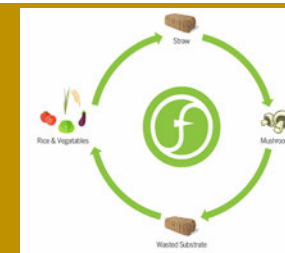




Nấm Rơm
Straw mushroom



HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT NUÔI TRỒNG NẤM RƠM

Guidelines for growing Straw mushrooms

Tài liệu của: Fargreen.,JSC

1> NGUYÊN VẬT LIỆU/ Materials



1.1> Nguyên liệu/ Resources

- Rơm khô
- Vôi (CaO)
- Nước
- Giống nấm Rơm



1.2> Công cụ/ Tool

- Bể ngâm ủ
- Palet
- Cột thông hơi
- Bờ cào
- Nilon quây
- Bạt che



1> NGUYÊN VẬT LIỆU/ Materials

1.1> Resources

- Straw
- Hydrated Lime ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) /
Calcium oxide (quicklime) (CaO)
- Water
- Straw mushroom Spawn



1.2> Tool

- Soak tank
- Wooden mold/ Pallet
- Wooden column airy
- Rake
- Clear plastic
- Tarpaulin cover



2> XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

Straw treatment



2.1> Ngâm ủ nguyên liệu/ Soaking

- Nước cho vào bể ở mức ngâm ngập rơm
- Vôi pha vào bể nước tỉ lệ PH = 12 mục đích khử khuẩn, làm mềm rơm và trung hòa nồng độ PH theo yêu cầu
- Rơm khô (Tối thiểu cần 300kg / 1lần ngâm)
- Ngâm rơm trong bể, rặn rơm cho thấu ngấm nước được vào lõi cây rơm , rơm sau ngâm chuyển màu vàng mật ong, cọng rơm mềm (TB ngâm 40 phút/ 1mẻ ngâm)
- Vớt rơm lên để ráo chuẩn bị lên đồng.



Fargreen.,JSC

2> XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

Straw treatment



2.1> Soaking

- Water to flood the tank to soak straw
- Lime mix into soak tank with pH=12, to sterilize, soften straw and neutralize pH concentration as required
- Dry Straw (Min 300kg/1 batch of soaking)
- Soak straw in the tank, water absorbed into straw core, straw turns honey yellow color, soft straw stalks (average 40 minutes/1 batch of soaking)
- Pick up straw, let it dry, prepare to pile up



Fargreen.,JSC

2> XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

Straw treatment

2.2> Lên đồng ủ nguyên liệu/ Pile up

- Sau khi rơm được ngâm đủ điều kiện vớt lên cho ráo tiến hành lên 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)
- 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



2> XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

Straw treatment

2.2> Pile up

- After the straw is soaked, proceed to pile up to compost
- 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)
- 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 degrees C
- The time of this soaking lasts from 3 to 4 days, then we reverse the compost pile



2> XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

Straw treatment



2.3> Đảo đồng ủ/ Reverse inside out

- Sau khi rơm được lên đồng ủ sau 3 đến 4 ngày ta tiến hành đảo đồng ủ (Chỉnh ẩm, tạo xốp thông khí, chín đều)
- Đảo đồng ủ rữ tươi nguyên liệu (phân chia lớp vỏ đồng ủ và lớp giữa đồng ủ riêng)
- Chỉnh ẩm nguyên liệu nếu bị khô hoặc ẩm (kiểm tra độ ẩm bằng cách dùng 2 tay vắt mạnh thấy nước nhỏ giọt ra kẽ tay là đạt, nếu k có là bị khô, chảy nhiều là bị dư ẩm cần điều chỉnh)
- Lên đồng ủ lại sau khi rơm đã được làm tươi
- 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)
- Lại sử dụng nilon quấn quanh kín đồng ủ, sau 24 giờ mở nóc đồng ủ = $\frac{1}{3}$ bề mặt đồng ủ
- 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.



