



## Đạ Tẻh: Nuôi nhông - mô hình mới để xoá nghèo

Mặc dù mới được nuôi thử nghiệm, nhưng con nhông (kỳ nhông, dông) tỏ ra khá phù hợp với vùng đất Đạ Tẻh (Lâm Đồng), mở ra một triển vọng chuyển đổi vật nuôi cho huyện thuần nông này.

Mô hình nuôi nhông trên đất cát do Phòng Công thương huyện Đạ Tẻh triển khai từ tháng 5/2010 tại hộ gia đình bà **Nguyễn Thị Thu, khu phố 5a** và bà **Nguyễn Thị Loan, khu 4b, thị trấn Đạ Tẻh**.

Phòng Công thương huyện Đạ Tẻh đã đầu tư 70 triệu đồng/hộ để xây chuồng trại, mua con giống và phối hợp xây dựng mô hình, theo dõi quá trình sinh trưởng, sinh sản, tình hình dịch bệnh của nhông.

Bà Nguyễn Thị Thu cho biết: Nuôi nhông rất đơn giản, khó nhất là khâu làm chuồng. Thức ăn cho nhông chủ yếu là rau, củ, quả, một vài loại côn trùng,... Đặc biệt, nhông rất thích ăn trái trứng cá và thân cây chuối, những thứ rất dễ kiếm ở Đạ Tẻh.

Giá nhông thịt từ 240.000-250.000 đồng/kg; nhông giống từ 300.000-400.000 đồng/kg (khoảng 30 con). Nuôi nhông khoảng 8-10 tháng thì thu hoạch. Mỗi năm nhông cái đẻ 4-5 lứa, mỗi lứa từ 5-6 trứng. Sau 1 tháng trứng nở; nuôi 20 ngày là có thể bán con giống. Hiện rất nhiều hộ ở Đạ Tẻh mong muốn được tham gia chương trình, được chỉ dẫn về kỹ thuật, cung cấp con giống để nuôi.

UBND huyện dự kiến sẽ nhân rộng mô hình, đồng thời liên kết các hộ để hình thành các trang trại nuôi nhông quy mô lớn, cung cấp cho thị trường. Theo tính toán của Phòng Công thương Đạ Tẻh, với diện tích chuồng là 60 m<sup>2</sup>, năng suất nhông thịt bình quân thu được sau 8-10 tháng sẽ là 160 kg; trừ chi phí, nhà nông thu lợi được trung bình 20 triệu đồng.

Với mô hình nuôi nhông lấy thịt sẽ góp phần giúp cho nông dân tăng thêm thu nhập và nâng cao đời sống trên địa bàn huyện Đạ Tẻh.

*Tham khảo tài liệu về phương pháp nuôi nhông; Phim về nuôi dông hoang dã trên vùng cát Ninh Thuận tại các điểm thông tin KHCV phục vụ nông nghiệp, nông thôn.*



## Bản tin

# Khoa học Công nghệ phục vụ Nông nghiệp, Nông thôn

## THÔNG TIN - PHỔ BIẾN KIẾN THỨC

Số 03/2011

### Ký kết hỗ trợ đầu tư sản xuất cà phê bền vững

Ban quản lý Dự án Cạnh tranh nông nghiệp thuộc Sở NN và PTNT Lâm Đồng phối hợp với Công ty cổ phần Cà phê Thái Hòa Lâm Đồng tổ chức lễ ký kết hỗ trợ đầu tư cho Liên minh Sản xuất cà phê bền vững Thái Hòa.

Liên minh Sản xuất cà phê bền vững Thái Hòa được thiết lập bởi Công ty cổ phần Cà phê Thái Hòa và 2 tổ hợp tác sản xuất cà phê tại xã Tân Văn và Đạ Đờn (Lâm Hà). Tham gia liên minh có 63 hộ trồng cà phê với tổng diện tích gần 190 ha; tổng vốn đầu tư trên 5,06 tỷ đồng, thời gian thực hiện 18 tháng.

