

Cách ngăn ngừa dưa chuột đắng

Mấy năm gần đây, vấn đề liên quan đến quả dưa chuột bị đắng đang ngày càng trở nên bức thiết, đã kìm hãm sự phát triển ngành trồng dưa. Trong quá trình sản xuất, phát sinh tập trung vào gốc dưa thời kỳ ra hoa và thân cây thời kỳ kết quả. Vị đắng của quả dưa chuột phát sinh ở gần vùng cuống quả, còn phần đỉnh quả rất ít xuất hiện triệu chứng này.

Nguyên nhân phát sinh là do bón quá nhiều phân đạm khiến thân cây mọc dài quá, vị trí quả mọc không được gọn gàng, các quả ra ở phần nhánh cây hoặc phần thân cây yếu thì dễ bị đắng.

Gặp thời tiết ít nắng, nhiệt độ thấp: Trong quá trình phát triển của quả lại gặp những hôm thời tiết ít nắng, nhiệt độ thấp, đặc biệt là những hôm trời âm u, hệ rễ dưa chuột có bị tổn thương, sự hấp thụ nước và chất dinh dưỡng kém khiến tốc độ sinh trưởng phát triển của quả dưa bị chậm lại, bộ rễ cây dưa và bộ phận cuống quả dưa tích tụ càng nhiều chất gây vị đắng khiến quả dưa trở nên đắng.

Thiếu nước, khô hạn trong một thời gian dài: Thời gian từ lúc trồng tới khi thu hoạch dưa chuột đợt đầu thông thường là 25 – 30 ngày. Trước khi thu hoạch dưa người dân thường không chế nước ruộng dưa, nếu như thời gian không chế nước quá dài cũng có thể khiến dưa chuột chuyển sang vị đắng.

Biện pháp phòng trừ: Trước tiên cần lựa chọn các giống dưa ít bị đắng. Khi trồng dưa cần gia tăng quản lý nhiệt độ cho dưa, thời kỳ hạt nảy mầm và thời kỳ đầu kết quả cần duy trì nhiệt độ trên 13oC, sau thời kỳ dưa kết quả cần khống chế nhiệt độ ở mức dưới 32oC; thường xuyên tưới nước, tránh để cây dưa ở tình trạng thiếu nước, khống chế nước thời kỳ thu hoạch cũng cần hợp lý; cung cấp nguyên tố khoáng chất hợp lý cho cây, khi bón phân cần nắm chắc tỷ lệ N:P:K lần lượt là 5:2:6, tránh bón quá nhiều hoặc quá ít phân đạm; sau thời kỳ cây sinh trưởng cần tưới phân vào lá cây để bảo đảm sự phát triển khỏe mạnh cho cây.

VĂN NGUYỄN