

Số: 2006/QĐ-BVTV

Hà Nội, ngày 30 tháng 12 năm 2009

## QUYẾT ĐỊNH

Công nhận "Ứng dụng quy trình sản xuất nấm xanh tại nông hộ để phòng trừ rầy nâu hại lúa ở vùng đồng bằng sông Cửu Long" là tiến bộ kỹ thuật mới

### CỤC TRƯỞNG CỤC BẢO VỆ THỰC VẬT

- Căn cứ Quyết định số 17/2008/QĐ-BNN ngày 28/01/2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định chức năng, nhiệm vụ quyền hạn và tổ chức bộ máy của Cục Bảo vệ thực vật;

- Căn cứ Quyết định số 86/2008/QĐ-BNN ngày 11/8/2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc ban hành qui chế công nhận tiến bộ kỹ thuật và công nghệ mới của ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn;

- Căn cứ vào biên bản của Hội đồng khoa học công nghệ ngày 13/10/2009 về việc đánh giá kết quả đề tài nghiên cứu "Ứng dụng quy trình sản xuất nấm xanh tại nông hộ để phòng trừ rầy nâu hại lúa ở vùng đồng bằng sông Cửu Long"

- Theo đề nghị của Ban công nhận tiến bộ khoa học kỹ thuật mới Cục Bảo vệ thực vật,

## QUYẾT ĐỊNH

**Điều 1:** Nay công nhận "Ứng dụng quy trình sản xuất nấm xanh tại nông hộ để phòng trừ rầy nâu hại lúa ở vùng đồng bằng sông Cửu Long" là tiến bộ kỹ thuật (TBKT), có bản tóm tắt kèm theo.

**Điều 2:** Tập thể tác giả PGS.TS Trần Văn Hai - Đại học Cần Thơ; GS.TS Nguyễn Thơ - Hội BVTV Việt Nam; KS. Hồ Quang Cua - Sở Nông nghiệp và PTNT tỉnh Sóc Trăng và các đơn vị liên quan hướng dẫn, phổ biến TBKT trên áp dụng trong sản xuất.

**Điều 3:** Cục Bảo vệ thực vật, Cục Trồng trọt, Trung tâm Khuyến nông quốc gia, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Chi cục Bảo vệ thực vật các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và thủ trưởng các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 2;3
- Thủ trưởng Bùi Bá Bồng (b/cáo);
- Vụ KHCN&MT- Bộ NN&PTNT;
- Lưu VT-KH.

**KT. CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**



**Bùi Sĩ Doanh**

## TIẾN BỘ KỸ THUẬT



### “ỨNG DỤNG QUY TRÌNH KỸ THUẬT SẢN XUẤT NẤM XANH TẠI NÔNG HỘ ĐỂ PHÒNG TRỪ RẦY NẤU HẠI LÚA Ở VÙNG ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG”

(Kèm theo quyết định số 2006/QĐ-BVTV ngày 30 tháng 12 năm 2009)

Tác giả: PGS.TS Trần Văn Hai<sup>1</sup> GS.TS Nguyễn Thơ<sup>2</sup> Kỹ sư Hồ Quang Cua<sup>3</sup>

**-Nội dung:** thực hiện các nghiên cứu để tìm ra môi trường thích hợp, có sẵn tại địa phương, đồng thời hoàn thiện quy trình sản xuất chế phẩm nấm xanh *Metarhizium anisopliae* (Ma) để nông dân dễ làm, phù hợp với điều kiện nông hộ tại Đồng bằng sông Cửu Long.

**-Kết quả:** Nấm xanh Ma được nuôi cấy trên môi trường gạo là tốt nhất, thời gian hấp thành trùng từ 60 phút trở lên là phù hợp để sản xuất ra chế phẩm.

**-Quy trình kỹ thuật và công nghệ rất đơn giản:** Ngâm gạo với nước 1-1g30 phút, cho vào bọc nylon (0,5 kg/bọc), thanh trùng bằng nồi nhôm 1-1g30 phút (đun bằng than đá hoặc củi), cấy nấm gốc (do Bộ môn Bảo vệ thực vật, Đại học Cần Thơ cung cấp), lấy 1/6 đĩa petri (đường kính 9,5 cm) cho vào mỗi bọc, đem ủ trong điều kiện tự nhiên của phòng, nhiệt độ 28-30 độ C, lắc bọc chế phẩm mỗi ngày 1 lần. Sau 10-14 ngày có thể đem ra pha vào nước phun lên cây lúa với lượng 5 bọc (2,5 kg/ha) là đủ. Nông dân gọi đây là nấm tươi - áp dụng ngay.

**-Điều kiện áp dụng:** phun khoảng 2 lần/vụ lúa khi thấy mật số 2-3 con rầy nâu/tép. Hạn chế sử dụng, hoặc phối trộn thuốc trừ nấm có hoạt chất nhóm Carbendazim, Difenconazol sẽ làm giảm hiệu lực của nấm có ích.

**-Môi trường áp dụng:** áp dụng trên diện rộng dễ dàng, an toàn đối với thiên địch, môi trường sống và hệ sinh thái đồng ruộng

**-Xã hội:** nông dân tự nguyện tạo thành nhóm nông dân hoặc hợp tác xã tự góp vật liệu để sản xuất ra nấm trừ sâu rầy.

**-Hiệu quả kinh tế:** chi phí khoảng 100.000đ/ha/lần phun (thuốc hóa học >200.000đ/ha/lần phun, tùy loại thuốc)

<sup>1</sup> Trường đại học Cần Thơ

<sup>2</sup> Hội Bảo vệ thực vật, Liên hiệp hội Khoa học kỹ thuật Việt Nam

<sup>3</sup> Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Sóc Trăng

**-Điều kiện áp dụng:** mỗi nông hộ có thể tự làm được hoặc nhóm (hợp tác xã) nông dân tự nguyện với diện tích từ vài chục đến vài trăm ha.

∴ Đề xuất địa bàn và thời gian áp dụng: các vụ lúa Đông Xuân, Hè Thu và Mùa đặc sản tại các tỉnh ĐBSCL.