Fargreen.,JSC

2> XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

Straw treatment



2.3> Reverse inside out

- After straw is put into the pile, compost after 3-4 days, we reverse inside out the composting (wet, porosity, airy and ripened)
- Unload the compost pile, remove material (divide out layer and middle layer compost pile)
- Adjust moisture if the material is dry or poorly moist (check by using 2 hands to twist, look that water drips out is reached, otherwise it is dry, much flow is too wet, need adjustment)
- 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 warp around the compost pile, after 24 hours open pile top = 1/3 pile surface)
- Still monitor, check temperature and bacteria around compost pile daily
- The time for compostion lasts for 3-4 days, then we proceed for inoculating



Fargreen.,JSC

3> CÂY GIỒNG/ Inoculation

3.1> Kiểm tra nguyên liệu/ Material checking

- Nguyên liệu cơ chất:
 - + Màu vàng cánh rán
 - + Mùi thơm lên men
 - + Đông ủ nhiều nhiệt
 - + Có vành xạ khuẩn trắng
 - + Có độ ẩm cơ chất đạt 65%
 - + Cơ chất đủ ẩm trọng lượng tăng 2.5 so với NL khô
 - + Giữ tươi nguyên liệu trước khi cấy
- Nguyên liệu Giồng nấm:
 - + Cần 20kg/ 1 tấn nguyên liệu khô
 - + Ngày tuổi meo giống 12 -> 15 ngày
 - + Túi giống có mật độ sợi phân bố đồng đều
 - + Có lớp bào tử áo màu nâu đỏ tại vùng trọng điểm
 - + Mùi thơm đặc trưng nấm rơm
 - + Không sử dụng giống có hiện tượng mốc để cấy
 - + Sử dụng chậu đã được khử trùng qua cồn để tách giống
 - + Giồng cấy đến đâu thì bỏ giống đến đó không bỏ giống trước quá lâu



3> CÂY GIỒNG/ Inoculation

3.1> Material checking

- Substrate:
 - + Yellowish brown
 - + Fermentation smell
 - + Compost pile increases temperature
 - + Have white bacterium
 - + Moisture of substrate reaches 65%
 - + Substrate has enough moisture and weight to increase 2.5 times compared to raw material
 - + Material is unloaded before inoculating
- Mushroom Spawn:
 - + Need 20kg/ 1 tons raw material
 - + Age's spawn: 12-15 days
 - + The density of mycelium is evenly distributed
 - + The outer layer's spore has brown-red color in central
 - + Sweet smelling of straw mushroom
 - + No use spawn that appear mold to inoculate
 - + Use sterilized pots with alcohol to separate grain spawn
 - + Immediately inoculate after breaking the grain spawn



3> CÂY GIỐNG/ Inoculation

3.2> Cây giống/ Inoculation

- Vệ sinh nền và khu vực cây bằng nước vôi
- Cây theo luống (Rộng 55 -> 60cm; Cao 30 -> 35 cm; Dài theo mặt bằng có)
- Cây phân thành 3 lớp để rắc giống (1kg giống/ 3m dài luống)
 - + Lớp 1 xếp nguyên liệu theo luống có chiều cao 10cm , rắc giống theo viền 2 bên cách mép luống 5cm
 - + Lớp 2 xếp nguyên liệu và rắc giống tương tự như lớp 1, cho thu mặt luống vào 5cm
 - + Lớp 3 xếp nguyên liệu tương tự , giống được rắc khắp mặt luống, sau đó phủ lên mặt luống lớp rơm phủ dày 3cm để giữ ẩm cho luống.
- Sau khi cấy dùng nilon đen nông nghiệp phủ lên sinh nhiệt và tạo ẩm cho luống hệ sợi
- Kiểm tra hệ sợi vào ngày thứ 4 sau cấy
- Thời gian nuôi hệ sợi kéo dài 9 -> 12 ngày tính từ sau khi cấy.



