

ផលិតកម្មមេឡូត និងឡូតអំបោះ



ប្រភេទផ្សិត

- ប្រភេទផ្សិតសំរាប់ធ្វើម្ហូប
- ប្រភេទផ្សិតសំរាប់ហូប

ប្រភេទ ផ្សិតសំរាប់ធ្វើថ្នាំ



Reishi



Monkey head

ប្រភេទ ផ្សិតសំរាប់ធ្វើម្ហូប



ប្រភេទផ្សិតសំរាប់ហូប



Sajo caju



Oyster



Abalone



Kon-kao



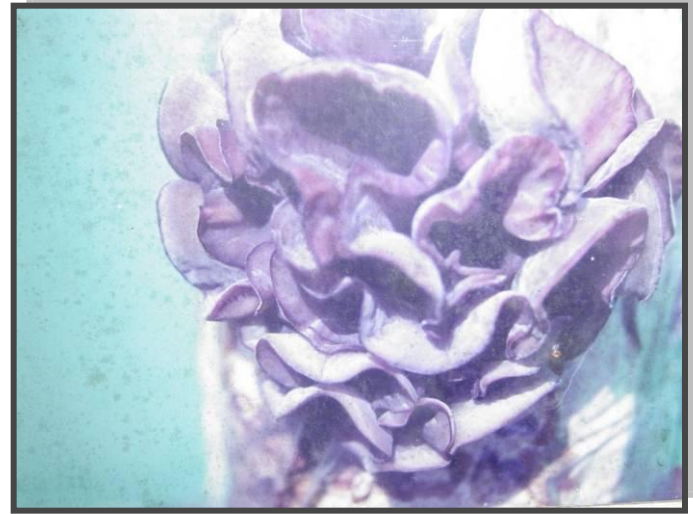
Lom-Pa



Shiitake



Yanangi



Jew's ear

ប្រភេទផ្សិតសំរាប់ហូប



Nang-nual



Krang



Lom-Luang

ប្រភេទផ្សិតសំរាប់ហូប



ប្រភពវត្ថុធាតុដើម





ขมิ้นชัน
กัมเจตเหนือ



รำหยาบ (เปลือกบด)
สัปดาห์



กากหมี่



ขมิ้นชัน
กัมเจตใต้



អាចម៍ដំណាចកៅស៊ូ



អាចម៍ដំណាចកៅស៊ូ



សំបកសណ្តែក



សំបកសណ្តែក

ជំហាននៃការផលិតមេផ្សិត និង ផ្សិត

១.ការផលិតមេស្ត័រផ្សិតអំបោះ

២.ការពង្រីកមេផ្សិតអំបោះទៅលើគ្រាប់ធញ្ញជាតិ

៣.ការរៀបចំលាយល្បាយអាចម័រណាជាមួយសារធាតុ ផ្សំ និងច្រកចូលថង់

៤.ការបញ្ចូលមេផ្សិតទៅក្នុងថង់ល្បាយ

៥.ការបន្តថង់ល្បាយក្នុងរោង និងព្យួរ

ជំហានទី១

-ការផលិតមេស្ត័រផ្សិតអំបោះ

ឧបករណ៍/សំភារៈសំរាប់បំរើដល់ការផលិតមេផ្សិត

- រោង ឬ បន្ទប់ក្រោមផ្ទះសំរាប់ផលិតមេផ្សិត
- ទូរសំរាប់អនុវត្ត ក្នុងការផលិតមេផ្សិត
- កូនកាំបិតប្រភេទរះកាត់ (លេខ១១) ចំនួន ១
- ម្ជុលឆ្កឹះណ្វៃយ៉ូផ្សិតបញ្ចូលទៅក្នុងដប និងផ្ទេរសារាយផ្សិតទៅដបផ្សេងៗ
- ចង្កៀងអាស់កុលប្រើសំរាប់ដុតសំលាប់មេរោគនៅលើសំភារៈ
- ឧបករណ៍សំរាប់ធ្វើមេផ្សិត

