

विषय—सूची

क्र. सं.	अध्याय	पृष्ठ संख्या
1.	<p>मशरूम-परिचय एवं इतिहास</p> <p>मशरूम क्या है ? मशरूम एवं टोडस्टूल, फ़ैरी रिंग्स, मशरूम के विकास का इतिहास, भारत में मशरूम का क्रमिक विकास, विश्व में मशरूम उत्पादन, मशरूम विज्ञान का क्षेत्र एवं विकास, मशरूम उत्पादन की अवधारण, मशरूम विज्ञान की आवश्यकतायें, मशरूम उत्पादन के प्रमुख चरण, मशरूम उत्पादन की वर्तमान स्थिति, और सम्भावित प्रश्न।</p>	1-16
2.	<p>मशरूम की आकारिकी एवं वर्गीकरण</p> <p>मशरूम की आकारिकी, अकारिकी में विभिन्नतायें, मशरूम में लैंगिकता, खाये जाने वाले मशरूम का वर्गीकरण, और सम्भावित प्रश्न।</p>	17-28
3.	<p>खाद्य एवं विषैले मशरूम</p> <p>कौन-से मशरूम खाने चाहियें ? खाये जाने वाले मशरूम की पहचान, खाद्य एवं विषैले मशरूम सम्बंधी तथ्य, विषैले मशरूम की प्रकृति, विषैले मशरूम के पहचान सम्बंधी निर्देश, विषैले मशरूम सम्बंधी तालिका, और सम्भावित प्रश्न।</p>	29-46
4.	<p>मशरूम का आर्थिक महत्त्व</p> <p>प्राचीन काल में मशरूम, मशरूम में पोषक तत्व की प्रचुरता, चिकित्सकीय आहार में उपयोगिता, मशरूम के विभिन्न व्यंजन, और सम्भावित प्रश्न।</p>	47-64
5.	<p>मशरूम उत्पादन विधि एवं मशरूम गृह निर्माण की रूपरेखा</p> <p>गाँव में मशरूम उत्पादन इकाई, व्यवसायिक इकाई, भविष्य की कार्य योजना, मशरूम फार्म की रूपरेखा, स्वच्छता के प्रमुख सिद्धान्त, मशरूम उत्पादन के प्रमुख पहलू. और सम्भावित प्रश्न।</p>	65-76
6.	<p>बटन मशरूम हेतु कम्पोस्ट</p> <p>कम्पोस्ट के लिये चयन सामग्री, कम्पोस्ट सामग्री सम्बंधी सूत्र, नमी की मात्रा का निर्धारण, कम्पोस्ट बनाने की विधियाँ, लम्बी अवधि विधि और अल्प अवधि विधि से कम्पोस्ट निर्माण, कम्पोस्ट निर्माण में महत्त्वपूर्ण सुझाव, कम्पोस्ट में अवांछित फफूँद सूचक लक्षण, और सम्भावित प्रश्न।</p>	77-90

7. **मशरूम स्पान और उसका निर्माण** 91-108
 स्पान क्या है? स्पान के विभिन्न प्रकार, वर्तमान कालीन, प्रचलित स्पान, स्पान हेतु अधः स्वर का चुनाव, अच्छे स्पान के मुख्य लक्षण, मशरूम के लिये कल्चर तैयार करना, मशरूम कल्चर बैंक, स्पान तैयार करते समय सावधानियाँ, मशरूम प्रजनन, और सम्भावित प्रश्न।
8. **बटन मशरूम का उत्पादन** 109-124
 प्रमुख विशेषतायें, प्रमुख प्रजातियाँ, सफेद बटन मशरूम की खेती, आवरण मृदा बिछाना, मशरूम की चुनाव, एंगैरीकस विटारक्वीस की खेती, उत्पादन से लाभ व हानि का विवरण, और सम्भावित प्रश्न।
9. **आवरण मृदा और उसका महत्व** 125-129
 आवरण मृदा क्या है? आवरण मृदा का महत्व, गुणवत्ता, विभिन्न प्रकार, पी० एच० मान का समायोजन, पाश्चुरीकरण करना, गर्म वाष्प एवं रासायनिक पाश्चुरीकरण, आवरण मृदा कब बिछायें? आवरण मृदा की मोटाई, और सम्भावित प्रश्न।
10. **पैडी-स्ट्रा मशरूम का उत्पादन** 130-138
 प्रमुख विशेषतायें, वर्गीकृत स्थान, स्पान निर्माण, उत्पादन विधियाँ, पारम्परिक विधि, विकसित केज प्रणाली, स्ट्रा मशरूम आर्थिकता, और सम्भावित प्रश्न।
11. **ओयस्टर मशरूम का उत्पादन और सम्भावित प्रश्न** 139-150
 प्लूरोट्स मशरूम की आकारिकी, प्लूरोट्स मशरूम उत्पादन से लाभ, उत्पादन की पद्धति, मशरूम उत्पादन के विविध पात्र, अधः स्वर को तैयार करना, स्पान एवं उसकी स्पानिश, कवक जाल का विकास, फसल उत्पादन, कपास के अनुपयोगी पदार्थों पर प्लूरोट्स की वृद्धि, मशरूम की चुनाव एवं विपणन, आदर्श मशरूम गृह, ओयस्टर मशरूम उत्पादन का भविष्य, ओयस्टर मशरूम के उत्पादन का आर्थिक विश्लेषण, और सम्भावित प्रश्न।
12. **शिताके मशरूम की खेती** 151-156
 भूमिका, उत्पादन तकनीक, स्पान निर्माण, बिजाई की विधि, व्यवसायिक उत्पादन, मशरूम की चुनाव, प्लास्टिक थैलियों में शिताके मशरूम का उत्पादन, और सम्भावित प्रश्न।
13. **खाद्य मशरूम-आरीकुलेरिया** 157-160
 प्रमुख प्रजातियाँ, आकारिकी, उत्पादन विधि, थैलियों में उत्पादन की विधि और स्पान की बिजाई, उत्पादन, और सम्भावित प्रश्न।

