ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ

បទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យា

បច្ចេកទេសធ្វើមេស្ព័រផ្សិត

រៀបចំដោយ នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

សហការជាមួយ មន្ទីរកសិកម្ម ខេត្តបាត់ដំបង

ឧបត្ថម្ភដោយ គំរោងការផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មកម្ពុជា-អូស្ត្រាលី

រៀបរៀងដោយៈ លោក ប៉ុញ ឧត្តម
មន្ទីរកសិកម្ម ខេត្តបាត់ដំបង
ទូរស័ព្ទៈ ០៩២៧៤២៤៧៩
អ៊ីម៉ែលៈ oteebtb@online.com.kh

កាលបរិច្ឆេទៈ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ២០០៦

© រក្សាសិទ្ធិគ្រប់យ៉ាងៈ គ្រប់បទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យា (បអប) ទាំងអស់រួមទាំងឯកសារនេះជាកម្មសិទ្ធិរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ហើយសំរេចផ្តល់អោយនាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មធ្វើជាម្ចាស់កម្មសិទ្ធិ ។ រាល់សំណើសុំផលិតបន្ថែមត្រូវសុំការអនុញ្ញាតសិទ្ធិជាមុន ពីនាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម ។

បុព្វកថា

ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ ក្រោមកិច្ចសហការគាំទ្រពីទីភ្នាក់ងារអូស្ត្រាលីសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍន៍អន្តរជាតិ (AusAID) តាមរយៈគំរោងការផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម កម្ពុជា-អូស្ត្រាលី ជំហានទី២ (២០០១-២០០៦) ដែល មានគោលដៅពង្រឹងស្ថាប័ន និងប្រព័ន្ធផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មនៅកម្ពុជា បានខិតខំយ៉ាងពេញទំហឹងដើម្បីធ្វើការពង្រឹងសមត្ថភាពមន្ត្រីផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម ការរៀបចំកសាងផែនការផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មស្របតាមគោលនយោបាយវិមជ្ឈការ និងវិសហមជ្ឈការរបស់រាជរដ្ឋាភិបាលតាមរយៈការវិភាគប្រព័ន្ធកេ្សត្រ-បរិស្ថានថ្នាក់ឃុំសង្កាត់ និងបានចងក្រងជាបទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យានេះឡើង។

បទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យានេះបានចងក្រងដោយអ្នកជំនាញឯកទេស (Subject Matter Specialist) នឹងត្រូវបានឆ្លងការពិនិត្យ ពិគ្រោះយោបល់ និងឯកភាពយល់ព្រមពីគណៈកម្មការបច្ចេកទេសដែលមានសមាសភាពមកពីនាយកដ្ឋានជំនាញនានា នៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ និងអ្នកពាក់ពន្ធ័ផ្សេងៗទៀត។ ឯកសារដ៏មានសារៈសំខាន់នេះគឺជាឯកសារគោលដែលពិពណ៌នាអំពី ព័ត៌មាន បច្ចេកទេស វិធីសាស្ត្រ នីតិវិធី និងផែនការថវិកាចំណាយសម្រាប់ជួយដល់មន្ត្រីកសិកម្មស្រុក និងភ្នាក់ងារប្រតិបត្តិនៅមូលដ្ឋាននានាយកទៅប្រើប្រាស់ក្នុងការបណ្តុះបណ្តាល និងផ្សព្វផ្សាយបច្ចេកទេស ថ្មីៗក្នុងបំណងផ្ទេរចំណេះដឹង ព័ត៌មាន និងបច្ចេកវិទ្យាកសិកម្មតាមគ្រប់រូបភាពឱ្យបានជ្រួតជ្រាបដល់ប្រជាកសិករ និង ផលិតករដែលរស់នៅក្នុងតំបន់មានសក្តានុពលភាពស្របតាមលក្ខខណ្ឌភូមិសាស្ត្រ សេដ្ឋកិច្ចសង្គម និងតម្រូវការចាំបាច់ជាក់លាក់នៅមូលដ្ឋាន ។

