

# TRẮC NGHIỆM SÁU GIỐNG CẢI XÀ LÁCH VỤ XUÂN HÈ 2008

Trần Thị Ba, Võ Thị Bích Thủy<sup>1</sup> và Nguyễn Thị Minh Hiền<sup>2</sup>

## ABSTRACT

Six varieties of lettuces including: 1/ TN 102; 2/ TN 105; 3/ TN 123; 4/ TN 160; 5/ DUN VANG and 6/ SG 592 were compared in the randomized complete block design with 6 variants were 6 varieties of lettuces and 3 replications. The results showed that TN 102, DUN VANG and SG 592 gave high remarkable yields (ranged from 17.83 – 21.67 t/ha), and showed a better growing ability results than the 3 other varieties.

**Keywords:** Lettuce and varieties

**Title:** Preliminary study on six lettuce varieties, Spring-summer season 2007

## TÓM TẮT

Thí nghiệm 6 giống cải xà lách bao gồm: 1/ TN 102; 2/ TN 105; 3/ TN 123; 4/ TN 160; 5/ DUN VÀNG và 6/ SG 592 được bố trí theo thể thức khối hoàn toàn ngẫu nhiên với 3 lần lặp lại. Kết quả cho thấy giống TN 102, DUN VÀNG và SG 592 cho năng suất thương phẩm (dao động từ 17,83 - 21,67 tấn/ha) và khả năng sinh trưởng cao hơn 3 giống còn lại.

**Từ khóa:** Xà lách và giống

## 1 MỞ ĐẦU

Xà lách là một trong những rau chính dùng để ăn sống, được nhiều người ưa chuộng, diện tích trồng xà lách trên thế giới không ngừng tăng cao từ năm 1961 đến nay (FAOSTAT, 2008). Ở đồng bằng sông Cửu Long, nông dân quen sử dụng các giống xà lách địa phương, năng suất và chất lượng khá, rất dễ để giống. Tuy nhiên, mức sống người dân ngày càng cao, dẫn đến yêu cầu ăn uống cũng cao, không những ăn bằng miệng mà còn ăn bằng mắt, tức ăn vừa ngon “chất lượng”, vừa lành “an toàn” vừa hấp dẫn “trông bắt mắt”, đa dạng về chủng loại với nhiều màu sắc và hình dạng lá, đặc biệt trông quanh năm nhằm phục vụ cho những bữa tiệc sang trọng. Vì vậy đề tài: “Trắc nghiệm 6 giống cải xà lách vụ Xuân Hè 2008” được thực hiện nhằm mục đích xác định được một số loại giống tốt, cho năng suất và phẩm chất cao phù hợp với điều kiện khí hậu ở Cần Thơ và sản xuất trong điều kiện tự nhiên ngoài đồng trong vụ Xuân Hè.

