



Số 04/2026

BẢN TIN

Khuyến nông và Thị trường

TRUNG TÂM KHUYẾN NÔNG AN GIANG

Trong số này

NÔNG NGHIỆP TRONG VÀ NGOÀI TỈNH

Trang 5

>>>



*Muôi tôm công nghiệp
mang lại hiệu quả kinh tế cao*

CÂU CHUYỆN SẢN PHẨM

Trang 7

>>>



**Đường thốt nốt nguyên chất
TRẦN GIA**

KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT

Trang 9

>>>



**Trồng nấm rơm
Trong nhà kính dạng trụ**



Đột phá từ mô hình Nhà màng công nghệ cao

Trang 2

TRUNG TÂM KHUYẾN NÔNG AN GIANG
Số 1224 Nguyễn Trung Trực, phường Rạch Giá, tỉnh An Giang
ĐT : (0297) 3864264 - E-mail : ttknangiang@gmail.com
Website: <https://khuyennongangiang.com.vn>

Bứt phá từ Mô hình nhà màng công nghệ cao

Về xã Hội An, tỉnh An Giang những ngày này, người ta không khỏi ngỡ ngàng trước những dãy nhà màng trắng tấp, hiện đại mọc lên giữa những vườn cây ăn trái xanh ngát. Đó là minh chứng cho sự đổi thay mạnh mẽ trong tư duy sản xuất của người nông dân miền Tây thời đại mới. Nổi bật trong số đó là mô hình nhân giống cây con trong nhà màng công nghệ cao của ông Lê Hoàng Phúc, một điểm sáng kinh tế điển hình, không chỉ mang lại thu nhập hàng tỷ đồng mỗi năm mà còn mở ra hướng đi bền vững cho nông nghiệp địa phương.



Hành trình tiên phong "khoác áo mới" cho cây giống

Hơn 11 năm trước, khi khái niệm "nông nghiệp công nghệ cao" hay "sản xuất trong nhà màng" vẫn còn khá xa lạ với đa số nông dân trong vùng, ông Lê Hoàng Phúc đã dám nghĩ, dám làm. Nhận thấy phương thức gieo ươm truyền thống phụ thuộc quá nhiều vào thời tiết, sâu bệnh

để lây lan khiến tỷ lệ cây sống thấp, ông Phúc đã quyết định tạo ra một bước ngoặt cho sự nghiệp làm nông của mình.

Hiện nay, trên tổng diện tích hơn 6.000 m², ông Phúc đã xây dựng hoàn chỉnh 6 dãy nhà màng kiên cố. Mỗi nhà màng có diện tích 1.000 m², được thiết kế chuẩn kỹ thuật nhằm khống chế nhiệt độ, ánh sáng và ngăn ngừa tối đa sự xâm nhập của côn trùng, dịch bệnh.

NÔNG NGHIỆP TRONG VÀ NGOÀI TỈNH



thụ cây giống của ông không chỉ gói gọn trong tỉnh An Giang hay các tỉnh lân cận thuộc vùng Đồng bằng sông Cửu Long, mà còn vươn rộng ra tận các tỉnh miền Trung và đáp ứng các đơn hàng xuất khẩu sang nước ngoài.

Trong mỗi nhà màng 1.000 m², ông Phúc bố trí gieo ươm khoảng 5.000 khay hột, tương đương với 500.000 cây giống con. Quy trình gieo ươm được thực hiện tỉ mỉ từ khâu chọn hạt giống, xử lý giá thể cho đến chế độ tưới nước, phân bón tự động. Nhờ được bảo vệ trong môi trường nhà màng khép kín, cây con sinh trưởng đồng đều, khỏe mạnh, bộ rễ phát triển mạnh và không bị ảnh hưởng bởi những đợt mưa lớn hay nắng gắt bất chợt.

