सामग्री को मिला कर उसे थोडा और गीला करे। इस बात का ध्यान रखे की पानी उसमे से बाहर नही निकले। फिर भूसे से एक मीटर चौड़ा एवं तीन मीटर तक लम्बा (लम्बाई कम्पोस्ट की मात्रा के अनुसार) और करीब डेढ़ मीटर ऊंचा चौकोर ढेर बना लें। ढेर को 2–3 दिन तक ऐसे ही पड़ा रहने दे। 3 दिन बाद ढेर की पलटी शुरू करें, एवं ध्यान रखे की ढेर का अन्दर का हिस्सा बाहर और बाहर का हिस्सा अन्दर आ जाए। पलटाई करने का विवरण निम्न सारणी में दिया गया है:

दिवस	पलटाई विवरण
0–2 दिन	भूसे को गीला करना, जिप्सम को छोड़कर सारी सामग्री मिलाकर पानी छिड़क कर उसका ढेर बना लें।
तीसरा दिन	**पहली पलटाई:** ढेर को इस तरह तोड़े की ऊपर का हिस्सा नीचे और नीचे का हिस्सा ऊपर हो जाए। इस पर लिंडेन छिड़क दे ताकि मक्खियाँ न बैठे और आसपास फोर्मलिन 6 प्रतिशत घोल का छिडकाव करे।
छटा दिन	**दूसरी पलटाई:** ढेर की दूसरी बार पलटाई करे।
नवा दिन	**तीसरी पलटाई:** जिप्सम को मिलकर पलटाई करें एवं पुनः ढेर बना दें।
बारहवा दिन	**चौथी पलटाई:** पलटाई करके फोर्मलिन 6 प्रतिशत घोल का छिडकाव करें।
पन्द्रहवा दिन	**पांचवी पलटाई**
अठारवा दिन	**छटी पलटाई:** आस पास फोर्मलिन 4 प्रतिशत घोल का छिडकाव करें।
इक्कीसवा दिन	**सातवी पलटाई:** करें और साथ ही कम्पोस्ट को सूंघ कर देखें यदि अमोनिया की गंध आ रही हो तो पलटाई ठीक से करें।
चौबीसवा दिन	**आठवी पलटाई:** इस पलटाई में अमोनिया की गंध बिलकुल नही होनी चाहिए और यदि है तो एक बार और एक दिन बाद फिर से पलटाई करें नहीं तो पैदावार कम होती है। कम्पोस्ट में नमी की मात्रा देखने के लिए उसे मुट्ठी में ले कर दबाएँ, यदि थोडा पानी उंगलियों के बीच नजर आये तो उपयुक्त है। यदि अधिक पानी रह गया है तो कम्पोस्ट को थोडा फैला दे जिससे अतिरिक्त नमी उड़ जाए।
सत्ताईसवा दिन	कम्पोस्ट खाद बीज मिलाने (स्पानिंग) के लिए तैयार है।

बीजाई (स्पानिंग):

मशरूम का बीज ताजा, पूरी बढ़वार लिए एव अन्य फफूंद से मुक्त होना चाहिए। बीज की मात्रा 1 क्विंटल कम्पोस्ट में 0.75 से 1

किलोग्राम होनी चाहिए। इस बीज को कम्पोस्ट में अच्छी तरह मिलाकर या तो पोलीथिन की थेलियों (12 इंच) या पोलीथिन शीट (6–8 इंच) पर शेल्फ में भर देना चाहिए। पोलीथिन की थेलियों को ऊपर से मोड़ कर बंदकर देना चाहिए जबकि शेल्फ पर अखबार ढक देना चाहिए। थेलियाँ 8 किलोग्राम कम्पोस्ट भरने के लिए उपयूक्त हो, इससे उत्पादन 10 किलोग्राम कम्पोस्ट के बराबर मिलता है। इस समय कमरे का ताप 25 डिग्री सेल्सियस से कम एंव नमी 70 प्रतिशत रखनी चाहिए। करीब 15 दिन बाद स्पान रन पूरा हो जाता है और उसके बाद केसिंग की आवश्यकता होती है।

केसिंगः

केसिंग मिट्टी के लिए उपयुक्त मिश्रण इस प्रकार हैः

1 बगीचे की खाद (एफ वाई एम) + दोमट मिट्टी (1:1)
2 एफ वाई एम + 2 साल पुरानी बटन मशरूम की खाद (1:1)
3 एफ वाई एम + दोमट मिट्टी + रेती + दो साल पुरानी बटन मशरूम की खाद (1:1:1:1)

उपरोक्त किसी भी एक मिश्रण को लेवे परन्तु मिश्रण–2 सर्वाधिक उपयुक्त एंव अधिक उपज देने वाला है। 8 घंटे तक पानी में भिगोना चाहिए। करीब 8 घंटे बाद पानी से निकालकर सुखाकर केसिंग मिट्टी का निर्जीवीकरण फोर्मेलिन 6 प्रतिशत के घोल से करना चाहिए एवं उसे 48 घंटे तक बंद रखना चाहिए। उसके बाद इसे खोल कर 24 घंटे फैला कर रखे ताकि मिश्रण सूख जाए एवं स्पान रन कम्पोस्ट पर एक इंची मोटी परत इस केसिंग मिट्टी की लगनी चाहिए एवं पानी इस तरह छिडके की केवल केसिंग ही गीली हो। कमरे का तापमान 20 डिग्री सेल्सियस से कम एवं नमी 70–90 प्रतिशत के बीच होनी चाहिए साथ ही स्वच्छ हवा का आगमन होना चाहिए। केसिंग करने के लगभग 10–12 दिन पश्चात इसमें छोटे छोटे मशरूम के अंकुरण बनने शुरू हो जाते है। इस समय से केसिंग पर 0.3 प्रतिशत कैल्सियम क्लोराइड का छिडकाव दिन में दो बार पानी के साथ जरूर करना चाहिए, जिससे मशरूम अगले 5–7 दिनों में बढकर पूरा आकर ले लेते है। इन्हें घुमाकर तोड़ लेना चाहिए, तोड़ने के बाद नीचे की मिट्टी लगे तने के भाग को चाकू से काटकर अलग कर दें। एक बार केसिंग लगाने से लेकर करीब 80 दिन तक फसल प्राप्त होती रहती है।

मूल्य संवर्धनः

मशरूम तोड़ने के बाद, आकार के अनुसार उनकी छटनी कर लें तथा 3 प्रतिशत कैल्सियम क्लोराइड घोल से धोकर उसे फिर साफ पानी से धोए। इसे कपड़े पर फैला दें ताकि अतिरिक्त पानी सूख जाए फिर 250 ग्राम, 500 ग्राम के पैकेट बना कर सील कर दें एवं थैलियों में थोड़े रख दें और इसे रेफ्रीजिरेटर में 7–8 दिन तक रख सकते है। ताजा मशरूम भी बाजार में आसानी से बिक जाते है। मशरूम के अनेक उत्पाद जैसे आचार, चिप्स, बिस्कुट, सूप पाउडर, बढ़ियाँ, एवं नूडल्स आदि बना कर भी बेचा जा सकता है।