## 2 PHƯƠNG TIỆN VÀ PHƯƠNG PHÁP

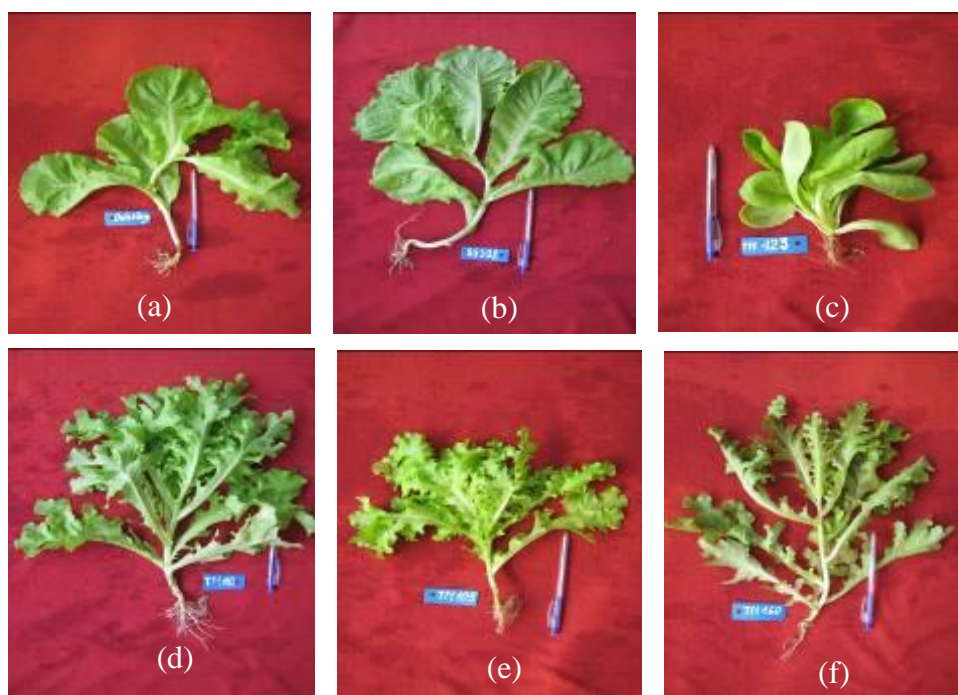
- Địa điểm và thời gian: Trại Thực nghiệm Nông Nghiệp, trường Đại Học Cần Thơ từ tháng 2- 4/2008.
- Bố trí thí nghiệm: theo thể thức khối hoàn toàn ngẫu nhiên với 6 nghiệm thức là 6 giống cải xà lách: 1/ TN 102; 2/ TN 105; 3/ TN 123; 4/ TN 160; 5/ Dún

<sup>1</sup> Khoa Nông nghiệp và Sinh học Ứng dụng

<sup>2</sup> Sinh viên Lớp Trồng trọt K30, Khoa Nông nghiệp và Sinh học Ứng dụng

vàng địa phương và 6/ SG 592 và 3 lần lặp lại (Công ty giống cây trồng Trang Nông). Diện tích mỗi lô 5 m<sup>2</sup>.

- Các chỉ tiêu theo dõi: về sâu bệnh hại, sinh trưởng (chiều cao cây, số lá, kích thước lá...), thành phần năng suất và năng suất (trọng lượng cây, năng suất tổng, năng suất thương phẩm), độ Brix thịt lá và màu sắc lá. Số liệu được xử lý bằng phần mềm thống kê MSTATC.



Hình 1: Các giống cải xà lách trồng (a) Dún vàng, (b) SG 592, (c) TN 123, (d) TN 102, (e) TN 105, (f) TN 160 tại Trại Thực nghiệm Nông nghiệp, ĐHCT, tháng 2-4/2008

### 3 KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

#### 3.1 Sâu bệnh hại

##### 3.1.1 Sâu ăn tạp

Có sự khác biệt qua phân tích thống kê ở mức ý nghĩa 5% về tỷ lệ lá bị sâu hại (chủ yếu là sâu ăn tạp *Spodoptera litura*) của 6 giống xà lách ở thời điểm thu hoạch (Bảng 1), trong đó giống TN 123 (22,27%) cao tương đương với giống TN 105 (Đối chứng) (12,40%), cao hơn và khác biệt thống kê so với các giống còn lại (dao động từ 2,40-6,37%). Theo Lê Lương Tề (2005), sâu ăn tạp là một trong những nhân tố quan trọng làm giảm năng suất xà lách vì sâu ăn lá (giai đoạn sâu tuổi nhỏ) và cắn ngang thân (giai đoạn sâu lớn).

##### 3.1.2 Ruồi đục lòn lá

Có sự khác biệt qua phân tích thống kê ở mức ý nghĩa 5% về tỷ lệ lá bị ruồi đục lòn (*Liriomyza sativae*) trên xà lách trồng tại Trại Thực nghiệm Nông nghiệp, trong đó giống TN 123 mắc cảm nhất với tỷ lệ 12,53%, cao hơn và khác biệt thống kê so với các giống Dún vàng, SG 592 và TN 102 với tỷ lệ lá bị ruồi gây hại từ 4,50 - 5,53% (Bảng 1).

Ba giống TN 105 (ĐC), TN 123 và TN 160 có tỉ lệ thiệt hại do sâu ăn tạp và ruồi đục lòn cao, đây có thể là yếu tố làm giảm năng suất cải xà lách sau này.

