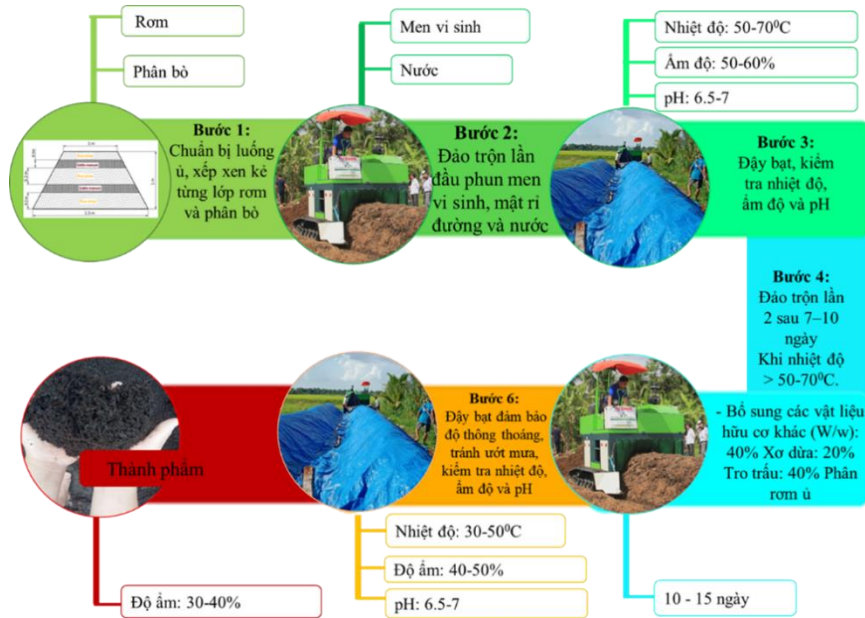


# QUY TRÌNH CƠ GIỚI HÓA SẢN XUẤT PHÂN HỮU CƠ TỪ RƠM

## 1. Các bước sản xuất phân hữu cơ từ rơm



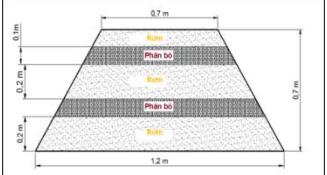
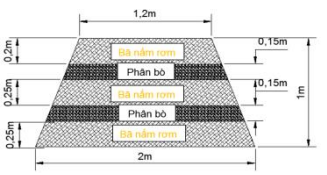


Hình 1. Các bước sản xuất phân hữu cơ từ rơm

## 2. Cơ giới hóa sản xuất phân hữu cơ

Tùy vào điều kiện và quy mô sản xuất HTX có thể lựa chọn đầu tư loại máy với công suất thích hợp.

Bảng 1. Các loại máy sử dụng trong đảo trộn phân hữu cơ.

Loại máy	Máy đảo trộn gắn với đầu máy kéo	Máy đảo trộn tự hành
<b>Đặc điểm</b>		
<b>Hình ảnh</b>		
<b>Công suất động cơ</b>	Gắn với đầu máy kéo 25-50 HP	70 HP
<b>Năng suất trộn</b>	25-30 tấn/h	138-300 m <sup>3</sup> /h
<b>Nhiên liệu tiêu thụ</b>	0.1 – 0.15 l diesel/tấn	0.1 – 0.15 l diesel/tấn
<b>Kích thước luống ủ tương ứng</b>		

Trong khuôn khổ dự án, để hỗ trợ HTX xây dựng mô hình sản xuất phân hữu cơ từ rơm, IRRI hỗ trợ máy đảo trộn trong vòng 3 năm, đồng thời sẽ tập huấn vận hành, bảo trì máy cho HTX trong thời gian sử dụng. Riêng đối với máy đảo trộn gắn với đầu máy kéo, HTX cần tự trang bị đầu máy kéo có công suất động cơ từ 25 – 50 HP.

### 3. Xây dựng mô hình phân hữu cơ từ rơm

Mô hình được xây dựng để tận dụng nguồn nguyên vật liệu sẵn có tại địa phương để tối ưu chi phí sản xuất. Có thể sản xuất quanh năm khi nguồn rơm rạ sẵn có.

Diện tích mặt bằng tùy thuộc vào quy mô sản xuất của HTX, tối thiểu chiều rộng 7m và  $\geq 15$  m.