3> CÂY GIỒNG/ Inoculation

3.2> Inoculation

- Clean floor and inoculate area by water Lime
- Inoculating in beds (width 55-60cm, height 30-35cm, length according to soil area)
- Inoculating into 3 layers to sprinkle spawn (1kg spawn/ 3m bed length)
 - + layer 1: height 10cm, sprinkle along inside border of 2 sides, 5cm from border of the bed
 - + layer 2: similar to layer 1, put bed surface into 5cm
 - + layer 3: similar to layer 2, spawn is sprinkled all over the bed surface, then covered with a 3cm thick layer of straw to keep the bed moisture
- After inoculating, use agricultural black plastic covers beds, to generate heat and moisture for bed
- Check beds on 4th day after inoculating
- Time of growing mycelium lasts 9-12 days after inoculating



4> CHĂM SÓC/ Incubation



4.1> Chăm sóc nuôi sợi/ Take care of the Mycelium

- Thời gian nuôi hệ sợi kéo dài 6 - 8 ngày
- Nhiệt độ phù hợp cho hệ sợi từ 28 - 38 độC
- Độ ẩm không khí thoáng đạt 70 -80% là tốt.
- Độ thoáng [Co2] < hoặc = 1500ppm (vào nhà nấm thở dễ chịu là được)
- Ánh sáng từ 500 - 800 lux (đọc được sách) . Ánh sáng phân bố đồng đều thì sản lượng ra đều. Ánh sáng không tác dụng đến năng suất nhưng ánh sáng tác động đến màu sắc quả thể (càng sáng quả thể có màu tối dinh dưỡng tích tụ nhiều, càng tối quả thể có màu sáng dinh dưỡng kém)
- Nồng độ PH nguyên liệu phù hợp từ 6,5 - 8
- Dinh dưỡng nuôi nấm Xenlulox trực tiếp.

- + Trong thời gian nuôi hệ sợi từ ngày 1- ngày 4 ta hạn chế tác động vào khay, ngày sau đó ta mở màng phủ nông nghiệp bề mặt 2 lần/ 1 ngày vào sáng sớm và chiều mát mỗi lần 15 - 20 phút sau đó đặt lại
- + Thời gian này đóng cửa chống gió lùa trực tiếp
- + Lưu thông cho thoáng khí gián tiếp
- + Tưới ẩm nền, xung quanh để giữ ẩm (không tưới trực tiếp vào luống, khi phun mù yêu cầu phủ kín phun tạo ẩm thời gian ngắn nhưng nhiều lần tránh đọng nước vào khay)
- + Quan sát bề mặt luống bị se khô có màu bạc trắng thì bắt buộc phải tưới phun mù cho luống.
- + Từ ngày thứ 7 - 9 quan sát thấy sợi nấm như mạng nhện bao phủ khắp bề mặt khay ta chuẩn bị chuyển chế độ chăm sóc thu hái.

4> CHĂM SÓC/ Incubation



4.1> Take care of the Mycelium

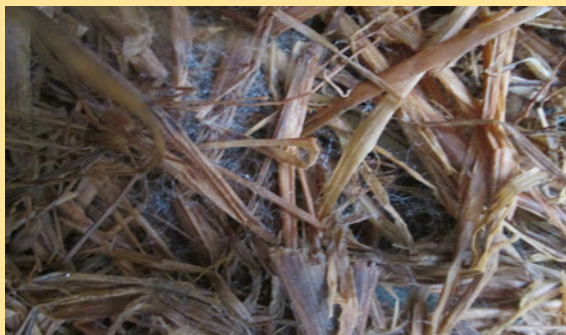
- White thread-like mycelium and possibly small mushrooms might be seen growing in the beds after 6-8 days. (time of growing mycelium lasts 6-8 days)
 - optimal temperature for mycelium 28-38 degree
 - air humidity reached 70-80%
 - CO₂ concentration $\leq$ 1500ppm
 - Light 500-800 lux (light reading book). The light is evenly distributed, the productivity is even. Light does not affect productivity, but light affects the color of the fruit (the more bright, the fruit is dark, the nutrient builds up, and on the contrary)
 - optimal pH of material 6.5-8
 - Direct nutrition sources of mushrooms :Cellulose
- + During the time of raising mycelium from day 1 to 4, we limit the impact on the bed. The next day we open agricultural black plastic cover surface 2 times/ 1 day in early morning and cool afternoon, everytime 15-20 minutes, then close it
 - + this time close the door to prevent wind blowing directly
 - + 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 tray)
 - + Observe that the surface of beds is dry and white, then it is compulsory to spray beds
 - + From the 7th to 9th day observe that mycelium covered the surface of beds, preparing to transfer harvesting