**Bảng 1: Phần trăm cây bị sâu ăn tạp, bệnh bướu rễ và ruồi đục lòn lá gây hại ở 6 giống cải xà lách tại Trại Thực nghiệm Nông nghiệp, ĐHCT, tháng 2-4/2008**

Giống	Sâu ăn tạp (%)	Ruồi đục lòn lá (%)	Bướu rễ (%)
TN 102	6,37 b	5,53 c	80,0
TN 105 (ĐC)	12,40 ab	6,47 bc	80,0
TN 123	22,27 a	12,53 a	90,0
TN 160	2,40 b	8,23 b	85,6
DÚN VÀNG	5,70 b	4,50 c	88,9
SG 592	5,67 b	4,57 c	75,6
F	*	*	ns
CV. (%)	17,32	18,91	18,50

Những số trong cùng một cột có chữ theo sau giống nhau thì không khác biệt thống kê qua phép thử Duncan ns: không khác biệt, \*: khác biệt mức ý nghĩa 5%.

### 3.1.3 Bệnh bướu rễ

Không có sự khác biệt qua phân tích thống kê về phần trăm cây bị bướu rễ (do tuyến trùng *Meloidogyne* spp.) ở 6 giống cải xà lách (Bảng 1), tuy tỷ lệ cây bị bướu rễ của các giống rất cao (dao động từ 75,6% đến 90,0%). Tuyến trùng trên cải xà lách làm giảm năng suất cây đáng kể, do rễ cây khó hút nước và dinh dưỡng, làm cây thấp bé, trên rễ có nhiều nốt sưng và nhiều vết thâm nâu, chóp rễ bị thối (Hình 2).

Theo Từ Thị Mỹ Thuận và Bùi Cách Tuyến (1999), một số giống xà lách của công ty Trang Nông (TN) bị tuyến trùng gây hại làm năng suất giảm đến 55,57 % so với năng suất thực tế của cây không bị bệnh bướu rễ.



**Hình 2: Rễ cây xà lách bị bướu rễ do tuyến trùng *Meloidogyne* spp. gây ra**

## 3.2 SINH TRƯỞNG

### 3.2.1 Chiều cao cây

Ở giai đoạn 35 ngày sau khi gieo (NSKG)- thu hoạch có sự khác biệt qua phân tích thống kê ở mức ý nghĩa 1% về chiều cao cây (dao động từ 21,27 - 33,63 cm), trong đó các giống TN 102, Dún vàng và SG 592 có xu hướng cao nhất (31,97 - 33,63 cm), và thấp nhất là giống TN 123 (21,27 cm) (Bảng 2).

### 3.2.2 Số lá trên cây

Tương tự như chiều cao cây, số lá trên cây của 6 giống xà lách cũng có sự khác biệt qua phân tích thống kê ở mức ý nghĩa 5% giai đoạn 35 NSKG, dao động trong khoảng 10,57 - 13,50 lá/cây. Trong đó TN 102, TN 05 và TN 123 có số lá cao tương đương nhau (12.63-13.5 lá/cây), cao hơn và khác biệt thống kê so với 3 giống còn lại (Bảng 2).

### 3.2.3 Kích thước thân lá

- Chiều dài lá: Chiều dài lá của 6 giống cải xà lách có sự khác biệt qua phân tích thống kê ở mức ý nghĩa 1% giai đoạn 35 NSKG (Bảng 2), dao động từ 17,4 - 24,0 cm, các giống Dún vàng (21,63 cm) và TN 102 (24,00 cm) cao hơn và khác biệt thống kê so với các giống còn lại, thấp nhất ở 2 giống TN 105 và TN 123.
- Chiều rộng lá: Có sự khác biệt qua phân tích thống kê ở mức ý nghĩa 1% về chiều rộng lá của 6 giống cải xà lách (Bảng 2) giai đoạn 35 NSKG, trong đó chiều rộng lá của các giống TN 102 (13,3 cm), Dún vàng (11,6 cm) và SG 592 (11,77 cm) cao hơn và khác biệt thống kê so với các giống còn lại, còn TN 123 có chiều rộng lá thấp nhất (7,06 cm).

