



دراسة جدوى مشروع إنتاج فطريات عيش الغراب - المشروم

المصدر: المجلس القومى للمرأة - وحدة المشروعات الصغيرة / تم عمل هذه الدراسات بمساعدة الصندوق الإجتماعى التنمية.

أولاً: مقدمة

في هذه المرحلة الحاسمة التي يمر بها العالم أجمع بصفة عامة والدول النامية بصفة خاصة لمواجهة مشكلة الغذاء حيث تزداد فيها حجم الفجوة الغذائية بسبب الزيادة السكانية فقد أصبح الغذاء عنصر ضغط سياسي أمام طموح وآمال معظم الدول النامية حيث أصبحت الدول الغنية والأكثر تقدما هي المنتجة والمصدرة للغذاء بينما الدول النامية الفقيرة والتي في أشد الحاجة إليه هي المستوردة له .

ولما كان الغذاء يحتل هذه المكانة العظيمة فقد كان من الطبيعي تتوع سبل البحث والتعامل معه لإنتاجه زراعيا وحيوانيا وصناعيا والعمل علي حفظه وانتشاره. لذا عكف الباحثون في مجالات الزراعة والغذاء علي إيجاد مصادر جديدة وغير تقليدية لإنتاج الغذاء وتوفيره خاصة إنتاج البروتين. ففي أوربا ظهرت الحاجة لإيجاد مصادر غذائية جديدة خلال الحرب العالمية الثانية فكان إنتاج البروتين الميكروبي وخاصة البروتين الفطري (بروتين المشروم أو فطريات عيش الغراب. (عيش الغراب هو فطر يستخدم في الغذاء منذ قدماء المصريين وقد أطلق عليه أسماء كثيرة في مواطن تجميعه أو إنتاجه (غذاء الملوك – غذاء النبلاء) وهو يزرع في المناطق المعتدلة من العالم وأصبح الآن يزرع في جميع الدول المتقدمة ومعظم الدول النامية وخاصة دول الشرق وتعتبر الولايات المتحدة من أكبر الدول المنتجة له (٣٥٠ألف طن /سنة)ثم فرنسا وهولندا وانجلترا وايطاليا ثم الصين واليابان وكوريا .

ويعتبر عيش الغراب من المحاصيل البستانية الهامة التي يزداد الطلب العالمي عليها وأصبح الإنتاج العالمي منه يزيد علي عليون طن سنويا وحجم التعامل التجاري فيه أكثر من ١٥ مليار دولار حيث أنه من الأغذية عالية القيمة الغذائية لارتفاع محتواه من البروتين والفيتامينات والأملاح المعدنية خاصة أملاح الفسفور و البوتاسيوم والكالسيوم و الماغنسيوم والصوديوم والحديد هذا بالإضافة إلى محتواه من الأحماض الأمينية .

وهناك العديد من أنواع فطريات عيش الغراب في العالم والتي تنتج بصورة برية ولكن هناك حوالي ١٥ نوع لهم صفة الانتشار الكبير في جميع دول العالم وفي مصر يستخدم ثلاثة أنواع من فطريات عيش الغراب في الزراعة وهو البوتون مشروم ويزرع في حوالي خمسة مزارع كبيرة تتركز في الشرقية والغربية والنوع الثاني هو المشروم المحاري وهو يتميز بسهولة إنتاجه ويحتاج إلي رأس مال كبير كما أنه لا يحتاج إلي درجات حرارة منخفضة فهو مناسب للمناخ الدافئ والنوع الثالث يعرف باسم النوع الصيني وهو تجود زراعته في الجو الحار .