- ឆ្នាំងប្រើសំរាប់ស្មៅរដំឡូងបារាំង, ដំឡូងជ្វា, មើមកាវ៉ុត, គ្រាប់ធញ្ញជាតិ
- កែវទឹកប្រើសំរាប់លាយល្បាយ ប៉េ-ដេ-អា និងចំអិន ចំនួន ១ គ្រឿង
- ឆ្នាំងអូតូក្លាវប្រើសំរាប់ស្តេរីលសំលាប់មេរោគលើល្បាយ ប៉េ-ដេ-អា ក្នុងដប និងស្តេរីលគ្រាប់ធញ្ញជាតិ ចំនួន ១ គ្រឿង
- ដបសំប៉ែតប្រើសំរាប់បញ្ចូលសូលុយស្យុងល្បាយ ប៉េ-ដេ-អា និងមេផ្សិត
- ស្បែប្រើសំរាប់ច្រោះកាកដំឡូងបារាំង, មើមកាវ៉ុត និងដំឡូងជ្វា
- ក្រដាសប្រើសំរាប់គ្របមាត់ដបក្រោយពីបញ្ចូលមេផ្សិត
- កៅស៊ូកងប្រើសំរាប់ចងវិតលើក្រដាសគ្របមាត់ដប

ចង្រ្កានបុក្កាសប្រើសំរាប់ចំអិនដំឡូងបារាំង មើមការ៉ុត, ដំឡូងជ្វា, គ្រាប់ធញ្ញជាតិ
ជញ្ជីងប្រើសំរាប់ផ្លែសារធាតុផ្សំវត្ថុធាតុដើមមេផ្សិត (ខ្នាតក្រាមពី ១-៣ គក្រ)

ចំនួន ១ គ្រឿង ។

ជីឡានប្រើសំរាប់ចាក់ទឹកដំឡូងបារាំង និងគ្រាប់ធញ្ញជាតិចូលទៅក្នុងដប
អាស់កុលប្រើសំរាប់ជូតសំលាប់មេរោគលើសំភារៈ/ឧបករណ៍ធ្វើមេផ្សិត
វែកប្រើសំរាប់កូរល្បាយសូលុយស្យុង ។

សីរាំងប្រើសំរាប់បូមល្បាយសូលុយស្យុងបាញ់បញ្ចូលទៅក្នុងដប

វត្ថុធាតុដើមក្នុងការផលិតមេផ្សិត

វត្ថុធាតុដើមសំខាន់ៗរួមមាន:

