

បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផលបន្លែ បច្ចេកទេសសាមញ្ញសម្រាប់បង្កើនចំណូល និងទីផ្សារ



បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផលបន្លែ

បច្ចេកទេសសាមញ្ញសម្រាប់បង្កើនចំណូល និងទីផ្សារ

ដោយ Antonio L. Acedo Jr.

Katinka Weinberger

ប្រែសម្រួលដោយ៖ លោក ប៊ុនតុង បូរារិន

បោះពុម្ពលើកទីពីរ

ខែ មិថុនា ២០១០

AVRDC – មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក

RED – កម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចតំបន់

បោះពុម្ពលើកទី២ដោយ

AVRDC-មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក និង

RED-កម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចតំបន់

AVRDC-មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក គឺជាអង្គការអន្តរជាតិនាំមុខគេ មិនគិតកម្រៃ ដោយបានប្តេជ្ញាចិត្តកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ និងកង្វះជីវជាតិក្នុងប្រទេសតតិយលោកតាមរយៈការបង្កើនផលិតកម្ម និងការប្រើប្រាស់បន្លែដែលមានសុវត្ថិភាព។

ទំនាក់ទំនង៖ AVRDC-មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក
P.O. Box 42, Shanhua, Tainan 74199
TAIWAN
Tel: +886 6 583 7801
Fax: +886 6 583 0009
Email: info@worldveg.org
Web: www.avrdc.org

RED-កម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចតំបន់ គឺជាកម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍កម្ពុជា ផ្តល់មូលនិធិដោយក្រសួងសហប្រតិបត្តិការ និងអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចសហព័ន្ធអាល្លឺម៉ង់ ដែលមានគោលបំណងជំរុញការអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចជនបទ ដោយរាប់បញ្ចូលទាំងការប្រកួតប្រជែងបន្លែ និងផ្លែឈើក្នុងតំបន់តាមរយៈវិធីសាស្ត្រជំរុញទីផ្សារដើម្បីបង្កើនការចូលរួមពីអ្នកក្រីក្រជនបទ ក្នុងការបង្កើតតំលៃបន្ថែមនៅផ្សារសៀមរាប និងកសាងសមត្ថភាព ដើម្បីដោះស្រាយភាពរាំងស្ងួតពីផលិតកម្មរហូតដល់ការប្រើប្រាស់។

ទំនាក់ទំនង៖ RED Green Belt
P.O. Box 93221, G.P.O. 17000, Siem Reap
CAMBODIA
Tel.: +855 63 761 931, +855 12 876 890
E-mail: martin.orth@gtz.de, andreas.lewke@ded-cambodia.org

© 2010 AVRDC - មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក និង RED- កម្មវិធីអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចតំបន់

សម្រាប់ជាឯកសារយោង

Acedo AL Jr., Weinberger K. 2010. Vegetables postharvest: Simple techniques for increased income and market. AVRDC – The World Vegetable Center, Taiwan and RED-Regional Economic Development Program, Cambodia. 37 p.

មាតិកា

ទំព័រ

សារៈសំខាន់នៃបច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផលបន្លែ

៥

ការបាត់បង់ក្រោយប្រមូលផល

៥

ការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ក្រោយប្រមូលផល

៦

ការយល់ដឹងពីផលិតផល

៦

ការយល់ដឹងពីតម្រូវការទីផ្សារ

៧

ការបញ្ចូលបច្ចេកទេសចម្រុះក្រោយប្រមូលផល

៧

ការប្រមូលផល និងការប្រតិបត្តិនៅចំការ

៩

វ័យប្រមូលផល

៩

ពេលវេលាប្រមូលផល

១០

វិធីសាស្ត្រប្រមូលផល

១១

ការប្រតិបត្តិនៅចំការ

១១

ប្រតិបត្តិការនៅកន្លែងចែកច្រើន

១៣

កន្លែងចែកច្រើន

១៣

ហ្វូសកម្មភាព

១៤

ការលាងសំអាត

១៥

ការចែកប្រភេទ/ការធ្វើចំណាត់ថ្នាក់

១៥

ការធ្វើប្រព្រឹត្តិកម្មផលិតផល

១៦

ការវេចខ្ចប់

១៧

ការធ្វើឱ្យត្រជាក់ និងការស្តុកទុក

២០

ការបញ្ចុះកំដៅបឋម (ព្រីខូលីង)

២០

ការស្តុកទុកត្រជាក់

២២

ការស្តុកទុកត្រជាក់ដោយចំហាយ

២២

ការស្តុកទុក និងការវេចខ្ចប់ដោយកំណែបរិយាកាស

២៣

ការដឹកជញ្ជូន	២៥
ការប្រតិបត្តិការនៅទីផ្សារលក់ដុំ និងលក់រាយ	២៧
ប្រតិបត្តិការ	២៨
ការធ្វើអនាម័យ	៣០
ការដាក់តាំងបង្ហាញ	៣១
ការកែច្នៃ	៣២
ការបង្កើតផលិតផលសម្អាត	៣២
ការផលិតទឹកប៉េងប៉ោះ	៣៣
ការផលិតជ្រក់ពីបន្លែស្លឹកដោយបន្ទុំផ្កាប់	៣៣
ឯកសារយោង	៣៦