Kích thước lá đóng vai trò quan trọng trong việc quang hợp cho cây, vì ánh sáng được hấp thụ chủ yếu ở lá (Papadopoulos, 1991), chúng trực tiếp ảnh hưởng đến năng suất cây vì nó là thông số sinh trưởng cơ bản đo lường khả năng quang hợp của cây (Edward, 2002). Ngoài kích thước lá thì số lượng lá trên cây cũng rất quan trọng trong việc nhận năng lượng ánh sáng mặt trời làm gia tăng cường độ quang hợp (Lê Văn Hòa và Nguyễn Bảo Toàn, 2004). Như vậy, giống TN102 có thể là giống cho năng suất sau này cao nhất bởi vì chiều cao cây cao nhất, có kích thước lá lớn nhất và số lá trên nhiều nhất, giống Dún vàng và SG cũng xấp xỉ.

**Bảng 2: Chiều cao cây, chiều dài lá, chiều rộng lá và số lá trên cây của 6 giống cải xà lách ở giai đoạn 35 NGKG tại trại Thực nghiệm Nông nghiệp, ĐHCT, tháng 2 - 4/2008**

Giống	Chiều cao cây (cm)	Số lá trên cây (lá/cây)	Chiều dài lá (cm)	Chiều rộng lá (cm)
TN 102	33,63 a	13,50 a	24,00 a	13,30 a
TN 105 (ĐC)	25,13 bc	12,63 a	17,40 c	10,77 b
TN 123	21,27 c	12,97 a	17,93 c	7,06 c
TN 160	26,93 b	10,70 b	21,13 b	10,93 b
DÚN VÀNG	32,03 a	10,70 b	21,63 ab	11,60 ab
SG 592	31,97 a	10,57 b	21,00 b	11,77 ab
F	**	*	**	**
CV. (%)	9,70	8,59	6,49	9,41

Những số trong cùng một cột có chữ theo sau giống nhau thì không khác biệt thống kê qua phép thử Duncan  
\*: mức ý nghĩa 5%; \*\*: mức ý nghĩa 1%.

- Đường kính gốc thân: Có sự khác biệt qua phân tích thống kê ở mức ý nghĩa 5% về đường kính gốc thân của 6 giống xà lách (Bảng 3) giai đoạn thu hoạch, giống TN 102 to nhất (7,28 mm), nhỏ nhất là các giống TN 160 (5,79 mm) và TN 105 (5,19 mm). Theo Trần Khắc Thi và Trần Ngọc Hùng (2003), đường kính gốc cũng là một chỉ tiêu để đánh giá cây sinh trưởng tốt hay xấu do gốc

thân là con đường duy nhất trực tiếp vận chuyển nước và dinh dưỡng cho thân lá. Như vậy đường kính gốc thân càng lớn, một phần nào đó biểu hiện cho cây sinh trưởng càng tốt, góp phần quan trọng vào việc tăng năng suất của cây sau này.

- Đường kính tán lá: Đường kính tán lá của các giống SG 592, Dún vàng, TN 160 và TN 102 dao động từ 31,50 - 32,99 cm, cao hơn và khác biệt ở mức ý nghĩa 1% so với 2 giống còn lại là TN 123 (23,44 cm) và TN 105 (26,02 cm) (Bảng 3).

Đường kính tán lá là kết quả của góc lá so với thân và chiều dài lá. Các giống TN 123 và TN 105 có chiều dài lá thấp nhất và góc lá cũng khá hẹp hơn so với các giống khác, do đó nên có đường kính tán không rộng bằng các giống khác.

Theo Mengel *et al.* (1982), trong các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất cây trồng thì chỉ số diện tích lá (LAI) đóng một vai trò không nhỏ. Mà LAI tùy thuộc vào nhiều yếu tố như giống cây trồng, cường độ ánh sáng, hình dạng lá... trong đó góc lá cũng đóng một vai trò khá quan trọng. Khi các lá che khuất lẫn nhau nhiều, ngoài số lá trên cây quá nhiều, còn có thể do góc của lá so với thân rất hẹp, dẫn đến đường kính tán của cây nhỏ, khả năng nở bụi cũng yếu, vì vậy dẫn đến năng suất của cây thấp. Như vậy, đường kính tán cây cũng là một trong những chỉ số góp phần gia tăng năng suất của cây.

