

SỔ TAY HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT NUÔI TRỒNG NẤM SÒ FARGREEN

Technical handbook on Growing Fargreen Oyster Mushrooms



® Fargreen., JSC

1. Chuẩn bị đầu vào

1.1. Nguyên liệu

- Rơm khô (tối thiểu 300kg/m²)
- Vôi bột (CaO) hoặc vôi tôi
- Nước
- Giống nấm Sò



1. Preparation

1.1. Input materials

- Dried straw (min 300kg/1 batch)
- Hydrated Lime ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) /
Calcium oxide (quicklime) (CaO)
- Water
- Oyster mushroom spawn



1. Chuẩn bị đầu vào

1.2. Công cụ

- Bể ngâm ủ



- Bờ cào



- Palet



- Nilon quây



- Cột thông hơi



- Bạt che



1. Preparation

1.2. Tools

- Straw soaking tub



- Rake



- Pallet



- Clear plastic cover



- Hollow wooden stick (for air circulation during composting)



- Tarpaulin cover



2. XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

2.1. Ngâm ủ rơm nguyên liệu

- B1. Cho nước vào bể: Nước cho vào bể ở mức ngâm ngập rơm
- B2: Vôi pha vào bể nước với tỉ lệ (3-4kg vôi bột/1m³ nước)

(Kiểm tra nồng độ nước vôi sau khi đảo đều đạt pH 12...)

- B3: Cho rơm khô vào bể nước vôi
- B4: Ngâm rơm trong bể, rặn rơm cho thấu ngâm nước được vào lõi cây rơm, rơm sau ngâm chuyển màu vàng mật ong, cọng rơm mềm (TB ngâm 40 phút/ 1 mẻ ngâm)
- B5: Vớt rơm lên để ráo chuẩn bị lên đồng.



2. Straw treatment

2.1> Soaking

- Step1: Add water to the tub. Water is put into the tub at the level of submerged straw
- Step2: Lime mix into tub with ratio 3-4kg lime/ 1m³ water)
(Check that the concentration of lime water after reserve is pH =12)
- Step3: Put straw into the lime water tub
- Step4: Soak straw in the tub, water absorbed into straw core, straw turns honey yellow color, soft straw stalks (average 40 minutes/1 batch of soaking)
- Step5: Pick up straw, let it dry, prepare to pile up



2> XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

2.2> Lên đồng ủ nguyên liệu

B1. Kiểm tra rơm đã đủ điều kiện lên đồng ủ chưa: ??? cách kiểm tra
(Lấy rơm sau khi vớt lên, thấy cọng rơm mềm, màu vàng mật ong, nước ngấm hết vào cọng rơm)

B2. Setup nơi đặt đồng ủ:

- Sử dụng tám palet xếp chân đồng ủ (mục đích thoát nước nguyên liệu và lấy oxi cho đồng ủ)
- Đặt cột thông hơi vào giữa đồng ủ (cứ 1,5m chiều dài đồng ủ/ 1 cột thông hơi)

B3. Xếp đồng ủ:

- Xếp rơm lên đồng ủ lần lượt yêu cầu (lên kiểu hình hộp, phẳng bề mặt, nóc đồng ủ hình mu rùa)
- Kích thước đồng ủ yêu cầu tùy lượng rơm nhiều ít để thiết kế đồng ủ:
 - + Chiều rộng tối thiểu 1,4m tối đa 1,8m
 - + Chiều cao Tối thiểu 1,3m tối đa 1,7m
 - + Chiều dài tối thiểu 1,5m và càng dài càng tốt cho việc lên men
- Dùng nilon quấn quanh kín đồng ủ, sau 24 giờ mở nóc đồng ủ = $\frac{1}{3}$ bề mặt đồng ủ để cho nhiệt thoát ra
 - Thường xuyên sử dụng nhiệt kế kiểm tra nhiệt độ đồng ủ ; cần nhiệt đạt từ 65 -> 80 độ C
- Thời gian cho lần ủ này kéo dài 3 đến 4 ngày, sau đó ta tiếp tục làm đảo ủ cho đồng ủ.



