បច្ចេកទេសបណ្តុះផ្សិតអំបោះ ផ្សិតខ្យង និងផ្សិតចំបើង

នាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ

ឧបត្ថម្ភ ៖ **គម្រោងជំរុញផលិតកម្មស្បៀង**
នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម
ឆ្នាំ ២០១៦

មាតិកាអត្ថបទ

បច្ចេកទេសបណ្តុះផ្សិតអំបោះ និងផ្សិតខ្យង............1

១. សេចក្តីផ្តើម............1

២. ការជ្រើសរើសទីកន្លែងសង់រោង............1

៣. ការសាងសង់រោងបណ្តុះផ្សិត............2

៤. ការជ្រើសរើសវត្ថុធាតុដើម............2

៥. សម្ភារៈប្រើប្រាស់............3

៦. រូបមន្តល្បាយផ្សំ............3

៦.១. ការផលិតអំពីអាចម៍រណា............3

៦.២. វិធីលាយវត្ថុធាតុផ្សំដោយមិនចាំបាច់ផ្អាប់............3

៦.៣. វិធីផ្អាប់វត្ថុធាតុផ្សំ............4

៦.៤. វិធីច្រកល្បាយផ្សំបញ្ចូលក្នុងថង់............4

៧. វិធីចំហុយល្បាយផ្សំ............5

៨. ការបញ្ចូលមេផ្សិត............6

៨.១. សម្ភារៈសម្រាប់បញ្ចូលមេផ្សិត............6

៨.២. វិធីបញ្ចូលមេផ្សិត............6

៩. ការបង្កុំក្នុងរោង............6

១០. ការតម្រៀបព្យួរដុំល្បាយផ្សំ............7

១០.១. សម្ភារៈប្រើប្រាស់ក្នុងរោងបណ្តុះ............7

១០.២. របៀបព្យួរដុំល្បាយផ្សំ............7

១១. វិធីថែទាំដុំផ្សិតក្រោយការប្រមូលផល............8

១២. កត្តាចង្រៃ ជម្ងឺ និងការការពារ............8

១២.១. សត្វល្អិត............8

១២.២. ពីងពាង............9

១២.៣. ជន្លូង............9

១២.៤. ខ្យង............9

១២.៥. កណ្តៀរ............9

១២.៦. ពពួកផ្សិតទ្រីកូឌែម៉ា............10

១២.៩. ផ្សិត Penicillium spp (ផ្សិតប៉េនីស៊ីល្យូម)............10

១៣. ការកែច្នៃផ្សិតសម្រាប់រក្សាទុកបានយូរ............10

១៣.១.ការសម្ងួត............10

១៣.២. ជ្រក់ផ្សិត............11

បច្ចេកទេសបណ្តុះផ្សិតចំបើង 12

១. សេចក្តីផ្តើម 12

១.១. លក្ខណៈទូទៅ 12

១.២. សារធាតុចិញ្ចឹម 12

១.៣. លក្ខណៈជីវសាស្ត្រ 13

២. របៀបបណ្តុះបែបសាមញ្ញ(មិនចំហុយ) 14

២.១. ការជ្រើសរើសទីកន្លែង 14

២.២. ការត្រៀមសម្ភារៈ និងវត្ថុធាតុដើម 14

២.៣. ការរៀបចំដីធ្វើរង 15

២.៤. ការរៀបចំបណ្តុះផ្សិត 16

២.៥. ការថែទាំ 17

៣. របៀបបណ្តុះដោយចំហុយចំណីផ្សិត 18

៣.១. វត្ថុធាតុផ្សំ 18

៣.២. សម្ភារៈ 18

៣.៣. ការលាយវត្ថុធាតុផ្សំដុំល្បាយ 19

៣.៤. ការរៀបចំដុំល្បាយបណ្តុះផ្សិត 20

៣.៥. ការចំហុយដុំល្បាយបណ្តុះផ្សិត 21

៣.៦. ការបញ្ចូលមេផ្សិត ទៅក្នុងដុំល្បាយបណ្តុះ 22

៣.៧. ការរៀបចំដុំល្បាយបណ្តុះក្នុងរោង 22

៤. កត្តាចង្រៃ សត្វល្អិត ជម្ងឺ និងការគ្រប់គ្រង 23

៤.១. ការកំចាត់សត្វល្អិតនៅក្នុងដី 23

៤.២. ជម្ងឺ 25

៥. ការប្រមូលផល 28

៦. ការកែច្នៃផ្សិត 29

ឯកសារយោង 30

អារម្ភកថា

សៀវភៅឈ្មោះជាភាសាខ្មែរនិងភាសាអង់គ្លេសអមដោយរូបភាពរបស់ដំណាំបន្លែ នៃគ្រួសារនីមួយៗក្នុងប្រទេសកម្ពុជានេះត្រូវបានប្រមូលផ្តុំ និងរៀបរៀងឡើងដោយនាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្មនិងដំណាំរួមផ្សំនៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម។