**Bảng 3: Đường kính gốc và tán lá của 6 giống cải xà lách trồng tại Trại Thực nghiệm Nông nghiệp, Trường ĐHTC, tháng 2 – 4/2008**

Giống	Đường kính gốc (mm)	Đường kính tán lá (cm)
TN 102	7,28 a	31,50 a
TN 105 (ĐC)	5,19 b	26,02 b
TN 123	6,37 ab	23,44 b
TN 160	5,79 b	1,60 a
DÚN VÀNG	6,21 ab	31,74 a
SG 592	6,10 ab	32,99 a
F	*	**
CV (%)	12,35	8,8

Những số trong cùng một cột có chữ theo sau giống nhau thì không khác biệt thống kê qua phép thử Duncan

\*: khác biệt ý nghĩa 5%, \*\*: khác biệt ý nghĩa 1%.

### 3.3 THÀNH PHẦN NĂNG SUẤT VÀ NĂNG SUẤT

#### 3.3.1 Trọng lượng cây

- Trọng lượng tươi: có sự khác biệt qua phân tích thống kê ở mức ý nghĩa 1% về trọng lượng tươi (thân, lá) của 6 giống xà lách khi thu hoạch, dao động từ 20,40 - 43,07 g/cây, trong đó, giống xà lách TN 102 (43,07 g/cây) cao tương đương với Dún vàng (33,70 g/cây) và SG 592 (33,23 g/cây), cao hơn và khác biệt thống kê so với các giống TN 123 (20,40 g/cây), TN 105 (20,43 g/cây) và TN 160 (22,47 g/cây) (Bảng 4), trọng lượng cây là tổng hợp các yếu tố như chiều cao cây, số lá, chiều dài lá và chiều rộng lá. Do các giống TN 102, Dún vàng và SG 592 có tất cả các chỉ tiêu trên đều cao nên năng suất cây cao nhất.

- Trọng lượng khô: Hàm lượng chất khô trong 6 giống cải xà lách thí nghiệm không có sự khác nhau qua phân tích thống kê giai đoạn thu hoạch (biến thiên từ 5,0 - 5,5%) (Bảng 4). Điều này có nghĩa hàm lượng nước chứa trong cải khoảng từ 94,5 - 95%. Kết quả này phù hợp với báo cáo của USDA (2007), hàm lượng nước trong 100 g xà lách là 95,07%. Theo Milena *et al.* (2005), hàm lượng chất khô không chỉ ảnh hưởng bởi nguồn đạm cung cấp mà còn ảnh hưởng bởi yếu tố di truyền và yếu tố mùa vụ. Có lẽ vì thế mà xà lách trồng trong vụ Xuân Hè này có hàm lượng chất khô không khác biệt lắm so với so kết quả về hàm lượng chất khô của Đỗ Thủy Tiên và Trần Thị Hiền (2006).

### 3.3.2 Năng suất tổng và năng suất thương phẩm

- Năng suất tổng: Có sự khác biệt qua phân tích thống kê ở mức ý nghĩa 1% về năng suất tổng của 6 giống cải xà lách khi thu hoạch (Bảng 4), các giống xà lách Dún vàng, SG 592, và TN 102 cho năng suất từ 20,25 - 21,67 tấn/ha, cao hơn và khác biệt thống kê có ý nghĩa so với các giống TN 105, TN 160 và TN 123 (từ 11,64 - 13,69 tấn/ha).
- Năng suất thương phẩm: Năng suất thương phẩm của 6 giống xà lách có khác biệt ý nghĩa 1% qua phân tích thống kê ở thời điểm thu hoạch (Bảng 4). Kết quả hoàn toàn tương tự như năng suất tổng, các giống xà lách Dún vàng, SG 592 và TN 102 cho năng suất thương phẩm từ 17,83- 19,29 tấn/ha, cao hơn và khác biệt có ý nghĩa so với các giống còn lại (dao động từ 10,20- 11,60 tấn/ha).

