

بررسی امکان مصرف چای کمپوست به جای کودهای شیمیائی در کشت هیدروپونیک باز محصول گلخانه ای خیار و اثر آن بر کیفیت و کمیت محصول

با عنایت به اهمیت روز افزون تولید محصولات کشاورزی ارگانیک، این موضوع ضرورت آسیب شناسی و تجدید نظر در خصوص نحوه مدیریت و کنترل آفات و بیماری ها و نیز چگونگی تغذیه سالم محصولات گلخانه ای را توسط برنامه-ریزان، مسولان، اساتید دانشگاهی، محققان و مروجین کشاورزی، گوشزد می نماید .

در این راستا، بررسی امکان مصرف چای کمپوست به جای کودهای شیمیائی مرسوم در فرموله کردن کشت هیدروپونیک باز در محصول گلخانه ای خیار با اهداف (۱) کاهش میزان مواد شیمیائی در محصول، (۲) امکان استفاده از این روش برای تولید محصول ارگانیک، (۳) کاهش هزینه تولید و (۴) بررسی نحوه و اثر بخشی بیولوژیک چای کمپوست در محیط هیدروپونیک و راندمان تولید توسط محققان این موسسه مورد بررسی قرار گرفت. براساس نتایج این یافته، با استفاده از عصاره ورمی کمپوست در محلول غذایی و جایگزینی بخشی از محلول شیمیائی با عصاره ورمی کمپوست می توان هزینه تولید را با کاهش ۵۰ درصد مواد شیمیائی به مقدار قابل توجهی کاهش داد و همزمان کیفیت و کمیت میوه خیار را بهبود بخشید.