

tăng sức đề kháng sâu bệnh, bảo vệ nguồn thiên địch trong đồng ruộng. Đó là 2 nguyên tắc chính của chương trình IPM. Trường hợp mật độ sâu bệnh không đến mức gây hại thì chỉ cần xịt thuốc 1 lần trước khi lúa trổ 5-7 ngày.

- Vụ đông xuân: Ngừa bệnh cháy lá bằng Kasai, ngừa sâu cuốn lá, bọ xịt hôi bằng Padan 95 SP, Regen 0.3G...

- Vụ hè thu: Ngừa bệnh lem lép hạt, đốm vằn bằng Til super, Validacin, Anvil. Ngừa các loại sâu bằng Padan 95 SP, Karate...

- Nếu sạ dày, bón dư phân đạm sẽ tạo điều kiện sâu bệnh phát triển.

- Nếu sử dụng thuốc quá sớm trước 40 ngày sau khi sạ sẽ có nguy cơ sâu bệnh bộc phát khi lúa trổ.

**9. Thu hoạch đúng độ chín:** Thu hoạch khi lúa chín 85%, giữ được chất lượng gạo, nếu để lúa quá chín sẽ dễ bị rụng, hao hụt nhiều khi thu hoạch, tăng tỉ lệ gãy gạo khi xay chà.

**10. Phơi sấy kịp thời:** Làm khô hạt sớm ngay sau khi thu hoạch, trong vòng 24-48 giờ sau thu hoạch sẽ được phẩm chất gạo. Nên dùng lò sấy điều chỉnh nhiệt độ sấy thích hợp sẽ tăng tỉ lệ gạo nguyên trong xay chà.

## **19. “Siêu tút” dùng bảo quản sau thu hoạch**

Hiện nay, tỷ lệ thất thoát 3 - 5% về sản lượng và 10 - 15% về chất lượng xảy ra khá phổ biến sau 3 - 4 tháng thu hoạch. Có nhiều nguyên nhân như thu hoạch không đúng vụ,

kỹ thuật sấy khô kém, phương pháp bảo quản không đúng... Để hạn chế được thất thoát không đáng có, Viện Nghiên cứu Lúa quốc tế (IRRI) đã cho công bố sản phẩm mới "siêu túi" có chất lượng tốt, chi phí rẻ, dễ sử dụng.

Siêu túi là phương tiện dùng để cất trữ nông sản, có khả năng đảm bảo tính an toàn cho sản phẩm trong một thời gian dài, vẫn giữ được chất lượng của nông sản mà không cần sử dụng hoạt chất hóa học. Mỗi siêu túi có thể chứa được 50 kg. Siêu túi được sản xuất từ sợi nilông polyethylene đa lớp, trong suốt, có độ dẻo dai cao. Độ dày của túi là 0,078 mm, trọng lượng là 50g/m<sup>2</sup> và chịu được nhiệt độ trong khoảng 18 - 95 độ C. Theo kết quả thực nghiệm của IRRI, sử dụng siêu túi giúp kéo dài tuổi thọ của hạt giống thêm 6 - 12 tháng, ngăn chặn sự xâm nhập của sâu bọ mà không cần đến hóa chất, giảm được tỷ lệ hỏng so với các cách bảo quản thông thường tới 10%. Thực hiện đúng quy trình bảo quản bằng siêu túi giảm được tối đa không khí và hơi nước lưu chuyển trong túi cũng như trong túi với môi trường bên ngoài. So với bảo quản bằng túi hay bao tải thông thường, siêu túi giúp giảm lượng không khí xuống dưới 5%. Nếu đảm bảo được các yếu tố này, số lượng sâu bọ xuất hiện trong nông sản sẽ giảm xuống còn 1 con/kg trong vòng 10 ngày đóng túi. Các điểm cần lưu ý khi sử dụng siêu túi là tránh làm thủng túi (nếu không bị thủng có thể sử dụng lại nhiều lần), cần sử dụng thêm một bao tải bọc ngoài để vận chuyển và trước khi đóng túi lại cần làm thoát không khí được càng nhiều càng tốt.

