

## **Thuốc bảo vệ thực vật trong kỹ thuật trồng Thanh Long**

Thanh Long là loại cây trồng tương đối ít bị sâu bệnh phá hoại so với nhiều cây ăn quả khác. Tuy nhiên không phải vì thế mà chúng ta bỏ qua công tác chuẩn bị và phòng chống một số loại gây bệnh hại cho cây.

Sau một năm trồng thì thanh long bắt đầu cho trái bó, các năm thứ 3, 4, 5 là những năm có năng suất cao. Từ năm thứ 6 trở đi năng suất bắt đầu giảm từ từ. Một cách tổng quát trong điều kiện thanh long ra hoa tự nhiên, năm thứ 1 năng suất độ 3 kg quả/trụ, năm thứ 2: 10 – 15 kg/trụ, năm thứ 3: 30 kg/trụ, năm thứ tư 40 – 45 kg/trụ, sau đó giảm từ từ tới năm thứ 12 còn độ 20 – 25 kg/trụ. Việc chăm bón tốt, thời tiết thuận lợi sẽ làm năng suất cao và ổn định nhiều năm.

Để cây cho năng suất cao và chất lượng chúng ta cần phải lưu ý một số các chủng gây hại cho cây Thanh Long sau:

### **1. Côn trùng hại Thanh Long**

*Kiến:* cắn, đục khoét làm hư hom giống và các cành thanh long non, cắn mất tai lá trên trái, gây tổn thương vỏ trái, đây là loại côn trùng dễ phòng trừ.

Để phòng trị dùng Basudin (Diazinon) 10H, Padan 4G, 10G trộn đều với cát 2/1000 rải đều quanh gốc hoặc những nơi làm tổ. Khi tấn công vào các ổ kiến thì dùng Bi 58, Diazinon,...

*Bọ xít:* hại thanh long từ khi có nụ hoa đến khi trái hình thành, chúng chích hút nhựa, để lại những vết chích rất nhỏ nhưng đến khi quả chín nơi các vết chích sẽ xuất hiện một chấm đen, mất giá trị xuất khẩu. Việc phòng trừ dùng Trebon, Applaud Mipc, Bassa... nồng độ 0,2%. Phun lên khu vườn có bọ xít xuất hiện.

*Ruồi vàng hay ruồi trái cây (Dacus dorsalis):* là đối tượng nguy hiểm đang được báo động hiện nay. Trưởng thành chích và đẻ trứng vào quả gây thoái hóa phần thịt quả và phần nhựa chảy ra ngoài vỏ làm quả thanh long bị hư, không xuất vườn được. Là đối tượng mới xuất hiện trên thanh long nhưng ruồi trái cây đã phá rất nhiều loại quả ở nước ta vì thế cần chú ý phòng trừ. Cần vệ sinh đồng ruộng như thu dọn và hủy các quả rụng, rải thuốc diệt nhộng dưới đất, đặt bả có chứa chất dẫn dụ trích từ cây é tía trộn với thuốc trừ sâu để diệt ruồi. Hiện nay, các thuốc như Ruvacon 90L

và Vizubon D đã có chứa sẵn chất dẫn dụ là Metyl eugenol 75% nên tiện cho nhà vườn hơn.

## **2. Các Bệnh thường gặp trên cây Thanh Long**

*Bệnh đốm nâu trên cành:* thân cành thanh long có những đốm tròn như mắt của màu nâu. Vết bệnh nằm rải rác hoặc tập trung, thường kéo dài thành từng vết dọc theo thân cành. Có nhiều vết acervulus tròn đen năm rải rác. Tác nhân là nấm *Gloeosporium agaves*. Thuộc họ *Nectrioidaceae*, Bộ *Melanconiales*, Lớp *Deuteromycetes*.

*Bệnh thối đầu cành:* ngọn cành thanh long chuyển màu vàng, rồi mềm, sau đó thối. Cây tăng trưởng chậm, số cành giảm hẳn. Bệnh hay xảy ra vào cuối mùa nắng. Bệnh xảy ra không những trên đất phèn (đất thấp) mà còn cả trên đất cao nữa. Nguyên nhân chính là do nấm *Alternaria sp.* gây ra. Trị bằng cách phun Rovral 2 lần liên tiếp cách nhau 1 tuần.

*Bệnh nám cành:* trên thân cành có một lớp màng mỏng màu xám tro, nhám. Tác nhân là nấm *Macssonina agaves* Syd và *Sphaceloma sp.* Họ *Nectrioidaceae*, Bộ *Melanconiales*, Lớp *Deuteromycetes*. Biện pháp phòng trị chung cho các bệnh thanh long là vệ sinh đồng ruộng, chống úng và chống hạn cho cây. Khi tới mức độ phải trị thì dùng thuốc Rovral, hoặc Anvil 5sc (30 – 100 g a.i./ha) phối hợp với Topas (10 – 50 g a.i./ha). Ngoài sâu bệnh kể trên thanh long còn bị dơi, chim, chuột phá hoại quả nữa.