ثانيا: مدى الحاجة إلى إقامة المشروع

يعتبر مشروع إنتاج فطريات عيش الغراب من المشروعات الاستثمارية الناجحة وخاصة مشروعات التكثيف الزراعي إذ يبلغ إنتاج المتر المربع من ٢٠-١٠ كجم مما يجعله من أعلي معدلات الإنتاج ويضمن دخلا مناسبا سواء للشباب أو المستثمرين مع إيجاد فرص عمل جيدة أو الحد من مشكلة البطالة هذا بالإضافة إلي مساهمته في الحد من الفجوة الغذائية خاصة المتعلقة بالبروتين الحيواني وإقامة مثل هذا المشروع يساهم أيضا في الحد من مشكلة التلوث خاصة في الريف





المصري وذلك عن طريق استخدام المخلفات الزراعية بالمشروع وبأسلوب صحيح مما يزد من المردود الاقتصادي للاستثمار في هذا المجال بالإضافة إلي الحد من الأضرار التي تنتج من انتشار الآفات والقوارض نتيجة للتخلص من المخلفات بطرق سيئة .

ثالثا: الخامات

- قش الأرز
- تقاوي فطريات عيش الغراب المحارى
 - مبيدات فطرية ومطهرات
- أكياس بولي ايثلين غير منفذة للضوء
 - أطباق التعبئة من الفوم
 - ورق سولیفان للتغلیف

رابعا: المنتجات

فطر عيش الغراب كمصدر للبروتين

خامسا: العناصر الفنية للمشروع

(1)مراحل الإنتاج

مراحل زراعة فطريات عيش الغراب المحاري

يعتبر هذا النوع من فطريات عيش الغراب التي شهدت قفزة سريعة في مستوي إنتاجه عالميا حيث أنه كان يمثل نسبة ٨% من الإنتاج العالمي وتتتشر زراعة من الإنتاج العالمي وتتتشر زراعة هذا النوع لسهولة وبساطة تكنولوجيا إنتاجه مقارنة بالأنواع الأخرى من فطريات عيش الغراب .

هذا النوع من فطريات عيش الغراب المحارى والمعروف علميا باسم فطريات البلوروتس قد انتشر سريعا في مصر كأحد المشروعات الصغيرة للشباب وربات البيوت وصغار المستثمرين وتتم زراعته في الغرف المعلقة .

وتتم زراعة فطريات عيش الغراب المحارى داخل ما يسمي بغرفة المشروم وهذه الغرفة يمكن ان تصنع من حديد الكريتال أو المواسير مع استخدام أغطية بلاستيكية أو غرف مصنعة من خشب الجريد أو من المباني المصنعة من الطوب والأسمنت وذلك حسب الإمكانيات المتاحة في البيئة المحيطة وفي هذا المشروع فضلنا استخدام النوع الأخير من الغرف.

أولا: تجهيز القش المستخدم في الزراعة:

يستخدم قش الأرز كمادة أساسية لزراعة فطريات البلوروتس حيث يتم تعبئة القش في أكياس أو سلة من البلاستيك المجدول ثم توضع في خزان من الصاج المجلفن (سعة ١م٣) ويمكن استخدام البراميل سعة (١٠٠م٣)وينقع في المياه لمدة ساعتين ثم يتم التسخين لمدة ساعتين في درجة الغليان وبعد ذلك ترفع العبوات وتترك حتى تبرد وتصفي نسبة كبيرة من الماء الزائد ثم تتشر علي المناشر وذلك لمدة ٢-٣ ساعات حتى تصل نسبة الرطوبة بالقش إلى ٦٠. %

ثانيا: التعبئة في أكياس البلاستيك

تعتبر هذه الطريقة من الطرق السهلة والرخيصة حيث تستخدم الأكياس البلاستيك السوداء غير المنفذة للضوء ذات حجم





متوسط (حمولة الكيلو جرام) يتم تعبئة القش في الأكياس بحيث يتم وضع طبقة منه بارتفاع ١٠سم وتبذر فوقها التقاوي (اللقاح الفطري) ثم توضع طبقة أخرى وبذر التقاوي وهكذا حتى يمتلئ الكيس بحيث تكون طبقة القش الأخيرة ذات سمك المسم ثم تقفل الأكياس وترص داخل غرفة المشروم علي الأرفف مع إظلام الغرفة لمدة تتراوح مابين أسبوعين إلي ثلاث أسابيع علي أن تكون درجة حرارة الغرفة ٢٨-٣٠م حيث يسمح بنمو الميسليوم (النموات البيضاء . (