Cây ốt chủ lực và mạng lưới tiêu thụ vươn xa

Tại trại nhân giống của ông Phúc, danh mục cây trồng vô cùng phong phú nhằm đáp ứng nhu cầu đa dạng của bà con nông dân, từ các loại rau ăn lá như cải, đến các loại củ quả như cà chọi, bí đao, mướp... Tuy nhiên, cây ốt mới chính là "linh hồn" và là giống cây trồng chủ lực tạo nên thương hiệu của cơ sở.

Ốt giống của ông Phúc nổi tiếng bởi độ bền cây, khả năng chống chịu bệnh tốt và năng suất cao khi đưa ra trồng ngoài đồng ruộng. Chính vì vậy, thị trường tiêu

Tùy theo đơn đặt hàng của thương lái và bà con nông dân, nhịp độ xuất bán tại trại giống luôn diễn ra hối hả. Trung bình mỗi ngày, cơ sở xuất bán ít nhất khoảng 10.000 cây con. Vào những cao điểm gieo trồng, con số này có thể vọt lên tới 80.000 đến 100.000 cây con/ngày.

Đặc biệt, khoảng thời gian từ tháng 4 đến tháng 10 âm lịch hằng năm được xem là "vụ Đông ken", thời điểm nhu cầu xuống giống của nông dân tăng vọt. Trong suốt giai đoạn này, toàn bộ 6 nhà màng của ông Phúc luôn hoạt động hết công suất, các lứa cây con luân phiên xuất xưởng liên tục để kịp cung ứng cho thị trường.

Hiệu quả kinh tế bền vững và giá trị xã hội

Mô hình nhà màng công nghệ cao không chỉ mang lại thành công cho cá nhân ông Phúc mà còn đóng góp thiết thực cho sự phát triển của địa phương. Hiện tại, trại nhân giống của ông đang tạo việc làm thường xuyên cho khoảng 15 lao động địa phương. Với công việc ổn định như chăm sóc, gieo hạt, nhổ cây, nhổ cỏ, đóng gói,

NÔNG NGHIỆP TRONG VÀ NGOÀI TỈNH



tiền bỏ ra không nhỏ, nhưng khi thấy hiệu quả cây giống đạt chất lượng cao, sâu bệnh giảm hẳn và người trồng đón nhận nồng nhiệt, tôi biết mình đã đi đúng hướng.

Việc tự chủ được nguồn vốn giúp mình chủ động trong mọi kế hoạch sản xuất, không bị áp lực tài chính và từng bước mở rộng quy mô một cách chắc chắn."

Điểm sáng cho nông nghiệp công nghệ cao vùng sông nước

Mô hình nhà màng ươm tạo cây giống của ông Lê Hoàng Phúc tại xã Hội An tỉnh An Giang là một bằng chứng sinh động cho tinh thần dám nghĩ, dám làm của người nông dân An Giang thời kỳ đổi mới. Sự nhạy bén với thị trường, kết hợp giữa tri thức kỹ thuật và nguồn lực tài chính gia đình một cách hiệu quả đã biến mảnh đất quê hương thành "mỏ vàng" xanh.

Thành công từ 6 nhà màng của ông Phúc không chỉ nâng cao thu nhập cho gia đình, tạo việc làm cho lao động địa phương mà còn cung cấp nguồn cây giống chất lượng cao, góp phần nâng cao năng suất cho ngành trồng trọt của cả vùng Đồng bằng sông Cửu Long và các khu vực lân cận. Đây thực sự là mô hình kinh tế nông nghiệp hiệu quả cần được lan tỏa và nhân rộng trong tiến trình hiện đại hóa nông thôn hiện nay

Bảo Phong-Long Xuyên

mỗi lao động có thu nhập bình quân khoảng 6 triệu đồng/tháng, một mức thu nhập ổn định giúp nhiều gia đình an tâm gắn bó với quê hương.