4> CHĂM SÓC/ Incubation



4.2> Chăm sóc quả thể / First phase of fruiting

- + Xác định thời điểm tưới đón nấm: Hệ sợi nấm đan xen như màng nhện bao phủ bề mặt, nhặt nguyên liệu phía trên bề mặt dùng tay vê vào ngửi thấy mùi nấm thơm (Ở vào khoảng ngày thứ 8, 9, 10)
- + Tưới phun sương trực tiếp vào giàn quan sát thấy nước đọng trên bề mặt nổi màng lên là được (tưới kiểu từ từ làm nhiều lần cho thời điểm đón nấm) Mức nước tưới đón nấm khoảng trung bình 15 - 20L / 1 tấn nguyên liệu khô.
- + Sau khi tưới đón nấm ta ngừng tưới trong 2 ngày tiếp theo, thời gian này bắt đầu hình thành quả thể phân bố đều trên giàn (Thời gian này ta chú ý chống gió lùa hoặc mất nước đột ngột.)
- + Nghỉ 2 ngày không tưới ta quan sát thấy quả thể phát triển bằng hạt đậu, hạt ngô và bắt đầu chuyển màu từ trắng sang nâu đen, ta được phép tưới phun sương mù ở mức nước bằng 1/3 so với mức nước tưới đón nấm. Tiếp tục chăm sóc thêm từ 1 - 2 ngày nữa quả thể chuyển đến giai đoạn thu hái



● **Sơ đồ thời gian phát triển quả thể:**

24h => 36h	24h => 36h	12h => 24h	8h => 12h	
Đinh ghim (vôi bột giắc)	Hạt ngô (chuyển màu)	Quả vải thu hái (tỉ lệ 112)	Hình trứng (tỉ lệ 21/3)	Tung ô

4> CHĂM SÓC/ Incubation

4.2> First phase of fruiting

- + Determin the timing of irrigation: Mycelium like cobwebs, covering the surface, picking up materials on the surface, smelling straw mushroom (on the 8th, 9th, 10th day)
- + Directly watering, observe that water remains on the floating surface is good (watering several times for the time of getting mushroom). The level of irrigation to get mushroom is about 15-20l/ 1 ton of raw material
- + After getting mushroom, we stop watering for the next 2 days, this time begins to form fruiting evenly distributed on the beds. (this time we pay attention to prevent wind blowing directly or sudden water loss)
- + After 2 days without watering, we observe that fruiting grows as pea, corn seed and start to change color from white to dark brown, we are allowed to irrigate with water level equal to 1/3 level of irrigation water to get mushroom. Continue taking care for 1-2 days, transfer to harvesting



● Time diagram of growing the fruiting

24h => 36h

24h => 36h

12h => 24h

8h => 12h

Pinhead
(sprinkle
lime)

Tiny button
(change
color)

