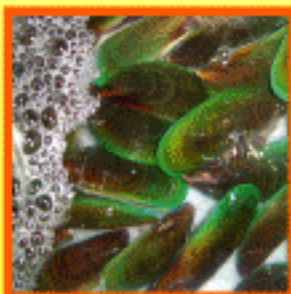




## 5-Lưu giữ tôm mẹ

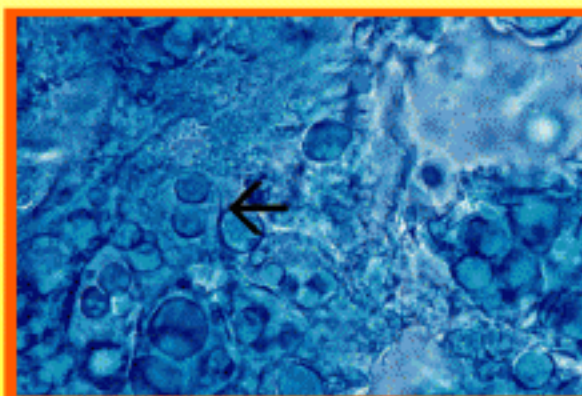
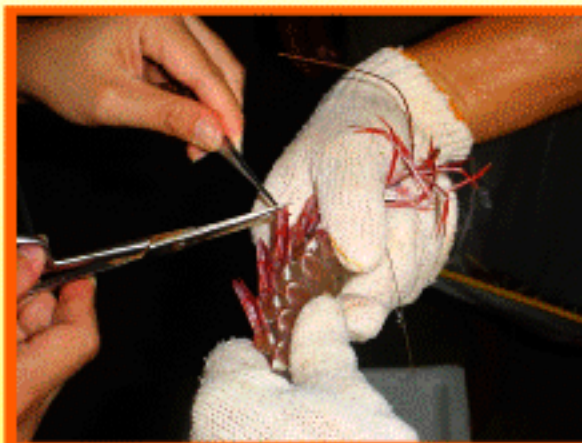
- Nên nuôi mỗi con một bể, hoặc 2-3 con/m<sup>2</sup> với tôm đã được xét nghiệm sạch bệnh.
- Thay nước 200-300%/ngày bằng dòng nước chảy.
- Duy trì các thông số môi trường nước: nhiệt độ 27-29°C, độ mặn: 30-35ppt, NH<sub>3</sub> & NO<sub>2</sub> < 1ppm.
- Cho tôm ăn bằng thức ăn chất lượng cao tươi sống như giun nhiều tơ (giời/nước), mực, các loại nhuyễn thể 2 vỏ, artemia trưởng thành, thức ăn viên dành cho tôm mẹ. Làm giàu thức ăn với các loại vitamin A (0,2g/kg), C (2g/kg), E (0,2g/kg) và astaxanthin (hoặc paprika). Lượng thức ăn bằng 25-26% trọng lượng tôm, chia làm 6-8 bữa. Ốc mượn hồn là thức ăn rất tốt cho tôm nhưng chúng lại có nguy cơ mang vi rút đốm trắng. Loại bỏ thức ăn thừa trước khi cho ăn.
- Thường xuyên kiểm tra tôm, tắm tôm trong formalin 30-50ppm (có sức khí mạnh) khi có bám bẩn hoặc đen mang.
- Loại bỏ (tách riêng) ngay những con có các vết đen trên thân, đốm trắng lớn trên cơ, đỏ thân, đỏ mang.



## 6-Những xét nghiệm sâu hơn

Hiện nay ở Việt Nam rất khó có thể xét nghiệm tôm mẹ trước khi mua, nhưng vì lợi ích lâu dài của người làm giống và cả của người buôn bán, tôm bố mẹ khi về đến trại phải được xác định là sạch bệnh (ít nhất là với vi rút đốm trắng và MBV).

Cách thực hiện: Cắt một mảnh chân bơi hoặc (hoặc đuôi) cho vào cồn 90° (không dùng cồn có màu) để kiểm tra vi rút đốm trắng bằng thiết bị PCR. Sát trùng vết cắt bằng dung dịch PVP iodine. Lấy mẫu phân tôm mẹ cho vào chai nước biển sạch để kiểm tra MBV (cả HPV và BMNV) nếu có điều kiện tài chính và thiết bị bằng cách nhuộm xanh malachite hoặc H & E.