ដូច្នេះបទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យានេះ មានសារៈប្រយោជន៍ជារួមសម្រាប់មន្ត្រីកសិកម្មខេត្ត-ក្រុង យកទៅប្រើប្រាស់ក្នុងការចូលរួមដោះស្រាយបញ្ហាចំពោះមុខ ដែលប្រជាកសិករយើងកំពុងប្រឈមមុខនៅក្នុងការធ្វើផលិតកម្មកសិកម្ម ពិពិធកម្មកសិកម្ម ដើម្បីធានាសន្តិសុខស្បៀង និងបង្កើនប្រាក់ចំណូលគ្រួសារ ជាពិសេសរួមចំណែកកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ ស្របតាមយុទ្ធសាស្ត្រចតុកោណរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល ។

ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ គាំទ្រនូវឯកសារបទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យានេះ ដែលជាឯកសារគោលសម្រាប់មន្ត្រីកសិកម្មស្រុក ខេត្ត-ក្រុង អង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល ភ្នាក់ងារប្រតិបត្តិនានានៅមូលដ្ឋាន និងអ្នកពាក់ព័ន្ធទាំងអស់យកទៅអនុវត្តក្នុងការផ្ទេរបច្ចេកវិទ្យាដល់ប្រជាកសិករនៅជនបទឱ្យទូលំទូលាយនិងទទួលបានផ្លែផ្កាល្អប្រសើរប្រកបដោយក្តីសង្ឃឹម។

រដ្ឋមន្ត្រី

អារម្ភកថា

ពាក្យពេញនៃ បអប គឺ “បទដ្ឋានអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យា”។ បអប ពន្យល់ពីរបៀបអនុវត្តបច្ចេកវិទ្យា ដើម្បីជួយដោះស្រាយបញ្ហាផ្នែកកសិកម្មរបស់កសិករ។ បអប ផ្ទុកនូវព័ត៌មានបទដ្ឋាន និងសំភារៈសម្រាប់ឱ្យមន្ត្រីផ្សព្វផ្សាយផ្ទេរបច្ចេកវិទ្យានេះទៅកសិករ។ គោលគំនិតនៃបអប គឺដើម្បីផ្សព្វផ្សាយដល់ឃុំ ស្រុក និងខេត្តនៅទូទាំងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។ បអប ត្រូវបានគេសរសេរសម្រាប់អោយមន្ត្រីផ្សព្វផ្សាយ អង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល និងផ្នែកផ្សេងៗទៀត ដែលបំរើការនៅក្នុងវិស័យអភិវឌ្ឍន៏កសិកម្ម នៅតាមមូលដ្ឋានប្រើប្រាស់។ បអប មានលក្ខណៈដូចខាងក្រោមនេះ ៖

- អាចបត់បែនបាន-បអប អាចយកទៅអនុវត្តបាននៅគ្រប់ទីកន្លែងក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- សាមញ្ញ-បអប អាចប្រើប្រាស់បានដោយគ្រប់ផ្នែកដែលបំរើការនៅតាមមូលដ្ឋាន
- ងាយយល់-ងាយស្រួលក្នុងការផ្តល់នូវព័ត៌មានសំខាន់ៗ

បអប ត្រូវបានកំណត់អាទិភាពដោយផ្អែកទៅតាមបញ្ហាផ្នែកកសិកម្មសំខាន់ៗរបស់កសិករតាមរយៈប្រភពជាច្រើនដូចជា ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងព័ត៌មានរបស់នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម (FSMIS) ដែលផ្ទុកនូវព័ត៌មានសំខាន់ៗ របស់កសិករ។ បញ្ហាផ្នែកកសិកម្មរបស់កសិករត្រូវបានគេវិភាគតាមរយៈការវិភាគប្រព័ន្ធក្សេត្រ-បរិស្ថាន ថ្នាក់ឃុំ (AEA) នៅទូទាំងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។ បអប មាននៅតាមស្ថាប័ននានា ដូចខាងក្រោម:

- វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវជាតិ
- ក្រុមកសិករ
- អង្គការក្រៅរដ្ឋាភិបាល
- ទីភ្នាក់ងារស្រាវជ្រាវអន្តរជាតិ
- កម្មវិធីផ្សព្វផ្សាយ
- ម្ចាស់ជំនួយ
- ផ្នែកឯកជន