## 20. Bảo quản thóc quy mô hộ gia đình

**Thu hoạch:** Lúa mới thu hoạch thường có độ ẩm cao nên một số giống lúa có thể nảy mầm, men mốc và nấm dễ phát triển làm cho lúa bị hư hoặc kém phẩm chất. Thông thường độ ẩm của thóc khi mới thu hoạch từ 20-27%. Để lúa không bị hư hỏng hoặc giảm phẩm chất thì trong vòng 48 giờ sau khi thu hoạch, phải làm khô lúa để độ ẩm chỉ còn 20%, sau đó mới tiếp tục xử lý. Tùy theo nhu cầu làm khô lúa để xay xát ngay hoặc để tồn trữ lâu dài hoặc để làm giống mà yêu cầu làm khô và công nghệ sấy khác nhau. Quá trình sấy phải làm sao để độ ẩm thoát ra từ từ nhằm đạt được độ ẩm mong muốn, đồng thời đảm bảo sự chênh lệch nhiệt độ trong hạt lúa so với bên ngoài là nhỏ nhất. Độ ẩm an toàn của thóc cho bảo quản phụ thuộc vào tình trạng thóc, khí hậu cũng như điều kiện bảo quản. Khi thóc có độ ẩm 13-14% có thể bảo quản được từ 2-3 tháng, nếu muốn bảo quản dài hơn 3 tháng thì độ ẩm của thóc tốt nhất từ 12-12,5%. Độ ẩm thóc, công nghệ sấy cũng ảnh hưởng tới hiệu suất thu hồi gạo và tỷ lệ gạo gãy trong quá trình xay xát, độ ẩm thích hợp cho quá trình xay xát là từ 13-14%.

**Làm sạch:** Sau khi đập, tuốt, cần loại bỏ tạp chất vô cơ (cát, sỏi, đá, kim loại...) cũng như các tạp chất hữu cơ (lá tươi, lá khô, rom rạ, có khi là phân gia súc...) lẫn vào khi tuốt.

**Phân loại:** Loại bỏ các hạt xanh, lép, bị vỡ, tróc vỏ trong quá trình vận chuyển, đập, tuốt, làm trực... cũng như hạt

sâu bệnh. Có thể sàng hoặc rây nhờ sức gió (quạt điện, gió trời...). Chỉ nên đưa vào bảo quản những hạt thóc hoàn toàn tốt và chất lượng đảm bảo.

### **Làm khô:**

- *Phương pháp phơi nhanh:* Lúa được phơi dưới ánh nắng mặt trời, nhiệt độ không khí lên tới 40 độ C, nhiệt độ trên sân xi măng, sân gạch có thể đạt tới 60-70 độ C, khi đó nhiệt độ hạt lúa có thể trên 50 độ C và nước bên trong hạt gạo không đủ thời gian khuếch tán ra bên ngoài, làm cho hạt gạo bị nứt nẻ, khi xay xát tỷ lệ gạo bị gãy cao. Phơi theo cách này chỉ cần phơi lúa liên tục từ 8-9 giờ sáng cho đến 4-5 giờ chiều trong 2-3 ngày nắng tốt là lúa có thể xay xát được. Lúa được phơi thành luống, mỗi luống cao khoảng 10-15cm, rộng 40-50cm và cứ nửa giờ cào đảo một lần.

- *Phương pháp phơi lâu:* Phương pháp này đòi hỏi tốn thời gian và lao động hơn nhưng gạo ít bị tẩm hơn. Lúa được trải thành luống như cách trên nhưng ngày đầu tiên chỉ phơi lúa dưới nắng 2 giờ, ngày thứ hai 3 giờ, ngày thứ ba 4 giờ. Cứ 15 phút, các luống được cào đảo một lần theo các hướng khác nhau. Trong 3 ngày đầu, sau khi phơi ngoài nắng, nên để lúa ở nơi bóng mát, càng thoáng gió càng tốt. Các ngày sau đó, lúa tiếp tục được phơi 5-6 giờ/ngày cho đến khi lúa có độ ẩm thích hợp cho việc xay xát hoặc tồn trữ. Nếu nắng tốt thì đến ngày thứ 4 độ ẩm của lúa đạt tiêu chuẩn để xay xát và bảo quản. Ngoài ra lúa còn được làm khô bằng phương pháp nhân tạo như: sấy lúa với không khí nóng, sấy đối lưu, sấy bức xạ...

Những phương pháp này có ưu điểm là lúa có thể được làm khô bất cứ lúc nào và không phụ thuộc và thời tiết nắng hay mưa, độ ẩm của hạt có thể khống chế hợp lý trong thời gian giới hạn và khi xay xát, hiệu suất thu hồi gạo cao hơn so với sấy tự nhiên.

**Bảo quản:** Vỏ trấu có tác dụng hạn chế tác động ngoại cảnh như: nhiệt độ, độ ẩm và phần nào ngăn cản sự xâm nhiễm của côn trùng, men, mốc... đây là một ưu thế của thóc trong bảo quản. Tuy vậy, quá trình bảo quản thóc cũng chịu tác động lớn của điều kiện ngoại cảnh. Sau khi được phơi khô, quạt sạch thì thóc được đem chế biến, sử dụng ngay hay đưa vào bảo quản. Trong quá trình bảo quản cần đảm bảo thóc không bị ẩm ướt, không bị men mốc xâm hại và không xảy ra hiện tượng tự bốc nóng, không bị côn trùng, chuột tấn công. Thóc sau khi được phơi khô đến độ ẩm an toàn, loại bỏ tạp chất và cần được bảo quản thích hợp trong các dụng cụ như: chum, vại, bồ, bịch, thùng, phi, vựa, hòm, thùng gỗ, hòm tôn... để bảo quản trong các kho với không gian lớn nhỏ khác nhau tùy theo lượng thóc cần bảo quản và được xây dựng theo đúng yêu cầu kỹ thuật kho tàng dành cho bảo quản thóc.

