



ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ
នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

**បច្ចេកទេស
 ដាំដំណាំការ៉ុត**



រៀបចំដោយ: នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម សហការជាមួយ
នាយកដ្ឋានសាកល្បង និងដំណាំរួមផ្សំ នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

ឧបត្ថម្ភការបោះពុម្ពដោយ: ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

ឆ្នាំ២០១៨





សៀវភៅ

ស្តីពី

បច្ចេកទេសដាំដំណាំការ៉ុត

រៀបចំដោយ

នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម សហការជាមួយ

នាយកដ្ឋានសាកល្បងកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ នាយកដ្ឋានការពារដំណាំ

អនាម័យ និងភូតគាមអនាម័យ នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

បោះពុម្ពលើកទី១ ចំនួន ២០០០ ច្បាប់

ឧបត្ថម្ភការបោះពុម្ពដោយ: ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

រក្សាសិទ្ធិដោយ: នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម





សមាសភាពចូលរួមចំណែកផលិតស្បៀងភៅ ស្តីពីបច្ចេកទេសដាំដំណាំការ៉ុត

I. ទីប្រឹក្សាផ្តល់យោបល់:

- | | | |
|------------------|-------------------|--|
| ១. ឯកឧត្តមបណ្ឌិត | ជិន នាយ | ប្រតិភូរាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជាទទួលបន្ទុកជា
អគ្គនាយក នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម |
| ២. បណ្ឌិត | ម៉ៅ មិនា | នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម |
| ៣. បណ្ឌិត | គៀន សុភា | នាយកដ្ឋានសាកលវប្បកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ |
| ៤. លោក | គឹម ជាំរ៉ា | នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម។ |

II. អ្នកផ្សព្វផ្សាយ:

- | | | |
|--------|----------------|------------------------------|
| ១. លោក | ផាន ទូច | នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម។ |
|--------|----------------|------------------------------|

III. អ្នកស្រាវជ្រាវ:

- | | | |
|--------|-----------------|--|
| ១. លោក | ផន ប្រុស | នាយកដ្ឋានសាកលវប្បកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ |
| ២. លោក | អន វណ្ណៈ | នាយកដ្ឋានសាកលវប្បកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ។ |

IV. ក្រុមការងារត្រួតពិនិត្យ និងកែសម្រួល:

- | | | |
|--------|--------------------|--|
| ១. លោក | ជឹម ចាន់ណា | នាយកដ្ឋានការពារដំណាំ អនាម័យនិងភូត
តាមអនាម័យ |
| ២. លោក | ហុន ជ្រី | នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម |
| ៣. លោក | ស្រេង ឫទ្ធិ | នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម។ |





មាតិកា

ទំព័រ

I. សេចក្តីផ្តើម.....១

II. លក្ខខណ្ឌបរិស្ថាន..... ៣

 ១. លក្ខខណ្ឌដីដាំដុះ..... ៣

 ២. លក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុ..... ៤

III. លក្ខណៈរូបសាស្ត្រ..... ៤

 ១. ផ្កា ៤

 ២. ត្រាប់..... ៤

 ៣. ស្លឹក..... ៤

 ៤. មើម..... ៦

IV. ការជ្រើសរើសដំណាំកាវ៉ុត..... ៧

V. បច្ចេកទេសដាំដុះ..... ៧

 ១. ការរៀបចំដី..... ៧

 ២. ការដាំដុះ..... ៨

VI. ការប្រើប្រាស់ដី..... ១០

 ១. ពេលវេលា និងកម្រិតនៃការប្រើប្រាស់ដី..... ១០

VII. ការថែទាំ..... ១១

 ១. ការស្រោចស្រពលើដំណាំកាវ៉ុត..... ១១

 ២. ការសំអាតស្មៅចង្រៃ..... ១២

VIII. អំពីដំណាំ និងសត្វល្អិតបង្កបង្កាច់លើដំណាំកាវ៉ុត..... ១៣

 ១. ជំងឺលើដំណាំកាវ៉ុត..... ១៣

 ២. សត្វល្អិតលើដំណាំកាវ៉ុត..... ១៨

IX. ការប្រមូលផល..... ២០

 ១. បច្ចេកទេសក្រោយពេលប្រមូលផល..... ២១

 ២. ការជ្រើសរើស ឬបែងចែកចំណាត់ថ្នាក់..... ២២

 ៣. ការវេចខ្ចប់..... ២២

 ៤. ការស្តុកទុក..... ២៣

 ៥. ការដឹកជញ្ជូន..... ២៣





ដំណាំការ៉ុត (Daucus Carota Sutsp.Satnus)

