

Quy trình kỹ thuật nuôi ghẹ xanh lột

1. Thiết kế bể nuôi

- Nuôi trong bể xi măng $5 \times 5 = 25 \text{ m}^2$, có che bớt ánh sáng bằng lưới chắn để nhiệt độ trong bể nuôi không quá 30°C
- Các yếu tố thủy lý, thủy hóa: nhiệt độ nước dao động $25-30^\circ\text{C}$, độ muối duy trì 30 – 33 ‰ oxy hòa tan 6,2 - 6,5mg/l và pH khoảng 7,8-8
- Bể nuôi phải được sục khí liên tục 24/24 giờ và thay nước 100%/ngày

2. Chọn giống

Ghẹ xanh lột chọn cỡ từ 15 - 20 con/kg, trọng lượng từ 50 - 70g/con. Chọn những con chắc thịt, khỏe mạnh, nhanh nhẹn, đủ chân càng và mai yếm không bị dập nát. Trường hợp những con hình thành lớp vỏ mới chuẩn bị lột xác, khỏe mạnh có đủ chân càng nuôi riêng.

2. Kỹ thuật xử lý để ghẹ lột đồng loạt

Để ghẹ xanh lột vỏ đồng loạt có thể áp dụng biện pháp cắt mắt và trộn chất Chitosan 1% vào thức ăn cho ghẹ ăn.

Sau khi tuyển ghẹ nuôi lột, cho ghẹ vào bể có sục khí nuôi lưu từ 10-12 h để ghẹ hồi sức và ổn định. Bổ sung Vitamin C vào bể nuôi để tăng thêm sức đề kháng cho ghẹ.

Khi kiểm tra ghẹ đã khỏe mạnh, giảm nhiệt độ nước xuống còn $20-22^\circ\text{C}$ và thực hiện cắt mắt. Dùng kéo đã khử trùng để cắt mắt ghẹ.

- *Cắt mắt*: Đốt nóng kéo hoặc dùng cùn khử trùng kéo cắt. Một người cầm giữ ghẹ, một người cắt, vết cắt tính từ gốc mắt ra là 2-3 mm. Sau khi cắt mắt tiếp tục nuôi thêm 10-12 h trong bể để ghẹ ổn định. Khi trời mát cho ghẹ vào bể nuôi lột.

- *Cho ăn thuốc*: Cá tươi rửa sạch trộn với chất kích thích lột vỏ của giáp xác là chất Chitosan với nồng độ 1%, có thể dùng dầu mực bao thức ăn để tăng khả năng của thuốc. Ghẹ cắt mắt sử dụng chất Chitosan trong vòng 14 ngày ghẹ lột vỏ đồng loạt, tỷ lệ 70 - 80%.

3. Chăm sóc, quản lý

Thức ăn cho ghẹ lột là cá tạp tươi cắt thành miếng nhỏ, rửa sạch và rải đều khắp bể cho ghẹ ăn. Lượng thức ăn hàng ngày từ 10-20% trọng lượng thân và tùy thuộc vào sức ăn của ghẹ.

Ngày cho ghẹ ăn 2 lần vào buổi sáng (5-6h) và chiều (17-18h), cho ghẹ ăn lúc mới thay nước và tránh cho ăn lúc nhiệt độ cao. Những ngày đầu ghẹ ăn nhiều, sau ngày thứ 9, 10 trở đi sức ăn của ghẹ giảm và bắt đầu lột.

Kiểm tra: Sau từ 9 đến 14 ngày nuôi, một số ghẹ đã chuyển sang giai đoạn chuẩn bị lột. Người nuôi dùng ngón tay ấn nhẹ vào mép dưới mai ghẹ sẽ nghe

thấy tiếng gãy của mai. Tách riêng những con chuẩn bị lột sang bể nuôi mới, thay nước để kích thích ghe lột, thay 100% nước hàng ngày và giữ nhiệt độ nước ổn định từ 28 - 30°C.

Ghe sắp lột vỏ không cho ăn, 2 - 3 giờ kiểm tra 1 lần, chú ý thay nước sạch cho ghe lột nhanh.

Cách nhận biết ghe chuẩn bị lột: Màu sắc trên lưng ghe chuyển từ màu xanh sau khi cắt mắt sang màu xanh hơi đỏ và chuyển tiếp sang màu xanh nâu hơi đậm.

Công việc lọc ghe lột được thực hiện liên tục vì sau khi lột vỏ hoàn toàn phải tiến hành thu hoạch và bảo quản ngay vì chỉ 2 giờ sau khi lột vỏ ghe đã cứng lại

Thời gian ghe lột nhiều nhất từ 17 giờ đến 5 giờ sáng ngày hôm sau

4. Thu hoạch

Ghe vừa lột được rửa sạch bằng nước ngọt ở nhiệt độ 15°C, đem ghe lên cắt yếm, cắt ruột và gói vào bao nylon, sau đó xếp từng con vào trong vỉ, bảo quản lạnh và chuyển đến nơi tiêu thụ.

Một số thông số kỹ thuật về nuôi và thu hoạch ghe lột

Số TT	Các thông số	Yêu cầu kỹ thuật
1	Hình thái ngoài và trọng lượng ghe	Ghe chắc: 50-70 g/con
2	Môi trường nuôi	Nước biển tự nhiên
3	Kỹ thuật cắt mắt	Cắt 2 mắt bằng panh được khử trùng ở nhiệt độ nước 20 -20°C
4	Thức ăn	Cá tạp tươi.
5	Lượng cho ăn (% khối lượng ghe)	10-20%/ ngày/lần x 2 lần
6	Chitosan ngâm với TA trong 1 giờ	1g chitosan / 100 g thức ăn
7	Thay nước	100 %/ ngày
8	Thời gian nuôi (ngày)	14
9	Thời gian thu hoạch ghe lột	từ ngày thứ 9 đến ngày thứ 14
10	Thời điểm vớt ghe lột ra ngoài	15- 20 phút sau khi ghe lột vỏ
11	Bảo quản sản phẩm	nhiệt độ -20°C

BT.CC NTTS

<https://sonnptnt.baria-vungtau.gov.vn/article?item=0569d75e5d486955051b74311536ea20>