Button

Egg

Mature

Chăm sóc thu hái / Harvesting

- **Cách thu hái:**

- + **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
- + Giữ cố định vùng chân nấm định hái để tránh ảnh hưởng đến vùng khác
- + Hái nấm phải hái hết chân tránh chân nấm còn sót thôi ủng gây nhiễm cho quả thể nữa sau
- + Hái cụm phải hái cả cụm không lên tiếc (những quả thể bị ảnh hưởng không phát triển tiếp được mà còn gây nhiễm cho cả giàn
- + Nếu hái tối nên đặt quả thể còn chân lên trên mặt giàn sáng hôm sau thu nhặt cắt chân cho nấm tươi
- + Nấm phải đặt vào dụng cụ thoát khí (không cho vào túi nilon)/
- + Sau khi thu hái yêu cầu làm vệ sinh tổng thể giàn nấm , nhà nấm sạch sẽ, tưới phun mù
- + Thời gian thu hái chỉ từ 2 - 3 ngày liên tiếp sau đó ta chuyển sang chăm sóc cho đợt thu hái tiếp sau đó

- **Chăm sóc đón đợt nấm tiếp**

- + Tổng vệ sinh nhặt chân nấm, nhặt bỏ quả thể yếu/
- + Ngừng tưới 2 ngày sau đó ta áp dụng tưới đón nấm tương tự như trên/



5> THU HÁI/ Harvesting



Harvesting

- **How to harvest**

- + 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 3 hours
- + Picking in the lately evening and early morning, avoid picking when there has sunlight
- + Keep the leg area fixed to avoid affecting other areas
- + picking mushroom must pick all the leg, to avoid rots and infection of lateral fruiting
- + Picking up the whole cluster (the affected fruiting do not continue grow but also infect on the bed)
- + If picking at night, put the fruiting with the leg on the bed surface, collect the legs for mushroom fresher in the next morning
- + Mushroom must be placed in a ventilated tool (not in plastic bags)
- + After harvesting, it is required to clean the beds, clean mushroom house, spray mist
- + Harvesting time is only 2-3 days continuous then next to take care of in later collection

- **Take care of the next get mushroom**

- + Cleaning, picking mushroom legs, picking up and removing weak fruiting
- + Stop watering for the next 2 days then apply irrigate, get mushroom as above



Fargreen.,JSC

6> CÁC QUY ĐỊNH & NGUYÊN TẮC CỦA FARGREEN

Principles and rules of Fargreen



HD3 - 06

HƯỚNG DẪN CHĂM SÓC - THU HÁI TẠI HỘ DÂN (NĂM RƠM)

1. Chu kỳ thời gian chăm sóc thu hái

- Thời gian chăm sóc thu hái kéo dài từ 20 - 25 ngày chia làm 3 đợt
- Đợt 1 từ ngày thứ 1 -> 9 (gồm ngày thứ 1,2,3,4,5 chăm sóc theo dõi nhiệt độ độ ẩm, ngày thứ 6 -> 9 tưới đẫm nấm, ngày thứ 10 -> 15 thu hái nấm đợt 1.
Sản lượng đợt 1 đạt 70 -> 75% tổng sản lượng (khoảng)
- Đợt 2 từ ngày thứ 15 -> 20 (gồm ngày thứ 15 -> 17 chăm sóc dinh dưỡng, ngày thứ 17 -> 20 thu hái).
Sản lượng đợt 2 đạt 20 -> 25% (khoảng)
- Đợt 3 từ ngày 20 cho đến kết thúc vụ trồng (gồm ngày 20 -> 23 chăm sóc dinh dưỡng, ngày thứ 23 bắt đầu thu hái đến kết thúc. Sản lượng đạt 5 -> 10% (khoảng))

