



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ



សៀវភៅណែនាំបច្ចេកទេស ស្តីពី ការគ្រាស់កូនមាន់ស្រុកលក់



រៀបចំដោយ : នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

សហការជាមួយ : គម្រោងបង្ហាញបច្ចេកវិទ្យាដើម្បីបង្កើនផលិតភាពជុំវិញតំបន់ទន្លេសាប (TSTD)

ឧបត្ថម្ភដោយ : ធនាគារអភិវឌ្ឍន៍អាស៊ី រដ្ឋាភិបាលប្រទេសហ្វ្រង់ស្រឺង និង រដ្ឋាភិបាលសាធារណៈរដ្ឋកូរ៉េ

រៀបរៀងដោយ:

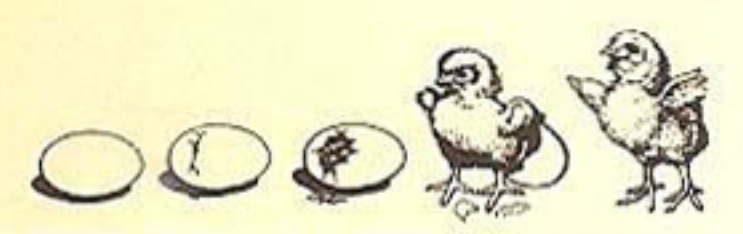
លោក ស៊ិន ប៉ោ : អ្នកជំនាញផ្នែកបសុសត្វ របស់គម្រោង TSTD

ទូរស័ព្ទលេខ : ០១៧ ៩០៩ ៣៤៥

អ៊ីម៉ែល : porsinn@gmail.com

កាលបរិច្ឆេទ : ខែ សីហា ឆ្នាំ ២០១៣

© រក្សាសិទ្ធិគ្រប់យ៉ាង: គ្រប់ព័ត៌មានទាំងអស់នៃសៀវភៅណែនាំបច្ចេកទេសនេះ ជាកម្មសិទ្ធិ របស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ ហើយសម្រេចផ្តល់សិទ្ធិឱ្យ នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម ធ្វើជាម្ចាស់កម្មសិទ្ធិ។ រាល់សំណើសុំផលិតបន្ថែម ត្រូវសុំការអនុញ្ញាតសិទ្ធិជាមុនសិន ពីនាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម។



មាតិកាអត្ថបទ

ប.ណ.ប.ក AIDOC
Code: <u>231-០០៥</u>
Date: _____
Donated by: _____

បុព្វកថា..... v-vi

អារម្ភកថា..... 1

ជំពូក ១: សេចក្តីផ្តើម

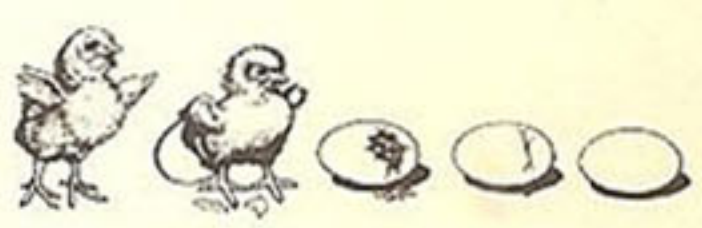
- ១. តើទូក្លាស់ស៊ុតមានជាអ្វី?..... 3
- ២. កត្តាសំខាន់ចាំបាច់ត្រូវអនុវត្តពេលក្លាស់ស៊ុត..... 3
- ៣. លក្ខណៈរូប និងសមាសធាតុផ្សំស៊ុតមាន..... 4
- ៤. វដ្តជីវិតមាន..... 5

ជំពូក ២: ការគ្រប់គ្រងស៊ុតមានសម្រាប់គ្នា

- ៥. ការចិញ្ចឹមមេ និងបាមានសម្រាប់យកស៊ុត..... 6
 - ៥.១ ការជ្រើសរើសពូជមាន..... 6
 - ៥.២ ទ្រុឌចិញ្ចឹមមេបាមាន..... 6
 - ៥.៣ សមាមាត្រចំនួនមេ និងបាដាក់ក្នុងទ្រុឌ..... 8
 - ៥.៤ ការផ្តល់ចំណីមេបា..... 9
- ៦. ការរក្សាស៊ុតទុកសម្រាប់ក្លាស់..... 12
 - ៦.១ ការប្រមូលស៊ុតពីកន្លែងចិញ្ចឹម..... 12
 - ៦.២ ការរក្សាស៊ុតទុកសម្រាប់ក្លាស់ (កន្លែងក្លាស់ស៊ុត)..... 13

ជំពូក ៣: គ្រប់គ្រងការក្លាស់ស៊ុត

- ៧. ការរៀបចំទូក្លាស់មុនដាក់ស៊ុតក្លាស់ 15
- ៨. ការរៀបចំស៊ុតសម្រាប់ក្លាស់ 15
- ៩. កត្តាចាំបាច់ត្រូវអនុវត្តក្នុងកំឡុងពេលក្លាស់ស៊ុត 16
 - ៩.១ សីតុណ្ហភាព..... 16
 - ៩.២ សំណើម 16
 - ៩.៣ ចរន្តខ្យល់ក្នុងទូក្លាស់..... 16
 - ៩.៤ ការបង្វិលស៊ុត 17
 - ៩.៥ ការឆ្លុះបញ្ចាំងមើលស៊ុត 18
- ១០. បច្ចេកទេសឆ្លុះមើលខាងក្នុងស៊ុតមាន 19
 - ១០.១ ការបង្កើតឧបករណ៍ឆ្លុះមើលស៊ុត 19



