



ក្រសួងការសំគាល់ និងរោគ  
នាយកដ្ឋានស្តីពីរដ្ឋបាល និងនេជ្ជកម្ម

## បច្ចេកទេស ជំថែកវិទ្យាពាណិជ្ជកម្ម



ត្រូវបានបញ្ជាផ្ទៃ: នាយកដ្ឋានស្តីពីរដ្ឋបាល និងនេជ្ជកម្ម  
នាយកដ្ឋានសាករប្បុកម្ម និងជំណាក់រម្យមួយ នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

ឧបត្ថម្ភការបោះពុម្ពប៉ាយ៍: ក្រសួងកសិកម្ម ភ្នំពេញ និងនេជ្ជកម្ម



ស្រែពន្លេ

ស្តីពី

បច្ចេកទេសជាប់លាសីមានរាជ

គ្រែចង់បោយ

នាយកដ្ឋានធ្វូនុញ្ញកសិកម្ម សហគមជាមួយ

នាយកដ្ឋានសាករយ្យកម្ម និងជំនាញមួយ នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

លោកស្រី លី ស៊ុខ ២០០០ ថ្ងៃ

ឧបត្ថម្ភការបោះពុម្ពជាយ៍: ក្រសួងកសិកម្ម ភ្នំពេញ និងសាករយ្យ

រក្សាសិទ្ធិជាយ៍: នាយកដ្ឋានធ្វូនុញ្ញកសិកម្ម





## មាតិកា

	ទំន់
I. សេចក្តីផ្តើម .....	១
II. ប្រភពដើម .....	២
១. សារ: ប្រយោជន៍របស់ខ្លឹមបាកំង .....	៣
១.១ សារ: ប្រយោជន៍របស់ខ្លឹមបាកំងចំពោះសុខភាព .....	៣
III. ស្ថានភាពហិស្សាន .....	៦
IV. បច្ចេកទេសជាំងុះជំណាំខ្លឹមបាកំង .....	៧
១. ការធ្វើសវិសពុជ .....	៨
២. ការធ្វើសវិសដី .....	៩
៣. រដ្ឋវកាលជាំងុះ .....	៩
៤. ការរៀបចំដី .....	៩
៤. ១ រៀបចំធ្វើតាមបណ្តុះកូន .....	១០
៤. ២ រៀបចំសាប បុរាណ៖គ្រាប់ .....	១០
៤. ៣ រៀបចំប្រើប្រាស់ជីលីជំណាំខ្លឹមបាកំង .....	១១
៤. ៤ រៀបចំជាំងុះ .....	១៣
V. ការថែទាំ .....	១៤
១. ការផ្តាច់ស្រួល .....	១៦
២. ការគ្រឿងដ្ឋាន និងកំពាត់ស្រួល .....	១៧
VI. អំពីសត្វលិក និងជំងឺ .....	១៨
១. សត្វលិកចំពោះ .....	១៨
២. ជំងឺ .....	២០
VII. ការប្រមូលដុល .....	២២
VIII. ការថែរក្សាទុក .....	២២
១. បច្ចេកទេសនៃការប្រមូលដុល .....	២៣
២. ការសំភាពក្រាយពេលប្រមូលដុល .....	២៣
៣. ការធ្វើសវិសមើម .....	២៣
៤. ការសង្គែងសម្រាប់សុកទុកមើម .....	២៤
៥. ការថែទាំនៃពេលសុកទុក .....	២៤





# សាសនាថ្មីប៊ែងជិតសេវាទនោះ

## សិទិជ្ជជាហីមជាកំណែ

### I. គីប្រឹក្សាចូលយោបល់:

១. បណ្តិត	បើរាល បណ្តុះបាន	អតិថិជ្ជកម្មកសិកម្ម
២. បណ្តិត	ថែវ ថិតា	នាយកដ្ឋានធ្វើឲ្យជាយកសិកម្ម
៣. លោក	ចុ ពុខ្នា	នាយកដ្ឋានសាករប្បកម្ម និងជំណាកំរូមធ្វើ
៤. លោក	គិត ចាក់រា	នាយកដ្ឋានធ្វើឲ្យជាយកសិកម្ម

