

## Kỹ thuật nuôi Cua Xanh ghép Tôm Sú

Cua xanh (*Scylla spp*) là đối tượng thủy sản có giá trị kinh tế cao, được nuôi ở nhiều nước trong khu vực Đông Nam Á, là nguồn cung cấp thực phẩm tươi sống và là nguồn thu nhập quan trọng của cộng đồng cư dân ven biển. Ở nước ta, người dân một số địa phương như Hải Phòng, Quảng Ninh, Thanh Hóa, Nghệ An đã nuôi cua xanh từ rất lâu, hầu hết nuôi theo hình thức quảng canh, năng suất thấp, trung bình 120 – 150 kg/ha; nguồn cua giống thả hoàn toàn dựa vào khai thác ngoài tự nhiên. Năm 2003, các nhà khoa học nước ta đã nghiên cứu thành công và hoàn thiện công nghệ sản xuất giống cua xanh. Do chủ động nguồn cua giống nhân tạo, nghề nuôi cua xanh đã phát triển mạnh với nhiều hình thức như nuôi ghép với tôm sú, nuôi ghép với cá, nuôi trong hệ sinh thái ngập mặn, nuôi chuyên canh, đạt năng suất 1,5 – 2 tấn/ha.

### 1. Điều kiện nuôi

- Chất đáy của ao là bùn cát, độ lún 10 – 15 cm
- Độ mặn dao động 15 – 25 ‰.
- Các chỉ tiêu thủy hóa: pH = 8,0 – 8,5, nhiệt độ nước 26 – 30 độ C, NH<sub>3</sub> – N, NO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S < 0,02 mg/lít, ôxy hòa tan 6 mg/lít. - Độ sâu nước: 0,8 - 1,5 m. - Diện tích ao nuôi: Từ 0,3 - 1 ha, mỗi ao có 1 - 2 cống cấp và thoát nước.

#### a) Vị trí ao nuôi

Chọn ao nuôi ở vùng trung triều hoặc hạ triều để thuận lợi cho việc cấp và thoát nước, giao thông đi lại, cung cấp thức ăn và tiêu thụ sản phẩm dễ dàng.

#### b) Chuẩn bị ao nuôi

– Do ao nuôi thường ở vị trí trung triều nên sẽ rất khó tháo cạn nước để phơi đáy ao diệt tạp, do đó cần tiến hành tẩy dọn ao bằng cách dùng saponin diệt tạp với liều lượng 10 – 15 g/m<sup>3</sup>, thời gian xử lý 24 – 36 giờ. Bón vôi để khử chua và diệt tạp với liều lượng 1.000 – 1.500 kg/ha, tùy thuộc vào pH của đất và nước. Dùng lưới 2a = 1cm, khổ 0,5 – 0,7m chắn quanh bờ ao để bảo vệ, lưới chắn có góc nghiêng vào trong lòng ao 45 độ nhằm đảm bảo cua trong ao không thể bò qua được.

– Cấp nước vào ao nuôi: Trước khi cấp nước vào ao cần tiến hành kiểm tra cống cấp và thoát nước, dùng lưới 2a = 2mm để chắn và bảo vệ không cho địch hại vào ao nuôi. Trong 2 tháng đầu duy trì mức nước ao 0,8 – 1m, sau đó tăng dần nước đạt 1 – 1,4 m.

#### c) Thả giống

– Kích cỡ con giống: Cua giống có độ rộng vỏ đầu ngực (mai cua) đạt 17 – 20mm, trọng lượng 0,8 – 1g/con; tôm giống cỡ PL15 trở lên.

– Mật độ thả 0,5 con cua/m<sup>2</sup> nuôi ghép với 10 con tôm sú/m<sup>2</sup>.

– Thời điểm thả giống: Thả cua giống trước 45 ngày, sau đó mới thả tôm giống.

### 3. Cho ăn và quản lý chăm sóc

### **a) Cho ăn**

– Thức ăn dùng để nuôi cua và tôm là cá tạp, nhuyễn thể, giáp xác kích thước nhỏ, thức ăn tổng hợp dạng viên. Tỷ lệ trộn thức ăn cho cua ăn: cá tạp 50 – 60%, nhuyễn thể 30 – 40%, giáp xác 10%. Để đảm bảo cua phát triển tốt cần bổ sung thức ăn tổng hợp dạng viên.

– Lượng thức ăn cho ăn hàng ngày phụ thuộc vào kích cỡ của cua và tôm, tăng dần trong khi nuôi nhưng tỷ lệ % thức ăn cho ăn so với trọng lượng của cua giảm dần; thường cho ăn 3 – 10% trọng lượng thân.

– Thời gian cho ăn: Dựa vào tập tính của cua và tôm hoạt động tìm mồi vào sáng sớm và chiều tối nên cho cua và tôm ăn 2 lần/ngày vào lúc 7 – 9 giờ và 17 – 18 giờ. Nếu thức ăn dư thừa cần vớt khỏi ao nuôi sau 10 giờ tính từ lúc cho ăn.

– Phương pháp cho ăn: Cho cua ăn trên sàng ăn, sàng được bố trí đều trong ao nuôi, khoảng cách giữa các sàng là 4 – 7m

### **b) Chế độ kiểm tra, thay nước**

Hàng ngày kiểm tra các yếu tố môi trường như pH, độ sâu của ao, độ mặn... Thay 1/3 – 2/3 nước cũ và cấp nước mới, thay nước 3 – 5 ngày liên tục trong mỗi kỳ con nước.

## **4. Thu hoạch và bảo quản sản phẩm**

### **a) Thu hoạch cua**

Sau 4 tháng nuôi, tiến hành thu hoạch cua đạt cỡ thương phẩm để giảm dần mật độ. Thu bằng cách cho thức ăn vào sàng để cua vào ăn, sau đó kéo sàng lên để bắt những con đạt tiêu chuẩn.

### **b) Thu hoạch tôm**

Sau 2,5 – 3 tháng nuôi, dùng đăng hình chữ A thu hoạch tôm đạt kích cỡ thương phẩm bằng “đó, hom”, trong “đó, hom” đặt một cây đèn dầu để dẫn dụ tôm vào.

### **c) Bảo quản sản phẩm**

Sau khi thu hoạch, trói cua bằng dây đay hoặc dây chuối..., tùy theo thời gian bảo quản mà có thể trói tất cả các chân bò (đôi càng) và chân bơi hoặc cũng có thể chỉ trói đôi chân bò; để cua trong bóng mát, giữ độ ẩm. Đối với tôm sú thì bảo quản sống bằng cách sục ôxy.