Do năng suất cây là yếu tố tổng hợp từ các thành phần năng suất, các giống TN 102, Dún Vàng và SG 592 có trọng lượng trung bình cây cao nên chúng cho năng suất cao.

**Bảng 4: Trọng lượng tươi, trọng lượng khô, năng suất tổng, và năng suất thương phẩm của 6 giống cải xà lách trồng tại Trại Thực nghiệm Nông nghiệp, ĐHCT, tháng 2-4/2008**

Giống	Trọng lượng tươi (g/cây)	Trọng lượng khô (%)	Năng suất tổng (tấn/ha)	Năng suất thương phẩm (tấn/ha)
TN 102	43,07 a	5,2	21,67 a	19,29 a
TN 105 (ĐC)	20,43 b	5,1	11,64 b	10,20 b
TN 123	20,40 b	5,2	13,69 b	11,60 b
TN 160	22,47 b	5,0	12,10 b	10,20 b
DÚN VÀNG	33,70 a	5,3	20,25 a	17,83 a
SG 592	33,23 a	5,5	21,25 a	18,62 a
F	**	ns	**	**
CV. (%)	18,82	10,13	10,0	6,7

Những số trong cùng một cột có chữ theo sau giống nhau thì không khác biệt thống kê qua phép thử Duncan ns: không khác biệt tổng kê; \*\*: mức ý nghĩa 1 %.

## 3.4 MỘT VÀI CHỈ TIÊU VỀ PHẨM CHẤT

### 3.4.1 Độ Brix thịt lá

Không có sự khác biệt khi phân tích thống kê về độ Brix (hàm lượng chất rắn hoà tan) trong 6 giống cải xà lách ở thời điểm thu hoạch (Bảng 5), trong đó độ Brix của thịt lá dao động từ 2,2 - 2,7%. Theo báo cáo của USDA (2007), độ Brix của cải xà

lách ăn lá vào khoảng 2,79%, như vậy kết quả thu được cũng phù hợp với báo cáo. Theo Trần Thị Ba *et al.* (1999), độ Brix của giống bị chi phối bởi các yếu tố di truyền của giống và hàm lượng dinh dưỡng, tuy nhiên theo kết quả của Đỗ Thuỷ Tiên và Trần Thị Hiền (2006) cho rằng dinh dưỡng thủy canh cũng không làm thay đổi độ Brix của cải xà lách và cải ngọt đuôi phụng.

### 3.4.2 Màu sắc lá

Có sự khác biệt qua phân tích thống kê ở mức ý nghĩa 1% về màu sắc lá (chỉ số  $\Delta E$ ) của 6 giống xà lách giai đoạn thu hoạch (Bảng 5), màu sắc lá của các giống dao động từ 33,97 - 53,97, trong đó giống TN 102, TN 105, TN 123, Dún vàng và SG 592 có màu sắc lá tương đương nhau với  $\Delta E$  dao động trong khoảng từ 49,30 – 53,47, khác biệt thống kê so với giống TN 160 có  $\Delta E = 33,97$ . Sở dĩ có sự khác biệt của  $\Delta E$  là do giống TN 160 có màu đỏ nhạt, còn các giống còn lại có màu xanh đậm ( $\Delta E$  dao động từ 49,30 - 49,93), riêng TN 105 có màu xanh hơi nhạt hơn ( $\Delta E = 53,47$ ). Theo Lê Văn Hòa và Nguyễn Bảo Toàn. (2004) màu xanh của lá xà lách liên quan đến hàm lượng diệp lục tố (diệp lục tố a và b), còn màu đỏ lại do lượng anthocyanin trong lá quyết định. Hàm lượng và sự phân bố của các sắc tố trong lá, đặc biệt là anthocyanin, ngoài bị ảnh hưởng mạnh do di truyền còn bị ảnh hưởng bởi bóng râm và các giai đoạn phát triển của cây. Trong đó, bóng râm làm giảm sự tập trung của anthocyanin, làm cho màu đỏ của lá xà lách nhạt hơn, nhưng lại không gây ảnh hưởng đối với hàm lượng diệp lục tố trong lá, còn nhiệt độ thấp lại giúp cho màu đỏ của lá đậm hơn. Như vậy, có thể màu đỏ của xà lách trồng trong vụ Xuân Hè không đậm lắm do nhiệt độ ngày khá cao, lại được che bóng trong giai đoạn cuối nên màu sắc của lá không như màu sắc tiềm năng của giống.

