ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

សៀវភៅណែនាំបច្ចេកទេស
ស្តីពី
បច្ចេកទេសដាំដុះដំណាំផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយ

រៀបចំដោយ:
មន្ទីរកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ខេត្តកំពង់ចាម និងត្បូងឃ្មុំ និងទីប្រឹក្សាកសិកម្មខេត្ត

ឧបត្ថម្ភការបោះពុម្ពផ្សាយដោយ:
គម្រោងកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ និងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មខ្នាតតូចតំបន់ទន្លេសាប
ADB Grant Nº 0186-CAM(SF)

ខែមីនា ឆ្នាំ២០១៧

ឧបត្ថម្ភការបោះពុម្ពផ្សាយដោយ:
គម្រោងកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ និងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មខ្នាតតូចតំបន់ទន្លេសាប ADB Grant Nº 0186-CAM(SF)

មាតិកាអត្ថបទ

អារម្ភកថា
សេចក្តីផ្តើម..........04
១- ខណ្ឌនៃការដុះលូតលាស់ផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយ..........0៥
២. វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់បណ្តុះផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយ..........0៦
២.១ វត្ថុធាតុដើមសំខាន់ៗសំរាប់បណ្តុះផ្សិតចំបើង..........0៧
២.២ សម្ភារៈសម្រាប់រៀបចំរោង..........0៧
២.៣.ទីតាំងសម្រាប់រៀបចំរោង 0៧
២.៤ ការសាងសង់រោងចំហុយ 0៧
២.៥ ការរៀបចំធ្នើបណ្តុះ 0៩
២.៦. ការរៀបចំកំណោងដើម្បីគ្របផ្លាស្ទិក..........១0
៣. ការរៀបចំអាងសម្រាប់ត្រាំចំបើង..........១២
៣.១ សម្ភារៈ..........១២
៣.២ របៀបរៀបចំអាង..........១២
៤. ការរៀបចង្រ្កាន និងធុងចំហុយ..........១៣
៤.១ ចង្រ្កាន..........១៣
៤.២ ធុងចំហុយ..........១៣
៥. ការរៀបចំវត្ថុធាតុដើមសម្រាប់បណ្តុះ..........១៤
៥.១ វត្ថុធាតុដើមផ្សំធ្វើកំប៉ុស្តិ (អាហារបំប៉ន) និងរបៀបផ្សំ..........១៤
៥.២ វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ទ្រនាប់ និងរបៀបផ្សំ..........១៥
៥.៣ ការរៀបចំទ្រនាប់ និងកំប៉ុស្តិលើធ្នើបណ្តុះ..........១៦
៦. ការស្ទីមកំដៅ ឬបាញ់ចំហាយទឹកចូលរោង..........១៧

៧. ការរោយមេផ្សិតលើកំប៉ុស្តិ៍...,...១៨
៨. ការបាញ់ទឹកផ្កាច់សរសៃរស្តើរ..១៩
៩. ការថែទាំ និងប្រមូលផល...១៩
៩.១ ការថែទាំ...១៩
៩.២ ការប្រមូលផល...២០
១០.កត្តាត្រូវអនុវត្តមុនការដាំដុះបន្ត ២២

អារម្ភកថា

គម្រោងកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ និងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មខ្នាតតូចតំបន់ទន្លេសាប (TSSD) ត្រូវបានរៀបចំឡើងដើម្បីកែលម្អឲ្យប្រសើរនូវហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធជនបទ តម្រូវតាមអាទិភាពរបស់សហគមន៍ និងការអភិវឌ្ឍន៍ឃុំ/សង្កាត់ចំនួន ១៩៦ ក្នុងខេត្តបន្ទាយមានជ័យ សៀមរាប កំពង់ធំ កំពង់ចាម និងត្បូងឃ្មុំ។ គម្រោងនេះបានផ្តល់ហិរញ្ញប្បទានរួមគ្នាដោយធនាគារអភិវឌ្ឍន៍អាស៊ី (ADB) មូលនិធិអន្តរជាតិសម្រាប់អភិវឌ្ឍន៍កសិកម្ម (IFAD) រដ្ឋាភិបាលនៃប្រទេសហ្វាំងឡង់ និងរាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា។