ម៉្លៅសារាយ	២០ក្រ
ម៉្លៅគុយកូស	២០ ក្រ
ដំឡូងបារាំង	២០០ ក្រ
ទឹកស្អាត	១លីត្រ



Agar powder

Glucose

Potatoes

วัตถุดิบ

ដំឡូងបារាំងចិតជាបន្ទុះ





ដាក់ស្ពោរក្នុងឆ្នាំង



១លីត្រ

ចាក់ច្រោះយកទឹកពីដំឡូងបារាំងដែលស្មារតី ១លីត្រ



ចាក់ទឹកដំឡូងបារាំងលាយជាមួយម្សៅសារាយ

និងក្លុយក្លុស



ព្រោះហើយចាក់ចូលក្នុងដបសំប៉ែត



ចំហុយក្រោមសម្ពាធ រយៈពេល ៣០នាទី
Steam under pressure 15 lb/inch^2 , 30 minute



ដាក់ដបផ្នែកដើម្បីអោយផ្ទៃសារាយលាតបានធំ

វិធីផលិតមេឡូត

ផ្សិតស្រស់សំរាប់ធ្វើមេ



សំភារៈ

1 lamp

2 needles

3 70% alcohol

4 PDA

5 mushroom



តូឃើមឃើម

ទូរផ្ទេរមេ

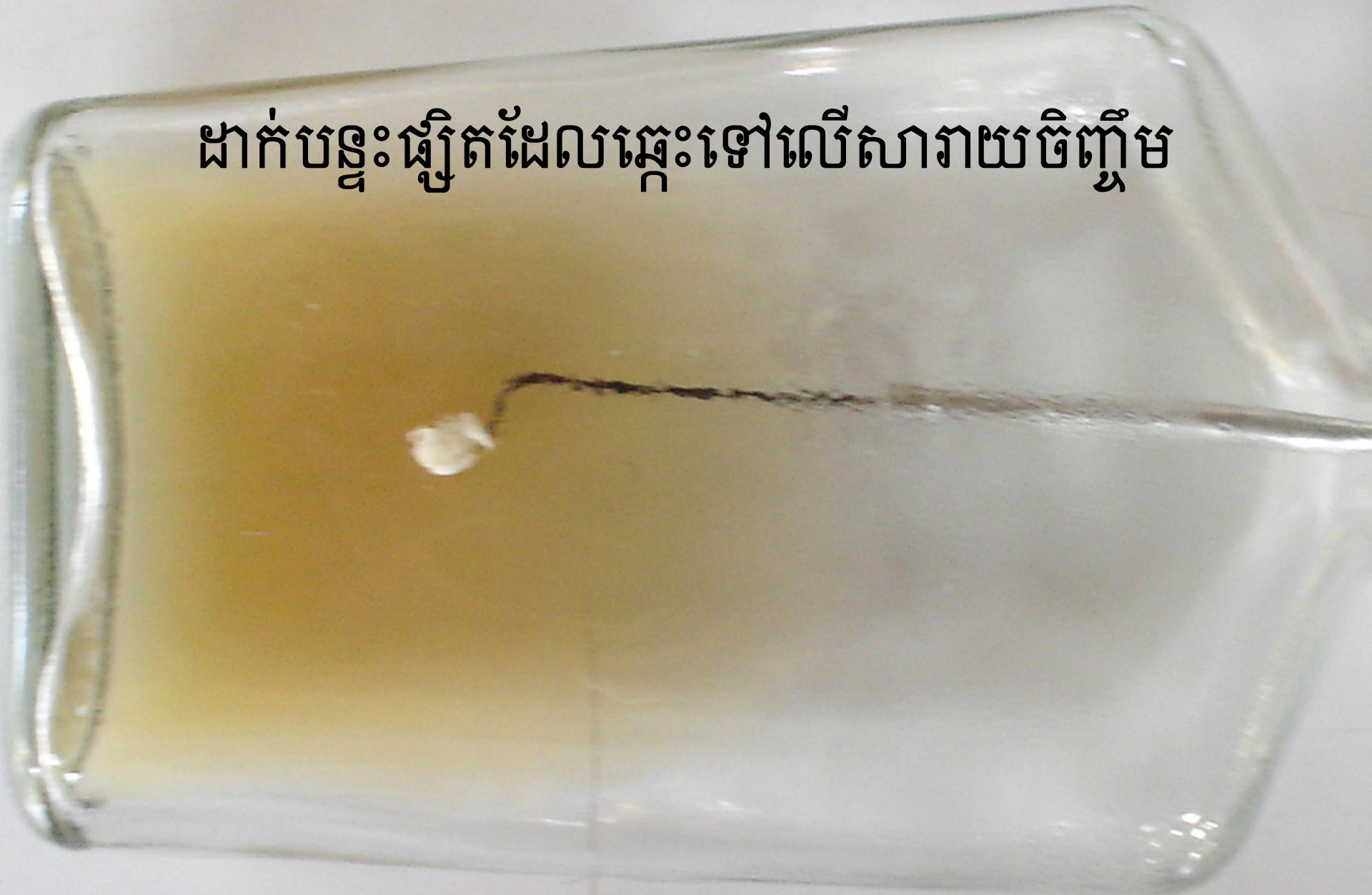


សារាយចិញ្ចឹម

ឆ្កែយកជាលិកាមួយស្រទាប់ពីផ្សិតស្រស់



ដាក់ បន្ទះ ផ្សិត ដែល ធ្លុះ ទៅ លើ សារាយ ចិញ្ចឹម



សរសៃរស្មីរមេឡិតចាប់ផ្តើមដុះ



សរសៃរឡូតចាប់ដុះមានសណ្ឋានពីលេខ 1-3



សរសៃរស្តីរមេឡូតដុះល្អរយៈពេល ១៥ ថ្ងៃ

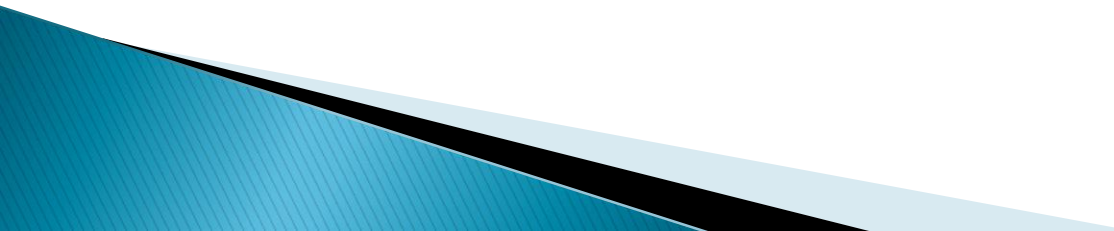
ជំហានទី២

ការពង្រីកមេឡូតអំបោះទៅលើគ្រាប់ធញ្ញជាតិ

រៀបចំគ្រាប់ធញ្ញជាតិជាសារធាតុទម្រង់សំរាប់បណ្តុះ

មេផ្សិត

អាចជ្រើសយកគ្រាប់ស្អុយ ស្រូវសាលី ឬ ស្រូវ





ករណីស្រ្តីស្រយកគ្រាប់ស្រ្តី
ត្រាំគ្រាប់ធញ្ញជាតិរយៈពេល ៨ម៉ោង (១យប់)

