

Слайд 1

Здравствуйте, уважаемые члены аттестационной комиссии!

Тема моей ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА) – «».

Слайд 2

Целью настоящей дипломной работы изучить биологию шампиньонов и современную технологию их выращивания.

Достижению цели способствовали задачи, представленные на слайде.

Слайд 3

ЗАО «Племенной завод «Приневское» выращивает шампиньоны белого, каштанового цвета, разного размера по запросам потребителей:

- «крошки» - с диаметром шляпки до 3 см.
- стандарт - с диаметром шляпки 3-5 см.
- «люкс», «властелины» - с диаметром шляпки более 5 см.

Слайд 4

Все эти штаммы можно использовать для выращивания грибов, используемых для продажи в свежем виде. Эти штаммы обладают высокой урожайностью и образуют грибы прекрасного качества.

Слайд 5

Культивирование шампиньонов:

1. Культивирование шампиньонов на стеллажах
2. Система разведения шампиньонов в ящиках использовалась в США в подземных культивационных помещениях
3. Культивирование шампиньонов в мешках

Слайд 6

Расчет количества добавок азота в синтетическом компосте представлен на слайде.

Слайд 7

Когда исчезнет запах аммиака, проводят интенсивную вентиляцию и после охлаждения компоста до 25°C ящики вывозят из пастеризационной камеры и вносят в них грибницу. Можно осуществлять и пастеризацию в массе. Ее проводят не в ящиках, а укладывая компост слоем 1,8-2 метра на решетку в туннеле, через которую в камеру поступает воздух и пар.

Далее идет стадия инокуляции и роста, а затем гобтировка.

Слайд 8

Материалы для приготовления покровной смеси и их характеристики представлены в таблице.

В течение недели после гобтировки мицелий прорастет в покровном слое, в это время обычно проводят его рыхление, используя для этого специальное приспособление, представленное на слайде.

Слайд 9

Оборудование, используемое для промышленного выращивания шампиньонов:

1. Система вентиляции и кондиционирования воздуха
2. Система охлаждения - холодильная машина
3. Система отопления - водогрейный котел
4. Система пароснабжения - паровой котел (парогенератор)
5. Система автоматического контроля климата
6. Система водоснабжения
7. Система электроснабжения
8. Система освещения
9. Холодильные камеры для быстрого охлаждения и для хранения грибов
10. Стеллажи с тележками, предназначенными для перемещения по стеллажу в вертикальном и горизонтальном направлении при сборе грибов и уходе за культурой.

Слайд 10

Машины, используемые для промышленного выращивания шампиньонов:

1. Подъемник с лебедкой для заполнения и выгрузки блоков компоста.
2. Транспортёр для выгрузки отработанного компоста и покровной почвы
3. Машина для рыхления и выравнивания покровной почвы.
4. Поливное «дерево»
5. Мойка высокого давления для мытья машин, механизмов и помещений.

Слайд 11

Вредителями шампиньонов являются следующие представители фауны:

- Ногохвостки
- Клещи
- Мокрицы
- Грызуны
- Нематоды

- Сциариды

Слайд 12

Грибы можно подвергать сушке, солению, маринованию, конверсии в грибной порошок, грибной экстракт, замораживанию и сублимационной сушке.

Слайд 13

Все вышеперечисленное позволит сделать вывод о том, что производство грибов, при наличии грамотного современного руководителя, с хорошо развитой предпринимательской жилкой в нашей технологической помощи) - это одно из прогрессивных направлений развития сельского хозяйства на ближайшее будущее, а также способ решения обострившейся продовольственной проблемы и занятости населения в сельской местности.

Слайд 14

Таким образом, Цель работы достигнута.

Спасибо за внимание! Доклад окончен.