

Kỹ thuật trồng nấm sò

Xử lý nguyên liệu:

Nguồn nguyên liệu phổ biến là rom rạ, bông phé thải, mùn cưa. Có 2 phương pháp xử lý như sau:

1). Ủ nguyên liệu thành đồng với khối lượng đủ lớn để tăng nhiệt độ trong đồng ủ đạt đạt 60-70⁰C, thời gian kéo dài 6-7 ngày. Trung bình một đồng ủ đảm bảo có trọng lượng tối thiểu từ 300kg khô trở lên.



2). Khử trùng nguyên liệu trong hơi nước ở nhiệt độ 100-125⁰C kéo dài 90-180 phút.

Xử lý rom rạ theo cách 1:

Rom rạ khô được làm ướt bằng nước vôi theo tỷ lệ: 3,5kg vôi đã tôi hòa tan với 1.000 lít nước. Ủ rom rạ được 3 ngày, đảo đồng lần 1, ủ tiếp 3 ngày, đảo lần 2 và băm nguyên liệu thành từng đoạn 15-20cm, ủ tiếp 2 ngày là được (bắt đầu cấy giống). Thời gian ủ 8 ngày đối với rom rạ mềm, 9 ngày đối với rom rạ cứng. Trong khi đảo, chỉnh độ ẩm thật chuẩn (65%). Nếu quá ẩm hoặc quá khô cần điều chỉnh bằng cách phơi hoặc thêm nước, ủ lại 1-2 ngày sau mới trồng.

Xử lý bông phé thải theo cách 1:

Ngâm bông nhanh trong dung dịch nước vôi theo tỷ lệ như trên, vắt nhẹ, ủ lại thành đồng, che kín bằng bao dứa hoặc nilon. Thời gian ủ 12-24 giờ. Xử lý theo phương pháp này có thể làm số lượng ít nhưng vẫn đảm bảo. Khi trồng nấm cần làm thật tơi nguyên liệu bằng cách dùng tay hoặc cào sắt xé bông vụn.

Xử lý nguyên liệu rom rạ, bông phé thải và mùn cưa theo cách 2:

Rom rạ chặt ngắn 10-15cm, ngâm trong nước vôi 15-20 phút, vắt ra để ráo nước 1-2 ngày. Bông phé thải làm ướt như trên. Mùn cưa làm ướt ủ lại 4-6 ngày. Các nguyên liệu này sau khi kiểm tra đủ độ ẩm, trộn thêm 5-10% bột cám hoặc ngô. Cho nguyên liệu vào túi nilon chịu nhiệt kích cỡ 20 x 40cm, trọng lượng 1,5-2kg/túi, nút túi bằng ống nhựa và bông không thấm nước đưa vào thanh trùng ở các chế độ nhiệt khác nhau:

Hấp cách thủy trong thùng phi, khi nhiệt độ trong túi đạt 95⁰C bắt đầu tính giờ, kéo dài 180 phút.

Để nguội sau 24 giờ hấp lại lần 2 như lần 1.

Lấy nguyên liệu ra, để nguội, cấy giống trong tủ và phòng vô trùng.

Cấy giống:

Sau khi xử lý nguyên liệu thì chuẩn bị túi nilon kích thước 30 x 40cm. Tỷ lệ giống cấy cho một túi khoảng 40 - 50g (40kg giống cho 1 tấn nguyên liệu).

Cho một lớp nguyên liệu vào túi đã gấp đáy vuông cao 5 - 7cm, rắc một lớp giống nấm xung quanh thành túi. Làm như vậy đủ 3 lớp, lớp trên cùng rắc giống đều trên bề mặt. Sau đó lấy bông quần dây cao su chặt nút bông. Trọng lượng của một túi (nguyên liệu rom rạ) khoảng 2 - 3kg/túi, bông phế thải và mùn cưa là 1,2 - 1,5kg/túi.

Ươm và rạch bịch:

Bịch nấm đã được chuyển vào phòng ươm, đặt trên giá hoặc để trực tiếp xuống nền đất theo chiều nút bông phía trên. Khoảng cách giữa các bịch từ 5-10cm, nhà cần thoáng mát sạch sẽ, không cần ánh sáng. Thời gian ươm từ 25 - 30 ngày

Rạch bịch: bịch nấm đã phát triển tốt sau 25 - 30 ngày, dùng dao nhọn, sắc, rạch 4 - 6 đường xung quanh, khoảng cách giữa các đường rạch đều nhau, chiều dài vết rạch 3 - 4cm. Gỡ nút bông ra, úp miệng túi quay xuống phía dưới và đặt bịch cách nhau 15 - 20cm để khi nấm ra không chạm vào nhau.

Chăm sóc và thu hái:

Tưới nước: khi rạch bịch được 4 - 6 ngày, tiến hành tưới nước bên ngoài túi. Tưới nước dưới dạng phun sương, lượng ít nhưng kéo dài thời gian tưới, trung bình 4 - 6 lần/ngày. Sau khi thu hết đợt 1, ngừng việc tưới nước khoảng 5 - 7 ngày sau nấm lại ra tiếp đợt sau.

Thu hái nấm:

Nấm sò mọc tập trung thành cụm nên khi nấm đủ lớn cần hái cả cụm. Hái nấm không được để sót phần gốc trên bịch nấm. Tổng thời gian thu hái nấm kéo dài trong 30 - 45 ngày kể từ ngày hái đầu tiên.

Nguồn: Trung tâm Tin học, Bộ NN&PTNT