បអប ត្រូវបានគ្រប់គ្រងដោយនាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ។ បអប ត្រូវបានសរសេរដោយអ្នកឯកទេសដែលមានបទពិសោធន៍នៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ។ ដូច្នេះ បអប ផ្ទុកនូវបទពិសោធន៍ល្អៗសម្រាប់អនុវត្តបច្ចេកវិទ្យា។ បអប ត្រូវបានឆ្លងកាត់ការត្រួត ពិនិត្យរបស់ក្រុមការងារ បអប បន្ទាប់មកអនុម័ត និងអនុញ្ញាតដោយក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ សម្រាប់ប្រើប្រាស់នៅតាមមូលដ្ឋាន។

បច្ចេកទេសធ្វើមេស្ល័រផ្សិត

១.សេចក្តីផ្តើម .... **Error! Bookmark not defined.**

១.១ ទិសដៅ .... **Error! Bookmark not defined.**

១.២ តម្រូវការបរិស្ថាន .... **Error! Bookmark not defined.**

២. គោលការណ៍បច្ចេកទេស 3

២.១ ការជ្រើសរើសពូជផ្សិតចំលង (បន្ទាត់) ធ្វើមេស្ល័រ 3

២.១.១ របៀបផ្សំល្បាយសារាយពីធំឡូងបារាំង : *3*

២.២.២ វិធីផ្សំល្បាយសារាយពីការ៉ុត: *4*

២.២.៣ របៀបធ្វើល្បាយ *4*

២.២.៤ របៀបចំហុយឧបឬបំពង់កែវល្បាយសារាយ *6*

២.២.៥ របៀបធ្វើ ឆ្នុកសំឡី *7*

២.២ របៀបចំលងជាលិកាផ្សិតនៅក្នុងល្បាយសារាយ 7

២.៣ វិធីធ្វើកំប៉ុស្តិ៍មេផ្សិតចំបើង 11

២.៣.១ ល្បាយមេពីផ្លេញាំង *11*

២.៣.២ -ល្បាយមេពីស្នូលគ .... ***Error! Bookmark not defined.***

២.៣.៣ ល្បាយមេពីអង្ការ *12*

២.៣.៤ វិធីធ្វើល្បាយកំប៉ុស្តិ៍ ផ្សិតអំបោះ *13*

២.៣.៥ របៀបចំហុយកំប៉ុស្តិ៍ *14*

២.៣.៦ វិធីបញ្ចូលមេស្ល័រផ្សិតចំបើងទៅក្នុងកំប៉ុស្តិ៍ *16*

២.៣.៧ វិធីបញ្ចូលមេស្ល័រផ្សិតអំបោះទៅក្នុងកំប៉ុស្តិ៍ *17*

២.៣.៨ ការថែទាំ *18*

២.៣.៩ ការប្រមូលផល *19*

២.៤ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសម្រាប់ធ្វើការជ្រើសរើស 19

២.៥ ការវិភាគសេដ្ឋកិច្ច 20

ថ្លៃដើមថេរ (ចំណាយថេរ) 20

ថ្លៃដើមអថេរ ចំណាយអថេរ) 20

ការវិភាគសេដ្ឋកិច្ចទៅលើកំប៉ុស្តិ៍ផ្សិតអំបោះ ១២០ កញ្ចប់ 21

៣.វិធីសាស្រ្តផ្សព្វផ្សាយ .... **Error! Bookmark not defined.**

៣.១ ការចូលរួមរបស់ស្រ្តីក្នុងការផលិតមេស្ល័រផ្សិត 25

ឯកសារយោង .... **Error! Bookmark not defined.**

បច្ចេកទេសផលិតមេស្ព័រផ្សិតចំបើង និងមេស្ព័រផ្សិតអំបោះ

១-សេចក្តីផ្តើម

ទោះបីជាផលិតកម្មផ្សិតត្រូវបានអនុវត្តន៍តាំងពីបូរាណកាលមកក៏ដោយ តែលទ្ធផលដែលទទួលបានពុំត្រូវបានបំពេញតម្រូវការសម្រាប់ពេលបច្ចុប្បន្ននេះឡើយ ។ ការអនុវត្តន៍ជាលក្ខណៈបែបបូរាណដែលភាគច្រើនបានពឹងទៅលើធម្មជាតិធ្វើអោយផលិតកម្មផ្សិតទទួលបាននូវទិន្នផលទាបនិងពុំមានស្ថេរភាព ។

