

# NGHIÊN CỨU KỸ THUẬT TRỒNG THÂM CANH VÀ BẢO QUẢN QUẢ SA NHÂN TÍM (*Amomum longiligulare* T.L.WU) TẠI KHU VỰC NGOẠI THÀNH HÀ NỘI

<sup>1</sup>Bùi Kiều Hưng, <sup>2</sup>Võ Đại Hải

<sup>1</sup>Viện Nghiên cứu Lâm sinh, <sup>2</sup>Viện Khoa học Lâm nghiệp Việt Nam

## TÓM TẮT

Sa nhân tím (*Amomum longiligulare*) là loại dược liệu quý, có giá trị kinh tế cao. Nghiên cứu này được tiến hành tại huyện Ba Vì, ngoại thành Hà Nội. Kết quả nghiên cứu cho thấy mật độ trồng chưa có ảnh hưởng rõ rệt tới tỷ lệ sống nhưng có ảnh hưởng tới số nhánh, chiều cao cây, số hoa và số quả của Sa nhân tím, trong đó mật độ trồng 6.944 cây/ha là tốt nhất. Phân bón chưa có ảnh hưởng rõ rệt tới tỷ lệ sống nhưng đã có ảnh hưởng rõ rệt tới số nhánh và chiều cao cây, số hoa và số quả của Sa nhân tím, trong đó bón phân (2 kg phân chuồng + 100g NPK (5:10:3) + 200 g vi sinh Sông Gianh) là tốt nhất. Công thức tàn che 0,2 - 0,3 là tốt nhất. Bảo quản trong kho lạnh ở nhiệt độ từ 5 - 10°C, thời gian bảo quản lên tới trên 18 tháng hoặc đóng gói trong bao bì 2 lớp để bảo quản trong kho khô ráo, thời gian bảo quản có thể lên tới 1,5 năm đối với quả loại 1 và 12 tháng đối với quả loại 2.

**Từ khóa:** Kỹ thuật trồng, bảo quản quả, Sa nhân tím, ngoại thành Hà Nội

## Research on intensive planting techniques and fruit preservation of (*Amomum longiligulare* T.L.Wu) in a suburb of Ha Noi city

*Amomum longiligulare* is a precious medicinal plant with high economic value. The research was carried out in Ba Vi district, a suburb of Ha Noi city. Research results show that planting density has not affected significantly on survival rate but has affected on number of newly-born stems, height, flowering and fruiting of *Amomum longiligulare*, of which planting density 6,944 plant/ha is the best. Fertilizer application has not affected significantly on survival rate but has affected on number of newly-born stems, height, flowing and fruiting, of which treatment of 2 kg muck + 100g NPK (5:10:3) + 200g micro-organic fertilizer of Song Gianh) is the best. Treatment of 0.2 - 0.3 light-shading is the best. Fruits can be preserved in cold storehouse at 5 - 10°C for more than 18 months or can be packed by two layer cover and keep in dry place for 1.5 years for fruit class 1 and 12 months for fruit class 2.

**Keywords:** Planting techniques, fruit preservation, *Amomum longiligulare*, suburb of Hanoi