

Cách xử lý phế phụ phẩm trồng nấm làm giá thể hữu cơ

Nghề trồng nấm ngày càng phát triển mạnh. Việc phế phụ phẩm sau trồng nấm bị thải bỏ là một sự lãng phí nguồn nguyên liệu hữu cơ do bã nấm vẫn còn dinh dưỡng tồn dư khá cao mà không được tái sử dụng hợp lý và trở thành nguồn gây ô nhiễm môi trường.

Việc ứng dụng công nghệ vi sinh giúp xử lý triệt để các loại phụ phẩm sau trồng nấm nhằm giảm thiểu ô nhiễm môi trường, đồng thời tận dụng để sản xuất giá thể trồng rau sạch có chất lượng cao, tiết kiệm chi phí, góp phần tăng thu nhập cho người dân là giải pháp trồng trọt đang được quan tâm hiện nay. Cách xử lý phế phụ phẩm trồng nấm được thực hiện như sau:

1. Nguyên liệu và dụng cụ

- Nguyên liệu:

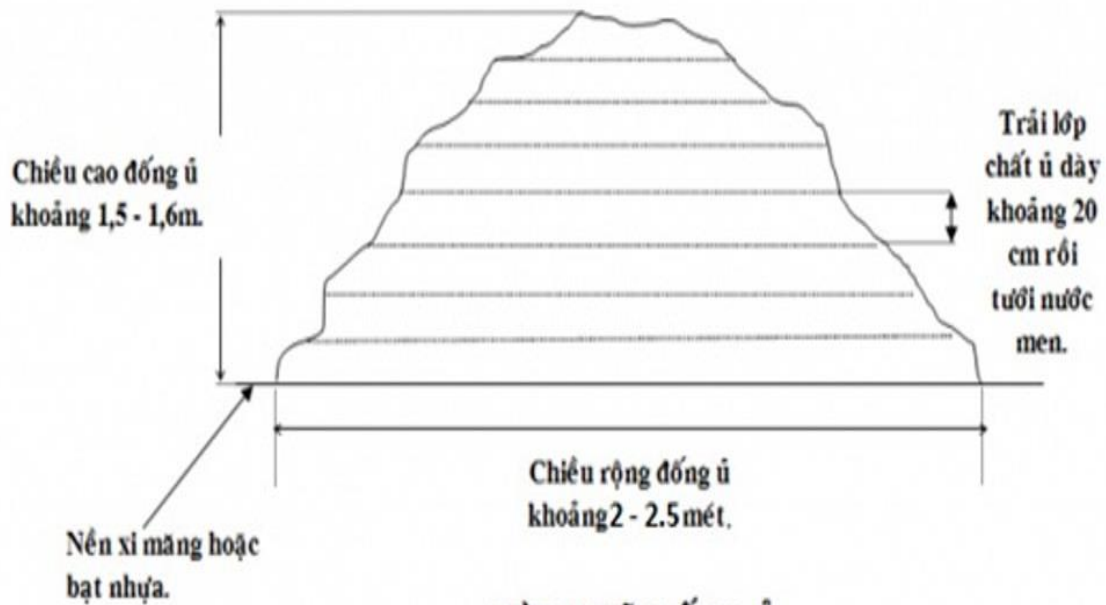
- + Bã nấm (có thể từ mùn cưa hoặc từ rơm, rạ): 1.000 kg;
 - + Chế phẩm vi sinh vật (EMUNIV, EM BioTMT): 500 gram (đối với bã nấm từ mùn cưa) và 200-500 gram (đối với bã nấm từ rơm, rạ);
 - + Vôi bột: 10 kg;
 - + Phân Urê: 7 kg;
 - + Phân Lân supe: 20 kg;
 - + Phân Kali clorua: 8 kg;
 - + Cám gạo: 10kg;
- Dụng cụ: Bình ô-zoa, cuốc, xẻng, cào, bạt, ủng.

2. Xử lý nguyên liệu: Loại bỏ túi nilon bọc nấm và tiến hành đập bã nấm bị đóng tảng thành dạng mùn nhỏ.

3. Ủ đống

- *Chọn nơi ủ:* Tiến hành ủ ở những nơi thuận tiện cho việc sử dụng, trên nền đất trống hoặc nền xi-măng khô ráo, nơi có rãnh xung quanh để tránh nước chảy ra ngoài khi tưới quá ẩm. Có thể ủ trong nhà kho, khu trồng nấm không còn sử dụng... Diện tích nền khoảng 3m²/1 tấn nguyên liệu.

- *Cách ủ:* Chia đều chế phẩm và lượng nguyên liệu làm 6 phần. Sau đó cho một phần chế phẩm vào ô zoa nước khuấy đều. Tiến hành rải một phần nguyên liệu đã sơ chế với chiều cao từ 20 - 25 cm rồi tưới đều chế phẩm pha sẵn trong ô zoa lên lớp nguyên liệu đã rải, độ ẩm 45% (bóp nguyên liệu không bết dính vào tay là được). Cứ tiếp tục lặp lại như thế cho đến khi hết các phần nguyên liệu. Sau đó, cần phải che đậy đống ủ bằng bạt, bao tải hoặc túi ni-lon để đảm bảo nhiệt độ đống ủ ở mức 40 - 50°C.



HÌNH VẼ ĐỐNG Ủ

4. Đảo trộn

Sau khi ủ 10 - 15 ngày, nhiệt độ đống ủ tăng lên khoảng 40 - 50⁰C, ở nhiệt độ này sẽ làm cho nguyên liệu bị khô dần và thiếu không khí cần cho hoạt động của vi sinh vật. Vì vậy, cứ khoảng 10 - 15 ngày tiến hành kiểm tra, đảo trộn và bổ sung thêm nước nếu thấy nguyên liệu bị khô.

Cách đảo: Đảo từ trên xuống dưới, từ trong ra ngoài. Có thể chuẩn bị hai nền ủ cạnh nhau để khi đảo được tiện lợi. Sau 55 - 60 ngày thì có thể sử dụng làm giá thể để trồng rau, hoa hoặc bón trực tiếp cho cây trồng.