Về mặt kinh tế, nhà màng đã chứng minh ưu thế vượt trội so với phương thức sản xuất truyền thống. Sự chủ động về kỹ thuật và thị trường đầu ra ổn định đã đem lại nguồn doanh thu vô cùng ấn tượng. Ước tính, với hệ thống 6 nhà màng vận hành nhịp nhàng, mỗi tháng gia đình ông Phúc thu về lợi nhuận khoảng 180 triệu đồng. Điều đáng khâm phục hơn cả là toàn bộ thành quả này đều được xây dựng từ nguồn vốn tự có của gia đình, không chịu áp lực từ các khoản vay nặng lãi.

Nói về quyết định bứt phá và bí quyết thành công của mình, ông Lê Hoàng Phúc chia sẻ với ánh mắt tự hào: "Làm nông nghiệp bây giờ không thể cứ trông trời, trông mưa như xưa được nữa. Nếu cứ sợ rủi ro mà không dám thay đổi thì mãi mãi chỉ dậm chân tại chỗ. Thời điểm quyết định làm nhà màng, tôi đã suy tính rất kỹ và mạnh dạn đầu tư toàn bộ số vốn tích lũy tự có của gia đình vào đây. Dù ban đầu số

NUÔI TÔM CÔNG NGHIỆP MANG LẠI HIỆU QUẢ KINH TẾ CAO

Nhằm nâng cao kiến thức và kỹ năng cho đội ngũ cán bộ Khuyến nông trong lĩnh vực nuôi trồng thủy sản, Trung tâm Khuyến nông đã tổ chức lớp tập huấn về quy trình kỹ thuật nuôi tôm, kết hợp tham quan thực tế mô hình nuôi tôm công nghệ cao tại phường Tô Châu, tỉnh An Giang. Qua đó, học viên được tiếp cận quy trình sản xuất hiện đại, góp phần nâng cao hiệu quả công tác chuyển giao kỹ thuật và thúc đẩy phát triển nuôi tôm theo hướng bền vững, mang lại giá trị kinh tế cao.



Tại vùng nuôi tôm công nghệ cao thuộc công ty cổ phần Thủy sản Nha Trang Seafoods có địa chỉ tại ấp Tà Săng, phường Tô Châu, tỉnh An Giang. Phường Tô Châu có tổng diện tích nuôi tôm công nghiệp là 1.600 ha chiếm 36 % tổng diện tích nuôi trồng Thủy sản của Phường, trong đó ấp Tà Săng có tổng diện tích nuôi tôm công nghiệp là 511ha.

Ứng dụng công nghệ cao vào nuôi tôm đang mở ra hướng phát triển mới cho ngành thủy sản, góp phần nâng cao năng suất, giảm rủi ro và tăng hiệu quả kinh tế. Mô hình nuôi tôm công nghệ cao của Công ty Cổ phần Thủy sản Nha Trang Seafoods tại ấp Tà Săng, phường Tô Châu, tỉnh An Giang là một trong những mô hình nuôi tôm công nghiệp quy mô lớn tiêu biểu, được đánh giá cao về quy mô đầu tư, quy trình sản xuất và hiệu quả mang lại.

Mô hình được đầu tư đồng bộ trên diện tích 289 héc-ta với hệ thống ao nuôi thương phẩm, bể ương, ao vèo, ao xử lý nước thải cùng hồ lắng và khu chứa bùn riêng biệt. Tất cả các công đoạn từ cấp nước, xử lý môi trường đến chăm sóc tôm đều được quản lý theo quy trình khép kín, giúp kiểm soát tốt dịch bệnh và tạo môi trường nuôi ổn định.

Hệ thống sục khí đáy, quạt nước và cho ăn tự động được lắp đặt tại các ao

NÔNG NGHIỆP TRONG VÀ NGOÀI TỈNH



đạt 25%. Những kết quả này cho thấy việc ứng dụng khoa học kỹ thuật và công nghệ hiện đại không chỉ nâng cao hiệu quả sản xuất mà còn tạo ra giá trị kinh tế bền vững cho doanh nghiệp.