**Bảng 5: Độ Brix thịt lá (%) và màu sắc lá ( $\Delta E$ ) của 6 giống cải xà lách trồng tại Trại Thực nghiệm Nông nghiệp, Trường ĐHTC, tháng 2 – 4/2008**

Giống	Độ Brix thịt lá (%)	Màu sắc lá ( $\Delta E$ )
TN 102	2,7	49,30 a
TN 105 (ĐC)	2,7	53,47 a
TN 123	2,5	49,83 a
TN 160	2,6	33,97 b
DÚN VÀNG	2,5	49,93 a
SG 592	2,2	49,70 a
F	Ns	**
CV. (%)	14,03	5,23

Những số trong cùng một cột có chữ theo sau giống nhau thì không khác biệt thống kê qua phép thử Duncan ns: không khác biệt thống kê.

### 3.4.3 Các chỉ tiêu về cảm quan

- Độ đắng của cây: Khi tiến hành thử độ đắng của 6 giống cải xà lách thí nghiệm bằng phương pháp “đánh giá cảm quan”, thì độ đắng của các giống xà lách dao động từ 1 - 2 điểm trong thang đánh giá 5 điểm (Bảng 6). Tất cả các giống xà lách thí nghiệm ngoại trừ TN 160 không đắng là (1 điểm) thì đều có vị “hơi đắng” (2 điểm). Độ đắng của xà lách ngoài do yếu tố di truyền gây ra. Khi thu hoạch xà lách nhiệt độ khoảng 28,5°C (theo số liệu của đài Khí tượng Thủy văn Cần Thơ), mà theo Ngô Quang Vinh (1999), xà lách chịu nhiệt trong khoảng từ 24 – 30°C, do đó xà lách có phần hơi đắng. Theo Trần Thị Ba *et al.* (1999), mùi

vị là một trong những đặc tính quan trọng để đánh giá sản phẩm nhưng ít ảnh hưởng đến giá trị mua bán sản phẩm. Có thể do đó nên độ đắng trên cải không ảnh hưởng lắm đến sức tiêu thụ của cải.

- Mùi thơm: Hầu hết các giống cải thí nghiệm khi đánh giá cảm quan đều được nhận định “không có mùi” (1 điểm), trừ giống SG 592 có phảng phất mùi thơm (2 điểm) (Bảng 6). Nếu giống cải vừa có mùi thơm vừa cho năng suất cao có thể mang hiệu quả kinh tế cao hơn.
- Độ dòn của lá: TN 123 và TN 160 được đánh giá là rất dòn khi tiến hành thử cảm quan (5 điểm). Các giống còn lại khá dòn (4 điểm) (Bảng 6). Tuy nhiên nếu giống quá dòn sẽ gây trở ngại cho quá trình thu hoạch vì bộ lá sẽ dễ bị tổn thương, nhất là đối với xà lách là giống rau thu lá.

**Bảng 6: Ghi nhận cảm quan về độ đắng, mùi thơm và độ dòn của 6 giống cải xà lách trồng tại trại Thực nghiệm Nông nghiệp, trường ĐHTC, tháng 2-4/2008**

Giống	Độ đắng	Mùi thơm	Độ dòn
TN 102	2	1	4
TN 105 (ĐC)	2	1	4
TN 123	2	1	5
TN 160	1	1	5
DÚN VÀNG	2	1	4
SG 592	2	2	4

*Thang điểm đánh giá cảm quan từ 1-5, trong đó 1 điểm là ở mức độ thấp nhất, và 5 điểm là ở mức độ cao nhất*