I. សេចក្តីផ្តើម

ការ៉ុត គឺជាដំណាំមួយប្រភេទ ដែលត្រូវបានដាំដុះនៅពាសពេញពិភពលោក។ ចំនួនផលិតផលដំណាំការ៉ុតនៅលើពិភពលោកសរុបស្មើនឹង ៦០% បើប្រៀបធៀបទៅនឹងដំណាំផ្សេងៗទៀត ដំណាំការ៉ុតនៅតំបន់អាស៊ីភាគច្រើន មានការនិយមដាំដុះតែចំពោះប្រភេទការ៉ុតដែលមានសំបកពណ៌ស្វាយ ក្រហម រាងល្បឿង និងពណ៌ទឹកក្រូចជាដើម។ ជាទូទៅដំណាំការ៉ុតជាដំណាំមានអាយុកាលពី ១ឆ្នាំឬអាចដល់ពីរឆ្នាំ អាស្រ័យទៅលើប្រភេទពូជរបស់វា ហើយវាអាចដាំដុះបានទាំងនៅតំបន់ត្រូពិច និងស៊ីបត្រូពិច។ ដំណាំការ៉ុតស្ថិតនៅក្នុងគ្រួសារ Apiaceae និងមានអំបូរឈ្មោះ Daucus វាមានប្រភពកំណើតមកពីទ្វីបអឺរ៉ុប និងតំបន់អាស៊ីបូពាល ហើយដំណាំនេះ



គេអាចធ្វើការប្រើប្រាស់ និងហូបចុកនៅផ្នែកមើមដោយវាបានផ្តល់នូវអត្ថប្រយោជន៍ ច្រើនដល់សុខភាពនេះ បើយោងតាមការសិក្សាស្រាវជ្រាវតាមលក្ខណៈវិទ្យាសាស្ត្រ

និងកត្តារួមផ្សំផ្សេងៗទៀត។ បានបង្ហាញឱ្យឃើញថា ដំណាំនេះគេអាចយកវាទៅធ្វើការដាំដុះនៅក្នុងដី និងក្នុងឧបករណ៍ផ្សេងៗទៀតជាពិសេសត្រូវបានគេយកទៅដាំដុះក្នុងលក្ខខណ្ឌជាផ្ទះកញ្ចក់ និងឆ្លាស្ទឹកជាដើម។





ជាងនេះទៀត ដំណាំការ៉ុត អាចជួយបង្កើនសុខភាពភ្នែក ស្បែក ប្រព័ន្ធប្រសាទ រាងកាយ បេះដូង និងប្រព័ន្ធការពារជំងឺផ្សេងៗទៀតផងដែរ។ មើមការ៉ុតងាយស្រួលដាំដុះ និងប្រមូលផល។ ការ៉ុតមានរសជាតិឆ្ងាញ់ ដោយសារមើមមានរសជាតិ Carotene ច្រើន ដែលរាងកាយមនុស្សអាចចម្រាញ់ទៅជា Vitamine A ។ Carotene គឺជាសារជាតិមានពណ៌លឿងទុំ មាននៅក្នុងមើមការ៉ុត ផ្លែល្ពៅមើមដំឡូងពណ៌លឿង ផ្លែម្ទេសក្រហមជាដើម ផលប្រយោជន៍មើមការ៉ុតក្រោយការបរិភោគរួច ជួយឱ្យភ្នែកភ្នែក និងកាត់បន្ថយគ្រោះថ្នាក់មហារីកសួត។