Thực tế từ mô hình cho thấy nuôi tôm công nghệ cao là hướng đi phù hợp trong bối cảnh ngành thủy sản đang

nuôi, góp phần giảm chi phí nhân công, nâng cao tỷ lệ sống và tốc độ sinh trưởng của tôm.

Một trong những điểm nổi bật của mô hình là quy trình sản xuất theo tiêu chuẩn ASC. Nguồn nước được kiểm tra nghiêm ngặt trước khi đưa vào ao nuôi; con giống, thức ăn và vật tư đầu vào đều được kiểm soát chất lượng. Tôm giống được ương từ 18 đến 20 ngày trước khi chuyển sang nuôi thương phẩm, tạo tiền đề cho tôm phát triển khỏe mạnh và đồng đều.

Trong giai đoạn gần xuất bán có bố trí các lú để sàng lọc thu tôm nhỏ chưa đủ kích cỡ. Sau khoảng hai tháng rưỡi nuôi từ khi nhập tôm post công ty xuất bán tôm, tôm đạt kích cỡ thương phẩm từ 40 đến 50 con mỗi ki-lô-gam. Năng suất trung bình đạt khoảng 2,2 kg/m², hệ số chuyển đổi thức ăn khoảng 1,3; tỷ suất lợi nhuận trung bình

chuyển mạnh sang sản xuất an toàn, chất lượng và thích ứng với biến đổi khí hậu. Đây cũng là mô hình thực tiễn để đội ngũ cán bộ Khuyến nông nghiên cứu, học tập và từng bước chuyển giao cho các tổ hợp tác, hợp tác xã và người nuôi tôm có đủ điều kiện đầu tư, góp phần nâng cao giá trị ngành thủy sản và phát triển kinh tế địa phương.

Ngô Tuấn Tinh - p.Chăn nuôi Thủy sản



Đường thốt nốt nguyên chất Trần Gia

Thốt nốt là đặc sản nổi tiếng gắn liền với vùng Bảy Núi, tỉnh An Giang. Từ hàng trăm năm qua, người địa phương đã sử dụng thốt nốt để làm ra những sản phẩm độc đáo như nước thốt nốt, đường thốt nốt, bánh bò thốt nốt... Ngày nay, để tiếp tục nâng tầm giá trị của loại cây này, nhiều cơ sở sản xuất sản phẩm từ thốt nốt ở An Giang đã đẩy mạnh đa dạng hóa sản phẩm từ thốt nốt, đầu tư trang thiết bị để đẩy mạnh sản xuất và tiêu thụ ở nhiều thị trường.



Làm ra sản phẩm

Theo những người làm nghề, để có được 1 kg đường thành phẩm cần từ 5–8 lít nước thốt nốt. Trong nhiều giờ liền, người thợ phải liên tục khuấy đều tay để đường đạt độ sánh mịn, có màu vàng óng tự nhiên và giữ được hương thơm đặc trưng.

Đường thốt nốt nguyên chất sau khi được chế biến sẽ có độ ngon và ngọt rất đặc trưng.

Chúng ta có thể sử dụng để ăn trực tiếp hoặc dùng để chế biến các món ăn. Sử

Giới thiệu về Sản phẩm:

Để làm ra đường thốt nốt nguyên chất, người thợ phải bắt đầu công việc từ sáng sớm. Họ leo lên những thân cây cao để lấy nước từ cuống hoa thốt nốt. Nguồn nước sau khi thu hoạch phải được đưa vào chế biến trong ngày nhằm giữ được độ tươi và chất lượng. Mỗi công đoạn đều đòi hỏi kinh nghiệm, từ việc nhận biết độ ngọt của nước, điều chỉnh lượng vôi phù hợp đến canh lửa trong suốt quá trình cô đặc. Chỉ cần một chút sơ suất cũng có thể làm ảnh hưởng đến màu sắc và hương vị của thành phẩm.



