

CÂY MẮC CA

KỸ THUẬT TRỒNG VÀ CHĂM SÓC

Mắc ca là giống cây khá mới, nó có giá trị bảo vệ môi trường và cho nhân hạt với giá cao nhất trên thị trường nhưng chỉ có một số ít nước trồng. Vì vậy, việc mở rộng diện tích trồng cây mắc ca hiện nay tại Việt Nam là việc làm đúng hướng.

I. GIỚI THIỆU:

1. Nguồn gốc:

Mắc-ca có nguồn gốc từ Bang Queensland nước Úc, thuộc họ Proteaceae, chi Macadamia. Hiện nay cây Mắc ca được tuyển chọn từ loài: Mắc-ca vỏ hạt láng (*M. integrifolia*) và Mắc-ca vỏ hạt nhám (*M. tetraphylla*) và các dòng lai.

2. Đặc tính sinh học:

Là cây của vùng cận nhiệt đới. Thân gỗ cao 10-20 m. Lá mọc đối, phiến lá có gợn sóng với nhiều thùy và gai nhọn. Trồng bằng hạt thì tuổi 5 đến 6 mới cho quả. Trồng bằng cây ghép có thể cho quả từ tuổi thứ 3 đến 4. Quả hình trái đào, hoặc tròn như hòn bi, khi chín vỏ quả chuyển từ xanh sang nâu, vỏ khô tự nứt, bên trong chứa một hạt, có khi 2-3 hạt. Đường kính hạt khoảng 2- 3 cm, trọng lượng tươi khoảng 8-10 gram.. Cây mắc-ca có tuổi thọ 50- 60 năm, nên rất phù hợp để phát triển qui mô trang trại.

3. Giá trị kinh tế:

- Bộ phận ăn được là nhân bên trong của hạt. Nhân mắc-ca có hàm lượng chất béo tới 78,2% (cao hơn lạc (44,8%), điều (47%), hạnh nhân (51%))... Chất béo của mắc-ca, có 87% là axit béo không no cao nên Mắc ca sẽ là sự lựa chọn cho nỗi lo căn tim mạch. Sử dụng nhân mắc ca sẽ giúp giảm Cholesterol. Hàm lượng protein trong nhân lên tới 9,2%, gồm 20 loại axit amin, trong đó có 8 loại axit amin thiết yếu cho cơ thể. Dầu mắc ca sử dụng trong ngành sản xuất mỹ phẩm- là một ngành sản xuất đang phát triển với tốc độ rất cao do lợi nhuận siêu ngạch.
- Nhân hạt có màu sữa trắng ngả vàng, chiếm gần 1/3 trọng lượng hạt. Nhân Mắc-ca còn có vị ngọt và rất bùi và thoang thoang mùi thơm của bơ. Nhân mắc ca được chế biến rất nhiều loại thức ăn cổ truyền hay phục vụ các yến tiệc sang trọng. Người tiêu dùng xem mắc-ca là "Hoàng Hậu của quả"

khô", các nhà dinh dưỡng học và y học hiện đại xem là thực phẩm chức năng. Mắc ca là cây quả cứng quý nhất, loại hạt ngon nhất, nhiều công năng nhất và là loại hạt đặc nhất thế giới.

- Các đặc điểm giòn, bùi, thơm ngậy hấp dẫn mọi lứa tuổi. Cách ăn và chế biến rất phong phú từ ăn sống hoặc trong món trộn, rang, sào, nấu canh hầm, làm nhân bánh, kem, mứt... đã cho phép Mắc-ca vượt qua mọi ranh giới sắc tộc, tôn giáo, truyền thống ẩm thực để đến với mọi người trên thế giới.

II. TRỒNG

1. **Thời vụ trồng:** Có thể trồng quanh năm, nếu trồng trên diện tích rộng nên trồng vào đầu mùa mưa để nhẹ chi phí chăm sóc.
2. **Cự ly:** Trung bình 6x7m/cây
3. **Đất trồng:** Mắc ca có thể trồng trên nhiều loại đất khác nhau nhưng để cây cho năng suất cao, lâu dài nên chọn vùng đất tầng canh tác sâu, tơi xốp, có độ phì nhiêu cao và không quá dốc sẽ ảnh hưởng đến việc chăm sóc và thu hoạch về sau. Mắc ca không ưa đất kiềm, đất phèn mặn, đất đá vôi, đất đá ong hoá hoặc thoái hoá nghiêm trọng... thời gian ngập úng không quá kéo dài.
4. **Làm mô, hốc trồng:**
 - Ở vị trí trồng, bón 0,5- 1 ký vôi bột và đào hốc kích thước 0,7x0,7x0,7m.
 - Sau 1 tuần lễ, bón 0,3- 0,5 ký phân lân, bón 5-10 ký phân hữu cơ (heo, bò, gà, rơm rạ, rác mục...).
 - Trộn đều và lấp tất cả xuống hố, để 1-2 tuần cho đất trong hốc trồng ổn định.
5. **Trồng:**
 - Xác định vị trí trồng. Đào hốc nhỏ nơi trồng hơi rộng hơn bầu cây đôi chút.
 - Cắt túi bầu. Kiểm tra bộ rễ, nếu bộ rễ bị quấn vào nhau quanh rễ cái, nên dùng kéo cắt bỏ phần rễ rối ấy. Đặt cây vào trong hố, đảm bảo các rễ ở phía dưới được trải ra các phía. Lấp đất xung quanh bầu rồi nhẹ nhàng ấn xung quanh để đất giữ chặt bầu cây. Tưới nước cho thấm ướt bầu cây.

