

Nông dân trồng nấm với sáng tạo nhỏ trị giá “nghìn đô”

(Dân Việt) Đây là “sáng tạo kỹ thuật” nhỏ nhưng hiệu quả của ông Đỗ Đình Hòa, 52 tuổi, chủ cơ sở sản xuất meo giống nấm và bịch phân nấm các loại ở thôn Thượng Sơn, xã Tây Thuận (Tây Sơn, Bình Định).



Ông Đỗ Đình Hòa giới thiệu vị trí đặt thiết bị nâng nhiệt để tiệt trùng trong sản xuất giống nấm ở cơ sở sản xuất của gia đình. Ảnh: M.T

Ông Hòa cho biết, 3 năm qua, trong quá trình sản xuất, kinh doanh nấm, ông gặp khó khăn trong việc đảm bảo nhiệt độ để khử trùng bịch phân nấm (nấm sò). Thiết bị ông dùng là chảo gang có vỏ bọc bằng sắt dạng hình khối hộp (nồi áp suất) để nấu nước tạo nhiệt ẩm, nên nhiệt độ thường không cao, chỉ đạt 90 – 95 độ C. Với mức nhiệt độ này, thời gian hấp khử trùng phải kéo dài 5 – 6 giờ, tốn kém nhiên liệu mà chất lượng thanh

trùng không cao. Để khắc phục tình trạng này, ông thử nghiệm nhiều phương pháp, và trong một lần may mắn, ông đã thành công hơn cả mong đợi.

Đó là cách ông Hòa độ chế một cái hộp sắt được hàn kín, bên trong rỗng với mục đích nâng nhiệt tiết trùng trong sản xuất giống nấm. Hộp sắt có kích thước 45x20x10cm và được nối với một ống sắt thông từ “nồi áp suất” để dẫn nhiệt ẩm vào nơi khử trùng bịch phôi. “Thiết bị” độ chế này được gắn bên cạnh đáy chảo, dùng lửa có sẵn trong lò để nung nóng. Khi có thiết bị độ chế, nhiệt độ nơi khử trùng bịch phôi tăng rất cao, đạt khoảng 160 độ C, đảm bảo khử trùng các bịch phôi nấm, từ đó tỷ lệ thành phẩm bịch phôi đạt chuẩn ở mức 75 – 80% trước đây đã tăng lên 98%.

Ông Hòa cho biết thêm, chi phí làm thiết bị độ chế chỉ khoảng 1 triệu đồng, nhưng đã làm lợi cho gia đình có thêm thu nhập vài chục triệu đồng/vụ nấm.

Đến nay ông Đỗ Đình Hòa đã xây dựng 22 trại trồng nấm. Sản lượng nấm sò thành phẩm bình quân khoảng 15 tấn/năm, có năm lên đến 18–20 tấn. Ông Hòa là một trong những nông dân điển hình tiên tiến sản xuất kinh doanh giỏi ở huyện Tây Sơn đã được Hội Nông dân tỉnh và UBND tỉnh Bình Định tặng bằng khen.

THEO BÁO DÂN VIỆT