CÂU CHUYỆN SẢN PHẨM



dụng đường thốt nốt để nấu chè, làm bánh hay kho cá sẽ tạo nên hương vị độc đáo rất riêng mà khi kho bằng đường cát thường không thể có được. Ngoài ra đường thốt nốt còn cung cấp dinh dưỡng, khoáng chất

và năng lượng cho cơ thể.

Do có vị ngon ngọt đặc trưng cùng nhiều công dụng bổ ích nên đường thốt nốt được rất nhiều người ưa chuộng. Lý do này đã khiến rất nhiều cơ sở cung cấp đường thốt nốt ra đời.

Một trong những cơ sở sản xuất đường thốt nốt được nhiều người biết đến là công ty TNHH Phát triển Đặc sản Vùng miền Tràn Gia, sản xuất đường thốt nốt và các sản phẩm từ thốt nốt:

Đường thốt nốt cô đặc; đường thốt nốt viên; đường thốt nốt gói lá; đường thốt nốt bột.

Đặc biệt là Mật nhụy hoa thốt nốt được chọn lọc nguyên liệu kỹ càng, cô đặc chân không bằng công nghệ hiện đại, tạo nên mật sệt màu vàng nâu, ngọt dịu, thơm béo đặc trưng. Mật có thể dùng trực tiếp, pha nước giải khát, chế biến bánh, cocktail hay kết hợp cùng ngũ cốc.

Ngoài ra, đường thốt nốt còn là nét tinh túy của ẩm thực Nam Bộ. Từ những chén chè thơm dịu, chiếc bánh bò vàng óng đến các món kho đậm đà, đường thốt nốt mang đến hương vị mộc mạc nhưng khác biệt. Giá trị ấy không chỉ nằm ở chất lượng sản phẩm mà còn ở câu chuyện về những con người cần mẫn ngày ngày gìn giữ nghề truyền thống, để vị ngọt của miền Bảy Núi tiếp tục lan tỏa đến nhiều vùng miền trong và ngoài nước.

Ng-V-Hải- Phòng TTTT

Thông tin liên hệ:

**Cty phát triển đặc sản vùng miền
TRẦN GIA**

Địa chỉ: Khóm Tân Long, phường
Chi Lăng, tỉnh An Giang

Điện thoại: 0903.179.326 -
0901.48.0123

Email: nghitrان.tkc@gmail.com

**Cơ sở rất hân hạnh được phục vụ
quý khách!**

Trồng nấm rơm trong nhà kính dạng trụ



1-Chuẩn bị nhà trồng

Nhằm hạn chế nguồn lây nhiễm bệnh cần chọn nơi thông thoáng, xa chuồng vịt, gà, kho thuốc Bảo vệ thực vật... Bên ngoài vách lót bạt xanh đậm để hạn chế ánh sáng, giúp nấm trắng hơn khi thu hoạch.

- Nóc lợp tole 2 mái; nền tráng xi măng kiên cố, cao, thoát nước tốt.

- Cửa vào: Ngang 1m x cao 2m, chọn vị trí thuận lợi đưa nguyên liệu vào nhà trồng.

2- Chuẩn bị nguyên, vật liệu:

- Khuôn chất nấm dạng trụ: Sử dụng ống nhựa tròn có đường kính ống 40cm, chiều dài 60 cm, cắt dọc theo ống nhựa ra làm đôi, sau đó hàn mỗi nối để cố định khuôn khi chất.

Đề trụ có chiều cao 1,2 m cần chuẩn bị 02 khuôn, sau khi chất xong khuôn thứ nhất tiếp tục đặt khuôn thứ 2 lên khuôn thứ nhất và cho nguyên liệu vào.

