

## СЪДЪРЖАНИЕ

Въведение.....	7
<b>ГЛАВА ПЪРВА.....</b>	<b>9</b>
<b>КУЛТИВИРАНИ ГЪБИ.....</b>	<b>9</b>
Общ преглед на производството на култивирана печурка ( <i>Agaricus bisporus</i> ) в Европа и света.....	10
Стопанско значение на гъбите от род <i>Agaricus</i> (Печурки).	
Култивираната печурка като храна за човека.....	11
Морфологични и биологични особености на печурката.....	14
Интензивно производство на култивирана печурка в България.	
Общи принципи.....	15
Гъбарници за култивирана печурка в приспособени помещения.....	16
Хранителна среда за култивираната печурка.....	22
Компост и компостиране.....	22
<i>Изходен материал за приготвяне на компост в България.....</i>	<i>23</i>
<i>Същност на микробиологичната ферментация.....</i>	<i>25</i>
Подготовка на изходните материали за компост.....	27
Първа фаза на компостиране.....	28
<i>Зоналност в компостния куп.....</i>	<i>29</i>
<i>Обработки на компостния куп.....</i>	<i>29</i>
Изисквания към качеството на суровия компост.....	31
Втора фаза на компостиране.....	32
<i>Термична обработка на компоста в малка камера. Общи изисквания</i>	<i>32</i>
Етапи на термичната обработка на компоста.....	34
Преценка на готовия компост.....	37
Рандеман.....	38
Видове компост, използван в производството на печурка в България.....	39
<i>Класически компост.....</i>	<i>40</i>
<i>Универсален компост.....</i>	<i>42</i>
<i>Сламен компост.....</i>	<i>45</i>
Отглеждане на печурка в полиетиленови торби като производствени съдове.....	49
Посадъчен материал – мицел.....	50
Отваряне на термичната камера. Изваждане на готовия компост.....	52
Засаждане на компоста с мицел и пълнене на торбите.....	53
Зареждане на гъбарника с торби компост.....	54
Условия за прорастването на мицела в компоста.....	55
Покривен материал и покриване на компоста.....	56
<i>Функции и изисквания към покривния материал.....</i>	<i>56</i>
<i>Видове покривен материал.....</i>	<i>57</i>
Срокове на покриване и дозиране на покривния материал.....	57
Инкубационен период.....	58
Беритбен период.....	61
Изисквания към качеството на култивираната печурка.....	62

Болести по култивираната печурка и борба... с тях.....	68
<i>Болести в компоста.....</i>	69
<i>Физиологични аномалии при култивираната печурка.....</i>	71
Болести по плодните тела на печурката.....	74
<i>Болести, причинявани от бактерии.....</i>	74
<i>Болести, причинявани от гъбни организми.....</i>	75
<i>Болести, причинявани от вируси.....</i>	77
Основни вредители и неприятели по култивираната печурка и борба с тях.....	78
Гъбопроизводство и опазване на околната среда.....	80
<b>ГЛАВА ВТОРА.....</b>	82
<b>ПРОИЗВОДСТВО НА ДРУГИ ПЕРСПЕКТИВНИ ЗА КУЛТИВИРАНЕ ГЪБИ В БЪЛГАРИЯ.....</b>	82
Култивиране на диворастящи гъби върху слама. Изисквания и подготовка за култивиране върху слама.....	82
Отглеждане на гъба кладница. Интензивни методи на култивиране.....	85
Морфологични и биологични особености на кладницата.....	85
Хранителни, вкусови и лечебни свойства на кладницата.....	87
Методи и практики в интензивното производство на кладница в България. Общи принципи.....	88
Болести, патогени и вредители по кладницата при интензивното култивиране.....	99
Отглеждане на гъба строфария.....	99
Морфологични и биологични особености на строфарията.....	100
Методи и практики в производството на строфария в България. Общи принципи.....	101
Болести, патогени и вредители по строфарията.....	105
Отглеждане на гъба волвариела.....	106
Морфологични и биологични особености на волвариелата.....	107
Методи и практики в производството на волвариела в световен мащаб и в България. Общи принципи.....	108
Култивиране на диворастящи гъби върху дърво. Изисквания и подготовка за отглеждане върху дърво.....	112
Отглеждане на гъба кладница. Екстензивни методи на култивиране.....	112
<i>Методи и практики в екстензивното производство на кладница в България. Общи принципи.....</i>	112
Основни методи в екстензивното култивиране на кладница.....	118
Болести, патогени и вредители по кладницата при екстензивното култивиране. Профилактични мерки.....	121
Методи за консервиране и съхранение на кладницата.....	122
Изисквания към гъбарника и заготвителния пункт.....	126
Отглеждане на шийтаке. Екстензивни методи на култивиране.....	128
Морфологични и биологични особености на шийтаке.....	129
Хранителни, вкусови и лечебни свойства на шийтаке.....	130

Методи и практики в екстензивното производство на шийтаке в световен мащаб и в България. Общи принципи.....	131
Болести, патогени и вредители по шийтаке.....	139
Отглеждане на шийтаке. Интензивни методи на култивиране.....	140
Методи и практики в интензивното производство на шийтаке в световен мащаб и в България. Общи принципи.....	140
Добиване и култивиране на гъби от род <i>Tuber</i> (Трюфели) в България....	143
Химичен състав, хранителни и вкусови качества на трюфелите.	
Съхранение на трюфели.....	145
Основни изисквания в технологията за отглеждане на трюфели.....	146
Други перспективни за култивиране видове лечебни гъби в България....	148
<b>ЛИТЕРАТУРА</b> .....	159
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ</b> .....	163