



ECOLOGICAL LIFE SCIENCES

Received: March 2008
Accepted: January 2009
Series : 5A
ISSN : 1308-7358
© 2009 www.newwsa.com

Mehmet Akyüz
Sevda Kırbağ

University of Fırat
mehmetaky210@hotmail.com
skirbag@firat.edu.tr
Elazığ-Turkiye

**ELAZIĞ VE BİNGÖL ÇEVRESİNDE TOPLANAN *P. eryngii* var. *ferulæ*'NİN
KÜLTÜRE ALINMASI**

ÖZET

Bu çalışmada, Elazığ (İçme) ve Bingöl (Kiğı) çevresinden toplanan *Pleurotus eryngii* (DC. ex Fr.) Quel. var. *ferulæ* Lanzi'nin, misel ve tohumluk misel (spawn) elde edilebilmesi araştırılmıştır. Ana kültürün çoğaltılmasında; %2.0 malt-ekstrakt agar, tohumluk miselin (spawn) eldesinde, arpa taneleri kullanılmıştır. Misel ve spawn materyali, 25°C derecede inkübe edilmiş, 4°C derecede muhafaza edilmiştir. Ülkemizin biyolojik varyetelerinden biri olan ve stok kültür olarak muhafaza edilmesi düşünülen *P. eryngii* var. *ferulæ*, laboratuvar koşullarında kültürü yapılarak koruma altına alınmış ve gen kaynakları muhafaza edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *P. eryngii* var. *ferulæ*, Kültüre Alınma,
Misel, Tohumluk Misel, *Ferulæ* sp.

**CULTIVATION OF *P. eryngii* var. *ferulæ* COLLECTED FROM VICINITY OF
ELAZIG AND BINGOL**

ABSTRACT

This study was researched the obtain of extracting pure mycelium and spawn of *Pleurotus eryngii* (DC. ex Fr.) Quel. var. *ferulæ* Lanzi, which collected from vicinity of Elazığ (İçme) and Bingöl (Kiğı). For the propagation of main culture, 2.0% malt-extract agar was used. Grains of barley was used for the preparation of spawn. Mycelium and spawn were incubated at 25°C and maintained at 4°C. Mycelium of *P. eryngii* var. *ferulæ*, one of the biological variety in Turkey was obtained from wild basidiocarp in the laboratory, preserved as a stock culture.

Keywords: *P. eryngii* var. *ferulæ*, Cultivation, Mycelium, Spawn, *Ferulæ* sp.