ដាក់ស្បោរអោយផ្អិតប្រេះសំបក

ហើយចាក់សំដិលអោយត្រជាក់



ច្រកចូលដបអោយជិតពេញដប



ចំហុយក្រោមសម្ពាធ រយៈពេល ៣០ នាទី

Steam under pressure 15 lb/inch^2 , 30 minutes

ទុកអោយត្រជាក់មុននឹងបញ្ចូលមេ



បើជ្រើសយកស្រូវត្រូវស្វែងអោយឆ្លិនប្រះសំបក



ថ្មីហុយក្រោមសម្ពាធ រយៈពេល ៣០នាទី

ដបល្បាយក្រោយពីចំហុយត្រៀមបញ្ចូលមេ



ដបល្បាយក្រោយពេលបញ្ចូលមេដោយកាត់ដុំបន្ទះសារាយ

ដែលគ្របដោយស្ត័រធូត



សរសៃស្ត័រមេធូតចាប់ផ្តើមដុះ១៥ថ្ងៃទើបពេញដល់បាតដប

ជំហានទី ៣

ការរៀបចំហោយល្បាយអាចម័រណាជាមួយសារ
ធាតុផ្សំ និងច្រកចូលចង

សមាសធាតុផ្សំ

អាចម័រណារកៅស៊ូ	១០០គក្រ
កំបោរ	១គក្រ
កន្ទក់	៥គក្រ
ម្សៅម្នាងសិលា	២០០គក្រ
សំណើម	៥០ទៅ៦០ភាគរយ

ការលាយល្អាយ

អាចម័រណារ

កន្ទក់

កំបោរ

ម្សៅម្នាងសិលា

លាយច្របល់អោយស្មើ



ការច្រកឈ្មាយ



ច្រកចូលថង់ប្លាស្ទិកចំណុះ ៨០០-១០០០ក្រ



ធុងចំហុយកែច្នៃ



ធុង ចំហុយកែច្នៃពីធុងសំរាង



ធុងចំហុយកែច្នៃ



ធ្វើចងើរហាតធុង



ដាក់ថង់ល្បាយចំហុយរយៈពេល ៣ម៉ោង



ចំហុយរយៈពេល៣ម៉ោងគិតចាប់ពីទឹកពុះ



ទុកថង់អោយត្រជាក់មុននឹងធ្វើការបញ្ចូលមេ



ជំហានទី ៤

ការបញ្ចូលមេឡិតទៅចង់ល្បាយ

ង

8/1/18
30/1/18

មេឡូតដែលដុះល្អ

ថង់ល្បាយត្រកហើយត្រៀមបញ្ជូន



របៀបបញ្ចូលមេ ឆ្កេះបញ្ចូលពី ១០ទៅ២០គ្រាប់



គ្រុបភ្និតមាត់ដោយក្រដាស និងវិតកៅស៊ូកង



ជំហានទី ៥

ការបន្តថែទាំស្បៀងក្នុងរោង

ការបន្តិចង់ល្បាយក្នុងរោង



ការព្យាបាលល្អាយក្នុងរោង



រោងបណ្តុះផ្សិត



រោងបណ្តុះផ្សិត

Shiitake mushroom house

រោងផ្សិតអំបោះ

Sajo cuju mushroom house

រោងផ្សិតអំបោះ

ស្ថាប័ន
គោលដៅ
អំបោះ
ផ្សិត
អំបោះ



រោងផ្សិតត្រចៀកកណ្តុរ



រោងបណ្តុះផ្លិត



Lom-pa mushroom house

Incubation period

Shiitake, Lom-pa

4 mths.

Oyster *Sajo cuju*,

1 mth.

Kon-kao

Abalone, Jew's ear

1.5-2 mths.

Studies

Sajo cuju

Material	Harvesting period (days)	Yield (kg./100 bags)
Rice stalk	60	15 (1) *
Soybean Stalk	22	0.19
Glass water	30	4.9
<i>Mimosa</i> spp. 1	63	9.36
<i>Mimosa</i> spp. 2	65	10.4 (3) *
Rice bran	17	0.99
Sugarcane Stalk	60	9.7 (5)
Mango	63	10.1(4)
Para rubber	64	13.9 (2) *
Jamjuree tree	59	9.46 (6)

Training

Students Training



Farmers Training

Visitors



**Farmers and people interested
in mushroom**



Students