

# TÓM TẮT

Đề tài nghiên cứu “**ảnh hưởng của giá thể vỏ cà phê được xử lý nhanh bằng vi sinh vật đến khi sinh trưởng và phát triển của cải ngọt (*Bracssica chinensis* L.)**” đã được tiến hành tại TP. Pleiku, tỉnh Gia Lai, thời gian từ 2/2011 đến 6/2011. Đề tài gồm 2 thí nghiệm.

Thí nghiệm 1: Ủ vỏ cà phê bằng vi sinh với 2 phương pháp, ủ với khối lượng lớn, không lặp lại.

Phương pháp 1: Xử lý với nấm *Trichoderma*.

Phương pháp 2: Xử lý với IMO (Indigenous microorganisms).

Thí nghiệm 2: Dùng vỏ cà phê đã ủ ở thí nghiệm 1 trộn với xơ dừa theo 1 số tỉ lệ khác nhau làm giá thể trồng cây cải ngọt trong khay xốp liên tiếp 2 vụ. Thí nghiệm gồm 2 yếu tố được bố trí theo kiểu hoàn toàn ngẫu nhiên, 4 lần lặp lại.

Yếu tố A : Vỏ cà phê xử lý bằng 2 phương pháp khác nhau

A<sub>1</sub>: Xử lý với nấm *Trichoderma*.

A<sub>2</sub>: Xử lý với IMO ( Indigenous microorganisms).

Yếu tố B: Tỉ lệ pha trộn vỏ cà phê đã ủ và xơ dừa.

B<sub>1</sub>: 100 % vỏ cà phê + 0 % xơ dừa.

B<sub>2</sub>: 75 % vỏ cà phê + 25 % xơ dừa.

B<sub>3</sub>: 50 % vỏ cà phê + 50 % xơ dừa.

B<sub>4</sub>: 25 % vỏ cà phê + 75 % xơ dừa.

Kết quả thu được như sau:

### **Thí nghiệm xử lý vỏ cà phê bằng vi sinh vật**

Tốc độ phân giải vỏ cà phê xử lý với IMO nhanh hơn so với xử lý với nấm *Trichoderma*, thể hiện qua độ gãy vụn, hàm lượng mùn cao hơn.

### **Thí nghiệm canh tác cải ngọt**

Sau 2 vụ trồng cho thấy các chỉ tiêu sinh trưởng của cải ngọt trên yếu tố vỏ cà phê và tương tác giữa vỏ cà phê và xơ dừa có sự khác biệt không có ý nghĩa nhưng tỉ lệ trộn xơ dừa lại có ý nghĩa về mặt thống kê.

Về năng suất cải ngọt trong đợt 1 cao nhất ở nghiệm thức  $A_2B_3$  đạt 183 g/khay, thấp nhất ở nghiệm thức  $A_1B_1$  đạt 84 g/khay. Đợt 2 cao nhất ở nghiệm thức  $A_2B_3$  đạt 225 g/khay, thấp nhất ở nghiệm thức  $A_2B_4$  đạt 120 g/khay.

Tổng năng suất 2 vụ liên tiếp, nghiệm thức có năng suất cao nhất là  $A_2B_3$  đạt 1632 g/ 4 khay, kế đến là nghiệm thức  $A_1B_3$  đạt 1572 g/ 4 khay.

Như vậy, tổng năng suất cải ngọt 2 vụ liên tiếp, các nghiệm thức trộn 50 % vỏ cà phê đã ủ và 50 % xơ dừa là cao nhất.