14. **मशरूम के प्रमुख रोग एवं प्रबंधन** 161-176
 बटन मशरूम के प्रमुख रोग, प्रतिस्पर्धी मोल्ड्स, बटन मशरूम के सामान्य प्रतिस्पर्धी मोल्ड्स, बटन मशरूम की सामान्य परजीवी कवक मोल्ड्स, ओयस्टर मशरूम के रोग, ओयस्टर मशरूम के प्रमुख कवक जनित रोग एवं उनका प्रबंधन, स्ट्रा मशरूम के कवक जनित रोग, मशरूम की कुछ प्रमुख असमान्यतायें, प्रमुख कवकों के नियंत्रण हेतु संस्तुति किये गये कवक नाशक, बटन मशरूम के जीवाणु जनित रोग, बैक्टिरियल ब्लाच, जिंजर ब्लाच, ममीरोग, पिटरोग, ड्रिपी गिल्स रोग, ओयस्टर मशरूम के जीवाणु जनित रोग, बैक्टिरियल रॉट, भूरा धब्बा रोग, पीला धब्बा रोग, स्ट्रा मशरूम के जीवाणु जनित रोग, विषाणु रोगों के पहचान में कठिनाइयाँ, विषाणु रोगों की पहचान कैसे करें? विषाणु जनित रोगों का प्रबंधन और सम्भावित प्रश्न।
15. **मशरूम के प्रमुख कीट व सूत्रकृमि** 177-185
 मशरूम फ्लाइज, फोरिड फ्लाइज, सेसिड फ्लाइज, माइट्स, स्प्रिंगटेल्स, निटिडेलिड बीटिल, हानिकारक मक्खियों की संख्या का आंकलन, प्रबंधन की विधियाँ, प्रमुख परजीव सूत्रकृमि की प्रजातियाँ, सूत्रकृमि का मशरूम कवकजाल व फसला पर दुष्प्रभाव, सूत्रकृमि संक्रमण के प्रमुख स्रोत, सूत्रकृमि वृद्धि के लिये वातावरण एवं कारक, सूत्रकृमियों के नियंत्रण हेतु प्रबंधन, सूत्रकृमि नियंत्रण का एकीकृत प्रबंधन, और सम्भावित प्रश्न।
16. **चुनाई के बाद मशरूम संग्रहण एवं विपणन** 186-192
 अल्प अवधि संग्रहण, लम्बी अवधि संग्रहण, संग्रहण की विधियाँ, कैनिंग, फ्रीज ड्राइंग, पिकलिंग ड्राइंग, वैक्यूम कूलिंग, मशरूम प्रोसेसिंग का संक्षिप्त विवरण एक दृष्टि में तथा मशरूम का विक्रय, और सम्भावित प्रश्न।
- महत्त्वपूर्ण संदर्भ ग्रंथ सूची 193-200
- मशरूम सम्बंधी प्रमुख पत्रिकायें 201
- मशरूम उत्पादन एवं शोध के प्रमुख संस्थान 202
- महत्त्वपूर्ण रसायनों के प्राप्ति स्थान 203-205
- कुछ महत्त्वपूर्ण तकनीकी शब्दावली 206-214
- कुछ महत्त्वपूर्ण हिन्दी, अंग्रेजी शब्दावली 215-223