ثالثا: مراحل الإثمار

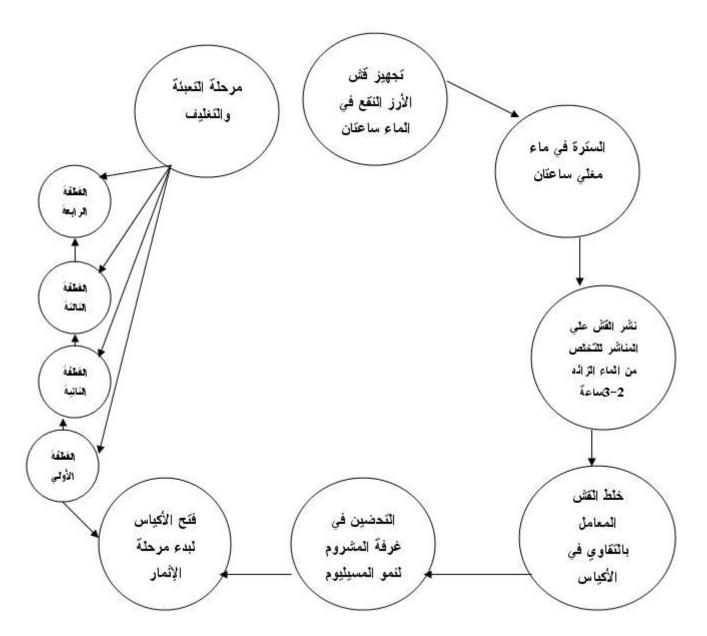
يتم فتح الأكياس بعد فترة ثلاث أسابيع من أعلي وفي هذه الحالة لابد من توافر الظروف التالية داخل غرفة المشروم:

- ١. إضاءة كافية خفيفة
 - تهویة کافیة
- ٣. درجة رطوبة نسبية لا تقل عن ٨٠% ومراعاة عدم الإسراف في ذلك حيث يمكن توفير هذه الرطوبة عن طريق استخدام رشاش مياه لعمل رزاز من بخار الماء مع مراعاة عدم الإسراف وعدم سقوط مياه علي الأكياس وتراكمها مما قد يؤدى إلى تعفن ما بداخل الأكياس أو يمكن ترطيب الأرضيات بالمياه أو الجدران.
- ٤. بعد فتح الأكياس ٣-٤ أيام يبدأ الإثمار وبعد ذلك بيومين تصبح الأجسام الثمرية جاهزة للحصاد حيث يتم قطف وتجميع الثمار (قطفة أولي) بعد ذلك يتم غلق الكيس من أعلي ثم يعكس وضع الكيس بحيث يصبح القاع قمة والقمة قاع وتقتح الأكياس من أعلي وبعد لأيام أخرى يتم قطف الثمار (قطفة ثانية)ويمكن الحصول علي قطفة ثالثة ورابعة من على الأجناب.
- ٥. ولزيادة المنتج يمكن استخدام محلول اليوريا (١٠٠جرام يوريا يذاب في ١٠٠ لتر ماء) ويرش علي سطح الأكياس أثناء مرحلة الإثمار وذلك باستخدام الرشاش.
- 7. وأثناء عملية الإثمار يجب ملاحظة شكل الثمار حيث إذا لوحظ أن الثمار الناتجة ذات ساق طويلة وثمرة صغيرة فإن هذا يعني أن عملية التهوية والإضاءة داخل غرف المشروم ضعيفة وهذه الصفات غير مرغوب فيها لذوق المستهلك.

