

Kỹ thuật trồng chuối tiêu hồng xuất khẩu

Giới thiệu một số giải pháp hướng dẫn kỹ thuật trồng chuối tiêu khu vực đồng bằng sông Hồng của các nhà khoa học của Việt Khoa học Nông nghiệp Việt Nam.

1. Chọn đất và kỹ thuật trồng

*** Chọn đất:**

- Chọn khu vực có điều kiện sinh thái thích hợp đối với cây chuối.
- Nếu trồng ở quy mô lớn thì cần có diện tích đất tập trung, có đường giao thông để tiện vận chuyển.
- Chọn vùng không có gió mạnh
- Chọn đất tơi xốp, thoáng khí, tiêu nước và giữ ẩm, tầng canh tác dày, mạch nước ngầm cách mặt đất trên 60 cm, hàm lượng mùn trên 2%, độ pH 5-7.

*** Làm đất**

Đất bằng, vụ trước trồng cây khác cần được cày và bừa 2-3 lần đến độ sâu 0,5m rồi cày lật thành từng luống. Chuối có thể trồng ở những mật độ rất khác nhau: Khuyến cáo mật độ trồng tại vùng đồng bằng sông Hồng: 2.500 cây/ha theo khoảng cách 2,0m x 2,0m.

*** Thời vụ trồng**

Thời vụ trồng chủ yếu phụ thuộc vào khả năng cung cấp nước, không nên trồng muộn hơn 6 tuần trước khi mùa khô tới. Thông thường, thời gian từ trồng đến thu hoạch khoảng 11-12 tháng. Ở vùng đồng bằng sông Hồng, để thu hoạch chuối tiêu vào dịp Tết Nguyên đán, nên trồng vào vụ xuân, ngay sau tết.

*** Trồng cây**

Tốt nhất là nên trồng cây vào sáng sớm hoặc chiều mát. Cây chuối sau khi trồng ra ngoài ruộng cần được tưới nước.

2. Kỹ thuật chăm sóc:

*** Tưới nước**

Chuối là cây cần nhiều nước. Tùy thuộc vào địa điểm và mùa vụ, cây chuối yêu cầu lượng mưa 80-200mm/tháng. Tưới nước được xác định là một trong những yếu tố môi trường hạn chế sản xuất chuối.

*** Bón phân**

Các chất dinh dưỡng được cây chuối sử dụng hoặc bị mất đi do rửa trôi, bay hơi, cố định sinh học hoặc hoá học... Việc bón phân không chỉ cung cấp và đảm bảo sự cân bằng dinh dưỡng cho cây mà còn bù đắp lượng phân bị mất đi.

*** Bao buồng quả**

Buồng quả chuối thường được bao bởi túi nylon, có công dụng giữ cho quả khỏi bị sâu bệnh gây hại và thúc đẩy quả phát triển, nhất là trong điều kiện lạnh. Bao buồng quả thường làm tăng kích thước quả và rút ngắn thời gian từ ra buồng đến thu hoạch.

Buồng quả cần được bao sớm ngay sau khi quả bắt đầu cong lên. Buộc chặt túi ở phía trên và mở ở phía dưới.

*** Thu hoạch**

Tùy thuộc vào khoảng cách cần vận chuyển, chuối có thể thu hoạch ở những độ chín khác nhau. Để tiêu thụ ở chợ địa phương, chỉ cần thu trước khi chín vài ngày. Để vận chuyển xa phải thu hoạch sớm hơn.

*** Độ chín của quả**

Độ chín có thể xác định bởi màu sắc hoặc độ đầy quả. Tiêu thụ tại chỗ, nên thu hoạch khi quả đạt độ tròn căng và màu quả chuyển từ xanh sang hanh vàng. Tiêu thụ xa cần thu sớm hơn khi quả vẫn còn xanh và chưa tròn đầy. Dùng cho xuất khẩu tươi: Độ chín từ 75- 80% biểu hiện của quả hơi tròn cạnh, vỏ màu xanh nhạt, ruột trắng ngà.

*** Phân loại, đóng gói và bảo quản:**

Chọn buồng đúng độ chín, mã đẹp, không sâu bệnh, không xây xát, quả đều. Nếu xuất khẩu nải thì dùng dao sắc cắt ra từng nải, cắt cuống của nải thật ngắn, nhúng vào thùng chứa Topsin 0,1% để phòng từ nấm bệnh gây thối quả, để ráo nhựa rồi dùng giấy bản buộc lại, xếp vào trong sọt tre, gỗ hoặc hộp carton.