III. CHĂM SÓC

1. **Giữ ẩm cho cây:**
 - Phủ rơm, rạ, cỏ, cây họ đậu.... xung quanh gốc cây một lớp dày 5-10cm.
 - Khô hạn kéo dài có thể tưới cho cây 2- 4 lần/tháng, bảo đảm ẩm độ xung quanh gốc vừa phải là tốt.
2. **Mở băng ghép:** Nếu trồng bằng cây ghép phải tháo bỏ dây băng ghép khi vết ghép đã chắc chắn.
3. **Tỉa cành tạo tán:** Cắt bỏ những cành đan xen, già cỗi, sâu bệnh.
4. **Bón phân:**
 - Năm thứ 1: Phân N:P: K 16.16.8, khoảng 50- 80 gam/cây/lần. Bón 4 lần/năm.

- Năm thứ 2 và 4: Phân N:P: K 16.16.8, khoảng 100- 300 gam/cây/lần. Bón 4 lần/năm.
- Khi cây cho trái cần tăng cường phân Lân và lượng phân bón:
- Thu hoạch xong: Phân Urê 3- 600 gam, Phân Lân 1- 3 ký, Kali 2- 400 gam.
- Trước khi ra hoa: Phân Urê 2- 300 gam, Phân Lân 1- 2 ký, Kali 2- 400 gam.
- Thời kỳ nuôi trái: Khi đậu trái và khi trái có đường kính 1 cm bón phân Phân N:P: K 16.16.8, liều 200- 300 gam/lần/cây,

Không có công thức nào cho việc bón phân cho mọi vùng đất nên cần tham khảo kinh nghiệm hay căn cứ vào điều kiện thực tế để xây dựng công thức bón phân cho phù hợp. Trong thời gian xây dựng cơ bản cần chăm sóc giúp cây mọc khoẻ, có tán phát triển cân đối để cho sản lượng cao trong tương lai.

5. Sâu – bệnh gây hại

- Côn trùng gây hại như sâu ăn lá, bọ cánh cứng đỏ, bọ cánh cứng ăn vỏ non, rầy rệp... và khuẩn cầu là những đối tượng gây hại chủ yếu trên cây mắc ca.
- Khi phát hiện khuẩn cầu, chỉ phun thuốc vào cây bị nhiễm bệnh và những cây lân cận Validacin, Coc 85... để phòng trị.
- Các loại sâu rầy gây hại có thể dùng: Decis, Basudin 50 EC, Fenbis, Dầu DC Tronplus... để phòng trừ.

IV. THU HOẠCH:

- Đến mùa thu hoạch hạt người ta nhặt hạt dưới tán cây và giữ trong mát 2 tuần. Với cách trồng truyền thống, người ta chừa trong Silo và thổi hơi nóng vào, với cách trồng sạch (organic) người ta rải trái lên nền đất dưới bóng cây đợi cho khô ráo
- Cho vào lò sấy ở nhiệt độ 40°- 43°C, trong 2- 3 ngày.
- Tách một cách cẩn thận để lấy nhân ra khỏi vỏ. Dùng máy để phân loại. Các nhân xấu sẽ được loại bằng phương pháp thủ công. Hạt nhân sẽ được xếp hạng theo độ lớn, nguyên vẹn, mẻ vỡ. Nhân sẽ được sấy và xuất khẩu đi các nước giàu có...

Mọi vấn đề về chất lượng giống và hỗ trợ kỹ thuật trồng, chăm sóc, tiêu thụ sản phẩm, xin vui lòng liên hệ nhóm tư vấn:

CÔNG TY TNHH NÔNG TRANG ISLAND

Địa chỉ: 77/7 Bình Thuận 1, Hòa Ninh, Long Hồ, Vĩnh Long

Điện thoại: 028-7300-9901 (nhánh 3) **Hotline:** 0939-133-555

Email: info@caygiong.com