

HUNG YÊN SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN NẤM ĂN, NẤM DƯỢC LIỆU

Thành phố Hưng Yên vừa thực hiện thành công dự án "Chuyển giao công nghệ sản xuất và chế biến nấm ăn, nấm dược liệu".

Đây là dự án mang tính nghiên cứu ứng dụng, có ý nghĩa giá trị lớn trong phát triển nghề trồng nấm đối với các tỉnh vùng đồng bằng sông Hồng. Dự án do Hội đồng Khoa học Công nghệ thành phố Hưng Yên thực hiện thí điểm trên diện tích 1.100m² lán trại và 8.400m² nhà xưởng sân của HTX nấm cựa chiến binh xã Hồng Nam. Trồng nấm linh chi Dược sự giúp đỡ phối hợp của Sở Khoa học Công nghệ Hưng Yên và Viện Di truyền nông nghiệp Việt Nam, dự án đã nuôi trồng 5 loại nấm: nấm rơm, mộc nhĩ, nấm mỡ, nấm sò và nấm linh chi với số lượng trên 400 tấn nguyên liệu mùn cưa, rơm rạ, bông phế liệu/năm. Kết quả, đã sản xuất được giống nấm cấp 3 các loại, với tổng sản lượng đạt 150 tấn/năm, vượt chỉ tiêu đề ra. Đồng thời tuyển chọn, lưu giữ và bảo quản được các loại giống nấm đạt tiêu chí về chất lượng. Các sản phẩm có nhiều ưu điểm nổi trội, quả thể nấm phát triển to, năng suất cao, chất lượng ngon và sạch. Sản phẩm được tiêu thụ rộng rãi trên địa bàn các tỉnh thành phố Hà Nội, Hải Dương và các vùng phụ cận. Từ hiệu quả trên, dự án đã xây dựng được quy trình sản xuất giống và công nghệ bảo quản giống thích hợp với điều kiện địa phương; khẳng định vai trò của khoa học công nghệ trong lĩnh vực sinh học nông nghiệp tạo ra tạo ra loại thực phẩm sạch an toàn, có giá trị phục vụ tiêu dùng và xuất khẩu, tận dụng phế phụ liệu trong nông nghiệp góp phần bảo vệ môi trường. Dự án cũng đã phổ biến và nhân rộng ở vùng nông thôn một nghề mới cho thu nhập cao, với mức

3 t r i ệ u đ ô n g / n g ư ờ i / t h á n g .

Theo Vietnam+