Mục đích của liên minh sản xuất nhằm xây dựng mối quan hệ lâu dài, tự nguyện trong sản xuất hàng hóa và thực hiện kế hoạch đầu tư, kinh doanh, giúp các đối tác tham gia liên minh nâng cao tính cạnh tranh về giá cả, chi phí, năng suất, chất lượng và doanh số, tạo việc làm ổn định cho người lao động, đặc biệt là góp phần nâng cao ý thức sản xuất cà phê bền vững của người dân thông qua các khóa đào tạo và chuyển giao khoa học kỹ thuật,...



Nguồn: Báo Lâm Đồng

### Hiệu quả từ việc xây dựng hầm Biogas



Hiện nay, đàn bò tại 3 huyện Đạ Huoai, Đạ Tẻh, Cát Tiên được phát triển khá mạnh ở các tổ hợp tác, hộ nông dân. Ngoài việc phục vụ sản xuất, tăng

thu nhập, có một nguồn phân bón, sự phát triển của đàn bò còn đẩy mạnh việc sử dụng biogas trong từng hộ nông dân.

Đến nay ở 3 huyện này đã có gần 50 mô hình nuôi bò và xây dựng hầm ủ biogas đạt hiệu quả tốt. Bình quân một hầm ủ khí biogas có dung tích 2 m<sup>3</sup> tiêu tốn khoảng 1.000 kg phân nạt ban đầu, sau đó hàng ngày chỉ cần nạt thêm khoảng 10 kg phân bò là có gas sử dụng nấu ăn, nước nóng cho một gia đình 5 hoặc 6 người.

Hiệu quả của mô hình biogas lấy chất đốt thông qua phát triển chăn nuôi bò rất khả quan. Vốn đầu tư ban đầu cho một bếp biogas không quá cao (khoảng hơn 5 triệu đồng), tận dụng được toàn bộ lượng phân bón do đàn bò thải ra. Đồng thời vẫn có một nguồn phân bón không gây ô nhiễm, giảm lượng củi phải tiêu tốn nhờ sử dụng hầm trong sinh hoạt.

Nguồn: Đài PT và TH Lâm Đồng

### Chuyển giao mô hình sản xuất gà Ai Cập cho nông dân

Từ nguồn kinh phí của Trung tâm Khuyến nông Quốc gia, năm 2010, Trung tâm Khuyến nông Lâm Đồng đã thực hiện Mô hình Sản xuất giống gà Ai Cập cho nông dân huyện Đức Trọng. Việc đưa giống vật nuôi mới có giá trị kinh tế vào thử nghiệm là rất cần thiết nhằm giúp nông dân địa phương chuyển đổi cơ cấu giống vật nuôi phù hợp với địa phương, tăng thu nhập cho nông dân.



Mô hình được đầu tư theo phương thức nhà nước hỗ trợ 80% về con giống, thức ăn, nông hộ đóng góp 20%. Nông hộ tham gia mô hình được hướng dẫn kỹ thuật nuôi, chăm sóc gà Ai Cập.

Mô hình bước đầu đã đạt được một số chỉ tiêu về kinh tế, kỹ thuật. Ở những hộ nuôi có nhiều kinh nghiệm, chịu đầu tư, có hệ thống chăn nuôi đồng bộ, thức ăn đảm bảo hàm lượng dinh dưỡng, pha trộn cám tổng hợp với các sản phẩm nông nghiệp tốt, đàn gà có tỷ lệ sống cao, khả năng thích nghi tốt, tăng trọng khá và không có dịch bệnh trong suốt quá trình nuôi, tiêu tốn thức ăn trên kilôgam tăng trọng thấp, trọng lượng bình quân cao.

Hiện đàn gà đang bắt đầu giai đoạn sản xuất trứng để phục vụ ấp nở gà con trong. Đây là mô hình chăn nuôi gà sinh sản giống mới đang được nhiều nông dân quan tâm.