Các bước thực hiện quy trình	Mô Tả																																																		
<b>Bước 1. Chuẩn bị luống ủ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tập kết nguyên liệu về nơi chuẩn bị luống ủ</li> <li>- Nguyên liệu là rơm hoặc bã nắm rơm và phân bò,..</li> <li>- Hoặc rơm, đất và bổ sung đạm vô cơ như urê,..</li> </ul> <p>Đảm bảo thành phần trộn có tỷ lệ C/N tối ưu cho quá trình phân hủy là 25 - 30.</p> <p>Tham khảo bảng tóm tắt thành phần nguyên liệu:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vật liệu</th> <th>Ấm độ (%)</th> <th>Khối lượng (kg)</th> <th>Tỷ lệ</th> <th>Địa điểm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rơm (khô)</td> <td>10</td> <td>375</td> <td rowspan="2">0.6 : 1</td> <td rowspan="2">Tiền Giang</td> </tr> <tr> <td>Phân bò</td> <td>35</td> <td>625</td> </tr> <tr> <td>Rơm</td> <td>14</td> <td>500</td> <td rowspan="2">1:1</td> <td rowspan="2">Trà Vinh</td> </tr> <tr> <td>Phân bò</td> <td>30</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Bã rơm</td> <td>50</td> <td>546</td> <td rowspan="2">1:2:1</td> <td rowspan="2">Trà vinh</td> </tr> <tr> <td>Phân bò (ướt)</td> <td>60</td> <td>454</td> </tr> <tr> <td>Bã rơm</td> <td>60</td> <td>848</td> <td rowspan="2">5.6 : 1</td> <td rowspan="2">Cần Thơ</td> </tr> <tr> <td>Phân bò (khô)</td> <td>10</td> <td>152</td> </tr> <tr> <td>Rơm (khô)</td> <td>10</td> <td>429</td> <td rowspan="2">0.75:1</td> <td rowspan="2">Trà Vinh</td> </tr> <tr> <td>Đất</td> <td>20</td> <td>571</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Ure, 0,5%; 1% P; 0,5% K; 0,2% ri đường, 1% men vi sinh (nước) và 1% men vi sinh (bột)</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Xếp luống ủ thành từng lớp rơm và phân bò, mỗi lớp dày 20cm.</li> </ul>	Vật liệu	Ấm độ (%)	Khối lượng (kg)	Tỷ lệ	Địa điểm	Rơm (khô)	10	375	0.6 : 1	Tiền Giang	Phân bò	35	625	Rơm	14	500	1:1	Trà Vinh	Phân bò	30	500	Bã rơm	50	546	1:2:1	Trà vinh	Phân bò (ướt)	60	454	Bã rơm	60	848	5.6 : 1	Cần Thơ	Phân bò (khô)	10	152	Rơm (khô)	10	429	0.75:1	Trà Vinh	Đất	20	571	Ure, 0,5%; 1% P; 0,5% K; 0,2% ri đường, 1% men vi sinh (nước) và 1% men vi sinh (bột)				
Vật liệu	Ấm độ (%)	Khối lượng (kg)	Tỷ lệ	Địa điểm																																															
Rơm (khô)	10	375	0.6 : 1	Tiền Giang																																															
Phân bò	35	625																																																	
Rơm	14	500	1:1	Trà Vinh																																															
Phân bò	30	500																																																	
Bã rơm	50	546	1:2:1	Trà vinh																																															
Phân bò (ướt)	60	454																																																	
Bã rơm	60	848	5.6 : 1	Cần Thơ																																															
Phân bò (khô)	10	152																																																	
Rơm (khô)	10	429	0.75:1	Trà Vinh																																															
Đất	20	571																																																	
Ure, 0,5%; 1% P; 0,5% K; 0,2% ri đường, 1% men vi sinh (nước) và 1% men vi sinh (bột)																																																			
<b>Bước 2. Đảo trộn luống ủ lần thứ nhất</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dùng máy đảo trộn luống ủ lần 1, kết hợp với phun men vi sinh trong qua trình đảo trộn.</li> <li>- Men vi sinh có thể tận dụng các sản phẩm vi sinh thương mại <b>có khả năng phân hủy rơm rạ</b> tại địa phương. ( IRRI hỗ trợ chi phí mua men vi sinh mẻ ủ đầu tiên).</li> </ul>																																																		
<b>Bước 3. Giai đoạn gia nhiệt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dùng bạt không thấm nước đậy kín luống ủ, kiểm tra luống ủ đảm bảo</li> <li>- Nhiệt độ luống ủ 50 – 70<sup>0</sup>C</li> <li>- Đảm bảo ẩm độ luống ủ 50 – 60%, pH 5 - 7</li> <li>- Sau 7 – 10 ngày kể từ lần đảo trộn đầu tiên, tiến hành mở bạt đảo trộn lần 2 hoặc khi nhiệt độ luống ủ tăng cao hơn 70<sup>0</sup>C.</li> <li>- Duy trì ẩm độ 50 – 60%; pH 5 – 7; sau đảo trộn đậy bạt phủ kín luống ủ.</li> </ul>																																																		
<b>Bước 4. Giai đoạn thông thoáng và làm mát</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sau 10- 15 ngày đảo trộn luống ủ lần 2, tiến hành đảo trộn lần 3 ( đối với nguyên liệu là bã nắm rơm ở lần đảo trộn thứ 3, vào 21 ngày kể từ lần đảo trộn đầu tiên). Giai đoạn này có thể bổ sung các thành phần hữu</li> </ul>																																																		



	<p>ơ khác như xơ dừa (đã xử lý loại bỏ chất chát), tro trấu,... vào để phối trộn giá thể.</p> <p>Đậy bạt đảm bảo độ thông thoáng, tránh ứ đọng mưa, giai đoạn này nhiệt độ 30-50<sup>0</sup>C, ẩm độ 40-50% ẩm độ. Mở bạt và đảo trộn luống ủ nếu nhiệt độ cao hơn 50<sup>0</sup>C, bổ sung nước nếu luống ủ quá khô (&lt;40%), đậy bạt sau mỗi lần đảo trộn.</p>
<b>Bước 5. Giai đoạn thu thành phẩm</b>	<p>- Tùy vào loại nguyên liệu ban đầu mà thời gian thu thành phẩm từ 30 đến 45 ngày, ở ẩm độ 30 – 40%</p>