

QUY TRÌNH KỸ THUẬT CANH TÁC GIỐNG CÂY TRỒNG

1. Đối tượng áp dụng:

Rau mầm là loại cây non mới mọc mầm sống không cần đất. Chúng lấy dinh dưỡng từ hạt để nảy mầm và tạo ra hai lá nhỏ trước khi cần ánh sáng mặt trời và đất để phát triển. Rau mầm rất non, mềm, khá mỏng nước và được sử dụng toàn thân, bao gồm cả rễ, thân, lá. Chúng có vị ngọt hoặc cay nồng tùy theo từng giống rau khác nhau.

SỐ TT	TÊN HÀNG
1	Củ Cải Trắng New Zealand 888
2	Củ Cải Trắng PN 426
3	Củ Cải Đỏ PN 526
4	Củ Cải Malady 826
5	Lúa Mạch PN 126
6	Cải Bông Xanh Italia 326
7	Đậu Hà Lan PN 626
8	Hướng Dương PN 726
9	Đậu Mâm Methi PN 926
10	Rau Muống PN 026
11	Giá Đậu Xanh PN 226

2. Thời vụ:

Giống trồng lấy mầm có thể canh tác quanh năm tại tất cả các vùng trên cả nước. Tuy nhiên phải trồng ở nơi có ánh sáng nhẹ tránh nơi có ánh nắng, mưa trực tiếp.

3. Đất trồng:

Tùy điều kiện mà lựa chọn giá thể cho thuận tiện. Một số loại giá thể có thể sử dụng như mùn dừa, đất nung, khăn giấy, cát, tro trấu,...

Giá thể mùn dừa được sử dụng nhiều vì nó tiện dụng, nhẹ và giá thành thấp. Giá thể mùn dừa có thể mua loại chuyên dùng cho trồng rau mầm được bán tại các cửa hàng vật tư nông nghiệp hoặc siêu thị.

4. Xử lý hạt giống & gieo hạt:

- Rửa hạt giống với nước để sạch bụi bẩn.
- Ngâm hạt trong nước 2 sôi 3 lạnh (nước ấm 40°C). Tùy vào từng loại hạt mà thời gian ngâm sẽ khác.
- Sau khi ngâm xong các bạn rửa sạch, vớt ra để ráo và nhặt bỏ những hạt hư hoặc bị bể vì chính những hạt này ảnh hưởng đến những hạt mầm khác phát triển.
- Bảng tham khảo thời gian ngâm hạt một số loại rau mầm tại phụ lục A.

5. Gieo hạt:

- Ngoài khay chuyên dụng có thể thay thế bằng các khay xốp, rổ, thau, chậu nhựa, độ sâu của khay khoảng 5cm, không cần quá sâu vì thu hoạch sẽ khó.
- Mùn dừa sau khi mua về làm tơi và trải đều trên khay sao cho độ dày của lớp mùn dừa khoảng 2-3 cm, lớp mùn dừa mỏng vừa đủ để làm chỗ bám cho rễ cây phát triển vừa giúp tiết kiệm được giá thể gieo trồng. Dùng tay ấn nhẹ mùn dừa để tạo độ nén, giữ ẩm cho giá thể.
- Gieo 1 lớp mỏng sao cho hạt sát nhau nhưng không chồng lên nhau, sau đó dùng bình phun tưới ước đều trên hạt và giá thể trồng. Đối với mầm hướng dương, mầm rau muống nên phủ phía trên mặt 1 lớp mùn dừa để hạt được giữ ẩm tốt giúp nảy mầm nhanh và đều hơn.
- Dùng bìa catton hoặc bao nilon đen che lại hạn chế tối đa ánh sáng và giữ ẩm tốt tạo môi trường thuận lợi để hạt nảy mầm và phát triển tốt.

6. Mật độ và khoảng cách:

Hạt được gieo thành 1 lớp mỏng và sát nhau, tùy kích thước hạt mà khối lượng hạt giống cần dùng khác nhau.

7. Chăm sóc:

- **Bón Phân:** Rau mầm không cần phân bón vì dinh dưỡng tích trữ trong hạt đủ nuôi cây đến khi thu hoạch.
- **Tưới nước:**
 - Giai đoạn đầu (1-2 ngày sau gieo) cây không cần nhiều nước và lượng bốc thoát hơi nước cũng ít nên chúng ta có thể tưới bằng bình phun, tưới ngày 1 lần nếu thấy bề mặt hạt và giá thể bị khô.
 - Sau gieo 36-48h, khi hạt đã nảy mầm đều và cây sẽ bắt đầu lớn nhanh nên chúng ta gỡ tấm bìa catton ra, chuyển cây ra nơi thoáng mát, có ánh sáng vừa (như ánh sáng

phòng đọc sách là được), không để ở nơi có ánh nắng và mưa trực tiếp. Giai đoạn này cần tưới nước thường xuyên cho cây ngày 2 lần (sáng sớm và chiều mát) đối với ngày nắng, những ngày trời mát hoặc mưa thì chỉ nên tưới 1 lần nếu giá thể trông bị khô.