الرسم التخطيطي لمراحل تجهيز فطريات عيش الغراب







مراحل تجهيز فطريات عيش الغراب

(2)المساحة والموقع:

يحتاج المشروع إلي مساحة تتراوح من ١٠٠-٥١٥٦

(3)المستلزمات الخدمية المطلوبة:

- يحتاج المشروع إلي طاقة كهربية (٢٢٠ فولت) بقدرة ٣ ك .وات
 - مياه نقية صرف وقود
 - وتقدر تكلفة المستلزمات الخدمية حوالي ٢٠٠ جنيه شهريا

(4) الآلات والمعدات والتجهيزات:

)أ) المباني

۱. عدد ۲ غرفة تنمية (غرفة المشروم) بأبعاد ۱۰×٤×۳م (طول ×عرض×ارتفاع) ملحق بهما غرفة ٣×٤×٣م





تستخدم في خلط القش والتقاوي وتجهيز الأكياس قبل التحضين (عدد واحد غرفة خلط تخدم غرفتي المشروم سويا (

- ٢. غرف المشروم والغرفة الملحقة لابد أن تكون أرضيتها أسمنتية أو من أي مادة أخرى تسمح بإجراء عمليات النظافة بسهولة.
 - ٣. الحوائط من الطوب الممحره بطبقة من الأسمنت والرمل والأسقف والحوائط الخارجية معزولة تماما خاصة غرف
 المشروم حتى يمكن التحكم في درجات الحرارة والرطوبة داخل الغرف.
 - ٤. الأبواب محكمة الغلق
 - براعي أن يكون موقع الغرف في اتجاه الشمال ومزودة بفتحات تهوية (شباك) في اتجاه الشمال إلى اتجاه الجنوب
 بمعنى أن كل غرفة مشروم بها شباك في اتجاه الشمال ومقابل له آخر في الجهة الجنوبية وتكون محكمة الغلق
 ويستحسن أن تكون من النوع المنزلق الذي يفتح إلى أعلى.
 - ٦. الغرف الملحقة مزودة بشباك واحد من نفس النوع والأبواب محكمة الغلق.

)ب) تجهيزات غرف المشروم

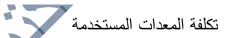
- ١. غرفة المشروم (١٠×٤×٣م) يتم تجهيزها بأرفف جانبية وأخرى في المنتصف كما هو موضح بالشكل رقم (١) مصنعة من الكريتال كحوامل (أربعة أرفف) عرض الرف لا يقل عن ٥٠سم والمسافة بين الرف والآخر عن ٥٠سم علي أن يكون الرف الأول علي ارتفاع ٥٠سم من الأرض وتصنع أرضية الأرفف من الشبك الممدد.
- ٢. يلحق بغرفتي المشروم غرفة مشتركة تستخدم في إعداد وتعبئة وتجهيز المنتج وهي مجهزة بترابيزات تجهيز بعرض
 لا يقل عن ٨٠سم والأرضيات أسمنتية أو من الرخام الصناعي حتى يسهل تطهيرها وتنظيفها كما هو موضح في
 الشكل رقم (٢. (
 - ٣. الأبواب المزدوجة يفضل أن يكون إحداها من السلك.
 - ٤. جميع الشبابيك يفضل أن تزود بسلك وشيش للتحكم في مستوى الضوء
 - ٥. خزان لغلى المياه حجم امتر مكعب من الصاج المجلفن
 - 7. حامل من الحديد المقوي للخزان بارتفاع ٠٠سم مصنع من حديد الكريتال بقطاع لا يقل عن ١٠×١٠سم
 - ٧. 4أنبوبة بوتاجاز كبيرة كاملة بالمنظمات والخراطيم
 - ٨. عدد ٤ شوكة تستخدم لنقل وتداول القش
 - ٩. أكياس من البلاستيك المجدول
 - ١٠. رشاشات للمياه
 - ۱۱. عدد ٥ جردل بلاستيك
 - ١٢. أطباق من الفوم
 - ١٣. عدد ٤ مواقد بوتاجاز لا يقل قطر الموقد عن ٣٠ سم مزودة بحمالة ومنظم للغاز
 - ١٤. أكياس بولي اثيلين غير منفذة للضوء
 - 10. عدد 7 منشر بمساحة ٢×١م من الشبك الممدد محمولة على حوامل خشبية .