## **3. Các hiện tượng sinh lý thường gặp trên cây Thanh Long**

*Hiện tượng rụng nụ:* xuất hiện khi số nụ trên cành nhiều. Sau khi nụ xuất hiện 5 – 7 ngày thì nụ không phát triển nữa, vàng rồi rụng. Tỷ lệ rụng từ 10% đến 20%. Cây tự quân bình sinh lý để nuôi quả còn lại trên cây. Để hạn chế sự rụng quả sinh lý cần bón phân tưới nước đầy đủ và quân bình.

*Hiện tượng nứt vỏ trái:* do thời tiết, trời hạn ở giai đoạn vỏ quả phát triển, sau đó mưa nhiều hoặc tưới nhiều vào lúc ruột quả phát triển nên quả nứt. Mặt khác, do nhà vườn treo quả lâu đợi dịp có giá mới bán. Để hạn chế nên kiểm soát độ ẩm đất, không để vườn khô hạn trong thời kỳ cây nuôi quả.

#### **4. Cách thu hoạch và tiêu chuẩn sơ chế Thanh Long**

*hu hoạch:* sau khi trái chuyển màu từ xanh qua đỏ được độ 3 ngày thì dùng liềm hay dao cắt. Khi cắt đi dọc theo hàng, lựa quả đúng tiêu chuẩn cắt rồi xếp vào một cái gùi. Khi đầy gùi thì chuyển ra đầu hàng người khác cho vào cần xé xếp theo từng lớp có lót giấy, rơm hoặc lá chuối, sau đó vận chuyển đến nơi thu mua.

*Tiêu chuẩn trái xuất khẩu:* Trái có trọng lượng lớn, chuyển màu đỏ được 2 – 3 ngày, ngoại hình đẹp, vỏ không bị trầy sướt, các tai lá trên quả còn xanh tươi, không có vết chích của côn trùng, không có vết bệnh và không có bất cứ tồn dư thuốc hóa học nào trên ngưỡng cho phép để bảo đảm sức khỏe cho người tiêu dùng.

*Trái tiêu thụ trong nước:* Thường được thu hái trễ hơn nên quả nặng, to hơn, và ngọt hơn thích hợp với thị hiếu người tiêu dùng trong nước. Việc thu hoạch tiến hành giống như khi thu xuất khẩu nhưng không cần xử lý đóng thùng, chỉ cho vào cần xé, may miệng lại rồi chở đến nơi tiêu thụ.

#### *Sơ chế xuất khẩu*

Phân loại quả theo trọng lượng, có thể sử dụng thang phân loại do Phân Viện Công nghệ Sau Thu Hoạch dự thảo theo đó quả thanh long được phân làm 4 loại: loại 1 trên 500 g, loại 2 từ 380 g đến 500 g, loại 3 từ 300 g đến 380 g và loại 4 nhỏ hơn 300 g. Theo cách phân loại này thì các loại quả từ hạng 3 trở lên đều có thể xuất khẩu được.

*Xử lý trừ nấm:* quả được xếp ra sàn tối đa là 5 lớp, không nên chất đống, sau đó quả được xử lý bằng cách nhúng quả vào thau đựng nước thuốc trừ nấm (chẳng hạn Topsin M . . .), xếp quả qua một bên, quạt gió cho khô tối thiểu 15 phút, rồi đóng thùng.

*Đóng thùng:* thùng carton đựng thanh long có kích thước 46 x 31 x 13 cm, làm bằng giấy carton gồm 3 lớp dày 5 mm, thùng có 10 lỗ thông gió kích thước 2,5 cm x 4 cm, bố trí đối xứng. Bên trong thùng có vách ngăn cho từng quả một. Trọng lượng thùng là 750 g. Quả được bọc bằng bao PE có 10 lỗ thông gió đường kính là 5mm hay tốt hơn nên bọc bằng lưới Polystyren, như vậy sẽ tránh được trầy sướt khi chuyên chở. Trọng lượng tịnh (quả) là 5 – 5,2 kg.

*Tồn trữ, chuyên chở:* do quả thanh long dễ hư, khi xuất khẩu cần chuyên chở nhanh bằng tàu lạnh.

Khi chuyên chở xa bằng tàu thì các thùng thanh long phải làm lạnh trước ở nhiệt độ 8 độ C Sau đó cho vào container giữ ở nhiệt độ 5 độC, ẩm độ không khí từ 85% đến 90%, có ván lót để bảo đảm thông gió.

Thị trường tiêu thụ hiện nay là Taiwan, Singapore, Hongkong, Nhật Bản,... và vài nước Âu châu mua với số lượng ít. Vườn chăm sóc tốt có khoảng 70 – 80% số trái đạt tiêu chuẩn xuất khẩu, giá xuất khẩu gấp độ 1,5 lần giá nội địa.