សារៈសំខាន់នៃបច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផលបន្លែ

- បន្លែគឺជាដំណាំដែលផ្តល់ប្រាក់ចំណូល និងជីវជាតិអាហារខ្ពស់ ។
- បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផលជាដំណាក់កាលសំខាន់មួយ ដែលផលិតផលអាចលក់បាន និងធានាបាននូវប្រាក់ចំណូល ។
- ផលិតផលដែលអាចលក់បានអាស្រ័យតាមគុណភាពដែលបង្កើតឡើងក្នុងពេលផលិតកម្ម និងការជំរុញក្រោយប្រមូលផល ។

ការបាត់បង់ក្រោយប្រមូលផល

- ការបាត់បង់បន្លែមានកំរិតខ្ពស់ (៩-២៥% នៃផលិតកម្ម) ដោយសារកង្វះបច្ចេកទេស និងមធ្យោបាយក្រោយប្រមូលផល។



ការវេចខ្ចប់ និង លាងសំអាតមិនត្រឹមត្រូវ



ការដឹកជញ្ជូនមិនត្រឹមត្រូវ



ការបាក់បែកស្លឹក និងការដាច់រំហែក



ផ្លែប្រេះបែក និងស្គុយ

- កង្វះជម្រើសក្រោយប្រមូលផលនាំឲ្យបាត់បង់ផលិតកម្មទាំងស្រុង។
- ជាទូទៅការបាត់បង់ក្រោយប្រមូលផលត្រូវបានស្រូបយកដោយកសិករតាមការបន្ថយតំលៃពេលលក់ចេញ ហើយអ្នកប្រើប្រាស់ ទិញក្នុងតំលៃកើនឡើង។

ការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ក្រោយប្រមូលផល

- ជម្រើសបច្ចេកទេស និងទីផ្សារ នឹងកាត់បន្ថយការបាត់បង់ក្រោយប្រមូលផល និងបង្កើនប្រាក់ចំណូល ព្រមទាំងឱកាសទីផ្សារ។



លោក ប៉ូ ពេជ្រ ជាភស្តុតាងពីខេត្តកណ្តាលប្រើពូជប៉េងប៉ោះកែលំអពី AVRDC បានជៀសផុតពីការបាត់បង់យ៉ាងប្រសើរទាំងក្នុងផលិតកម្ម និងក្រោយប្រមូលផល (ពីមុនបាត់ ១០គក/២០០គក) ហើយបង្កើនប្រាក់ចំណូលទ្វេដងប្រចាំឆ្នាំ។



លោក ម៉ៅ សន ជាភស្តុតាងពីកំពង់ស្ពឺ បានចូលរួមនៅមជ្ឈមណ្ឌលកសិកម្មជាយក្រុងដែលផ្តល់ជូនបន្លែសរីរាង្គសម្រាប់ទីផ្សារទំនើប ហើយដែលសន្សំសំចៃបានបួនដងលើសការផ្គត់ផ្គង់តាមបែបប្រពៃណី។

ការយល់ដឹងពីផលិតផល

- នេះជាការចាំបាច់ដើម្បីកំណត់នូវអន្តរាគមន៍ក្រោយប្រមូលផលឲ្យបានត្រឹមត្រូវ។
- បន្ថែមដែលប្រមូលផលរួចគឺជាការរស់ គឺថាវាដកដង្ហើម បាត់បង់ទឹក ផលិតអេទីឡែនដែលជំរុញឲ្យឆាប់ទុំ និងមានប្រតិកម្មទៅនឹងបរិស្ថាន (ឧ.ពេលក្តៅដំណើរការខាងលើកើនឡើង)។
- បន្ថែមអាហាររបស់មីក្រូសរីរាង្គ បង្កឲ្យផលិតផលខូច និងមានជំងឺដល់មនុស្ស (ឧ. *Escherichia coli*, *Salmonella*)។



បុព្វហេតុចម្រងនៃការបាត់បង់គុណភាព៖ ទំជ្រុល ឡើងលឿង ស្ងួតជ្រួញ និង/ឬស្អុយចំពោះប៉េងប៉ោះ ម្ទេស សណ្តែកកូរ ម្រះ ត្រសក់ និងត្រប់។ ស្ងួតស្រពោន ឡើងលឿង និង/ឬស្អុយចំពោះខាត់ណា រលួយដោយបាក់តេរី និងស្រពោនស្រទាប់ខាងក្រៅចំពោះស្ពៃក្តោប។

ការយល់ដឹងពីតម្រូវការទីផ្សារ

- នេះធានាបានពីការបាត់បង់ផលិតផល ត្រឹមត្រូវទៅតាមពេលវេលា តំលៃសមស្របជាមួយនឹងគុណភាពត្រឹមត្រូវផងដែរ។
- គុណភាពគឺជាបន្ទុកពីលក្ខណៈរបស់ផលិតផលដែលចែកចាយគុណតំលៃដល់អ្នកបរិភោគ។ គុណភាពខាងក្រៅជាទូទៅមានសារៈសំខាន់ខ្លាំង រីឯគុណភាពខាងក្នុង (ឧ. រសជាតិ) កំណត់បានពីការជាវម្តងទៀត។
- សុវត្ថិភាពគឺជាលក្ខណៈគុណភាពមួយទៀតដែលបង្កើនតម្រូវការដោយអ្នកប្រើប្រាស់។ កម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ (ឧ. ការអនុវត្តន៍ល្អការងារកសិកម្ម GAP) គួរបំពេញបំណងទៅតាមតម្រូវការទីផ្សារ។

ការបញ្ចូលបច្ចេកទេសចម្រុះក្រោយប្រមូលផល

- បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផលគឺត្រូវបានដាក់បញ្ចូលចម្រុះចាប់ពីចំការរហូតដល់ទីផ្សារ។