الجمـهورية العربية السورية
جامعة دمشق-كلية الزراعة
قســـــــم البســـــــــاتين

جمع واستزراع سلالات برية للفطر *Agaricus* SPP. من غرب حمص لانتخاب أفضلها ومقارنة أدائها على ركائز رديفة

Collection and cultivation of wild *Agaricus* spp. strain from west Homs for selecting the best strain and comparing its performance on alternative substrates.

إعداد الطالبة : بشرى هولا إشراف الأستاذ الدكتور رمزي مرشد والدكتور موفق جبور

الملخص

تمتاز البيئة المحلية بتنوعها الوراثي والحيوي، ومن ضمنه الفطريات الكبيرة التي لم تدرس بشكل كافٍ. يعتمد الإنتاج التجاري لفطر المشروم الأبيض على سلالات برية أوروبية مدجنة، بينما يُعد الكمبوست المستهلك بعد الإنتاج موضع اهتمام بيئي. يهدف هذا البحث إلى جمع وتوصيف سلالات برية من فطر *Agaricus* SPP. في ريف حمص الغربي (2021-2022)، واستزراعها لاختيار الأفضل إنتاجيًا، بالإضافة إلى تطوير ركائز زراعية باستخدام الكمبوست المستهلك كمكمل غذائي.

القسم النظري

تعود السجلات الإحفورية للفطور إلى نحو 1010 مليون سنة، ويعود استهلاك الفطر إلى عصور قديمة، حيث يُعتقد أن الفطر البري كان يُستخدم في الأغراض الغذائية والطبية في الصين القديمة منذ 4000-5000 قبل الميلاد. ذكر العديد من العلماء والفلاسفة مثل THEOPHRASTUS وDIOSCORIDES أنواعًا مختلفة من الفطور في كتاباتهم، حيث لاحظوا نموها قرب جذوع الأشجار وبعضها على الروث.

النتائج والمناقشة

أظهرت الدراسة تنوعًا وراثيًا للفطريات، وتميزت عزلات Agaricus spp. المدروسة بإنتاجية ونوعية عالية مقارنة بالسلالة التجارية Agaricus bisporus A.15. وتم لأول مرة في سوريا تحديد الأنواع A. bisporus A. sinodeliciosusg A. qilianensisg، ما يضيف لقاعدة بيانات GenBank ويسهل تدجينها. كشفت التحليلات الكيميائية أن العزلات B.R.17 وB.R.47 تحتوي على أعلى نسبة بروتين ورماد، فيما سجلت العزلة B.R.9 أعلى محتوى فينولي. أظهرت إضافة الكمبوست المستهلك بنسبة 25% تأثيرًا إيجابيًا على التركيب الغذائي، إلا أنه قلل من الكفاءة الحيوية والإنتاجية.

المراجع

Buller, A. R. (1914). The fungus lore of the Greeks and Romans. Transactions of the British Mycological Society, 5, 21-66.

Galen, Powell, O., Wilkins, J. (2003). Galen: On the Properties of Foodstuffs. Cambridge University Press, Cambridge. 23p.

Jones, D.M., 1958. Hjalmar Frisk: Griechisches etymologisches Wörterbuch. Lieferung 4. Pp. 289–384. Heidelberg: Winter, 1956. Paper, DM. 8.60. Classical Rev. 8, 186– 186.

Kumar Sharma, S., and Gautam, N. (2017). Chemical and bioactive profiling, and biological activities of coral fungi from northwestern Himalayas. Scientific reports,, 46570.

Loron, C. C., François, C., Rainbird, R. H., Turner, E. C., Borensztajn, S., and Javaux, E. J. (2019). Early fungi from the Proterozoic era in Arctic Canada. Nature, 570(7760), 232-235.

Lu, D. (2014). Ancient Chinese people's knowledge of macrofungi as medicinal material during the period from 581 to 979 AD. International Journal of Medicinal Mushrooms, 16(2).

Wang, Y. C. (1987). Mycology in ancient China. Mycologist, 1(2), 59-61.