

## HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT GIEO CÂY GIỐNG LÚA THƠM T10

**I. NGUỒN GỐC:** Do Viện KHKTNN Việt Nam chọn tạo từ tổ hợp DT10/Amber 33. Giống đã được chuyển giao bản quyền cho Vinaseed Group sản xuất và kinh doanh.

### II. ĐẶC TÍNH GIỐNG

- Là giống cảm ôn nên gieo cấy được cả hai vụ.
- Thời gian sinh trưởng tương đương giống Bắc Thơm số 7. Tại các tỉnh Bắc Bộ vụ Xuân 130-135 ngày, vụ Mùa 105-110 ngày (nếu gieo sạ thời gian rút ngắn 3-5 ngày). Tại các tỉnh Bắc Trung Bộ thời gian rút ngắn 3-5 ngày so với khu vực Bắc Bộ. Tại Nam Trung Bộ vụ Đông Xuân 110-115 ngày; vụ Hè Thu 100-105 ngày.
- Cây cao 95-100 cm, tán lá gọn. Lá ngắn, màu xanh vàng, số bông nhiều hơn, bông to, nhiều hạt so với giống Bắc Thơm số 7. Trung bình 180-250 hạt chắc/bông, hạt thon nhỏ, màu hạt nâu sẫm. Dạng hình cây so với Bắc thơm số 7: cứng cây hơn, dai gốc hơn và **chịu thâm canh cao hơn**. Năng suất cao hơn Bắc thơm số 7 từ 10-13%, trung bình đạt 55-60 tạ/ha, thâm canh cao đạt 7,0-7,5 tạ/ha. Chất lượng gạo có nhiều cải tiến hơn Bắc thơm số 7: cơm không ươn, vị đậm hơn, hương thơm ít thăng hoa nên mùi thơm còn giữ lâu hơn, cơm mềm và ngon hơn. **Vì gạo T10 có nhiều dầu, không xát gạo quá trắng, không vo xóc gạo, chỉ nên đãi gạo, ăn sẽ ngon hơn.** Chống chịu trung bình một số loài sâu bệnh hại chính, chống đổ và chịu rét khá.

### III. YÊU CẦU KỸ THUẬT

- **Chân đất:** Thích ứng nhiều chân đất, thích hợp nhất là chân ruộng vằn, vằn thấp, vằn cao, cát pha, có điều kiện thâm canh.

- **Thời vụ:** Theo hướng dẫn của mỗi địa phương, có thể tham khảo lịch thời vụ sau:

Khu vực Bắc Bộ: Vụ Xuân gieo 20/1-10/2, gieo mạ dày xúc hoặc mạ nền, cấy tuổi mạ 3-3,5 lá; nếu gieo mạ dợt (cấy tuổi mạ 4-4,5 lá); vụ Mùa gieo trong tháng 6, cấy tuổi mạ 12-15 ngày.

Khu vực Bắc Trung Bộ: vụ Xuân gieo 10-31/1, tuổi mạ cấy 3-3,5 lá với mạ dày xúc (mạ dợt cấy 4-4,5 lá), vụ Hè Thu gieo 15/5-5/6, cấy tuổi mạ 12-15 ngày.

Khu vực Nam Trung Bộ: vụ Đông Xuân gieo sạ 20/12-15/1; vụ Hè Thu gieo sạ 10/5-5/6

- **Mật độ cấy:** 45-50 khóm/m<sup>2</sup>, mỗi khóm cấy 2-3 dảnh.

- **Sạ giống:** Đối với các tỉnh miền Bắc: 40 – 45 kg/ha; đối với các tỉnh miền Trung: 80-100 kg/ha.

- **Phân bón:** Để đạt năng suất cao cần bón phân cân đối, tập trung, bón sớm và khuyến cáo sử dụng phân tổng hợp NPK bón lót và bón thúc. Lượng phân bón tùy theo từng loại đất, trên chân đất trung bình bón:

**\* Đối với phân tổng hợp NPK Lâm Thao:**

- Bón lót (trước khi bừa cấy): Bón 7-8 tấn phân hữu cơ (hoặc 1200-1500 kg phân vi sinh) + 560-700 kg/ha phân NPK (5:10:3).

- Bón thúc (khi lúa bén rễ hồi xanh): Bón 220-250 kg/ha phân NPK (12:5:10) kết hợp làm cỏ sục bùn;

- Bón thúc (khi lúa đứng cái): Bón 200 kg/ha phân NPK (12:5:10).

**\* Đối với phân đơn:**

- **Lượng bón cho 1 ha:** Vụ Xuân 7 - 8 tấn phân hữu cơ (hoặc 1200 – 1500 kg phân vi sinh) + 160 - 180 kg đạm Urê + 400- 450 kg Super lân + 140-160 kg Kaliclorua. Vụ Mùa, Hè Thu giảm 10% lượng đạm, tăng 15% kali so với vụ Xuân.

- **Cách bón:** Bón lót (trước khi bừa cấy) toàn bộ phân hữu cơ (hoặc phân vi sinh), phân lân + 40% phân đạm + 20% phân kali; bón thúc lần 1 (khi lúa bén rễ hồi xanh): 50% phân đạm + 30% phân Kali; bón thúc lần 2 (khi lúa đứng cái) bón lượng phân còn lại.

- **Chăm sóc:** Giữ đủ nước, tưới dặm kịp thời, bón thúc sớm cho lúa đẻ sớm, đẻ tập trung, phát triển cân đối, có nhiều bông hữu hiệu, hạn chế sâu bệnh.

- **Phòng trừ sâu bệnh:** Thường xuyên kiểm tra các loại sâu bệnh, phát hiện sớm và phòng trừ kịp thời theo hướng dẫn của cơ quan Bảo vệ thực vật địa phương.

- **Thu hoạch:** Gặt lúa vừa độ chín, phơi nắng nhẹ, không phơi quá mỏng, để giữ độ thơm của gạo.

**\* Lưu ý:**

- Thời vụ gieo cấy tùy theo lịch thời vụ của mỗi địa phương.

- Tuyệt đối không được bón đạm lai nhai. Nếu sử dụng các loại phân tổng hợp NPK khác, bón theo hướng dẫn trên bao bì.

- Phòng trừ sâu đục thân và bệnh bạc lá trong vụ Mùa, Hè Thu.

## HƯỚNG DẪN NẤU CƠM GẠO CHẤT LƯỢNG T10

Vì gạo T10 có rất nhiều dầu, không vo xóc gạo, **chỉ nên đãi gạo** trước khi nấu từ 10-15 phút, nấu ít nước như gạo BT7. Khi cơm sôi không cần quấy đảo cơm, khi cơm chín, đánh bông hạt cơm lên rồi bật thêm điện, cơm T10 ăn có vị ngọt đậm, rất bóng hạt cơm như có láng lớp dầu, cơm có mùi thơm nhẹ, mềm cơm, dai cơm, bông rời, không ướt dính, chân canh không nhả nát, ăn không nóng ruột, nóng cổ như nhiều loại chất lượng gạo khác, ăn buổi tối chiều dư để sáng hôm sau ăn cơm nguội cơm vẫn mềm, không có mồ hôi cơm và ngon hơn cơm nóng.