

## Kỹ thuật sản xuất rau mầm



Ảnh minh họa

Rau mầm là rau được trồng từ các loại hạt giống rau thông thường và có thời gian canh tác rất ngắn, chỉ 5 đến 7 ngày sau khi gieo là thu hoạch. Rau mầm có chứa nhiều chất khoáng và các vitamin B, C, E,... Rau mầm có giá trị dinh dưỡng cao gấp - 6 lần rau thường, có thể trồng được quanh năm, mang lại hiệu quả kinh tế cao.

Rau mầm trồng không sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, trồng trong môi trường sạch không có mầm bệnh và vi sinh vật gây hại.

### **I. Chuẩn bị.**

#### **1. Giống.**

Sử dụng nhiều loại hạt giống rau khác nhau tùy theo thị hiếu và nhu cầu của người tiêu dùng như: Củ cải trắng, cải ngọt, cải xanh, rau muống, đậu xanh, đậu nành, đậu đen, ... nên mua ở các địa chỉ bán giống có uy tín để mua được hạt giống chất lượng cao.

## **2. Khay.**

Có thể sử dụng nhiều loại vật liệu khác nhau như khay tre, khay nhựa, khay xốp... Loại khay sử dụng tiện lợi nhất là khay xốp, có nhiều kích thước khác nhau tùy theo cách thiết kế mô hình sản xuất.

## **3. Kệ.**

Tùy theo kích thước khay, đóng kệ có kích thước cho phù hợp. Có thể đóng kệ bằng gỗ hoặc kệ sắt.

Nên thiết kế kệ có 4 tầng, khoảng cách giữa các tầng là 40 cm, khoảng cách giữa tầng đầu tiên và mặt đất là 25 - 30 cm để hạn chế những sinh vật gây hại.

## **4. Giá thể.**

Thường dùng đất sạch hữu cơ sinh học, được sản xuất từ xơ dừa, đã có đủ dinh dưỡng....

## **5. Khăn giấy.**

Dùng để lót trên bề mặt giá thể trước khi gieo hạt, khăn giấy còn dùng để lót vào hộp đựng rau mầm thành phẩm.

## **6. Bìa giấy Carton.**

Dùng để đặt khay trong 1-2 ngày đầu mới gieo hạt.

# **II. Triển khai sản xuất.**

## **1. Ngâm ủ hạt giống.**

Trước khi gieo, ngâm hạt giống trong nước ấm thời gian từ 6 - 8 giờ tùy theo từng loại hạt, hạt có kích thước lớn, vỏ dày, cứng thì ngâm lâu hơn, sau đó ủ trong khăn ẩm, hàng ngày tưới nước sạch và theo dõi, khi thấy nứt nanh đem gieo.

## **2. Gieo hạt.**

Cho vào khay một lớp giá thể dày 3 - 4 cm, dùng tay san phẳng và nát những cục lợn cợn trong giá thể, tưới nước cho ướt giá thể. Lót lên bề mặt khay lớp khăn giấy mỏng để rau không bị dơ trong quá trình thu hoạch. Tiến hành gieo hạt giống đã ngâm ủ nứt nanh vào khay đã chuẩn bị sẵn. Củ cải trắng: 60 - 80g/khay 40x50cm; Đậu xanh: 60 - 80g/khay 40x50cm.....

Sau khi gieo xong tưới phun sương nhẹ và đậy kín khay lại bằng giấy carton. Chồng các khay lên nhau nhằm mục đích giữ ẩm giảm sự bốc hơi nước, kích thích sự nảy mầm nhanh hơn. Mở giấy đậy ra tưới phun sương mặt khay từ 1 - 2 lần/ngày, vừa đủ ướt mặt khay, không tưới vào buổi chiều.

### **3. Thu hoạch.**

Tùy theo mục đích, nhu cầu thị hiếu của người tiêu dùng đối với từng loại rau mầm để xác định thời điểm thu hoạch. Thông thường sau 5 đến 7 ngày trồng, rau mầm cao từ 8 - 12cm là thu hoạch.

Dùng kéo hoặc dao sắc cắt sát bề mặt giá thể, làm sạch, xếp vào hộp nhựa bảo quản trong tủ lạnh, đem tiêu thụ.

#### ***Lưu ý:***

Nếu dùng hạt rau muống để sản xuất rau mầm, trước khi thu hoạch dùng lược mau trải trên mặt khay như trải đầu đèn loại sạch vỏ hạt giống rất nhanh và sạch sẽ. Rau mầm sau khi thu hoạch không được rửa, không bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh.

Giá thể có thể tái sử dụng trồng lại lần 2, Cần làm tươi giá thể, nhặt sạch phần thân, rễ bổ sung thêm giá thể mới vào cho đủ lượng cần dùng. Không nên tái sử dụng nhiều lần để phát sinh mầm bệnh ở các lần sau.

Giá thể sau khi trồng rau mầm sử dụng trộn thêm chế phẩm Tricoderma đem ủ kỹ làm phân bón cho cây trồng khác rất tốt và giữ vệ sinh môi trường.

Rau mầm phải trồng ở nơi thoáng mát có nhiều ánh sáng nhưng không trồng ở nơi có ánh nắng, mưa trực tiếp và gió lùa.

trước khi thu hoạch 1 ngày giảm tưới hoặc ngưng tưới hẳn tùy theo mức độ ẩm của giá thể.

Thời gian từ khi trồng đến thu hoạch ngắn và giá thể trồng đã có đầy đủ dinh dưỡng nên trong quá trình chăm sóc rau mầm chỉ cần tưới nước vừa đủ cho cây không bón bổ sung bất kỳ nguồn dinh dưỡng nào khác để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Sau mỗi lứa thu hoạch cần làm vệ sinh sạch sẽ môi trường, dụng cụ như khay, kệ, trước khi gieo đợt mới.

Không được sử dụng thuốc trừ sâu hóa học để phun vì không đảm bảo thời gian cách ly, ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.