### II. អ្នករៀបចំរៀង:

១. លោក	ជាន ទួច	នាយកដ្ឋានធ្វើឲ្យជាយកសិកម្ម
--------	---------	----------------------------

### III. អ្នកស្រែរដ្ឋាន:

ក្រុមអ្នកបច្ចេកទេសពិសោធន៍យុទ្ធបន្ថែម ស្ថានីយ៍ពិសោធន៍យុទ្ធបន្ថែមក្នុងក្រោមក្រោម:

### IV. ក្រុមការងារគ្រប់គ្រង់ពិនិត្យ និងរៀបចំរៀង:

១. លោក	គេន សំឡាត	នាយកដ្ឋានសាករប្បកម្ម និងជំណាកំរូមធ្វើ
២. លោក	ជន ប្រុន	នាយកដ្ឋានសាករប្បកម្ម និងជំណាកំរូមធ្វើ
៣. លោក	គិត ចាក់រា	នាយកដ្ឋានការពារដំណាំ អនាម៉យ និង កុតុមអនាម៉យ
៤. លោក	ចុ ចិន	នាយកដ្ឋានធ្វើឲ្យជាយកសិកម្ម
៥. លោក	ឈុន សុខុំក្រុង	នាយកដ្ឋានធ្វើឲ្យជាយកសិកម្ម ។





## I. សេចក្តីផ្តើម

បច្ចុប្បន្នប្រជាកសិករនៅទូទាត់ទាំងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ពីទៅនៃ  
មានការដំបូះដំណាំខ្លឹមបាតាកំងជាលក្ខណៈទូលំទូលាយនៅឡើយទេ។  
ខ្លឹមបាតាកំងដែលយើងបរិភោគសញ្ញាដែលត្រួតព្រឹងនាំចូលមកពីប្រទេសជិត  
ខាង។ មួលហេតុដោយសារខ្លឹមបាតាកំងពីបាតកដំណានពួកដំណាំខ្លឹមទាំង  
អស់ លើសពីនេះទៀត ការដំបូះរបស់ប្រជាកសិករប្រើប្រាស់នូវ  
បញ្ហា ដាប់ចិត្តដោយដំណាំសត្វលូតបំផ្តាល់ និងខ្លះខាតនូវបច្ចេកទេស ព្រម  
ទាំងកត្តាយមួយចំនួនដោយទៀត។



ដើម្បីដំនួយ ធម៌  
ប្រជាកសិករ ក្នុងការ  
ដំបូះ ដំណាំខ្លឹមបាតាកំង  
ឱ្យទូលាន ដោតដំយ  
នាយកដ្ឋានធម្មោះធម្មោះ  
កសិកម្ពុ សហការជ  
មួយនាយកដ្ឋានសាក  
របៀប និងដំណាំរមួយ

និងនាយកដ្ឋានការពារដំណាំ អនាម័យ និងភូតតាមអនាម័យ នៃអគ្គិ  
នាយកដ្ឋានកសិកម្ពុ បានរៀបចំចែងក្រោងក្នុងសៀវភៅបច្ចេកទេស ស្ថិអំពី  
ដំណាំខ្លឹមបាតាកំងនេះឡើងដើម្បីដំនួយស្ថានតី ផ្ទុកបច្ចេកទេសដូចនេះ  
ប្រជាកសិករឱ្យចេះដំបូះ ដំណាំខ្លឹមបាតាកំងស្របតាមបច្ចេកទេសថ្មី។ ដែល  
អ្នកភាពដំនាថានពីសោធន៍ស្រាវជ្រាវ។

## II. រូបតាមប្រវត្តិ

ខ្លឹមបាតាកំង ជាដំណាំដែលមានរសជាតិ និងក្នុងប្រហេរខ្ពស់  
ដំណាំនេះទៀត។ ដោយសារគុណសម្រាតិល្អរបស់វា ទើបធ្វើឱ្យគេនិយម