2. Chỉ tiêu chăm sóc giai đoạn chuẩn bị phát triển quả thể

- Xác định thời điểm tưới đẫm nấm: Hệ sợi nấm dần xem như mạng nhện bao phủ bề mặt, nhiệt nguyên liệu phía trên bề mặt dùng tay vỗ vào người thấy mát nấm. (Ở vào khoảng ngày thứ 3)
- Tưới phun sương trực tiếp vào giàn quan sát thấy nước đọng trên bề mặt nấm lên là được (tưới kiểu từ từ lên nhiều lần cho thời điểm đẫm nấm) Một nước tưới đẫm nấm khoảng trung bình 15 - 25L / 1 tấn nguyên liệu khô. (Từ 1 lít -> 1,5 lít cho 10 khay nguyên liệu)
- Sau khi tưới đẫm nấm ta ngừng tưới trong 2 ngày tiếp theo, thời gian này bắt đầu hình thành quả thể phát triển đều trên giàn. (Thời gian này ta chú ý chống gió lùa hoặc mở nước để nấm.)
- Nghỉ 2 ngày không tưới ta quan sát thấy quả thể phát triển bằng hạt đậu, hạt ngô và bắt đầu chuyển màu từ trắng sang nâu đen, ta được phép tưới phun sương mù ở mức nước bằng 1/3 so với mức nước tưới đẫm nấm (Khoảng 1 lít -> 1,5 lít cho 30 khay nguyên liệu).
- Tiếp tục chăm sóc thêm từ 1 - 2 ngày nữa quả thể chuyển dần giai đoạn thu hái.

Lưu ý: (Bề mặt nguyên liệu luôn phải đủ ẩm có màu sắc nâu nấm sẽ không để bề mặt có hiện tượng khô trắng)

3. Sơ đồ thời gian phát triển quả thể:

24h => 36h	24h => 36h	12h => 24h	8h => 12h	
Dinh dưỡng (với bột gạo)	Hạt ngô (chuyển màu)	Quả vãi thu hái (tỷ lệ 1/2)	Hình trứng (tỷ lệ 2/3)	Tung ô

4. Cách thu hái:

- 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 nước khi hái 3 giờ
- Hái vào chiều tối và sáng sớm nhất hái lúc có ánh sáng mặt trời
- Giữ cố định vùng chân nấm định hái để tránh ảnh hưởng đến vùng khác
- Hái nấm phải hái bắt chân nấm còn sót thời gian gây nấm cho quả thể nữa sau
- Hái cụm phải hái cả cụm không lặt từng quả thể bị ảnh hưởng không phát triển tiếp được mà còn gây nấm cho cả giàn
- Nếu hái tối nên để quả thể còn chân lên trên mặt giàn sáng hôm sau thu nhặt cả chân cho nấm tươi
- Nấm phải để vào dụng cụ thoát khí (không cho vào túi nilon)
- Sau khi thu hái yêu cầu làm vệ sinh tổng thể giàn nấm, nhà nấm sạch sẽ, tưới phun mù
- Thời gian thu hái chỉ từ 2 - 3 ngày liên tiếp sau đó ta chuyển sang chăm sóc cho đợt tiếp
- Chăm sóc đợt nấm tiếp theo
- Tổng vệ sinh nhà nấm, nhặt bỏ quả thể yếu
- Tưới đẫm nấm sau đó ngừng tưới 2 ngày nữa ta lại áp dụng tưới chăm sóc thu hái tương tự như trên

Được Lưu 3/2015

HD2 - 05

Going Far by Going Green.

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 Rơm đạt (Loại A)

Tiêu chuẩn nấm Rơm không đạt (Loại B)

- Nấm hái đúng tuổi đường kính TB từ 2-3cm
- Tỷ lệ kích thước rộng/dài quả thể là 1/2.
- Nấm còn nguyên bao, chưa rách, chưa tung ô
- Màu sắc quả nấm đen mịn dần về đầu quả thể
- Quả thể nấm chắc, da căng mịn, nhẵn nhụi
- Quả nấm khô ráo, chân nấm cắt cổ màu trắng

- Nấm bị nhỏ quá, to quá
- Tỷ lệ độ dài > hơn 2 lần độ rộng quả thể
- Mũ nấm bắt đầu rách, tung ô
- Màu vàng, úa
- Nấm bị nhẹ, héo, óp, da nhăn, méo mó
- Nấm bị ướt, sờ thấy nhớt ở tay