Nguồn: Trung tâm Khuyến nông Lâm Đồng

Cung cấp  
Thông tin KHCV  
miễn phí

## ĐIỂM THÔNG TIN KHCV PHỤC VỤ NÔNG NGHIỆP, NÔNG THÔN

Đặt tại UBND các xã và phòng Công thương các huyện

Hiện nay, tại kho dữ liệu của Thư viện điện tử phục vụ nông nghiệp, nông thôn tỉnh Lâm Đồng có trên 100 tài liệu, 20 phim khoa học liên quan đến kỹ thuật trồng nấm. Bà con có nhu cầu cung cấp thông tin vui lòng liên hệ các điểm Thông tin KHCV phục vụ nông nghiệp, nông thôn đặt tại UBND các xã và phòng Công thương các huyện.

### 1. Nấm ăn – Cơ sở khoa học và công nghệ nuôi trồng – NXB Nông nghiệp

(Cung cấp kỹ thuật trồng nấm rơm, nấm sò, mộc nhĩ, nấm hương, nấm linh chi,...)

### 2. Công nghệ sinh học cho nông dân (Quyển 5: Nuôi trồng nấm) – NXB Hà Nội

+ Kỹ thuật trồng nấm ăn (nấm rơm, nấm mỡ, nấm sò, nấm kim châm, nấm hương, nấm mèo)

+ Kỹ thuật trồng nấm dược liệu (nấm linh chi, nấm phục linh)

+ Công nghệ nuôi trồng (nấm rơm lụa bạc, nấm thượng hoàng, nấm tâm trúc, nấm thái dương, nấm linh chi vàng, nấm hầu thủ)

### 3. Tổ chức sản xuất một số nấm ăn ở trang trại và gia đình – NXB Nông nghiệp

### 4. Sổ tay nuôi trồng nấm ăn và nấm chữa bệnh – NXB Văn hóa Dân tộc

### 5. Các phim khoa học về

+ Kỹ thuật trồng nấm linh chi, nấm sò đùi gà, nấm mỡ

+ Phương pháp bảo quản nấm sò và nấm linh chi

+ Bảo quản nấm bằng phương pháp đóng túi

+ Một số nguyên liệu trồng nấm và cách xử lý: mùn cưa, rơm rạ

+ Kỹ thuật sản xuất nấm ăn cao cấp

Phục vụ  
từ thứ 2 đến thứ 6

# Kỹ thuật nuôi trồng nấm bào ngư trong túi nylon

Nấm bào ngư còn gọi là nấm sò (*Pleurotus spp.*), tên tiếng Anh là Oyster Mushrooms, còn được gọi là *Hiratake, Houbitake hay Houbiko* (theo tiếng Nhật) là loại nấm ăn ngon nổi tiếng, gồm nhiều loài trong chi *Pleurotus*, họ *Pleurotaceae*, bộ *Agaricales*, lớp *Hymenomycetes*, ngành phụ *Basidiomycotina*. Theo GS.TS. Nguyễn Lâm Dũng, nấm bào ngư có tới 50 loài khác nhau, tuy nhiên chỉ khoảng 12 loài được nuôi trồng phổ biến.

Nấm bào ngư là thực phẩm giàu dinh dưỡng có hàm lượng protein cao, chứa đầy đủ các loại amino acid, đặc biệt là các amino acid không thay thế, carbohydrate, nhiều vitamin và các khoáng chất khác. Ngoài giá trị dinh dưỡng, nấm bào ngư còn có giá trị dược liệu quý như: chất kháng sinh Pleurotin được tách chiết từ loài *Pleurotus griseus* có tác dụng ức chế hoạt động của vi khuẩn gram dương; một số polysaccharide chiết xuất từ nấm bào ngư Kim Đình (*Pleurotus citrinopileatus*), bào ngư xám (*Pleurotus sajor-caju*) có hoạt tính kháng ung thư; ngoài ra còn ngăn ngừa một số bệnh như: giảm cholesterol trong máu, tiểu đường, béo phì,...