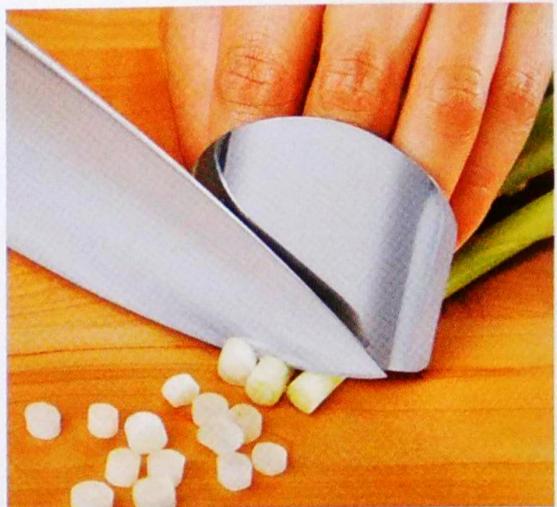
ចូលចិត្ត តាំងពីយុរិលដែលសមកហើយនៅលើពិភពលោក ។ គេអាចប្រើប្រាស់វាតាន ដោយយកស្តីកខ្លឹមបាកំងមកប្រើជាបន្ទូលសែស់ មួយប្រភេទយ៉ាងសំខាន់សម្រាប់បំផើការហូបចុករបស់មនុស្សនឹងមើលចាស់មកដើរគ្រៀងទេស។ ដំណោះស្រាយនៅក្នុងប្រព័ន្ធអីតុតាលី ចិន កូវ និងឥណ្ឌាត

ក្នុងអំបូរីមនេះ ត្រូវបានគេអធិប្បាយថា វាមានប្រភពកំណើតនៅបៀកខាងកើតនៃប្រទេសអូរ៩ តាមការសិក្សា និងស្រាវជ្រាវរបស់លោក VAVILOV ១៩៤១ ។ ប្រភេទក្នុងជាតិអំបូរីមានជាង ៨០ ប្រភេទត្រូវបានគេយកទៅដំឡើងទុក សម្រាប់ការសិក្សាស្រាវជ្រាវនៅមជ្ឈមណ្ឌលខុសទៅ ដូចជានៅអីរូបខាងកើត តីនៅមជ្ឈមណ្ឌលសូវី នៅអាប្រើកខាងជើង នៅអាសី និងមួយចំនួនឡើត គេយកវាទៅដំនិងរក្សាទុកនៅបៀកខាងអាមេរិកខាងជើង ជាពិស់សតិក្នុមត្រូវការធាតុអាកាសត្រជាក់ខ្សោះ នេះបើតាមការកត់ត្រារបស់លោក zeven លោក zhukovsky 1975 និងតាមកំណត់ហេតុកត្រារបស់លោក Linnaeus ក្នុងឆ្នាំ ១៧៥៣ ក្នុមក្នុងជាតិនេះមានមិនលើសពីពាហ ក្នុម ដើម្បីតែលើកយកមកសិក្សា។ ខ្លឹមបាកំងមានឈ្មោះធម្មតាបោចា Onion ឈ្មោះវិទ្យាសាល្ត Allium cepa វាស្តីតនៅក្នុងត្រូវសារ Amarylli daceae ។ ដំណោះស្រាយស្តីកលក្នុណា៖កងជាបំពង់មួល នៅឆ្នាំស៉ី ត្រូវ ដើម្បីរបស់វារីក ធ្វើឱ្យនៅពេលអាយុកាន់តែប្រើប្រាស់ចោរ ជាប្រភេទដំណោះស្រាយ ប្រសិរី មានតែប្រសិរីយ៉ាង លួតលាស់





យ៉ាងសកម្ម តើបិរាណចានដូចគីល់ ហើយមិនពេលចាស់ នៅពេល  
ទីតួបិរាណដើម ស្ថិក ធ្វើជាប្រភេទខ្លះនៅ។



## ១. សារប្រយោជន៍របស់ខ្លឹមបាកំង

ខ្លឹមបាកំងសម្បរទៅដោយវិតាមីន និងជាតិកាលសូមដែលអាច  
ឱ្យមនុស្សមានសុខភាពមំបូន និងកម្លាំងខ្សោយភ្លាត់។ គេអាចយកខ្លឹមបាកំង  
ទៅធ្វើជាមួយអាហារដូចជាយកទៅឆាន់ ស្រារ ឆ្នាំ ឬធ្វើនៃសម្បរភាពរាល់។