2. Straw treatment

2.2. Making composting pile

B1. Check straw is qualified on the compost pile

B2. Set up place composting pile

- Use pallets to make the compost pile (purpose of drainage and supply oxygen to the pile)
- Place the wooden column airy in the middle of the compost pile (every 1.5m length of compost pile/ 1 column)

B3. Pile up straw

- Arrange straw on the compost pile in turn (box shape, flat surface,)
- Size of pile depends on the amount of straw to design:
 - + Width: Min 1.4m, Max 1.8m
 - + Height: Min 1.3m, Max 1.7m
 - + Minimum length of 1.5m and as long as possible for

fermentation

- Use clear plastic wrap around the compost pile, after 24 hours open pile top = 1/3 pile surface, for heat to escape
- Regularly use thermometer to check pile temperature, temperature reaches from 65 to 80 °C
- The time of this soaking lasts from 3 to 4 days, then we reverse the compost pile



2> XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

2.3> Đảo đồng ủ

B1: Kiểm tra đồng ủ: Sau khi rơm được lên đồng ủ sau 3 đến 4 ngày ta tiến hành đảo đồng ủ

- **Chỉnh ẩm?? thế nào là ẩm (độ ẩm ~70-80%, kiểm tra bằng cách dùng tay vắt cọng rơm)**
- **tạo xốp thông khí?? thế nào là xốp (xung quanh đồng ủ chặt, giữa đồng ủ thì ko dận chặt để thông khí)**
- **Nguyên liệu chín đều?? thế nào là chín đều (cọng rơm ngậm ngập nước, màu vàng sẫm đều)**



B2: Dỡ đồng ủ rũ tơi nguyên liệu (phân chia lớp vỏ đồng ủ và lớp giữa đồng ủ riêng)

B3: Chỉnh ẩm nguyên liệu nếu bị khô hoặc ẩm

Phương pháp: kiểm tra độ ẩm bằng cách dùng 2 tay vắt mạnh:

- Đạt: thấy nước nhỏ giọt ra kẽ tay là đạt
- Không đạt: + Nếu không có nước chảy (quá khô) >> **bổ sung thêm nước vôi, ủ tiếp**
+ Nếu nước chảy nhiều thành dòng (quá ẩm) >> **cần xử lý ?? ủ tiếp hoặc phơi ra nắng đến đạt yêu cầu**



B4: Lên đồng ủ lại sau khi rơm đã được làm tơi

- Xếp rơm lên đồng ủ lần lượt lớp vỏ lần này được vào trong lớp giữa được ra ngoài (vẫn lên theo kiểu hình hộp, phẳng bề mặt, nóc đồng ủ hình mu rùa)
- Kích thước đồng ủ lần này thu lại nhỏ hơn lần trước (mỗi chiều vào khoảng 30 -> 40cm)
- Sử dụng nilon quấn quanh kín đồng ủ, sau 24 giờ mở nóc đồng ủ = 1/3 bề mặt đồng ủ

B5: Theo dõi: Vẫn theo dõi kiểm tra nhiệt và vành xạ khuẩn đồng ủ hàng ngày

- Thời gian cho lần ủ này kéo dài 3 đến 4 ngày tiếp, sau đó ta tiến hành cho việc cấy giống.



2. Straw treatment

2.3. Straw compost turning

- Step1: Check straw compost. After straw is put into the pile, compost after 3-4 days, reverse inside out the composting (wet, porosity, airy and ripened)
- Step2: Unload the compost pile, remove material (divide out layer and middle layer compost pile)
- Step3: Adjust moisture if the material is dry or poorly moist

Method: Check by using 2 hands to twist

- + Qualified: look that water drips out
- + No qualified: - no water (too dry) >> add lime water, continue composting
- Too much water (too moist) >> continue composting or sun

exposure to qualified

- Step4: Put up the compost pile after straw has been tattered
 - + Put straw on the compost pile in turn, this time out layer is inside, middle layer is outside (still up in the box shape, flat surface,)
 - + The size of this compost pile is smaller than the previous one (about 30-40cm in each direction)
 - + Continue use clear plastic wrap around the compost pile, after 24 hours open pile top = 1/3 pile surface)
- Step5: Monitor
 - + Still monitor, check temperature and bacteria around compost pile daily
 - + The time for composition lasts for 3-4 days, then we proceed for inoculating