تكلفة المعدات المستخدمة

الإجمالي جم	سعر الوحدة	الكمية	جهة الصنع	المعدات والألات
3200	800	4	محلى	خزانات من الصاج المجلفن
100	25	4	محلی	حمالة من الحديد المقوي
1200	300	4	محلى	أنبوبة بوتاجاز كبيرة
6000	750	8	محلى	منضدة خشبية
200	50	4	محلی	مواقد بوتاجاز
600	100	6	محلى	مناشر خشبية
11300			الإجمالي	



(5) احتياج المشروع من الخامات خلال دورة رأس المال (شهرين: (

الإجمالي	سعر	الكمية	الوحدة	جهة المورد	نوع واسم الخامة
جم	الوحدة				
500	50	10	طن	محلي	قش ارز
6000	12	500	كيثو	محلي	تقاوي عيش غراب
200	5	40	ثدر	محلي	مبيدات فطرية ومطهرات
600	6	100	كيثو	محلي	أكياس بولي ايثلين
400	1	400	كيثو	محلي	أطباق فوم وورق سينوفان
7700	*			الإجمالي	

احتياج المشروع من الخامات

(6) الرسم التخطيطي لموقع المشروع:











الرسم التخطيطي لموقع المشروع

(7) العمالة:





الأجر /شو	فئة الأجر	العدد	متطلبات الوظيفة	لمسمي الوظيفي
جنی ه 800	جن یه 800	1.	ووصف العمل الإشراف الفني علي العمالة الفنية والإشراف علي غرف المشروم والإشراف الإداري	مدير المشروع
3200	400	8	(دبنوم زراعة) تجهيز الأكياس وخلطها بالتقاوى	عمالة فنية
500	250	2	تجهيز القش ويسترته والنقل والنظافة	عمالة عادية
4500			الإجمالي	

العمالة

- عدد الورديات :وردية واحدة
- عدد ساعات العمل : A ساعات بالوردية

(8)منتجات المشروع خلال دورة رأس المال:

الإجمالي ج	سعر الوحدة	الكمية	الوحدة	النوع	
24000	جم 4	6000	326	أطباق عيش الغراب سعة 0.5 كجم	
24000	الإجمالي				

منتجات المشروع خلال دورة رأس المال

(9)التعبئة والتغليف:

يتم التعبئة في أطباق من مادة الفوم الأبيض ثم تغلف بطبقة من الورق السيلوفان الشفاف مع وضع بطاقة البيانات الخاصة بحفظ المنتج وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية .

(10)عناصر الجودة:

- ١. الدقة في شراء الأصناف الجيدة السليمة
- ٢. نظافة مكان الإنتاج وخلوه من الحشرات





- ٣. الدقة في عمليات الفرز والتتقية
- ٤. المظهر الخارجي الجيد للعبوة وسلامتها
- ٥. نظافة وصحة القائمين علي إعداد المنتجات وخلوهم من الأمراض
- ٦. التخلص من الفرزه ومخلفات التصنيع حتى لا يتسبب عن تراكمها تلوث البيئة ومشاكل صحية .

(11)التسويق:

يتم التسويق للمنتجات عن طريق:

- الأسواق القريبة من مكان المشروع
 - ٢. تجار الجملة والمحال التجارية
- ٣. المشاركة في المعارض المتخصصة في المنتجات الزراعية والغذائية للمساهمة في سرعة انتشار توزيع المنتجات.
 وقد تصل تكلفة عملية التسويق حوالي ٢٥٠ جنيه شهريا.