## 4 KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ

### 4.1 Kết luận

- Giống TN102 cho năng suất tổng (21,67 tấn/ha), năng suất thương phẩm (19,29 tấn/ha) rất cao, chiều cao cây (33,63 cm), số lá (13,5 lá/cây), kích thước lá (24,0 cm chiều dài và 13,3 cm chiều rộng), đường kính gốc thân (7,28 mm) và đường kính tán lá (31,5 cm) đều rất cao, đồng thời có tỉ lệ sâu bệnh thấp.
- Các giống Dún vàng và SG 592 có năng suất tổng (20,25 - 21,25 tấn/ha), năng suất thương phẩm (17,83 - 18,62 tấn/ha) cao tương đương với TN 102, chiều cao cây cao lần lượt 32,03 cm và 31,97 cm, số lá khá nhiều (10,70 và 10,57 lá/cây), chiều dài lá khá cao (21,63 cm và 21,00 cm), chiều rộng lá to (11,60 và 11,77 cm), đường kính gốc thân và đường kính tán lá đều cao, và tỷ lệ sâu bệnh cũng khá thấp.
- Các giống TN 105, TN 123, và TN 160 đều có sự sinh trưởng và năng suất thấp.

### 4.2 Đề nghị

Trồng cải xà lách trong vụ Xuân Hè tại Cần Thơ có thể dùng các giống TN 102, Dún vàng và SG 592 cho năng suất cao, sâu bệnh ít và thích hợp với điều kiện ở Cần Thơ.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Đỗ Thủy Tiên và Trần thị Hiền. 2007. Hiệu quả sáu loại dinh dưỡng thủy canh trên sự sinh trưởng và năng suất của cải ngọt đuôi phụng và xà lách tại hợp tác xã rau an toàn Quận



- Bình Thủy, Thành phố Cần Thơ, 2005 – 2006. Luận văn kỹ sư Trồng trọt. Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.
- Edward J.R. 2002. The new Salad crop revolution. Reprint from Trends in new crops and new uses. ASHS Press, Alexandria, VA. Internet.
- Fao Statistic. 2008. Website: <http://www.faostat.fao.org/>
- Lê Lương Tề. 2005. Giáo trình bảo vệ thực vật. Phần 2 chuyên khoa, dùng trong các trường trung học chuyên nghiệp. Nhà Xuất Bản Hà Nội. 329 trang.
- Lê Văn Hòa và Nguyễn Bảo Toàn. 2004. Giáo trình sinh lý thực vật. Trường Đại học Cần Thơ, Khoa Nông Nghiệp. 318 trang.
- Mengel, K. and E.A. Kirkby. 1982. Principles of plant nutrition. International. Potash Institute. Switzerland.
- Minela, D.D., C. Micila and A. D.D. Gordana. 2005. The effect of diferring Nitrogen rates, planting date and genotype on the dry matter content in lettuce. Article in Serbia. Traktori i pogonske masine. Vol. 10. No 2. (Abstract in the BetaScindeks 156:161). Website <http://www.scindeks.nbs.bg.ac.yu/clanak.php?issn=0354-9496&je=en&prv=1&zad=2&id=0354-94960502156D>
- Ngô Quang Vinh. 1999. Trồng rau tại vườn giai đình. Nhà Xuất Bản Mũi Cà Mau. 38 trang.
- Papadopoulos, A. P. 1991. Growing greenhouse tomato in soil and in soiless media. Ariculture Canada Ottawa.Ont. KIA 0C7.
- Trần Khắc Thi và Trần Ngọc Hùng. 2003. Kỹ thuật trồng rau sạch. Nhà Xuất bản Nông nghiệp Hà Nội.
- Trần Thị Ba, Trần Thị Kim Ba và Phạm Hồng Cúc. 1999. Giáo trình trồng rau Khoa Nông nghiệp, trường Đại học Cần Thơ, 199 trang.
- Từ Thị Mỹ Thuận và Bùi Cách Tuyến. 1999. Điều tra thành phần và dân số tuyến trùng ký sinh trên rau xà lách (*Lactuca sativa* L.) ở một số vùng thuộc Tp. Hồ Chí Minh. Tập san KHKT Nông Lâm nghiệp, số tháng 9/1999. Trang 11-15.
- United States Department of Agriculture. 2007. Website: <http://www.usda.gov/>