ផ្សិតជាប្រភេទរុក្ខជាតិម្យ៉ាងដែលមានអាហាររូបត្ថម្ភខ្ពស់ ហើយព្រមទាំងផ្តល់ផលប្រយោជន៍យ៉ាងច្រើនដល់មនុស្ស។ ផ្សិតផ្សំឡើងដោយសារធាតុរ៉ែសំខាន់ៗជាងសាច់ពណិក្របាម មានសារធាតុខ្លាញ់តិចព្រមទាំងជាប្រភពមួយនៃ ប្រូតេអ៊ីន ។ តាមការស្រាវជ្រាវនៃវេជ្ជសាស្ត្របានបង្ហាញអោយឃើញថា ផ្សិតមានសារធាតុសំខាន់ៗដូចជា Eritadenine, ជាដើមដែលជួយការពារការបង្កើនជាតិខ្លាញ់នៅក្នុងសរសៃឈាម។

ផ្សិតដុះលូតលាស់នៅក្នុងបរិស្ថានធម្មជាតិសើម, មិនស្ងួតឬក្រៀម។ កត្តាដទៃទៀតដូចជា សីតុណ្ហភាព, ពន្លឺ, ប្រភេទពូជនិងវិធីសាស្ត្រនៃការដាំដុះក៏មានសារៈសំខាន់ណាស់ដែរ ក្នុងការធ្វើអោយប្រែប្រួលកំរិតនៃការលូតលាស់របស់ផ្សិត។ ឧទាហរណ៍ ផ្សិតអំបោះដុះក្នុងលក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុក្តៅល្មមនិងសើម, ផ្សិតត្រចៀកកណ្តុរត្រូវការអាកាសធាតុក្តៅ ចំណែកឯផ្សិតចំបើងត្រូវការលក្ខខណ្ឌសីរាង្គកំប៉ុស្តិ៍ពុកផុយព្រមទាំងមិនត្រូវការលក្ខខណ្ឌងងឹតឡើយដើម្បីលូតលាស់បានប្រសើរ។

តម្លៃទីផ្សារនៃផលិតផលផ្សិតគឺប្រែប្រួលទៅតាមរដូវ ជាពិសេសនៅក្នុងរដូវភ្លៀងធ្លាក់នៅពេលដែលលក្ខខណ្ឌធម្មជាតិមិនអំណោយផលនិងការដាំដុះមានលក្ខណៈពិបាក ជាទូទៅតម្លៃនៃផលិតផលផ្សិតកើនឡើង។ ដូចនេះដើម្បីឆ្លើយតបទៅនិងតម្រូវការទីផ្សារ និងទទួលបាននូវប្រាក់កំរៃខ្ពស់ អ្នកដាំទាំងឡាយគួរតែផ្លាស់ប្តូរនូវវិធីសាស្ត្រក្នុងការដាំដុះផ្សិត និងធ្វើការជ្រើសរើសនូវប្រភេទផ្សិតដែលអាចងាយស្រួលនិងសមស្របទៅនឹងរដូវកាលការដាំដុះ។

លទ្ធផលនៃការធ្វើបង្ហាញថ្មីៗនេះស្តីពីបច្ចេកទេសនិង វិធីសាស្ត្រ ដែលផ្តោតទៅលើផលិតកម្មមេស្ព័រនិងផលិតកម្មផ្សិតបានបង្ហាញអោយឃើញថា ការដាំដុះផ្សិតដើម្បីទទួលបានប្រាក់កំរៃខ្ពស់ហើយកាត់បន្ថយការពឹងផ្អែកទាំងស្រុងទៅលើធម្មជាតិនោះ ជាពិសេសបើចង់បានផលិតផលផ្សិតជាដំបូងគេត្រូវផលិតមេស្ព័រជាមុនដែលផ្សំពីសារធាតុផ្សេងៗសម្រាប់ធ្វើសំយោគទៅជាល្បាយមួយពេញលេញ។