## MỤC LỤC

Lời nói đầu .....	5
<b>Chương I: Các loại giống lúa mới</b> .....	7
1. Giống lúa kháng rầy .....	7
2. Hai giống lúa mới Nhị ưu 725 và D ưu 725 .....	9
3. HS 118 - giống lúa lai cho vụ hè thu .....	11
4. Lúa lai Bắc ưu 903 chứa gen kháng bạc lá.....	13
5. M6 - Giống lúa chịu mặn .....	15
6. Việt lai 24 - Giống lúa trồng trên đất hạn .....	16
7. Hai giống lúa lai: Khái phong 7 và Nhị ưu 986 .....	17
8. 10 giống lúa ưu việt cho gieo trồng vụ hè thu .....	20
<b>Chương II: Kỹ thuật chăm sóc mạ</b> .....	23
1. Bảo quản hạt lúa giống bằng túi khí .....	23
2. Bảo quản, tồn trữ lúa giống trong mùa lũ .....	25
3. Kinh nghiệm ngâm ủ thóc liến vụ .....	27
4. Xử lý hạt giống bằng thuốc Cruiser Plus 312.5FS .....	28
5. Khử trùng hạt giống lúa .....	30
6. Để hạt lúa giống nảy mầm đều hơn .....	31
7. Làm mạ xuân muộn theo phương pháp mạ khay .....	33
8. Che phủ nilon cho mạ xuân.....	34
9. Kinh nghiệm thâm canh mạ xuân sớm.....	37
10. Thâm canh mạ xuân muộn .....	39
11. Kỹ thuật "mạ ném" .....	41
12. Kỹ thuật gieo mạ trong mùng .....	45
13. Kỹ thuật gieo cấy mạ sên trong canh tác lúa .....	46
14. Phòng chống rét cho mạ xuân bằng chế phẩm HPC-97R .....	53
<b>Chương III: Kỹ thuật chăm sóc lúa</b> .....	55
1. Xử lý ruộng nhiễm mặn .....	55

2. Canh tác lúa gieo thẳng ở phía Bắc .....	56
3. Kinh nghiệm trồng lúa nếp năng suất cao .....	58
4. Biện pháp thâm canh lúa hè thu .....	60
5. Sử dụng phân bón lá cao cấp HPC-HIPHOS .....	62
6. Kỹ thuật bón phân khoáng cho lúa xuân .....	64
7. Một số biện pháp trong chăm sóc lúa xuân cấp bách .....	65
8. Kinh nghiệm xử lý lúa xuân trở bông sớm .....	66
9. Phương pháp tưới tiết kiệm nước cho lúa xuân .....	68
10. Kinh nghiệm thâm canh lúa lai ở miền núi .....	70
11. Bảo vệ hạt lúa sáng chắc .....	72
12. Kỹ thuật thâm canh lúa đạt năng suất tối ưu .....	74
13. Kỹ thuật thâm canh các giống lúa mới chất lượng .....	78
14. Kỹ thuật thâm canh lúa cao sản My Sơn 2 và My Sơn 4 .....	80
15. Những điều cần biết khi bón lót cho lúa .....	81
16. Kỹ thuật thâm canh lúa Nghi hương 2308 .....	86
17. Kỹ thuật sa ngấm lúa trên đất phèn .....	87
18. 10 khâu kỹ thuật giúp giảm chi phí canh tác lúa .....	90
19. "Siêu túi" dùng bảo quản sau thu hoạch .....	93
20. Bảo quản thóc quy mô hộ gia đình .....	95

Để thành công khi làm kinh tế trang trại:  
**KỸ THUẬT GIEO TRỒNG VÀ CHĂM SÓC LÚA**

---

Chịu trách nhiệm xuất bản:  
**BÙI CAO TIÊU**

Biên tập: Thu Trang  
Trình bày: Trần Thị Thái Loan  
Sửa bản in: Đặng Xuân Phương  
Trình bày bìa: Hạ Vinh Thi

---

In lần 1: 500 cuốn khổ 13x19cm, tại Công ty Cổ phần in 15  
Số ĐKKH: 553-2006/CXB/7-58, ngày 25 tháng 08 năm 2006  
In xong và nộp lưu chiểu Quý IV năm 2007



**Để thành công khi làm kinh tế trang trại:  
KỸ THUẬT GIEO TRỒNG VÀ CHĂM SÓC LÚA**

\*\*\*\*\*

Tổng phát hành:

**NHÀ SÁCH BẢO THẮNG**

344 Đường Láng - Đống Đa - Hà Nội

ĐT: 04.5621402 - 090.3413075 FAX: 04.8533228

Email: baothang\_nhasach@yahoo.com.vn

Kỹ thuật gieo trồng và chăm sóc



16,000

BT: 018

Giá: 16.000