សៀវភៅណែនាំស្តីពី បច្ចេកទេសបណ្តុះផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយ ជាបច្ចេកទេសថ្មីមួយដែលរៀបចំឡើងដើម្បីផ្តល់ចំណេះដល់កសិករក្នុងការដាំដុះដំណាំផ្សិតចំបើងបានគ្រប់រដូវកាល ដើម្បីបង្កើនប្រាក់ចំណូល តាមរយៈការប្រើប្រាស់ធនធានដែលរកបាននៅតាមតំបន់របស់ពួកគេ ។

ខ្លឹមសារក្នុងសៀវភៅណែនាំបច្ចេកទេសនេះ គឺជាលទ្ធផលនៃការអនុវត្តន៍បង្ហាញជាក់ស្តែងជាមួយកសិករ ដោយមន្ត្រីគម្រោង TSSD របស់មន្ទីរកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ខេត្តកំពង់ចាម និងត្បូងឃ្មុំ និងការស្រាវជ្រាវឯកសារមួយចំនួនផងដែរ។

សៀវភៅនេះត្រូវបានរៀបចំឡើង ដោយមានការចូលរួមផ្តល់ជាគំនិតយោបល់ពីលោក គឹម សារឿន ប្រធានមន្ទីរកសិកម្មរុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ និងជាប្រធានសម្របសម្រួលកសិកម្មគម្រោងTSSD ខេត្តកំពង់ចាម លោក ជៀង សារិទ្ធ អនុប្រធានមន្ទីរកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ និងជាប្រធានសម្របសម្រួលកសិកម្មគម្រោង TSSD ខេត្តត្បូងឃ្មុំ។ មន្ត្រីអនុវត្តន៍គម្រោងថ្នាក់ស្រុកនៃមន្ទីរកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ខេត្តកំពង់ចាមនិងត្បូងឃ្មុំ ដែលរួមមាន លោកស្រី សួន ធីតា លោកមាន សម័យ លោកប៉ិញ វុត្ថា លោកអ៊ី ណារ៉ាត់ លោកហេង ហួត លោកយិន សុភ័ក្រ និងលោក អ៊ុក គោរព បានចូលរួមយ៉ាងសកម្មក្នុងការធ្វើបង្ហាញបច្ចេកទេសដាំដុះដំណាំផ្សិតចំបើងចំហុយក្នុងរោងដោយផ្ទាល់ ជាមួយកសិករនៅក្នុងខេត្តទាំងពីរ និងនៅមន្ទីរកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទខេត្តកំពង់ចាម។

អ្នករៀបរៀង

លោកសុខ នឿន ទីប្រឹក្សាផ្សព្វផ្សាយកសិកម្មប្រចាំខេត្តកំពង់ចាម និងត្បូងឃ្មុំ

អ៊ីមែល: noeunsok@yahoo.com

សេចក្តីផ្តើម

ប្រទេសកម្ពុជាមានធនធានសំបូរបែប និងអំណោយផលខ្ពស់ក្នុងវិស័យកសិកម្ម ។ ការដាំដុះផ្សិតចំបើងជាមុខរបរមួយផ្តល់នូវចំណូលខ្ពស់ដល់កសិករ ដែលកសិករអាចយកមុខរបរបណ្តុះផ្សិតចំបើងនេះធ្វើជាអាជីព។

មុននឹងធ្វើការដាំបណ្តុះផ្សិតចំបើងចំហុយក្នុងរោង អ្នកដាំដុះត្រូវគិតពីប្រភពវត្ថុធាតុដើមដែលអាចងាយរកបាននៅក្នុងតំបន់ ប្រភេទពូជផ្សិតចំបើងដែលអ្នកទិញចូលចិត្ត ប្រភពផ្គត់ពូជមេផ្សិត(ស្ព័រ)ដែលមានគុណភាពល្អ វត្ថុធាតុដើមផ្សេងៗទៀត និងទីផ្សារលក់ដូរផលិតផល ។ វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់បណ្តុះផ្សិតចំបើង រួមមានកាកសំណល់ផ្សេងៗដែលងាយរក ដូចជាៈ ចំបើងគល់ជញ្ជាំង សំដីស្រូវ សណ្តែកបាយ សណ្តែកសៀង សំបក/ស្នូលគរ កប្បាស កំប្លោក ដើមចេក ។ល។អ្នកបណ្តុះផ្សិតចំបើងចំហុយក្នុងរោងត្រូវចេះប្រើប្រាស់វត្ថុធាតុដើមទៅតាមរដូវកាល និងប្រមូលវត្ថុធាតុដើមស្តុកទុកដែលអាចបំរើឲ្យការដាំដុះឲ្យបានរយៈពេញមួយឆ្នាំ ។ ដើម្បីធ្វើការផលិតផ្សិតចំបើងសម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់ទីផ្សារឲ្យបានជាប្រចាំ អ្នកដាំដុះត្រូវមានរោងបណ្តុះយ៉ាងតិចចំនួន៦រោងដែលអាចធ្វើការបណ្តុះបណ្តាក់គ្នា ពីរោងមួយទៅរោងមួយទៀត។