3. CÂY GIỐNG

3.1. Chuẩn bị đầu vào

1. Đống ủ:

- + Đống ủ nhiều nhiệt ?? bao nhiêu độ (mùa hè:~70-80 độ C, mùa đông:~65-75 độ C)
- + Có vành xạ khuẩn trắng
- + Có độ ẩm cơ chất đạt 65% ?? làm sao kiểm tra? (đề xuất thiết bị đo độ ẩm rơm để kiểm tra được chính xác, bây giờ chưa có thì kiểm tra bằng tay bằng cách vắt mạnh cọng rơm có nước nhỏ kẽ tay thì đạt)
- + Cơ chất đủ ẩm trọng lượng tăng 2.5 so với NL khô ?? làm sao kiểm tra? (lấy ngẫu nhiên 1 xe rùa rơm, cân khối lượng rơm trước và sau khi ủ, tăng ~2.5 lần là đạt)

2. Rơm:

- + Màu vàng cánh rạn
- + Mùi thơm lên men đặc trưng



3. CÂY GIỐNG

3.1. Chuẩn bị đầu vào

3. Giống:

- + Ngày tuổi meo giống 15 -> 18 ngày
- + Túi giống có mật độ sợi phân bố đồng đều, có lớp bào tử áo màu trắng
- + Mùi thơm đặc trưng (nấm sò) + Không bị mốc



4. Thùng cây và khu vực cây

- + Vệ sinh sạch sẽ trước khi cấy: rửa sạch với nước, tráng bằng nước vôi pha loãng, sau đó để khô
- + Sắp xếp, chuẩn bị số lượng thùng ứng với lượng rơm đã ủ
- + Vệ sinh nền khu vực cấy bằng nước vôi



Loại 10l
cho mùa hè



Loại 18l cho
mùa đông



3. CÂY GIỒNG/ Inoculation

3.1. Material checking

1. Straw composting
 - + Compost pile increases temperature (summer:~70-80 °C, winter:~65-75 °C)
 - + Have white bacterium
 - + Moisture of substrate reaches 65% (Check by using 2 hands to twist)
 - + Substrate has enough moisture and weight to increase 2.5 times compared to raw material
2. Substrate/Straw
 - + Yellowish brown
 - + Fermentation smell



3. CÂY GIỒNG/ Inoculation

3.1> Material checking

3. Spawn:

- + Age's spawn: 15-18 days
- + The density of mycelium is evenly distributed, The outer layer's white color
- + Sweet smelling of Oyster mushroom
- + No use spawn that appear mold to inoculate



4. Container and inoculation zone

- + Clean before inoculating: Rinse with water, rinse with lime water, then dry
- + Arrange, prepare the amount of container with the amount of composted straw
- + Clean floor and inoculate zone by water lime



Type 10L
for summer



Type 18L
for winter



3. CÂY GIỐNG

3.2. Thực hiện:

B1. Rũ tơi rơm, để nguội trước khi cấy (thông thường bao nhiêu thời gian? Tùy vào thời tiết và nhiệt độ rơm, khoảng 15-30 phút)

B2. Cấy sò vào công cụ thùng nhựa (Loại 18 lít cho mùa đông, loại 10 lít cho mùa hè)

Cây phân thành 4 -> 5 lớp để rắc giống ấn chặt tay (1kg giống/ 6 thùng 18lít, hoặc được 16 thùng 10 lít)

+ Lớp 1 xếp nguyên liệu vào đáy thùng có độ dày 7cm , rắc giống theo vòng quanh thùng

+ Các lớp tiếp theo xếp nguyên liệu và rắc giống tương tự như lớp 1

+ Lớp trên cùng xếp nguyên liệu tương tự , giống được rắc khắp mặt thùng , đập nắp lại ngay khi rắc lớp mặt

B3. Tách giống trực tiếp trong túi và dùng túi rắc vào thùng cấy. Giống cấy đến đâu thì bỏ giống đến đó không bỏ giống trước quá lâu

B4. Sau khi cấy dùng lưới tối màu trùm kín giữ ẩm cho hệ sợi

- Kiểm tra định kỳ hệ sợi vào ngày thứ 3; thứ 7; thứ 10 sau cấy

- Thời gian nuôi hệ sợi kéo dài 15 -> 18 ngày tính từ sau khi cấy.