Nấm bào ngư có thể trồng quanh năm, nhiệt độ thích hợp nhất đối với nhóm nấm chịu lạnh: 13-20°C, đối với nhóm nấm chịu nhiệt: 24-28°C. Độ ẩm của giá thể khoảng 50-60%, độ ẩm tương đối của không khí ≥ 80%. Giá thể trồng nấm và nước tưới cần pH = 6,5-7. Ánh sáng không cần thiết trong giai đoạn nuôi sợi, nhưng khi nấm hình thành quả thể cần ánh sáng khuếch tán (đọc sách được trong phòng). Độ thông thoáng vừa phải trong giai đoạn nuôi sợi, khi nấm hình thành quả thể cần tăng độ thông thoáng hơn.

Hiện nay nhiều loài nấm bào ngư có giá trị kinh tế được nuôi trồng rộng rãi trên địa bàn tỉnh. Sau đây là một số kỹ thuật cơ bản trong nuôi trồng nấm bào ngư:

## 1. Chuẩn bị nhà trồng nấm

- **Vật liệu:**

Có thể làm nhà trồng nấm bằng tre, lá, lưới, ni lon, ... xung quanh nhà trồng nấm có thể bao lưới đen hoặc nilon và tranh lá để giữ ẩm, hạn chế côn trùng xâm nhập, giúp nấm phát triển tốt.

- **Nhà trồng nấm:**

Yêu cầu nhà trồng nấm phải sạch sẽ, ánh nắng có thể chiếu dọc hai bên, thoáng khí, thoát nước và giữ được độ ẩm. Nhà trồng nấm có thể làm dạng chữ A hoặc mái vòm. Trước khi đưa nấm vào nhà nuôi trồng cần khử trùng nhà nấm bằng vôi bột (100 g/1 m<sup>2</sup>) rải đều xung quanh nền nhà nấm, sau 5-7 ngày đưa bịch phôi nấm vào chăm sóc.



## 2. Nguyên liệu trồng nấm

Nguyên liệu chính là các loại phế thải nông, lâm nghiệp giàu cellulose như rơm rạ, bã mía, lõi ngô, mùn cưa, ... (đối với mùn cưa nên chọn loại gỗ mềm, không có tinh dầu, độc chất ảnh hưởng đến meo nấm phát triển).

\* **Xử lý nguyên liệu:**

Nguyên liệu trồng nấm phải phơi khô trước khi ủ, nếu chưa sử dụng phải bảo quản trong kho. Dùng nước vôi 1% làm ẩm nguyên liệu, chắt đống, phủ bạt, ủ trong thời gian 3-5 ngày (tùy theo nguyên liệu), giữa chu kỳ nên đảo đống ủ, khối lượng đống ủ tối thiểu là 300 kg. Sau đó phối trộn nguyên liệu theo một số công thức sau:

- + Lõi ngô nghiền: 100 kg; canxi sunfat: 2 kg; Urê: 0,5 kg; Super lân: 2 kg
- + Bã mía: 100 kg; mùn cưa: 20 kg; canxi cacbonat: 2 kg; Super lân: 2 kg
- + Mùn cưa: 100 kg; cám gạo: 3 kg; cám bắp: 2 kg; canxi cacbonat: 1 kg

Đào đều nguyên liệu, cân bổ sung nước điều chỉnh độ ẩm của nguyên liệu đạt 50-60% (nếu nấm nguyên liệu trong tay bóp lại mà nguyên liệu kết khối nhưng nước không nhỏ giọt ra kể tay là được).

\* **Đóng túi nguyên liệu:**

Nguyên liệu sau khi phối trộn và kiểm tra độ ẩm đạt yêu cầu được đóng vào các túi ni lon PE hoặc PP, trọng lượng 1,5-1,8 kg/túi, dùng que tre hoặc thanh gỗ tròn, vót nhọn đầu, soi lỗ ở giữa xuống gần đáy túi, nút cổ túi bằng ống nhựa hoặc bìa cứng, nhét nút bằng bông gòn không thấm nước, cuối cùng dùng giấy báo hoặc nắp chụp bọc miệng túi lại.