១០.២ លទ្ធផលសំខាន់ៗ នៃការឆ្លុះមើលស៊ុត21

១១. ការកត់ត្រាព័ត៌មានលម្អិតប្រចាំថ្ងៃ23

១២. ដំណាក់កាលញាស់24

 ១២.១ ចំណុចសំខាន់ៗ យកចិត្តទុកដាក់ពេលកូនមានញាស់24

 ១២.២ ពេលកូនមានញាស់25

 ១២.៣ ក្រោយពេលកូនមានញាស់25

១៣. វិធីសាស្ត្រកាត់បន្ថយស៊ុតខូច25

ជំពូក ៤: ការថែរក្សាកូនមាន់ទើបញាស់

១៤. តើត្រូវថែរក្សាកូនមាន់អាយុក្រោម ២១ថ្ងៃយ៉ាងដូចម្តេច?27

 ១៤.១ ការរៀបចំទ្រុងថែរក្សាកូនមាន់27

 ១៤.២ ការផ្តល់កំដៅកូនមាន់ទើបញាស់27

 ១៤.៣ ការត្រួតពិនិត្យ និងតាមដានកំដៅកូនមាន់28

 ១៤.៤ ការផ្តល់ចំណី និងទឹកកូនមាន់អាយុក្រោម ២១ថ្ងៃ29

១៥. ការថែរក្សាសុខភាពកូនមាន់29

 ១៥.១ ការព្យាបាល និងបំប៉នកូនមាន់ក្រោយញាស់ភ្លាម29

 ១៥.២ អនាម័យចំណីអាហារ និងទឹកផឹក30

 ១៥.៣ ការដឹកជញ្ជូនកូនមាន់30

ជំពូក ៥: ឥទ្ធិពលលើការញាស់របស់ស៊ុត

១៦. កត្តាដែលជះឥទ្ធិពលដល់លទ្ធភាពនៃការញាស់កូនមាន់31

 ១៦.១ ការបង្កាត់ពូជ31

 ១៦.២ ផលិតកម្មស៊ុត31

 ១៦.៣ ការគ្រប់គ្រងហ្វូងមាន់31

 ១៦.៤ ការជ្រើសរើសស៊ុតភ្លាស់31

១៧. មូលហេតុមានបញ្ហាលើការញាស់ស៊ុតមាន់32

ជំពូក ៦: ការចិញ្ចឹមមាន់សាច់ពូជក្នុងស្រុក

១៨. ការរៀបចំទ្រុងសម្រាប់ចិញ្ចឹមមាន់សាច់34

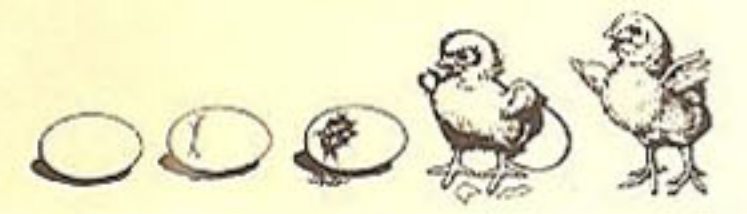
១៩. ការថែរក្សាសុខភាពកូនមាន់ក្រោយពីដឹកជញ្ជូន35

២០. ការផ្តល់ចំណីមាន់សាច់36

២១. ការផ្តល់ទឹកមាន់36

ជំពូក ៧: ការថែរក្សាសុខភាពមាន់

២២. អនាម័យ និងជីវសុវត្ថិភាព37



២២.១ អនាម័យកន្លែងចិញ្ចឹមមាន់37

២២.២ ការពារការឆ្លងជម្ងឺពីក្រៅ37

២២.៣ កម្មវិធីបញ្ចេញលក់មាន់ទាំងអស់ បញ្ចូលចិញ្ចឹមទាំងអស់38

២៣. ការផ្តល់វ៉ាក់សាំងការពារជម្ងឺឆ្លងមាន់38

២៤. ការទម្លាក់ព្រូនមាន់39

ជំពូក ៨៖ ការកត់ត្រាចំណាយ ចំណូលផលិតកម្ម

២៥. ការកត់ត្រាចំណាយចំណូលផលិតកម្ម41

ជំពូក ៩៖ ការពង្រឹងទីផ្សារកូនមាន់

២៦. ចិញ្ចឹមបំប៉នមាន់សាច់សម្រាប់លក់44

២៧. ទំនាក់ទំនងជាមួយកសិករដើម្បីចិញ្ចឹមបន្ត44

 ២៧.១ លក់កូនមាន់ឱ្យកសិករចិញ្ចឹម44

 ២៧.២ លក់កូនមាន់ឱ្យកសិករចិញ្ចឹម និងធានាទិញមាន់សាច់មកវិញ.....44

២៨. ដើរកទិញពងមាន់បន្ថែមសម្រាប់ភ្នាស់44

២៩. ផ្តល់សេវាវ៉ាក់សាំងបន្ថែមដល់អ្នកទិញយកទៅចិញ្ចឹម44

៣០. ទំនាក់ទំនងរកទីផ្សារសម្រាប់លក់មាន់សាច់45

ឯកសារយោង46