3. CÂY GIỒNG/ Inoculation

3.2> Inoculation

Step1: To dry straw, let it cool before inoculating (Depends weather about 15-30 minutes)

Step2: Inoculation of Oyster to containers (type of 18l for winter, 10l for summer)
Inoculating into 4-5 layers to sprinkle spawn, press tight hand (1 kg spawn/6 container 18l, or 16 container 10l)

- + layer 1: place material on the bottom of container with 7cm thickness, sprinkle around container

- + the next layer is similar to layer 1

- + the top layer is similar, sprinkle all over the surface of container, close lid immediately afterwards

Step3: Separate spawn directly into plastic bag and sprinkle it in the container. Immediately inoculate after breaking the grain spawn

Step4: After inoculating, use black plastic cover container to keep moisture for mycelium

- check regularly on the 3rd, 7th, 10th day after inoculating
- time of growing mycelium lasts 15-18 days after inoculating



4. CHĂM SÓC

4.1> Chăm sóc hệ sợi

- Thời gian nuôi hệ sợi: **15 - 18** ngày.
- Nhiệt độ tốt nhất cho hệ sợi từ **24 - 26 độC** (cao nhất chấp nhận được: 30 độ C)
- Độ ẩm cơ chất **65 - 67%**
- Độ ẩm phòng không khí thoáng đạt **65 - 80%** là tốt
- Độ thoáng [Co2] < hoặc = 1200ppm (vào nhà nấm thở dễ chịu là được)
- Ánh sáng yếu 200 lux (? sao biết?)(ánh sáng phòng~200 lux, ánh sáng có thể đọc sách 300-500 lux)

- + Trong thời gian nuôi hệ sợi ta đóng cửa chống gió lùa trực tiếp, để ánh sáng yếu
- + Lưu thông cho thoáng khí gián tiếp
- + Tưới ẩm nền, xung quanh để giữ ẩm (không tưới trực tiếp vào thùng có chất, khi phun yêu cầu phủ kín phun tạo ẩm thời gian ngắn nhưng nhiều lần tránh đọng nước vào thùng)
- + Kiểm tra định kỳ hệ sợi vào ngày thứ 3; thứ 7; thứ 10 sau cấy , nếu phát thùng nào có nấm mốc cần di chuyển ngay ra khỏi phòng nuôi sợi.
- + Ngày thứ 15 hệ sợi phát triển kín thùng ta di chuyển sang phòng có chế độ phù hợp chăm sóc ra quả thể



4. Mycelium incubation care

4.1> Take care of Mycelium

- time of growing mycelium lasts 15-18 days
- optimal temperature for mycelium 24-26 °C (can up to 30 °C)
- moisture content of substrate 65-67%
- air humidity reached 65-80%
- CO₂ concentration ≤ 1200ppm
- Weak light 200lux

- + this time close the door to prevent wind blowing directly, weak light
- + Indirect ventilation
- + water the floor and around it to keep moist (do not water directly into beds, when spraying required to cover it in a short time but many times, avoid standing water in the container)
- + check regularly on the 3rd, 7th, 10th day after inoculating, if any container has mold, move immediately out of the inoculation room
- + On the 15th day, mycelium growing throughout the container, we moved to a room with a suitable regime to care for the fruiting



Thiếu giai đoạn vận chuyển thùng hệ sợi từ nhà nuôi đến nhà ra quả thể.