សៀវភៅនេះមានបំណងផ្តល់ជូនអ្នកអាននូវ គំនិតខ្លះៗដែលយើងខ្ញុំបានចងក្រងឡើងវិញនូវឈ្មោះដែល អមដោយរូបភាពដើម្បីមិត្តអ្នកអានងាយយល់។ ដោយយោងទៅលើការខ្វះខាតឯកសារជាភាសាខ្មែរនិងដោយឯកសារដែលមាននាពេលបច្ចុប្បន្ននេះច្រើនជាភាសាបរទេសដែលធ្វើឱ្យសិស្សនិស្សិត និងអ្នកមើលមានការលំបាកយល់ ឬមិនអាចយល់បានតែម្តងដូចនេះ ទើបនាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្មនិងដំណាំរួមផ្សំ នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្មបានផ្តួចផ្តើមទាំងគំនិតនិងផ្តល់ទាំងថវិកាដើម្បីរៀបចំសៀវភៅនេះឡើង។

សៀវភៅនេះមិនបានធ្វើអត្ថាធិប្បាយឱ្យបានពិស្តារច្រើនពីប្រភេទដំណាំនីមួយៗ នោះទេប៉ុន្តែវាបានរៀបរាប់នូវឈ្មោះនិងរូបភាពគោលសំខាន់ៗលើដំណាំបន្លែក្នុងប្រទេសកម្ពុជាដែលប្រជាកសិករធ្វើការដាំដុះនាពេលបច្ចុប្បន្ន។ សៀវភៅនេះនៅមានការខ្វះចន្លោះមួយចំនួនដែលនាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្មនិងដំណាំរួមផ្សំនឹងបំពេញបន្ថែមឬក៏កែលម្អនៅពេលអនាគតស្របតាមបរិបទបច្ចេកវិទ្យាជឿនលឿនព្រមទាំងទទួលបាននូវព័ត៌មាន ឬ ទិន្នន័យផ្សេងៗពីការសិក្សាស្រាវជ្រាវបន្ថែមទៀត។

នាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្មនិងដំណាំរួមផ្សំសង្ឃឹមថាសៀវភៅនេះនឹងបានចូលរួមជាជំនួយខ្លះៗចំពោះអ្នកអានសម្រាប់ជាប្រទីបឬជាពុទ្ធិផ្ទាល់ខ្លួនឬសម្រាប់អប់រំផ្សព្វផ្សាយបន្ត។

ជាមួយគ្នានេះក៏សូមថ្លែងអំណរគុណយ៉ាងជ្រាលជ្រៅ ចំពោះថ្នាក់ដឹកនាំនៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្មដែលបានជំរុញអោយមានការបោះពុម្ពនេះឡើង។

សូមថ្លែងអំណរគុណចំពោះថ្នាក់ដឹកនាំ និងមន្ត្រីរបស់នាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្មនិងដំណាំរួមផ្សំដែលបានជួយជ្រុំជ្រែងផ្តល់ជាគំនិតយោបល់ដើម្បីកើតចេញជាសៀវភៅនេះឡើង។

រាជធានីភ្នំពេញ, ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០១៦

អគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

ម.ព.ឯ.ក AIDOC
Code: 244-020
Date:
Donated by:

បច្ចេកទេសបណ្ដុះផ្សិតអំបោះ និងផ្សិតខ្យង

១. សេចក្ដីផ្ដើម

ផ្សិតជាប្រភេទរុក្ខជាតិម្យ៉ាងដែលមានអាហាររូបត្ថម្ភខ្ពស់សម្រាប់ទ្រទ្រង់សុខមាលភាពមនុស្ស និងជាពិសេសវាជាប្រភេទដំណាំដែលឆាប់បានផល។ ហើយផលិតផលទាំងនោះនឹងជួយបង្កើនប្រាក់ចំណូលក្នុងគ្រួសារកសិករ។ ផ្កាផ្សិតមានរសជាតិស្រាល ឆ្ងាញ់ ហើយសំបូរដោយសារធាតុចិញ្ចឹម។ ផ្កាផ្សិតស្រស់មានប្រូតេអ៊ីន ៣ ទៅ ៤% ហើយមានអាមីណូអាស៊ីត ១៨ប្រភេទ។ លើសពីនេះទៅទៀត វាមានផ្ទុកនូវវីតាមីនបេ វីតាមីនសេ នីកូទីណេត និងសារធាតុរ៉ែដូចជា ដែក ម៉ង់កាណែស ស័ង្កសី និងម៉ាញ៉េស្យូម។ ការស្រាវជ្រាវបានបង្ហាញថាវាអាចកាត់បន្ថយជាតិខ្លាញ់ និងបញ្ចៀសជម្ងឺសំពាធឈាមឡើងខ្ពស់ ជម្ងឺបេះដូង និងសសៃឈាម។ សារធាតុប៉ូលីសាការីតក្នុងផ្សិតអាចជួយបង្កើនសមត្ថភាពប្រព័ន្ធភាពស៊ាំរាងកាយ។

ផ្សិតអំបោះ

ផ្សិតខ្យង

២. ការជ្រើសរើសទីកន្លែងសង់រោង

ជាទូទៅផ្សិតច្រើនដុះនៅលើកំទេចឈើដែលពុករលួយនៅក្នុងលក្ខ័ណ្ឌអាកាសធាតុ (សំណើម និងកំដៅ) សមស្របទៅតាមប្រភេទផ្សិតនីមួយៗ។ ផ្សិតអំបោះ និងផ្សិតខ្យងអាចធ្វើការបណ្ដុះបាននៅលើល្បាយផ្សំពីកំទេចឈើលាយជាមួយសារធាតុរ៉ែមួយចំនួនទៅតាមរូបមន្ត ដែលបានសិក្សាស្រាវជ្រាវអំពីដំណើរការលូតលាស់របស់ផ្សិតជា លក្ខណៈធម្មជាតិ។

ទីកន្លែងសម្រាប់សង់រោងបណ្ដុះផ្សិតអំបោះត្រូវមានលក្ខណៈដូចជា៖

- ដីទួលមិនលិចទឹក ហើយនៅក្បែរលំនៅដ្ឋាន
- មានប្រភពទឹកស្អាតសម្រាប់ប្រើប្រាស់
- បរិយាកាសជុំវិញល្អប្រសើរ
- ផ្ទៃដីជុំវិញវាលទូលាយ និងមានចង្អូរសម្រាប់បង្ហូរទឹក

- ផ្ទៃបាតរោងត្រូវចាក់ខ្សាច់កំរាស់ ១០សង្ទីម៉ែត្រ (១តឹក) ដើម្បីទឹកជ្រាបលឿន និងរក្សាសំណើមក្នុងរោង អោយមានភាពត្រជាក់ល្អ។

៣. ការសាងសង់រោងបណ្តុះផ្សិត

- រោងផ្សិតអំបោះមានទំហំប្រែប្រួលទៅតាមតម្រូវការនៃចំនួនថង់ដុំល្បាយដែលត្រូវរៀបចំបណ្តុះ។
- ទំហំរោងផ្សិតសម្រាប់រៀបចំបណ្តុះចំនួន ៥០០០ថង់ ដុំល្បាយត្រូវមានទំហំ ៥ម៉ែត្របួនជ្រុង និងកំពស់ ជញ្ជាំង ប្រវែង ២ម៉ែត្រកន្លះទៅ ៣ម៉ែត្រ (៥ម X ៥ម X ២,៥ម - ៣ម)។
- ដំបូលរោងស្លឹកត្រូវប្រក់ស្លឹកត្នោត ឬ ស្បូវ និងជញ្ជាំងបាំងស្លឹកស្បូវ ឬ បាំងក្រណាត់។

៤. ការជ្រើសរើសវត្ថុធាតុដើម

វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ដាំផ្សិតអំបោះមាន : អាចម៍រណាដើមកៅស៊ូ ឬ ប្រភេទឈើដែលមានសាច់ទន់ដូចជា អាចម៍រណាដើមស្វាយដើមដំឡូងឈើ ចំបើង ស្នូលពោត អង្កាមគ្រាប់កប្បាសជាដើម។

អាចម៍រណា

ចំបើង

អង្កាមគ្រាប់កប្បាស

ស្នូលពោត