\* **Hấp khử trùng nguyên liệu:**

Các túi nguyên liệu (túi phôi) sau khi chuẩn bị xong đem hấp khử trùng trong nồi áp suất nhiệt độ 115-121°C, thời gian 180-240 phút. Trường hợp hấp cách thủy ở nhiệt độ 95-100°C, thời gian 6-8 giờ. Các túi phôi sau khi hấp xong phải có mùi thơm, không bị chua do lên men, nút bông chặt và không bị ướt, lấy các túi phôi ra để nguội trong phòng sạch, thoáng.



## 3. Cây giống

Các túi phôi sau khi khử trùng, để nguội, ta tiến hành cấy giống. Trường hợp meo giống bằng hạt: lượng giống cấy một lọ hoặc một túi giống cấp III chứa 300 g cấy được 35-40 túi phôi; meo giống bằng cọng, mỗi túi phôi cấy 1-2 cọng meo giống. Chú ý nên chọn giống cấy đúng tuổi, không bị nhiễm vi sinh vật tạp: nấm mốc, vi khuẩn, ...

## 4. Nuôi sợi (ủ tơ nấm)

Sau khi cấy giống ta đưa túi phôi vào nhà nuôi sợi. Nhà nuôi sợi có nhiệt độ thích hợp từ 25-28°C, độ ẩm không khí 80-85%, tối, kín gió nhưng thoáng. Từ 20-30 ngày, tơ nấm sẽ lan kín túi phôi.



Túi phôi nấm bào ngư treo và xếp kệ

## 5. Chăm sóc và thu hoạch nấm

Sau khi tơ nấm lan kín túi phôi, tháo bỏ nút bông và rạch túi. Sau khi tháo nút bông, không tưới nước trong 5-7 ngày đầu. Khi nấm xuất hiện quả thể trên túi (khoảng 5-7 ngày kể từ lúc tháo bông), nấm rất cần nước, vì vậy vừa phun sương túi phôi, vừa tạo ẩm môi trường xung quanh; tưới 2-3 lần trong ngày (trời mưa dầm, ẩm ướt không cần tưới) đảm bảo cho nhà trồng nấm giữ ẩm tốt ở 85-95%, nhiệt độ là 22-26°C, thoáng, kín gió và sạch sẽ.

Các túi phôi nấm có thể treo dưới các thanh ngang, mỗi hàng cách nhau 20-30 cm, mỗi dây cách nhau 20-25 cm, mỗi dây có thể treo từ 6-10 bịch phôi; hoặc xếp trên các kệ (bằng tre, gỗ, ...), nên bố trí kệ theo từng khối một, mỗi khối rộng từ 1,2-1,5 m, chiều dài tùy theo nhà trồng, có thể làm kệ 4-5 tầng, mỗi tầng cách 50 cm, chú ý cách mặt đất 20-30 cm. Mỗi khối nên dành lối đi khoảng 50-60 cm để tiện chăm sóc và thu hái nấm.

Thu hoạch nấm ở giai đoạn trưởng thành, nghĩa là mũ nấm mỏng, căng rộng ra và mép hơi quặm xuống (nếu mép cong lên là nấm già). Dùng tay nắm lấy phần cuống nấm kéo nhẹ và lấy hết cả chân nấm. Khi hái xong mỗi đợt phải quan sát và thu hết những chân nấm còn sót lại bên trong túi phôi vì đây là nguồn phát sinh mầm bệnh. Sau đó, tiếp tục chăm sóc như lúc ban đầu và cứ như vậy lặp lại từ 3-4 lần là kết thúc quá trình thu hái. Bã thải mùn cưa sau trồng nấm đem ủ với chế phẩm sinh học chứa vi sinh vật phân giải cellulose để tạo phân hữu cơ vi sinh bón cho cây trồng.