4.2> Vận chuyển đến các hộ dân/ Transferring to the farmers

B1. Kiểm tra điều kiện nhà hộ dân (hộ dân đã được đào tạo về chăm sóc nấm)

- + Kiểm tra cơ sở vật chất, điều kiện chăm sóc
- + Sau khi kiểm tra xong, lập biên bản bàn giao hệ sợi với hộ dân

B2. Vận chuyển

- + Ngày 12-15 sau cấy chuyển thùng hệ sợi đến nhà hộ dân để chăm sóc quả thể
- + Vận chuyển bằng xe kéo, thùng hệ sợi được xếp cẩn thận lên xe, phủ tấm lưới đen lên trên

B3. Theo dõi

- + Thường xuyên kiểm tra, khi ra quả thể, dự đoán sản lượng
- + Kiểm tra, giải quyết vấn đề phát sinh nếu có



4.2> Transferring to the farmers

Step1. Check condition of farmers (farmers trained in take care of mushroom)

- + Check facilities, care conditions
- + After checking, set up a handover report of the fiber system with farmers

Step2. Transferring

- + Day 12-15 after inoculating, transfer container of mycelium to the farmer's house to take care of the fruiting body
- + Transported by rickshaw, container of mycelium is carefully placed on, covered with a black plastic

Step3. Monitor

- + Regularly check, when fruiting, predict the yield
- + Check and solve arising problems if any



4. CHĂM SÓC

4.3> Chăm sóc ra quả thể

- Chăm sóc giai đoạn chuẩn bị phát triển quả thể
- + Xác định thời điểm tưới đón nấm (Từ ngày thứ 22 - 28) thời gian này ta quan sát thấy các lỗ trên thùng có các khối sợi kéo kín màu trắng , ta tưới nhẹ nhàng trực tiếp vào các lỗ quanh thùng tạo ẩm cho quả thể phát triển, tích cực tưới nền tạo ẩm
- + Khi các lỗ đã xuất hiện các chùm quả thể li ti nhú ra khỏi lỗ ta tiến hành tưới phun sương mù không tưới trực tiếp vào lỗ, số lần tưới phụ thuộc vào thời tiết và độ ẩm.
- + Luôn phải tưới nền tạo ẩm trong suốt thời gian chăm sóc thu hái đạt độ ẩm phòng từ **65 -> 80 %**, nhiệt độ phòng cho phép 18 -> 28 độ C
- + Trước khi thu hái từ 2 - 3 giờ không được tưới.



4. CHĂM SÓC

4.2. Fruiting phase care

- First phase of fruiting
- + Determine the timing of irrigation (from the 22nd to 28th) this time we observe that the holes in the container have white thread-like mycelium, we directly watering into the holes around container, to keep moisture for development of fruiting, actively watering floor
- + When the holes appeared, the tiny fruiting cluster popping out of the holes, we mist spray, do not directly watering into the holes, the number of irrigation times depends on the weather and moisture
- + Always watering, moisturizing during take care time to achieve room moisture **65-> 80%**, room temperature allowed 18-> 28 °C
- + Do not watering before picking 3 hours



● Chăm sóc thu hái / Harvesting

- Cách thu hái:
 - + Mặc trang phục đầy đủ theo quy định khi hái nấm, dùng mũ chun chụp tóc gọn gàng
 - + Tuyệt đối không dùng tay không hái nấm. Phải đeo găng tay cao su để giảm thiểu ảnh hưởng đến bề mặt và vệ sinh của sản phẩm.
 - + Không được tưới trước khi hái 2 - 3 giờ/
 - + Hái vào chiều tối và sáng sớm tránh hái lúc có ánh sáng mặt trời
 - + Hái cả cụm, hái nấm phải hái hết chân tránh chân nấm còn sót thối ủng gây nhiễm cho quả thể lứa sau
 - + Giữ cố định vùng chân nấm định hái để tránh ảnh hưởng đến vùng khác
 - + Nấm hái phải đặt vào khay theo lớp, không đặt chồng lên nhau gây cánh nấm
 - + Sau khi thu hái yêu cầu làm vệ sinh tổng thể giàn nấm, nhà nấm sạch sẽ, tưới phun mù
- Chăm sóc đón đợt nấm tiếp
 - + Tổng vệ sinh nhật chân nấm, nhật bỏ quả thể yếu