ការ៉ុតគឺជាប្រភពជំនំខាន់ ក្នុងការផ្តល់ជីវជាតិ មានដូចជាវីតាមីនអា(A) ជំនួយសុខភាពភ្នែក។ នៅប្រទេសកម្ពុជា មានស្រ្តី និងកុមារភាគច្រើនមានជំងឺខ្វាក់មាត់ បណ្តាលមកពីកង្វះរបបអាហារមិនមានជីវជាតិគ្រប់គ្រាន់ ។ ការ៉ុតតូច ទម្ងន់ ៥០ក្រាម អាចផ្តល់ វីតាមីន អា ច្រើនជាង ១៥០% នៃបរិមាណវីតាមីន អា ដែលបានទទួលទានប្រចាំថ្ងៃ។ ការ៉ុតជាប្រភពអាហារដែលមានជាតិស៊ែរ ជាតិខ្លាញ់ និងកាឡូរីទាប។ ការ៉ុតនៅដែលសកសំបកចេញ អាចបរិភោគលេងបានសម្រាប់កុមារ និងយុវវ័យ។ មិនតែប៉ុណ្ណោះការ៉ុត គេអាចយកទៅស្ទោរហើយកិនឱ្យម៉ត់ដាក់ក្នុងរបបអាហារ ប្រចាំថ្ងៃរបស់ទារកក៏បាន ។





សារធាតុចិញ្ចឹម	ភាគរយនៃសារធាតុចិញ្ចឹម ក្នុងផ្លែការ៉ុត ស្រស់	ភាគរយនៃសារធាតុចិញ្ចឹមក្នុង ផ្លែការ៉ុត ក្រោយចម្អិនរួច
កាល់ស្យូម	៤%	៤%
សារធាតុស៊ែរ	១៤%	១៨%
ជាតិដែក	២%	២%
ជាតិម៉ង់កាណែស	៩%	១២%
ប៊ូតាស្យូម	១២%	១០%
វីតាមីនA	៤២៨%	៥៣២%
វីតាមីនB6	៩%	១២%
វីតាមីនC	១៣%	១៨%
វីតាមីនE	៤%	៨%
វីតាមីនK	២១%	២៦%

II. លក្ខខណ្ឌបរិស្ថាន

១. លក្ខខណ្ឌដីដាំដុះ

ជាទូទៅដំណាំការ៉ុត គឺជាដំណាំដែលអាច ធ្វើការដាំដុះនៅក្នុងតំបន់ត្រជាក់ មានសីតុណ្ហភាពចន្លោះពី ១៥ ទៅ ២១ °C ព្រោះសីតុណ្ហភាព កម្រិតនេះ អាចធ្វើឱ្យពណ៌របស់មើមល្អ។ ដំណាំ





ការុត អាចដុះលូតលាស់បានល្អ លុះត្រាដីមានជីជាតិគ្រប់គ្រាន់(មានសារធាតុសរីរាង្គច្រើន និងមាន pH ចាប់ពី ៥.៥ ទៅ ៦ ទើបអាចទទួលបានទិន្នផលខ្ពស់)។

២. លក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុ

ដំណាំការុតអាចដុះលូតលាស់បានល្អ នៅតំបន់ដែលមានអាកាសធាតុត្រជាក់ក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាពចន្លោះពី ១៥-២១ អង្សាសេ និងកម្រិតសីតុណ្ហភាពចន្លោះពី ១៧ ទៅ ២៤ អស្សាសេ ជាលក្ខខណ្ឌល្អបំផុតសម្រាប់ការដុះលូតលាស់របស់ដំណាំការុត។ វាជាប្រភេទដំណាំមានការដាំដុះប្រចាំឆ្នាំ និងអាចដុះលូតលាស់បានល្អក្នុងតំបន់ដែលមានរបបទឹកភ្លៀងប្រចាំឆ្នាំសមស្រប ប៉ុន្តែក៏ត្រូវការដីដែលមានប្រព័ន្ធបញ្ជេញបញ្ជូលទឹកបានល្អ និងមានជីកំប៉ុស្តច្រើន។