Chú ý: Nếu tưới nhiều nước cây sẽ dễ bị nấm bệnh, còn thiếu nước cây sẽ phát triển chậm và có thể héo. Nguồn nước phải đảm bảo sạch, không bị nhiễm mặn, nhiễm phèn hay nhiễm khuẩn.

8. Phòng trừ sâu bệnh hại:

* Các bệnh thường xuất hiện trên rau mầm như:

- Thối rễ, thối thân, lở cổ rễ do Nấm gây bệnh như Pythium, Phytophthora, Rhizoctonia, Cylindrocladium, Armillaria, Sclerotium, Rhizoctonia, Sclerotinia, Fusarium, Aspegillus niger và nhiều loại khác.

- Thối nhũn do vi khuẩn *Erwinia carotovora* mô bệnh có mùi hôi khó chịu, phần lá của cây bị héo rũ, sụp xuống để lộ rễ gốc và thối nhanh chóng. Trên mô bệnh và thân cây dính dịch vi khuẩn màu vàng xám.

* Biện pháp hạn chế sự phát sinh, phát triển của nấm bệnh:

- khay trồng sau thu hoạch phải vệ sinh sạch sẽ, phơi nắng để diệt mầm bệnh. Mua hạt giống chuyên dùng trồng rau mầm của các công ty có uy tín (không có thuốc bảo quản).
- Trong quá trình ngâm ủ hạt giống nên sử dụng nước ấm, loại bỏ các hạt lép, hạt hư và các tạp chất.
- Nước dùng để tưới cho rau mầm phải là nước sạch, đã qua xử lý. Không sử dụng nguồn nước kênh mương, nguồn nước có nguy cơ nhiễm khuẩn.
- Điều chỉnh ánh sáng, lượng nước tưới để tạo ẩm độ thích hợp. Giá thể trồng rau mầm phải là loại đất trồng sạch, đã được xử lý kỹ. Giá thể không nên trồng nhiều lần. Sau mỗi lần trồng có thể tái sử dụng bằng cách xới lên, nhặt gốc cây còn sót, trộn thêm ít nấm đối kháng (*trichoderma...*) để tiêu diệt mầm bệnh rồi đem ủ lại.
- Khi phát hiện rau mầm có phát sinh bệnh, không được dùng thuốc bảo vệ thực vật để đảm bảo an toàn sức khỏe cho người tiêu dùng. Biện pháp xử lý duy nhất là hạn chế tưới nước, vét các chỗ bị bệnh ra khỏi khay, cách ly những khay bị bệnh ra khỏi khu vực sản xuất để tránh lây lan.

9. Thu hoạch:

Mỗi loại rau mầm có thời gian thu hoạch khác nhau.

Tên Giống	Thời gian ngâm hạt (giờ)	Khối lượng hạt gieo trồng (kg/m ²)
Củ Cải Trắng New Zealand 888	3-4	0.43
Củ Cải Trắng PN 426	3-4	0.43
Củ Cải Đỏ PN 526	2-3	0.30
Củ Cải Malady 826	2-3	0.30
Lúa Mạch PN 126	3-4	0.60
Cải Bông Xanh Italia 326	3-4	0.21
Đậu Hà Lan PN 626	5-6	1.00
Hướng Dương PN 726	2-3	0.55
Đậu Mầm Methi PN 926	2-3	0.55
Rau Muống PN 026	24-30	0.66
Giá Đậu Xanh PN 226	3-4	0.60

Khi thu hoạch dùng dao hoặc kéo sạch và thật sắc cắt sát bề mặt giá thể, hạn chế làm dập gốc sẽ ảnh hưởng đến chất lượng và khó bảo quản.

Rau mầm khi thu hoạch nên sử dụng ngay để giữ được độ tươi, ngon cũng như các dưỡng chất. Tuy nhiên, trong sản xuất để bảo quản rau mầm được lâu hơn chúng ta nên xếp ngay ngắn rau mầm vào khay hoặc hộp, lót 1 miếng giấy thấm vào gốc rau mầm để tránh thối nhũn gốc đồng thời tăng thời gian bảo quản rau.

Lưu ý: Trước thu hoạch nên giảm lượng nước đồng thời không rửa rau sau khi cắt nhằm bảo quản rau mầm được lâu hơn.

TP. Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 1 năm 2021

CÔNG TY TNHH GIỐNG CÂY TRỒNG PHÚ NÔNG

GIÁM ĐỐC



Phan Thị Triều Tâm