## 6. Bảo quản nấm tươi

Nấm hái xong phải cắt sạch phần gốc, cho vào túi nylon, buộc kín, vận chuyển nhẹ nhàng đến nơi tiêu thụ. Nấm bào ngư có thể giữ tươi 5-7 ngày ở điều kiện nhiệt độ 5-8°C trong túi nylon có đục nhiều lỗ nhỏ.

## 7. Một số lưu ý khi nuôi trồng nấm bào ngư

Quá trình nuôi trồng nấm bào ngư thường bị một số bệnh làm giảm năng suất. So với các loài nấm ăn khác, nấm bào ngư thường ít bị nhiễm bệnh, tuy nhiên thường gặp hai loại bệnh phổ biến là mốc xanh *Trichoderma sp.* và ấu trùng ruồi nhỏ.

- Đối với nấm mốc *Trichoderma sp.*, để hạn chế phát triển của chúng cần nâng pH hoặc khử trùng tốt nguyên liệu.

- Để hạn chế ấu trùng ruồi nhỏ, nhà trồng nấm cần phải có lưới chắn; vệ sinh nhà trồng, không để ổ dịch phát sinh.

**Lưu ý:** trong các loại bào tử của nấm trồng thì bào tử nấm bào ngư là nguy hiểm nhất. Người hít phải, nếu nhạy cảm có biểu hiện khó thở, ho và sốt cao. Vì vậy cần đeo khẩu trang hoặc tưới ẩm nhà trồng nấm trước khi vào thu hái nấm.

Bà con có thể đến Trung tâm Ứng dụng Khoa học và Công nghệ Lâm Đồng để mua giống sạch bệnh, đảm bảo năng suất, chất lượng và được tư vấn kỹ thuật nuôi trồng các loài nấm bào ngư, nấm ăn cao cấp và nấm dược liệu.

**Ths. Nguyễn Như Chương**  
Trung tâm Ứng dụng Khoa học và Công nghệ Lâm Đồng

### Địa chỉ cung cấp các loại nấm, meo giống nấm:

**Trung tâm Ứng dụng Khoa học và Công nghệ Lâm Đồng:**  
Số 35 Trần Hưng Đạo - Đà Lạt - ĐT: 063.3833155 - 0919 287371 (gặp Anh Chương)  
**Công ty TNHH Ngọc Yên Minh:** số 55 - thôn Tân Lập, xã Lạc Lâm - huyện Đơn Dương - ĐT: 063.3847126  
**Cơ sở Nấm Bào Ngư Chú Bầy:** thị trấn Thạnh Mỹ - huyện Đơn Dương - ĐT: 063.3848797 - 0913943195  
**Công ty Gia An:** 1B Hoàng Hoa Thám - Đà Lạt - ĐT: 0946 146565 - 01695245085 (gặp Anh Nguyễn)  
**Nguyễn Thị Tường Vy:** 17B Nguyễn Siêu - Đà Lạt - ĐT: 063.3834937 (cung cấp nấm mỡ)

### BẢNG GIÁ GIỐNG NẤM CẤP III CÁC LOẠI

TT	Chi	Đơn giá
<b>I Nấm ăn</b>		
1	Nấm Bào Ngư ( <i>Pleurotus spp.</i> )	30.000đ/kg
2	Nấm Mộc Nhĩ ( <i>Auricularia sp.</i> )	
3	Nấm mỡ ( <i>Agaricus sp.</i> )	
4	Nấm Hương ( <i>Lentinula spp.</i> )	
5	Nấm rơm ( <i>Volvariella volvacea</i> )	
<b>II Nấm dược liệu</b>		
1	Linh Chi đỏ Đà Lạt ( <i>Ganoderma lucidum</i> )	40.000đ/kg
2	Linh chi đỏ Hà Nội ( <i>Ganoderma sp.</i> )	
3	Hầu Thủ ( <i>Hericium erinaceum</i> )	