និសដៅ

- ដើម្បីផលិតមេស្ព័រផ្សិតចំបើង និង មេស្ព័រផ្សិតអំបោះសមស្របទៅនឹងបរិស្ថានជនបទ
- ដើម្បីបង្កើតឱកាសការងារក្រៅកសិដ្ឋានសម្រាប់កសិករ
- ដើម្បីបង្កើនប្រភពប្រាក់ចំណូលបន្ថែមសម្រាប់កសិករ

តម្រូវការបរិស្ថាន

- **ប៉េហាស pH**

ផ្សិតត្រូវការកំរិតប៉េហាសផ្សេងៗគ្នាភាគច្រើនដែលផ្សិតដុះលូតលាស់ល្អគឺនៅក្នុងកំរិតប៉េហាសពី៣-៧

- **សីតុណ្ហភាព**

លក្ខខណ្ឌប្រសើរបំផុតសម្រាប់ផ្សិត គឺវីសូហ្វីលិក ដែលដុះលូតលាស់ក្នុងសីតុណ្ហភាពជាមធ្យមពី ២០-២៥ ។

- **ពន្លឺ**

គ្មានផ្សិតណាដែលអាចផលិតចំណីអាហារបានដោយខ្លួនវាទេ ដូចនេះ វាត្រូវពឹងផ្អែកទៅលើរុក្ខជាតិដែលងាប់ ។ ដូច្នេះហើយវាមិនត្រូវការពន្លឺសម្រាប់ធ្វើរស្មីសំយោគឡើយ ជាពិសេសក្នុងដំណាក់កាលដុះលូត លាស់នៃសរសៃស្ព័រផ្សិតនៅពេលដែលពន្លឺទាំងនោះមានដំណើរការតិចទៅៗ។ ភាគច្រើនប្រការដែលសម ស្របបំផុតសម្រាប់ការលូតលាស់នៃផ្សិត គឺក្នុងស្ថានភាព ឬលក្ខខណ្ឌងងឹតប៉ុន្តែពន្លឺដែលវាត្រូវការចាំបាច់ គឺនៅក្នុងដំណាក់កាលដុះចេញរូបរាងជាផ្សិត ។

- **ខ្យល់អាកាស**

ខ្យល់អាកាសមានសារៈសំខាន់ចំពោះផ្សិតទាំងអស់ នៅក្នុងពេលដែលវាដុះលូតលាស់ក្នុងបំពង់សាក ដប ឬថង់ប្លាស្ទិក ដែលអាចទទួលអុកស៊ីហ្សែនបានគ្រប់គ្រាន់តាមរយៈឆ្នុកសំឡី ឆ្នុកដបធូរ ឬ ថង់ប្លាស្ទិក ។

- **ការស្រោចស្រព**

ក្នុងដំណាក់កាលនៃផលិតកម្មមេស្ព័រផ្សិត បរិមាណនៃទឹក គឺ ត្រូវការតិចតួច ។ ជាទូទៅគឺត្រូវការទឹក (ទឹកបរិសុទ្ធ) ចំនួន ១ លីត្រ សម្រាប់ផ្សំល្បាយជំឡូងបារាំងជាមួយនឹងសារាយ ជាជំហានដំបូងក្នុងការ កាត់ជាលិកាផ្នែកខាងក្នុងនៃផ្សិត សម្រាប់ការចំលងស្ព័រផ្សិត។ ប៉ុន្តែចំពោះការស្រោចស្រពផ្សិតដែលស្ថិត ក្នុងដំណាក់កាលផលិតកម្មផ្សិតនោះ គឺត្រូវការប្រើប្រាស់ប្រដាប់បាញ់ទឹក ។ ការស្រោចស្រពត្រូវបានធ្វើឡើងអាស្រ័យទៅនឹងស្ថានភាពសំណើមបរិយាកាសជុំវិញ ។ ប្រសិនបើសំណើមទាបនោះ ការស្រោចស្រព គួរតែធ្វើការស្រោចស្រពឱ្យបានញឹកញាប់ ប៉ុន្តែចំពោះសំណើមដែលខ្ពស់ជាង ៨០% នោះ មិនត្រូវធ្វើការស្រោចស្រពទឹកញឹកញាប់ឡើយ ។

