ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

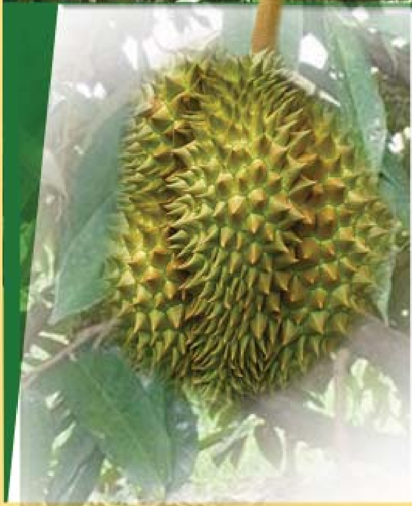
នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

ដំណាំធុរេន

រៀបចំដោយ: នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម សហការជាមួយ
នាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

ឧបត្ថម្ភការបោះពុម្ពដោយ: ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

ឆ្នាំ២០១៧



អាសយដ្ឋាន : ផ្ទះលេខ២០០ មហាវិថីព្រះនរោត្តម សង្កាត់ទន្លេបាសាក់ ខណ្ឌចំការមន រាជធានីភ្នំពេញ

ទូរស័ព្ទលេខ : ០២៣ ២១៥ ៨១៩

០១២ ៨៣ ៧៩ ៤៥

ទូរសារលេខ : ០២៣ ២១ ០៩ ៤៨

Facebook : នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

Department of Agricultural Extension

គេហទំព័រ : http://www.maff.gov.kh

សៀវភៅ

ស្តីពី

ដំណាំធុរេន

រៀបចំដោយ

នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម សហការជាមួយ
នាយកដ្ឋានដំណាំសាករប្បកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ
នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

បោះពុម្ពលើកទី១ ចំនួន ២០០០ ច្បាប់

ឧបត្ថម្ភការបោះពុម្ពដោយ: ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

សមាសភាពចូលរួមចំណែកផលិតសៀវភៅ ស្តីពីដំណាំទុរេន

I. ទីប្រឹក្សាផ្តល់យោបល់:

១. បណ្ឌិត **ហ៊ាន វណ្ណហាន** អគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

២. បណ្ឌិត **ម៉ៅ មិនា** នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

៣. លោក **ហូ ពុទ្ធា** នាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ

៤. លោក **ប៉ែន វុទ្ធី** នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

II. អ្នករៀបរៀង:

១. លោក **ផាន ទូច** នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

III. អ្នកស្រាវជ្រាវ:

១. បណ្ឌិត **គៀង សុភា** នាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ

IV. ក្រុមការងារត្រួតពិនិត្យ និងកែសម្រួល:

១. លោក **គឹម ដារ៉ា** នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

២. លោក **កេត សំអាត** នាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ

៣. លោក **ផន ប្រុស** នាយកដ្ឋានសាកវប្បកម្ម និងដំណាំរួមផ្សំ

៤. លោក **ហុច ទ្រី** នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

៥. លោក **ឈុន សុភ័ក្ត្រ** នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម

មាតិកា ទំព័រ

សេចក្តីផ្តើម..........១
១.ទីកន្លែង..........៣
១.១ ស្ថានភាពដី..........៣
១.២ លក្ខណៈដី..........៤
១.៣ អាកាសធាតុ..........៤
១.៤ ប្រភពទឹក..........៤
១.៥ ប្រព័ន្ធទឹក..........៤
២. ពូជ..........៤
២.១ ការជ្រើសរើសពូជ..........៤
២.២ ពូជដែលនិយមដាំ..........៤
២.៣ ការប្រើប្រាស់ពូជ..........៥
៣.ការដាំ..........៥
៣.១ ការរៀបចំដី..........៥
៣.២ ការរៀបចំថ្នាល..........៦
៣.៣ ចន្លោះគុម្ព..........៧
៣.៤ វិធីដាំ..........៧
៤.ការថែរក្សា..........៨
៤.១ ការធ្វើគម្របកូនទុរេន..........៨
៤.២ ការសម្អាតស្មៅ..........៩
៤.៣ ការធ្វើគម្របគល់..........៩
៤.៤ ការប្រើប្រាស់ជី..........១០
៤.៥ ការបញ្ចេញត្រួយខ្ចី និងស្លឹកថ្មី..........១២
៤.៦ គោលការណ៍សំខាន់ៗនៃការជំរុញដំណាំទុរេនផ្តល់ទិន្នផលខ្ពស់..........១២
៤.៧ សត្វល្អិត និងជំងឺ..........១៣
៤.៨ ការស្រោចស្រព..........១៨
៤.៩ ការតាក់តែងមែក..........១៩
៤.១០ ការជម្រុញឱ្យទុរេនចេញផ្កា..........២០
៥. ការដាំដំណាំផ្លាស់..........២៣
៦.ដំណាក់កាលទុំ..........២៤
៧. ដំណាក់កាលទុំរបស់ទុរេន..........២៤
៧.១ ការកំណត់អាយុផ្លែ..........២៤
៧.២ ការកំណត់ដោយលក្ខណៈរូបនិងព៌ណសំបុរនៃផ្លែ..........២៤
៨. ការប្រមូលផល..........២៥