- Rơm cuộn: Mỗi trụ

nấm có chiều cao 1,2m cần 1,3 cuộn rơm, với 60 trụ nấm cần chuẩn bị 75 cuộn rơm. Chọn rơm khô, sạch, có màu vàng sáng; rơm không bị nhiễm mốc, không bị thấm nước mưa nhiều ngày, nhũn nát; không bị dính dầu mỡ, hóa chất, thuốc trừ sâu....

- Bông vải: Lượng bông vải sử dụng để phối trộn với rơm chiếm ít nhất 10% so với nguyên liệu rơm.

- Meo giống: Meo giống quyết định rất lớn đến năng suất nấm, vì vậy

nên chọn cơ sở sản xuất có uy tín và chất lượng. Meo giống hiện nay có 02 loại: bọc lớn có trọng lượng 550 gram, mỗi trụ nấm cần sử dụng 1,8 bịch meo, bọc nhỏ có trọng lượng 150 gram, mỗi trụ cần 7 bọc



meo.

3- Ủ nguyên liệu

- Ủ rơm: Thời gian ủ rơm thông thường mất khoảng 15-30 ngày tùy chất lượng rơm, để giúp rơm hoại nhanh hơn trước khi đưa rơm vào đồng ủ chính thức cần tưới nước thật ẩm nguyên cuộn rơm và để trong 6 ngày sau đó tiến hành ủ rơm chính thức, các bước ủ rơm như sau:

+ Đưa rơm vào đồng ủ: Xổ rơm ra và ngâm rơm với nước vôi 3% (100 kg rơm sử dụng 3 kg vôi pha vào nước tưới hoặc ngâm), cho rơm thấm đều nước và vớt ra đưa vào đồng ủ với chiều cao 1,5m, ngang 2m, dài tùy số lượng rơm.

+ Đảo rơm lần 1: 6 ngày sau khi đưa rơm vào đồng ủ tiến hành đảo đồng ủ lần 1, để đảm bảo nguyên liệu chính đều cần đưa rơm bên ngoài vào trong và lớp rơm bên trong ra ngoài.

+ Đảo rơm lần 2: 5 ngày sau đảo rơm lần 1 tiến hành đảo lần 2, thao tác giống đợt 1.

Đối với rơm từ giống lúa ngắn ngày thì thời gian ủ khoảng 15 ngày có thể chắt nấm (tính từ lúc đưa rơm vào đồng ủ). Kiểm tra độ chín của rơm bằng cách lấy vài cọng rơm quăn vào ngón tay và bứt, nếu rơm vừa đứt là đạt yêu cầu, và rơm phải có mùi thơm của nấm. Tùy độ chín của rơm mà quyết định ngày chắt mô.

- Ủ bông vải: Thời gian ủ bông vải khoảng 5 ngày là đạt yêu cầu, do đó nên tiến hành ủ bông khi đảo rơm lần 2 sẽ giúp bông và rơm chín cùng lúc.

4- Đưa nguyên liệu vào nhà trồng

Để giúp tơ nấm phát triển nhanh cần rải meo lúc

nguyên liệu còn ẩm (38°C), do đó nên làm tươi meo trước cho vào bao, rơm và bông sau khi di chuyển từ đồng ủ đem vào nhà để chắt cần thêm thao tác là xé tươi ra giúp giảm nhiệt độ trong nguyên liệu.

Sau đó, đặt khuôn chắt nấm canh đều trên bề trụ xoay và tiến hành đưa nguyên liệu vào giữa ống trụ, đưa rơm nguyên liệu vào và nén chặt với độ dày lớp rơm đầu tiên khoảng 15cm, sau đó rải 01 lớp nguyên liệu bông vải khoảng 02cm và rải 01 lớp meo nấm.

Thao tác cứ lặp lại cho đến khi đầy khuôn trụ



thứ nhất, tiếp tục đặt khuôn trụ thứ hai lên khuôn trụ thứ nhất và thao tác lặp lại cho đến khi đầy khuôn trụ thứ hai. Sau khi đầy khuôn trụ thứ

hai tiến hành tháo cả 2 khuôn trụ ra.