ជាងនេះទៅទៀត ទឹកត្រូវការចាំបាច់បំផុត សម្រាប់លាយល្បាយកំប៉ុស្តិ៍ផ្សិត ។ ទឹកដែលមានគុណភាពល្អប្រសើរគឺទឹកដែលស្ថិតក្នុងកំរិតប៉េហាស់ណើត វាគួរតែមិនមែនជាអាស៊ីដ ឬ បាសខ្លាំង ហើយក៏ពុំមានសារធាតុអំបិលខនិជ ឬ សារធាតុដែលធ្វើឱ្យមានការប៉ះពាល់ដល់ជំរកនៃការដុះលូតលាស់របស់ផ្សិតនៅពេលដែលយើងធ្វើការរៀបចំកំប៉ុស្តិ៍ផ្សិត (ទឹកត្រូវបានប្រើប្រហែល ៦០-៧០%)។

- **រោងផ្សិត**

  រោងផ្សិតពុំត្រូវធ្វើធំពេកទេ ឬ ខ្យល់បក់ខ្លាំងអាចធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់ការដុះលូតលាស់នៃផ្សិត ។ រោងផ្សិតធំពេកអាចធ្វើឱ្យលំបាកក្នុងការសំអាត ព្រមទាំងពាក់ព័ន្ធយ៉ាងខ្លាំងទៅនឹងការកើតមានឡើងនូវជម្ងឺ ដែលអាចបំផ្លាញដល់ការលូតលាស់របស់ផ្សិត ។ ចំពោះផលិតកម្មមេស្ព័រផ្សិត មិនត្រូវការរោងធំឡើយ គឺយើងត្រូវការទីកន្លែងដែលមានខ្យល់គ្រប់គ្រាន់ និង មិនប៉ះពាល់ពន្លឺថ្ងៃ ។

២. គោលការណ៍បច្ចេកទេស

២.១ ការជ្រើសរើសពូជផ្សិតចំលង (បង្កាត់) ធ្វើមេស្ព័រ

ការជ្រើសរើសពូជផ្សិតចំបើងសម្រាប់ធ្វើការផ្សាំគឺគេយកពូជក្រពុំ (ដុះកងពំនូកចំបើងដែលដុះពីធម្មជាតិឬពូជផ្សិតចេញការបណ្តុះ។ ពូជផ្សិតដែលជ្រើសរើសយក គឺគេកំណត់យកទម្ងន់ចាប់ពី៣០ ទៅ ៥០ក្រាម ផ្នែកនៃកំពូលមួកផ្សិតមានពណ៌ប្រផេះ រលោង គ្មានជាំឬស្រាំ គ្មានប្រេះមាត់ចាប ។ បើពូជផ្សិតនោះមានលក្ខណៈពុំសមស្របគេមិនយកទៅធ្វើការចំលងទេ គេយកពូជណាដែលល្អ ស្អាត និងគុណភាពខ្ពស់ ។

ចំពោះផ្សិតអំបោះ ត្រូវជ្រើសរើសយកពូជណាដែលមានទំហំធំល្អ (ថ្លោស១ល្អ) មិនជាំ ឬ បាក់ ស្រស់ៗ ដែលមានគុណភាពខ្ពស់ (មើលរូបភាពទី១) ។

រូបទី១ ពូជផ្សិតចំបើងដែលបានជ្រើសរើសសម្រាប់យកទៅបង្កាត់ ពូជផ្សិតអំបោះដែលត្រូវយកទៅធ្វើការបង្កាត់