សេចក្តីផ្តើម

ទុរេន(Durio Zibethimus Murr)ជាផ្លែឈើកម្រដែលគេចាត់ទុកជា " ស្តេចនៃផ្លែឈើ "។ មានប្រភពនៅភាគខាងត្បូងប្រទេសម៉ាឡេស៊ី។ជាផ្លែឈើដែលត្រូវគេឱ្យតម្លៃនិងចង់បានបំផុតក្នុងចំណោមផ្លែឈើតាមរដូវកាល ក្នុងតំបន់អាស៊ីអាគ្នេយ៍។ ផ្លែទុរេនមានក្លិនមិនអាចទ្រាំបាន ប៉ុន្តែវាមានរសជាតិឈ្ងុយឆ្ងាញ់។ សាច់ទុរេនមានជីវជាតិខ្លាំងណាស់ ហើយជាប្រភពសំខាន់នៃកាបូនអ៊ីដ្រាត វីតាមីន និងសារធាតុរ៉ែ។ សាច់ទុំត្រូវបានបរិភោគស្រស់ជាធម្មតា និងត្រូវបានគេស្គាល់ថាមានរសជាតិឈ្ងុយឆ្ងាញ់។ ទុរេនត្រូវបានគេអះអាងយ៉ាងច្បាស់ថាជាឱសថមានគុណភាព។ គេអាចកែច្នៃទុរេនជាដំណាប់នំ ការ៉េម បង្អែម ស្ករគ្រាប់ ។ល។ ទុរេនត្រូវការបរិយាកាសសើមជាមួយនឹងរបាយទឹកភ្លៀងស្មើគ្នា។ ការលូតលាស់ល្អបំផុតនៅលើដីស្រទាប់លើក្រាស់ និងដីល្បាយខ្សាច់លាយឥដ្ឋ ដែលសម្បូរដោយសារធាតុសរីរាង្គ។ ដោយហេតុថាទុរេនមិនអាចធន់ទ្រាំនឹងសីតុណ្ហភាពទាប ហើយត្រូវបានគេកំណត់តំបន់ដាំដុះក្រោមរយៈកម្ពស់នីវ៉ូទឹកសមុទ្រ ៨០០ម៉ែត្រ។

នៅប្រទេសកម្ពុជា ខេត្តកំពតជាខេត្តមួយដែលល្បីល្បាញលើដំណាំទុរេន ដែលមានរសជាតិផ្អែមឆ្ងាញ់ប្រកបដោយក្លិនក្រអូបឈ្ងុយ និងមានតម្លៃខ្ពស់ទៀតផង ។ ដំណាំទុរេន នៅខេត្តកំពត គឺជាដំណាំកំណត់សម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ (Geographical Identification Crop)។ បច្ចុប្បន្នការដាំដុះដំណាំទុរេននៅតំបន់នេះបានក្លាយជាប្រពៃណីអស់រយៈពេល ជាយូរមកហើយ កសិករយើងជួបប្រទះបញ្ហាជាច្រើនក្នុងការដាំដុះដាំណាំទុរេន ប៉ុន្តែយើងនៅមិនទាន់បានដោះស្រាយនៅឡើយ។ ដោយតម្រូវការទីផ្សារខ្ពស់ ដំណាំទុរេនបានកំពុងរីករាលដាលទៅបណ្តាលខេត្តផ្សេងៗទៀត ដែលមានលក្ខខណ្ឌសមស្របដូចជាខេត្តបាត់ដំបង កំពង់ចាម រតនគិរី មណ្ឌលគិរី កោះកុង ព្រះសីហនុ និងខេត្តព្រះវិហារ។ ដើម្បីជួយលើកស្ទួយដល់វិស័យនេះ យើងខ្ញុំបានចងក្រងសៀវភៅនេះដើម្បីចូលរួមផ្តល់នូវការណែនាំផ្តល់នូវបច្ចេកទេសសំខាន់ៗ ដែលមានប្រសិទ្ធភាព និងឆ្លងតាមរយៈការពិសោធន៍ អស់រយៈពេលជាច្រើនឆ្នាំកន្លងមក សម្រាប់ឱ្យកសិករដែលមានបំណងវិនិយោគ ទៅលើការដាំដុះដំណាំទុរេន ដើម្បីបង្កើនប្រាក់ចំណូលដល់