Đảm bảo nguyên liệu không quá xốp sẽ dễ bị nghiêng trụ nấm. Nếu nguyên liệu quá xốp nấm mọc ra dễ bị dột và nhanh tàn, nguyên liệu tương đối dễ sẽ giúp ẩm độ và nhiệt độ mô tốt, giúp quá trình hình thành nụ ghim và kết quả thể dễ hơn.

5- Chăm sóc và phun ẩm

Sau khi chất xong trụ nấm, cần quét dọn sạch rơm và meo rơm trên mặt nền. Tiến hành đóng kín trại nấm trong 4 ngày đầu, thời gian này yêu cầu nhiệt độ trong trụ nấm $38-40^{\circ}\text{C}$, nhiệt độ nhà trồng $36-37^{\circ}\text{C}$. Sang ngày thứ 5 để kích tơ chuẩn bị cho nụ ghim phát triển, yêu cầu giai đoạn này hạ nhiệt độ trong trụ xuống còn $33-34^{\circ}\text{C}$ và nhiệt độ nhà trồng $30-32^{\circ}\text{C}$ phải tiến hành phun ẩm và thông gió nhà trồng mỗi ngày. Định kỳ mỗi ngày phun ẩm 1 lần, về thời gian phun ẩm tùy thuộc vào giai đoạn phát triển của nấm (từ 5-20 phút/lần phun).

6- Thu hoạch

7-8 ngày sau khi cấy meo nụ ghim bắt đầu xuất hiện, nấm lớn rất nhanh. Sau 9 -10 ngày bắt

đầu thu hoạch, thời gian thu hoạch đợt đầu kéo dài trong 4 ngày, qua đến ngày thứ 17 sau khi vào trại trở về sau nấm ra ít hơn và thu hoạch đến tàn. Năng suất thường chiếm 60% trong đợt thu hoạch đầu tiên.

7- Vệ sinh trại

Trồng nấm trong nhà có lợi thế là có thể trồng liên tục 8-10 vụ/năm. Vì vậy khâu vệ sinh trại rất quan trọng vì nó giúp hạn chế mầm bệnh lây nhiễm cho vụ kế tiếp, vì vậy cần áp dụng theo các bước thực hiện quy trình vệ sinh trại như sau:

+ Bước 1: Sau khi thu hoạch xong đem rơm ra ngoài, rửa sạch nhà trồng và trụ xoay bằng nước. Rút ống trụ đem



phơi nắng.

+ Bước 2: Rửa lại với xà phòng, với liều lượng 0,1kg xà phòng/ m^2 nhà

trồng, tiếp tục rửa sạch bằng nước.

+ Bước 3: Tráng 1 lớp hồ dầu lên nền xi măng: với liều lượng 1kg xi măng pha với 1 lít nước/ $1,5\text{m}^2$ nhà trại, dùng chổi quét đều lớp hồ dầu.

+ Bước 4: Xông trùng nhà trồng bằng formandehit, pha với liều lượng 0,5 lít/bình 16 lít nước xịt xung quanh vách và nền. Đóng kín cửa và vách trong 12 tiếng.

Để hạn chế mầm bệnh lây qua vụ trồng kế tiếp thì bước 3 và bước 4 cần thực hiện trước khi đưa rơm vào trại lần kế tiếp trong 1-2 ngày.

8- Một số lưu ý khi trồng nấm rơm

- Không nên đưa quá nhiều nguyên liệu vào nhà trồng, giai đoạn đầu tơ nấm sinh nhiệt rất cao, nếu không thông thoáng kịp sẽ dẫn đến tình trạng tơ bông gòn.