ត្រូវជ្រើសរើសទីតាំងដែលមានពន្លឺព្រះអាទិត្យគ្រប់គ្រាន់ ព្រោះដំណាំប្រភេទនេះ មិនអាចដុះលូតលាស់បានល្អនៅតំបន់ដែលមានសីតុណ្ហភាពឡើងខ្ពស់ ឬមានភ្លៀងធ្លាក់ច្រើន និងពេញមួយឆ្នាំនោះទេព្រោះអាចធ្វើឱ្យទិន្នផលដំណាំការុតធ្លាក់ចុះ។

III. លក្ខណៈរូបសាស្ត្រ

១. ផ្កា:

ដំណាំការុតមានផ្កា អាចរហូតដល់ ១០០០ ផ្កា ។ ផ្ទៃខាងក្រៅរបស់ផ្កាមានភាពចាស់ ឬរីកមុន រហូតដល់ដល់ផ្ទៃកណ្តាលរបស់ផ្កា និងថង់លម្អង។ ផ្កានីមួយៗមាន៥គ្របក បំពង់កេសរណ្ណាលមាន៥ និង បំពង់កេសញីមាន២ ហើយវាមានអូវុល២ដែរ។ ដំណាំការុតវាមានស្វ័យដំណើរលម្អងដោយផ្ការបស់វា មានគ្រប់លក្ខណៈ (perfect flowers) និងមានរាងជាកញ្ចប់ៗ ហើយគេអាចធ្វើការបង្កាត់បានដែរ ដោយក្នុងបំណងចង់បានពូជសុទ្ធជាដើម។





២. គ្រាប់

គ្រាប់របស់ដំណាំការ៉ុត ផលិតឡើងតាមរយៈដំណើរបង្កាត់លម្អង ដើម្បីបង្កើនភាពសុទ្ធ មានលក្ខណៈឯកសណ្ឋាន និងមានដំណុះគ្រាប់ ល្អជាដើម។

គ្រាប់ដំណាំការ៉ុតមានទំហំតូច ជាមធ្យមទំហំរបស់វាគឺ១ម.ម និង មានពណ៌ត្នោត និងមានចំនួន២៣,០០០ គ្រាប់ក្នុង១ កញ្ចប់ គ្រាប់របស់ វាមានអំប្រើយ៉ូង មានអត្រាដំណុះខ្ពស់ ហើយកូនរបស់វានេះមានភាពរឹង មាំល្អ។



៣. ស្លឹក

ស្លឹករបស់ដំណាំការ៉ុត គេអាចបរិភោគបាន ដូចមើមរបស់វាដែរ ក្នុង១ដើមវាមានស្លឹកចំនួនពី៨ទៅ១២ទងស្លឹក នៅផ្នែកខាងលើដី និងផ្នែក គល់នៅក្រោមដី ហើយស្លឹករបស់វាមានពណ៌បៃតងខ្ចី ដោយផ្ទៃស្លឹក





របស់ វាមានលក្ខណៈ ឆែកៗ។



៤. មើម

ដំណាំការ៉ុត គេតែងបរិភោគមើមភាគច្រើន ហើយមើមរបស់វាមាន ពណ៌ស៊ីជម្ពូ ក្រមៅ ក្រហម ស និងលឿងជាដើម។ វាមានភាពល្អតលាស់ ផ្នែកខាងស្លឹក នៅដំណាក់កាលដំបូង កាលណាស្លឹកវាលូតលាស់ខ្លាំង មើមឫសកែវរបស់វាក៏លូតលាស់ខ្លាំងដែរ។ ឫសកែវរបស់ដំណាំការ៉ុត វាមានការកើតឡើងដោយសារ hypocotyl ជាមួយនឹងឫសរយាង ដែល តភ្ជាប់មកពីបំពង់ xylem។ ជាមួយគ្នានេះដែរ ឫសកែវ និង hypocotyl ផ្សំ គ្នាបង្កើតបានទៅជាមើមការ៉ុត។ មើមដំណាំការ៉ុត វាមានទំហំ និងទ្រង់ ទ្រាយប្រែប្រួលអាស្រ័យទៅតាមប្រភេទដី និងលក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុ ហើយមើមរបស់វាមិនមានថ្នាំឆ្កាងទេ។