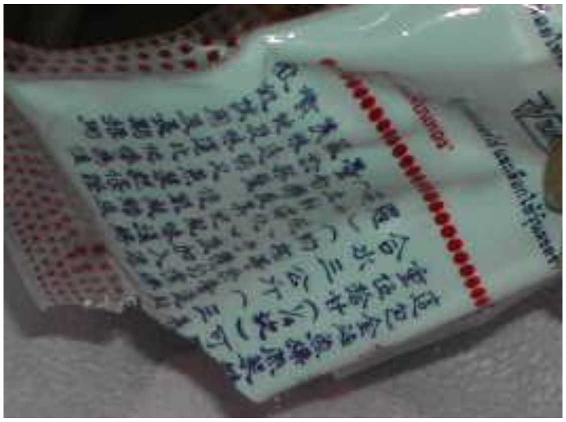
២.១.១ របៀបផ្សំល្បាយសារាយពីដំឡូងបារាំង

ក្នុងដំណើរការផលិតមេផ្សិតជាបឋមយើងត្រូវដឹងថា “ មេផ្សិតក៏មានតម្រូវការសារធាតុចិញ្ចឹមសម្រាប់ការរីកលូតលាស់ដែរ ។ ដូច្នេះយើងត្រូវធ្វើការផលិតនូវសារាយចិញ្ចឹមជាមុនសិនពីព្រោះសារាយនេះគឺជាសារធាតុចិញ្ចឹមយ៉ាងសំខាន់សម្រាប់ធ្វើអោយមេផ្សិតដុះលូតលាស់ ។

រូបមន្តនិងវត្ថុធាតុផ្សំសម្រាប់ផលិតល្បាយសារាយរួមមាន(សម្រាប់ចំនួនន ១៨ ដប)

- ដំឡូងបារាំង = ២០០ ក្រាម
- ម្សៅសារាយឬចាហួយកញ្ចប់ = ១០ ក្រាម
- គ្លុយកូស = ២០ ក្រាម
- ទឹកស្អាត (ទឹកបរិសុទ្ធ) = ១ លីត្រ

ម្សៅគ្លុយកូស



ម្សៅសារាយឬចាហួយ(រូបត្រី)

ដំឡូងបារាំងដែលចិតរួច

២.២.២ វិធីផ្សំល្បាយសារាយពីការ៉ុត

រូបមន្តនិងវត្ថុធាតុផ្សំសម្រាប់ផលិតល្បាយសារាយរួមមាន(សម្រាប់ចំនួន ១៨ ដប)

- មើមការ៉ុត = ២០០ ក្រាម
- ម្សៅសារាយឬចាហួយកញ្ចប់ = ១០ ក្រាម
- គ្លុយកូស = ២០ ក្រាម
- ទឹកស្អាត (ទឹកបរិសុទ្ធ) = ១០០០ មីលីលីត្រ ឬ ១ លីត្រ

២.២.៣ របៀបធ្វើល្បាយ

ការ៉ុតឬដំឡូងបារាំងត្រូវយកទៅចិតសំបកឱ្យស្អាតរួចលាងទឹកហើយចិតជារាងចង្វាររមូល(ទំហំ២ខ៥ស.ម)រួចយកទៅដាក់ក្នុងឆ្នាំងដោយចាក់ទឹកស្អាតចំនួន១លីត្រ។ បន្ទាប់មកយកទៅចំអិនលើចង្ក្រានរយៈពេល១ម៉ោង(ឬពិនិត្យមើលដំឡូង នោះឆ្អិនហើយឬនៅ) ទើបស្រង់យកដំឡូងចេញពីឆ្នាំង រួចហើយត្រូវទុកឱ្យទឹកដំឡូងនោះត្រជាក់ និងកករដំឡូងរងធ្លាក់ទៅក្រោមសិនទើបធ្វើការត្រងច្រោះទឹកដំឡូងនោះដោយស្បៃស្អាត (មិនឱ្យមានដោយកាកដំឡូងឡើយ)។ ពេលនោះយើង ពិនិត្យឃើញបរិមាណទឹកនោះពុំគ្រប់ ១ លីត្រឡើយ ដូច្នេះយើងត្រូវបន្ថែមបរិមាណទឹកបង្គ្រប់១លីត្រវិញ ។

បន្ទាប់មកទៀតចាក់ទឹកដំឡូងនោះទៅក្នុងឆ្នាំងវិញ និងចាក់ម្សៅសារ៉ាយ,ម្សៅគ្លុយកូសចូលបន្ថែមទៀតដោយធ្វើការ កូរឱ្យរលាយសព្វល្អនៅលើភ្លើងរយៈពេល ១៥-២០នាទី (គឺជាការកូរតាំងតែពីពេលចាក់សារាយចូលក្នុងទឹកដំឡូងបារាំងដោយ