## QUẢN LÝ THỰC HÀNH TỐT (BMP) CHO NGƯỜI MUA BÁN/VẬN CHUYỂN

# TÔM MẸ



**Tôm mẹ** tốt là yếu tố quan trọng cho sự thành công của một đợt sản xuất, trong khi đó nguồn cung cấp tôm sú mẹ hiện vẫn hoàn toàn phụ thuộc vào đánh bắt ngoài tự nhiên. Vì vậy khi đi đánh bắt, lưu thông, phân phối tôm mẹ cần hết sức cẩn thận tránh làm tôm bị sốc và bị thương đồng thời hạn chế tối đa việc lây nhiễm bệnh.

### 1-Hướng dẫn chung

- Luôn sục khí để duy trì oxy ở mức bão hòa > 5ppm. Giảm thiểu việc sờ, mó, bắt tôm bố mẹ.
- Nước biển sử dụng trong suốt quá trình vận chuyển và lưu giữ phải là nước sạch, có độ mặn cao, tốt nhất là được lọc kỹ và xử lý qua đèn cực tím hoặc ozone hoặc cả hai.
- Luôn luôn giữ riêng từng con tôm mẹ trong suốt cả quá trình vận chuyển và lưu giữ, nếu phải nhốt chung thì chỉ nhốt với một nhóm càng ít càng tốt (kể cả khi vận chuyển gần).
- Các loại dụng cụ dùng để lưu giữ và vận chuyển tôm như thùng, dây, đá khí... phải được rửa sạch, khử trùng trước và sau mỗi lần sử dụng để tránh lây nhiễm mầm bệnh. Các bao nylon chỉ dùng một lần.
- Ghi chép cẩn thận và lưu giữ các số liệu (kể cả nguồn gốc tôm mẹ) để khi cần có thể kiểm tra lại.



### 2-Tuyển chọn tôm mẹ

- Kích thước: mặc dù khó, nhưng nên chọn tôm mẹ có trọng lượng >200 g, dài (từ đầu chùy đến cuối đuôi) > 28 cm.
- Ngoại hình: khoẻ mạnh, sáng bóng (không có những đốm đen hoặc đỏ trên thân), mang sạch sẽ, còn đầy đủ các phần phụ, không bị xây sát, không bị dính bẩn.



### 3-Vận chuyển (áp dụng cho vận chuyển xa, thời gian vận chuyển dài)

- Chuẩn bị kỹ để giảm thiểu thời gian vận chuyển, và chỉ vận chuyển vào lúc mát trời.
- Ngừng cho ăn 12 giờ trước khi vận chuyển đi xa.
- Chỉ vận chuyển những con cứng vỏ.
- Lắp 1 ống nhựa trên chùy đầu của tôm mẹ.
- Mật độ vận chuyển: mỗi túi một con, nhiều nhất là 2 con nhưng mật độ < 500g/ 10lit nước với tôm đã qua xét nghiệm sạch bệnh.
- Xử lý nước với 10 ppm EDTA để khử kim loại nặng, 1g/lit than hoạt tính để giảm NH<sub>3</sub>, NO<sub>2</sub> và 10 ppm dung dịch đệm HCl III để ổn định pH.

- Dùng túi nylon 2 lớp, cho nước vào 1/3 túi, bơm oxy vào 2/3 túi còn lại, nếu vận chuyển trên 24 giờ thì phải thay oxy.
- Các túi được đặt trong thùng xốp và duy trì nhiệt độ 18-22°C nếu thời gian vận chuyển trên 6 giờ và tránh để ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp vào bao.



### 4-Thuần hoá tôm bố mẹ

- Khu vực thuần hoá tôm phải riêng biệt với các khu vực sản xuất khác của trại sản xuất giống. Tôm mẹ phải giữ tại đây cho đến khi biết chắc là sạch bệnh.
- Nước ở các bể lưu giữ phải được chuẩn bị trước 1 ngày và điều chỉnh để phù hợp với nước dùng trong vận chuyển.
- Thả túi đựng tôm vào trong bể, sau 30 phút mới mở dây và cho 1 dây khí vào trong túi.
- Từ từ thêm nước bể vào đáy túi (30-60 phút)
- Nhẹ nhàng bắt từng con tôm mẹ ra và tắm bằng dung dịch 100ppm povidone iodine trong 1 phút rồi thả lại vào bể.
- Điều chỉnh nhiệt độ nước trong bể lên ngang bằng với nước trong trại (không quá 1°C/ giờ).
- Cho ăn ngay bằng thức ăn có chất lượng cao.