

Trồng mộc nhĩ trên mùn cưa

Có thể trồng mộc nhĩ trên các loại mùn cưa:

- Mùn cưa cao su: đặc chủng từ gỗ cây cao su.
- Mùn cưa tạp: các loại gỗ tạp thân mềm không có tinh dầu. Phế loại từ các xưởng, nhà máy chế biến gỗ.

Xử lý nguyên liệu:

- Ủ đông: Hoà nước vôi có pH= 14. Mùn cưa được sàng loại các đầu mặt và rác to. Theo tỷ lệ 1kg mùn cưa khô bổ sung thêm 1,2 lít nước vôi đảo đều để có độ ẩm đạt 60-65% (hoặc nắm 1 nắm nguyên liệu mùn cưa mở tay ra thấy nắm mùn cưa vỡ từ từ là độ ẩm đạt yêu cầu). Sau khi đạt độ ẩm đưa vào ủ đông thời gian 7-8 ngày. Ủ nguyên liệu để cho mùn cưa hút ẩm đều, sau này hấp bịch cho chín nguyên liệu.

- Đảo và chỉnh độ ẩm: Sau thời gian ủ 7-8 ngày nhiệt độ đông ủ chỉ đạt 45-50⁰C. Đảo đông ủ từ ngoài vào trong, từ trong ra ngoài kiểm tra độ ẩm nguyên liệu đạt 60- 65%. Ủ lại 7- 8 ngày. Dùng nilon đậy đông ủ lại.

- Phối trộn nguyên liệu, đóng bịch: Đối với mùn cưa gỗ cao su và mùn cưa gỗ bở đề thì phối trộn thêm 1% bột nhẹ. Đối với mùn cưa gỗ tạp, phối trộn thêm 1% bột nhẹ, 2% cám gạo hoặc thóc nghiền (bổ sung thêm dinh dưỡng).

- Đóng bịch: Chuẩn bị túi nilon 19 x 37cm, 6kg/1 tấn nguyên liệu. Cỏ nút nhựa (giống) 1000 cái/1 tấn nguyên liệu. Nắp đậy 1000 cái/1 tấn nguyên liệu. Bông nút: 6kg/1 tấn nguyên liệu.

Phối trộn nguyên liệu đồng đều (kiểm tra độ ẩm) sau đó đóng bịch. Bịch mùn cưa gỗ cao su, nặng 1,3 - 1,4kg. Bịch mùn cưa gỗ bở đề, gỗ tạp nặng 1,2 - 1,3kg. Làm cỏ nút và nút chặt bông, sau đó đậy nắp chụp. Yêu cầu của bịch sau khi đóng: căng, tròn.

- Hấp thanh trùng (khử trùng): Bịch đưa vào lò hấp thủ công có nhiệt độ từ 95 - 100⁰C trong thời gian 6 - 8h (kể từ khi đạt nhiệt độ trong giữa bịch nắm).

- Để nguội - cấy giống: Bịch sau khi hấp chín xong, có mùi thơm đưa ngay vào phòng cấy (phòng cấy riêng, vệ sinh sạch sẽ, đảm bảo vô trùng) thời gian để nguội bịch tới < 28⁰C.

+ Chuẩn bị giống: 1 túi giống que sắn có 75-80 que cấy được 75-80 bịch. Mở nút bông của bịch mộc nhĩ, gấp que giống cho vào giữa bịch, đậy nút bông trở lại và làm tiếp các bịch sau đó.

- + Giồng mộc nhĩ trên hạt, 1 chai giồng cấy được 30-35 bịch.
 - + Giồng mộc nhĩ phải trắng đều, thời gian từ 20 - 30 ngày kể từ ngày cấy giồng.
 - Ươm sợi: Sau khi cấy giồng xong xếp bịch vào nhà ươm sợi. Tùy theo thời tiết từng mùa để xếp bịch ươm. Quá trình ươm nên duy trì nhiệt độ phòng ươm từ 20-30⁰C, không cần ánh sáng. Thời gian ươm sợi từ 25 - 30 ngày. Khi nào thấy sợi nấm mọc đầy kín bịch và trắng đều thì chuẩn bị rạch và treo bịch.
 - Rạch và treo bịch: Bịch mộc nhĩ trắng đều chuyển sang khu vực chăm sóc. Nhà nuôi trồng mộc nhĩ (có dây chịu lực) để treo bịch. Mỗi dây treo bịch được 7-8 bịch cách mặt đất 20cm cao đến 1,5 - 1,6m. Mỗi m² treo được 20-25 dây.
 - Mỗi bịch rạch từ 12 - 15 vết rạch. Mỗi vết rạch từ 1,5 - 2cm (có thể rạch xiên, thẳng đứng). Treo bịch cho miệng túi xuống dưới, đáy bịch lên trên.
 - Tùy theo diện tích nhà nuôi trồng mà bố trí dây treo cho hợp lý và dễ chăm sóc. Tạo độ ẩm không khí gián tiếp bằng cách tưới nước xuống nền nhà.
 - Chăm sóc thu hái: Sau khi treo bịch thời gian 10 - 15 ngày, mộc nhĩ bắt đầu mọc chăm sóc tưới nước phụ thuộc vào thời tiết từng thời điểm cụ thể của những ngày đó. Duy trì nhiệt độ trong phòng nuôi từ 25 - 30⁰C và độ ẩm không khí 90%.
- Cách tưới tốt nhất là dùng bình bơm hoặc hệ thống phun sương mù lên toàn bộ diện tích nuôi trồng (tránh dùng máy bơm trực tiếp lên bịch nấm làm gãy dập cánh).
- Từ khi mộc nhĩ mọc cho đến lúc thu hoạch là 15-20 ngày trước khi thu hoạch 2- 3 ngày không cần tưới nước.
 - Thu hái từng đợt và nên chọn thời tiết không mưa để thu hái. Thu hái đồng loạt. Sau khi thu hái phơi sấy và đưa vào bảo quản.
 - Năng suất đạt 1.000kg mộc nhĩ tươi/1 tấn nguyên liệu. Thời gian thu hái 2 - 3 tháng. Tuổi thu hái: 70-80% cánh mộc nhĩ mỏng, hình răng cưa.
- Phế thải sau thu hoạch mộc nhĩ đưa vào trồng nấm rơm hoặc nấm sò.

Nguồn: hanam.gov.vn