### ១.១ សារប្រយោជន៍របស់ខ្លឹមបាកំងចំណោះសុខនាត

~ ធ្វើឱ្យសុខភាពមាត់ដេញល្អ។ ខ្លឹមបាកំងជារៀយន្តត្រូវបានគេ  
ប្រើសម្រាប់ បង្ការការពុកដេញ និងការចែងចាយក្នុងមាត់។ ការទំនាក់  
ខ្លឹមបាកំងនៅ ក្នុងរយៈពេលពី ២ ទៅ ៣នាទី គឺអាចសម្រាប់នូវរកល់ប្រកេទ  
មេភោគទាំងឡាយណា ដែលមាននៅក្នុងមាត់របស់យើង។

~ ជួយព្យាបាលនូវដំនឹះបេះដួង ធ្វើឱ្យសិសិទ្ធិសែលយាមស្ថិជំ ដោយ  
ការពារមិនឱ្យការសិកាត្រាប់ឈាមក្រហម បង្កើតជាបុក្សិកបាកំង។ ការ  
កកស្បែះទាំងនេះ អាចធ្វើឱ្យបេះដួងអ្នក កែតមាននូវភាពមិនប្រក្រតិ៍ ឬ  
មាននូវដំនឹះសិសិទ្ធិសែលយាមបេះដួងបាន។

~ ធ្វើឱ្យសែរកត្តិថ្នា ទីកខ្លឹមបាកំង លាយជាមួយនឹងទីកយុំ ឬ





## ប្រជុលីវ គីជាធិសចិស្សប្រសើរសម្រាប់ព្យាបាលដំនឹងមុន។



❖ អាចព្យាបាលនូវរកល់ការក្នុកា ការប្រើប្រាស់នូវល្អាយស្មើរត្រា រាងទីកខ្លឹមបាកំង និងទីកយុំ គីជាធិសចិស្សអាការ៖ ឃើបំពង់ក និងបញ្ញាន់ការក្នុករបស់អ្នក មានភាពធ្វើរសាល។

❖ ជាធិសចិស្សម្រាប់ផ្ទួយបន្ទាបជាតិសរបស់សត្វលិតា អ្នកអាចលាបនូវទីកខ្លឹមបាកំង ដើម្បីផ្ទួយបន្ទាយនូវការឃើបំពង់ក ដើម្បីកើតមានដោយសារយុំទិចា ទីកខ្លឹមបាកំងស្រស់ និង ល្អាយរបស់ការអាជត្រូវបានប្រើសម្រាប់លាបនៅថ្ងៃការងារ សម្រាប់ព្យាបាលនូវរកល់ការទិចពីពុំកសត្វលិត បុសត្វូខ្សោដីរដាក់ដើម្បី។

❖ ផ្ទួយសម្រាលនូវអាការ៖ នៃការឃើបំក្រុត៖។

❖ ផ្ទួយព្យាបាលនូវភាពមិនប្រក្រតិកឱ្យប្រើប្រាស់ទីកខ្លឹមបាកំង អ្នកដើម្បីបានបន្ទាបនូវការមូលការ នៃការឃើបំក្រុច ឬក្រុច នៅក្នុងបាកំងអាចផ្ទួយសម្រាលនូវស្ថានភាពនេះបាន។ អ្នកដំនឹង គីរីការដីកខ្លឹមបាកំងស្មោរ ពី ៦ ទៅ ៧ ឆ្នាំ។

❖ ផ្ទួយបង្គារដល់ដំនឹងហារីកា ខ្លឹមបាកំង គីជាធិសចិស្ស សមាសធាតុសកម្ម ដើម្បីការពារបាននូវការរើគូន នៃការសិការមហារីក។

❖ ផ្ទួយសម្រាលដល់អាការ៖ ឃើបំក្រុចថ្ងៃកា ទីកខ្លឹមបាកំងពីរ