- Nấm rơm dễ bị mốc xanh và mốc trắng gây hại, cần kiểm tra thường xuyên, nếu phát hiện cần xử lý bằng nước vôi đậm đặc hoặc sử dụng cây khò, lửa lớn giúp chặn đứng mầm bệnh.

Ng - V - Hải
(theo tài liệu Phạm Thị Như)

Giá lúa gạo ngày 30/9/2026: Gạo xuất khẩu giảm nhẹ

Giá lúa gạo hôm nay ngày 30/9/2026 tại khu vực Đồng bằng sông Cửu Long biến động nhẹ; gạo xuất khẩu trong nước đi ngang, thị trường xuất khẩu gạo châu Á giảm nhẹ.

Giá lúa gạo ghi nhận trên thị trường giảm nhẹ. Tại Thái Lan, gạo 5% tấm giảm 1 USD/tấn dao động 459-463 USD/tấn, gạo 100% tấm giảm 1 USD/tấn dao động từ 380-384 USD/tấn. Trong khi đó, tại Ấn Độ, gạo 5% tấm giảm 1 USD/tấn dao động ở mức 381-386 USD/tấn, còn gạo 100% tấm dao động 323-327 USD/tấn.

Tại thị trường trong nước, giá lúa gạo hôm nay 30/9/2026 tại khu vực Đồng bằng sông Cửu Long biến động nhẹ, giao dịch mua bán ít.

Chủng loại lúa	Giá (đồng/kg)
Lúa tươi OM 18	6.100 - 6.200
Lúa tươi Đài Thơm 8	6.100 - 6.200
Lúa tươi IR 50404	5.900 - 6.000
Lúa tươi OM 5451	6.000 - 6.150
Lúa tươi OM 34	5.800 - 5.900

Tại Cần Thơ, lúa mới giao dịch đều, giá tương đối ổn định. Tại Đồng Tháp, Tây Ninh, Vĩnh Long, Cà Mau giao dịch mua bán vẫn chậm, giá lúa ít biến động.

Với phụ phẩm, giá các mặt hàng phụ phẩm dao động khoảng từ 7.500 - 9.000 đồng/kg. Hiện tấm thơm dao động ở mức 8.900 - 9.000 đồng/kg; giá cám dao động ở mức 7.500 - 7.700 đồng/kg.

Ghi nhận tại các địa phương An Giang, Đồng Tháp, Cần Thơ, hôm nay, giao dịch mua bán chậm, giá tương đối ổn

định.

Tại các chợ lẻ gạo giá gạo đứng giá so với hôm qua. Hiện gạo Nàng Nhen có giá niêm yết cao nhất 28.000 đồng/kg; gạo Hương Lài 22.000 đồng/kg; gạo thơm Thái hạt dài dao động ở mức 20.000 -



22.000 đồng/kg; gạo Nàng Hoa ở mức 21.000 đồng/kg; gạo thơm Jasmine dao động ở mức 17.000 - 18.000 đồng/kg; gạo Đài thơm dao động 15.500 - 16.000 đồng/kg; gạo trắng thông dụng ở mức 16.000 đồng/kg; giá gạo thường dao động ở mức 14.000 - 15.000 đồng/kg; gạo Sóc thường dao động ở mức 15.000 - 16.000 đồng/kg; gạo Sóc Thái giá 20.000 đồng/kg; gạo Nhật giá 22.000 đồng/kg; gạo OM 18 dao động ở mức 15.500 - 16.500 đồng/kg.

Trên thị trường xuất khẩu, giá gạo xuất khẩu Việt Nam giảm nhẹ so với hôm qua. Theo Hiệp hội Lương thực Việt Nam (VFA), gạo thơm 100% tấm dao động từ 371-375 USD/tấn (giảm 1 USD/tấn); gạo Jasmine được chào bán ở mức 514-518 USD/tấn; gạo thơm 5% tấm dao động trong khoảng 440-445 USD/tấn.

Theo: Báo công Thương