5. THU HÁI/ Harvesting

● Harvesting

- How to harvest
 - + Wear clothes as required when picking mushroom, use a neat hair cap
 - + Absolutely do not use hands directly picking mushroom. Must wear gloves, to minimize the impact on the surface and hygiene of the product
 - + Do not watering before picking 2- 3 hours
 - + Picking in the lately evening and early morning, avoid picking when there has sunlight
 - + Picking up the whole cluster (the affected fruiting do not continue grow but also infect on the bed)
 - + Keep the leg area fixed to avoid affecting other areas
 - + Picked mushrooms must be placed in layers according to layers, not overlapping, avoid break mushroom
 - + After harvesting, it is required to clean the beds, clean mushroom house, spray mist
- Take care of the next get mushroom
 - + Cleaning, picking mushroom legs, picking up and removing weak fruiting



6. CÁC QUY ĐỊNH & NGUYÊN TẮC CỦA FARGREEN

Principles and rules of Fargreen

HD2 - 07



Hướng dẫn kỹ thuật chăm sóc, thu hái nấm Sò

Khi các thùng đựng nguyên liệu có hệ sợi phát triển tốt (khoảng 20-25 ngày từ khi cấy giống) chuẩn bị chuyển sang thời kỳ quả thể sẽ được di chuyển về bộ phận ta cần chăm sóc:

1> Chăm sóc giai đoạn chuẩn bị phát triển quả thể

- Xếp các thùng có khoảng cách theo quy định và hướng dẫn của người phụ trách kỹ thuật của Công ty (Thùng được xếp chồng 3 hoặc 4, khoảng cách thùng cách thùng 30cm, khoảng cách hàng cách hàng 60cm)
- Khi các thùng được xếp cố định ta hạn chế di chuyển để hệ sợi trong cơ chất phục hồi
- Trong khoảng 2 hoặc 3 ngày đầu các hệ sợi không được tưới trực tiếp vào thùng chứa cơ chất,
- Tích cực và luôn luôn tưới nền tạo ẩm phòng đạt từ 65% - 80% trong suốt quá trình chăm sóc, thu hái.
- Từ ngày thứ 4 trở đi ta quan sát thấy ta quan sát các lỗ tròn quanh thùng thấy có dấu hiệu sơ trắng kéo kín, ta dùng dần tưới phun mù tưới trực tiếp vào các thùng nấm. Tùy thuộc vào thời tiết, độ ẩm không khí cao hay thấp để điều chỉnh lượng nước tưới trong ngày, tưới tưới trong ngày cho phù hợp với nhu cầu. (Trung bình một ngày tưới ít nhất từ 1 - 3 lần)
- Từ ngày thứ 5 đến ngày 7 ta quan sát các lỗ thùng, xuất hiện chum quả thể li ti như chum mây. Ta ngừng tưới trực tiếp vào xung quanh thùng cơ chất, lúc này ta chỉ được phép tưới phun mù tạo ẩm không khí trong suốt quá trình ra quả thể, vận tích cực tưới nền tạo ẩm 65 -> 85% Giai đoạn này nấm rất cần độ ẩm nếu thiếu nước nấm sẽ cằn cỗi, nhẹ cân, ăn bị dài và ngược lại nếu tưới quá nhiều nấm có màu vàng thối rữa (Nếu độ ẩm phòng đo được trên 85% ta hạn chế tưới lại).
- Không được tưới phun mù trước khi hái 3 giờ (lên hái sáng sớm)
- Lưu ý:** Giai đoạn này nấm rất cần độ ẩm phòng, oxy và ánh sáng
- Thiếu ẨM nấm sẽ cằn cỗi, nhẹ cân, ăn bị dài, nếu cánh nấm bị tiếp xúc nhiều với nước nấm sẽ bị vàng úng.
- Thiếu OXI nấm sẽ phát triển chậm, kém năng suất (Nên mở cửa đối lưu theo chiều dọc nhà)
- Thiếu ẨM SÁNG nấm sẽ bị dài chân, mũ nấm nhỏ (Thỉnh thoảng mở cửa lấy ánh sáng hàng ngày khi thời tiết không có gió, hoặc bật đèn bóng sáng trắng để phân bổ ánh sáng.)