គ្រួសារកសិករ។ កន្លងមកយើងបានជួបប្រទះជំងឺជាច្រើន និងប្រើប្រាស់សារធាតុគីមី ពុំត្រឹមត្រូវតាមបច្ចេកទេស ដែលជាហេតុធ្វើឱ្យចម្ការទុរេនជាច្រើនទទួលបរាជ័យ ជាពិសេសនៅស្រុកទឹកឈូ ខេត្តកំពត ដែលធ្វើឱ្យកសិករជាច្រើនបាក់ទឹកចិត្ត និងធ្វើការផ្លាស់ប្តូរមុខដំណាំ។ បន្ថែមពីនេះតាមការអង្កេតបានបង្ហាញឱ្យឃើញថាចម្ការទុរេនប្រហែល៧០-៨០% មានការបំផ្លាញទាំងស្រុងពីពពួកផ្សិតសាហាវក្នុងដី(Phythopthora palmivora)ដែលបំផ្លាញប្រព័ន្ធឫសទុរេន។ ដោយសារខ្វះខាតនូវបច្ចេកទេស និងបទពិសោធន៍ កសិករយើងនៅមិនទាន់ចេះកំណត់រោគសញ្ញារបស់ទុរេននៅឡើយ គឺភាគច្រើនកសិករផ្តោតទៅលើជំងឺនៅលើស្លឹក មែក និងដើម។ល។

លទ្ធផលនៃការពិសោធន៍កន្លងមក ការប្រើប្រាស់ផ្សិតជីវសាស្ត្រទ្រីកូឌែម៉ាផ្សំជាមួយជីធម្មជាតិ គឺមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ក្នុងការកំចាត់មេរោគរលួយឫស និងមេរោគផ្សិតនៅលើដីដែរ។ មិនតែប៉ុណ្ណោះ វាជួយឱ្យដំណាំទុរេនទទួលបានទិន្នផល និងមានគុណភាពខ្ពស់ទៀតផង។ គោលបំណងសំខាន់នៃសៀវភៅនេះ គឺចង់ឱ្យកសិករយើងទទួលបាននូវបច្ចេកទេសសមស្របដើម្បីធានានូវសុវត្ថិភាពមិនប្រើប្រាស់នូវសារធាតុគីមីពុលច្រើនហួសហេតុដែលបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពអ្នកបរិភោគ ជួយថែរក្សាបរិស្ថាន និងផ្តល់ទិន្នផលខ្ពស់។

ជាទីបញ្ចប់យើងខ្ញុំសុំប្រសិទ្ធពរដល់កសិករដាំដំណាំទុរេនទាំងអស់ទទួលបានជោគជ័យ ប្រសិនបើមានសំនួរសូមទាក់ទងមកយើងខ្ញុំគ្រប់ពេលវេលា។

ប្រភពវីតាមីនរបស់សាច់ផ្លែទុរេន ក្នុង១០០ក្រាម៖

- ប្រូតេអ៊ីន ២.៩ ក្រាម
- ខ្លាញ់ ៣.៨ ក្រាម
- កាល់ស្យូម ៤៩ មីលីក្រាម
- ដែក ២ មីលីក្រាម
- វីតាមីនអា ៨ មីលីក្រាម
- វីតាមីនសេ ២៥-៦២ មីលីក្រាម អាស្រ័យទៅលើពូជ និងមានតម្លៃប្រហាក់ប្រហែលទៅនឹងផ្លែក្រូចថ្លុង។

- សារធាតុអាស៊ីតអាមិនេប្រហែល ៨ប្រភេទដែលរួមមាន Methionine និង Lysine។
- ថាមពលប្រហែល ១៥៦ គីឡូកាឡូរី។

១.ទីកន្លែង

១.១ ស្ថានភាពដី

- រយៈកម្ពស់ធៀបនឹងផ្ទៃសមុទ្រពី ០-៦៥០ ម៉ែត្រ
- ជម្រាលដីពី ១-៣% តែមិនឱ្យលើស ១៥%
- ជិតប្រភពទឹក
- ដីមិនដក់ទឹក ដីទួលជម្រាល
- មានប្រព័ន្ធគមនាគមន៍ល្អ ងាយស្រួលក្នុងការដឹកជញ្ជូន

១.២ លក្ខណៈដី

-ដីល្បាយខ្សាច់លាយល្បាប់ឥដ្ឋ ដែលមានប្រភពមកពីប្រភេទដីបាសាល់ និងក្រានីតមានសារធាតុសរីរាង្គច្រើន និងរក្សាសំណើមបានល្អ។ មិនមានប្រភពមេរោគរលួយឫស (Phythophtora palmivora)