2> Thu hái:

- Mặc trang phục đầy đủ theo quy định khi hái nấm, dùng mũ che chắn tốt gọn gàng
- Tuyệt đối không dùng tay không hái nấm. Phải đeo găng tay cao su để giảm thiểu ảnh hưởng đến bề mặt và vệ sinh của sản phẩm
- Không được tưới trước khi hái 3 giờ
- Hái vào chiều tối và sáng sớm tránh hái lúc có ánh sáng mặt trời
- Tuyệt đối không được để nấm phát triển quá mức thu hái (cánh xòe phẳng)
- Năm đến tuổi hái là quan sát thấy còn rêu nấm, mép vành cánh nấm vẫn còn cong xuống dưới, dùng tay kiểm tra thấy cánh nấm chắc, không rách lạt.
- Hái cả cụm **DỪNG TAY ĐỒ SÀU, CẮM CHẶT CHÂN NẤM -> XOAY VÀ KÉO NHẼ THEO CHIỀU KIM ĐỒNG HỒ** ta phải làm động tác rất khéo để tránh cánh nấm bị rách lạt
- Nấm hái phải đặt vào dụng cụ quy định của Công ty Fargreen
- Xếp nấm 1 lớp không xếp chồng lên nhau tránh gãy, lạt cánh nấm

3> Chăm sóc đón đợt nấm tiếp

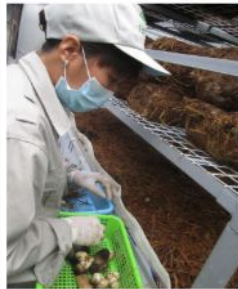
- Sau khi thu hái mỗi đợt kéo dài từ 12 - 15 ngày yêu cầu tổng vệ sinh các thùng cơ chất, kiểm tra các lỗ chân nấm đã thu hái để loại bỏ chân nấm thối rữa (dùng dao nhọn khều sạch), Quét sạch, cọ rửa nền nhà sạch sẽ.
- Ngừng tưới trực tiếp vào thùng cơ chất từ 3 - 7 ngày này thuộc vào hệ sợi tăng đột.
- Sau khi ngừng tưới như trên, quan sát thấy lác đác các lỗ chân nấm lại xuất hiện các chum quả thể nhỏ ta tiếp tục thực hiện quy trình tưới chăm sóc giai đoạn quả thể như trên.
- Thời gian cho kỳ chăm sóc thu hái kéo dài từ 50 - 60 ngày tính từ ngày thu hái đầu tiên, chăm sóc tốt ta thu hái được từ 3 - 4 đợt thu hái
- Năng suất trung bình cho 1 tấn nguyên liệu khô đạt khoảng **500kg -> 600kg** nấm tươi.

Lưu Dành: 11/2015

HD2 - 05



NỘI QUY NHÀ TRỒNG NẤM



- Sử dụng quần áo bảo hộ lao động theo quy định do Fargreen cung cấp
- Đeo khẩu trang khi vào nhà nấm chăm sóc thu hái
- Đội mũ, gấp tóc vào trong, không để rơi ra khi hái nấm**
- Tay phải lau khô, đeo găng trước khi động vào quả thể nấm
- Tuyệt đối không hái nấm bằng tay không**
- Chỉ sử dụng bình nước uống đạt chuẩn cung cấp bởi Fargreen cho hệ thống phun tưới trong suốt quá trình chăm sóc
- Ngưng phun tưới trước khi hái 3 giờ**



Thắc mắc? Thấy hiện tượng lạ?
Cần sự trợ giúp?
 Gọi ngay cho cán bộ cơ sở của Fargreen
 Chị Sim: **0976.658.636**

LƯU Ý: Tuyệt đối không cho người lạ và nhiều người vào thăm nhà nuôi khi chưa có sự cho phép của cán bộ cơ sở Fargreen.

SX4 - 04



Tiêu chuẩn nấm Sò đạt (Loại A)




- Nấm còn non, chắc tay
- Cánh nấm còn nguyên vẹn
- Viền cánh nấm còn cong xuống mặt dưới
- Rốn nấm sâu và rõ
- Chân nấm ngắn, rõ sóng, to dần lên cánh

Tiêu chuẩn nấm Sò không đạt (Loại B)




- Nấm nở xòe ô
- Cánh bị rách, nát
- Không còn viền cong xuống ở cánh nấm
- Rốn nấm không còn
- Chân nấm dài ít sóng, gầy