វដ្តនៃការបណ្តុះផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយមានរយៈពេលមួយខែ ដែលក្នុងនោះរួមមានវគ្គផលិតកម្មមានរយៈពេលប្រហែល២០ថ្ងៃ និងការសម្អាតរោង និងទុករោងទំនេរដើម្បីកំចាត់មេរោគ/ផ្សិតចង្រៃផ្សេងៗ មានរយៈពេល ១០ថ្ងៃ ។ ដូចនេះ អ្នកអាចដាំដុះបាន១២ដងនៅក្នុងមួយឆ្នាំ។ ទោះជាអាចដាំដុះបានគ្រប់រដូវកាលក៏ដោយ ក៏ការដាំដុះផ្សិតចំបើងមិនផ្តល់ផលល្អបានគ្រប់រដូវកាលនោះទេ នៅពេលមានភ្លៀងធ្លាក់ជាប្រចាំ និងខែត្រជាក់ខ្លាំង នោះផលិតផលផ្សិតក៏មានការធ្លាក់ចុះដែរ ។

កត្តាផ្សេងទៀតដែលអ្នកបណ្តុះផ្សិតចំបើងចំហុយក្នុងរោងតែងជួបប្រទះនោះ គឺមានផ្សិតព្រៃដុះនៅក្នុងរោង ឬផ្សិតមិនដុះតែម្តង ដែលកត្តានេះបណ្តាលមកពីការចំហុយមិនបានត្រឹមត្រូវ មិនបានសម្អាតអនាម័យរោងបណ្តុះ សំណើមក្នុងរោងខ្ពស់ ឬអាចមកពីការប្រើប្រាស់មេផ្សិតដែលខូចគុណភាព។

១- វដ្តនៃការដុះលូតលាស់ផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយ

វដ្តនៃការលូតលាស់របស់ផ្សិតចំបើងចាប់ពីដាក់មេផ្សិត(ស្ព័រ)នៅលើល្បាយ រហូតដល់ប្រមូលផលដំបូង មានរយៈពេលពី ១៤ទៅ១៥ថ្ងៃ ដែលក្នុងនោះរួមមាន៖

- ចាប់ពីដាក់ស្ព័រ ដល់ចេញសរសៃរស្ព័រពេញលើផ្ទៃបណ្តុះ មានរយៈពេលពី៣ទៅ៤ថ្ងៃ (ត្រូវធ្វើការបាញ់ទឹកផ្តាច់សរសៃស្ព័រ នៅដំណាក់កាលនេះ)។
- ចាប់ពីបាញ់ទឹកផ្តាច់សរសៃរស្ព័រដល់ចេញពងត្រីស១ មានរយៈពេល ៣ថ្ងៃ។
- ចាប់ពីចេញពងត្រីស១ រហូតដល់ផ្សិតក្រពុំអាចធ្វើការប្រមូលផលបាន មានរយៈពេល ៧ថ្ងៃ (ដែលការប្រមូលនេះអាចធ្វើឡើងក្នុងរយៈពេលពី៥ទៅ ៦ថ្ងៃ)។

រូបភាពទី១៖ វដ្តនៃការដុះលូតលាស់របស់ដំណាំផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយ

២. វត្ថុធាតុដើម និងការសង់រោងសម្រាប់បណ្តុះផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយ

២.១ វត្ថុធាតុដើមសំខាន់ៗសំរាប់បណ្តុះផ្សិតចំបើង

វត្ថុធាតុដែលត្រូវប្រើសម្រាប់បណ្តុះផ្សិតចំបើងមានច្រើនប្រភេទដូចជា: ចំបើង ជញ្ជ្រាំងស្រូវ សំដីស្រូវ កាកសណ្តែកបាយ កាកសណ្តែកសៀង អាចម៍រណា (អាចម៍រណាកៅស៊ូ, គរ, ស្វាយជូរ.....) កន្ទក់ម៉ដ្ឋល្អ ដែលវត្ថុធាតុដើមទាំងនេះបើប្រាស់ធ្វើជាទំរ និងកំប៉ុស្តិ (អាហារបំប៉ន) ដែលគេហៅថា Substrate។

រូបភាពទី១៖ចំបើង ឬ គល់ជញ្ជាំង

រូបភាពទី២៖សំដីស្រូវ

រូបភាពទី៣៖កាកអំពៅ

រូបភាពទី៤៖ដើមកំប្លោក

រូបភាពទី៥៖ អាចម៍រណាកៅស៊ូ

រូបភាពទី៦៖ សំបកសណ្តែកបាយ

រូបភាពទី៧៖ដើមចេក

រូបភាពទី៨៖ ជីអ៊ុយរ៉េ

រូបភាពទី៩៖ ចុងអង្ករ

រូបភាពទី១០៖ កន្ទក់

រូបភាពទី១១៖ កំបោរស

រូបភាពទី១២៖ម្សៅម៉ាស៊ិច

២.២ សម្ភារៈសម្រាប់រៀបចំរោង

សម្ភារៈទាំងនេះរួមមានៈ

- អាងសម្រាប់ត្រាំចំបើង
- ចង្ក្រាន ធុងចំហុយ និងអុសសម្រាប់ដុតចំហុយ
- តង់ ឬកំណាត់សម្រាប់ហ៊ុំជុំវិញរោង ដើម្បីការពារកំដៅថ្ងៃ (មិនត្រូវយកកំណាត់ពណ៌សទៅបាំងនោះទេ ពីព្រោះពន្លឺថ្ងៃនឹងចាំងចូលក្នុងរោងបណ្តាលឲ្យល្បាយក្នុងរោងស្ងួត ។
- ខ្សែរួតសម្រាប់ដាក់តាមទ្វារ និងបង្អួច
- តង់ឬផ្លាស្ទិកសម្រាប់លាយកំប៉ុស្តិ៍ និងល្បាយទំរ
- ឈើ ឫស្សី និង ស្លឹកសម្រាប់សង់រោង
- ឥដ្ឋ ក្រួស ខ្សាច់ និងស៊ីម៉ងត៍សម្រាប់ក្រាលបាតរោង
- ទែម៉ូម៉ែត្រ សម្រាប់វាស់កំដៅ (អាចវាស់បាន ១០០ អង្សាសេ)

២.៣.ទីតាំងសម្រាប់រៀបចំរោង

ទីតាំងដែលសមស្របគឺៈ

- មិនលិចទឹក និងមានទំហំធំល្មម ដែលអាចសាងសង់រោងបានច្រើន សម្រាប់ការផលិតផ្គត់ផ្គង់ទីផ្សារជាប្រចាំ។
- នៅឆ្ងាយពីកន្លែងកខ្វក់ ដូចជា លាមកជ្រូក ទ្រុងគោ/ក្របី។ ទីតាំងគួរនៅពីលើខ្យល់នៃកន្លែងដែលកខ្វក់នេះ។
- មានផ្លូវចេញចូល ងាយស្រួលដឹកជញ្ជូនសម្ភារៈ និងផលិតផលចេញចូល។
- មានប្រភពទឹកល្អ ដែលមាន pH= ៧។ ជាការប្រសើរគួរប្រើទឹក អណ្តូង ស្រះទន្លេ។
- មិនបង្កផលប៉ះពាល់ដល់អ្នកជិតខាង។

២.៤ ការសាងសង់រោងចំហុយ

ប្រសិនបើមានដីទូលាយ អ្នកដាំផ្សិតត្រូវរៀបចំរោងជាអក្សរអ៊ុយ (U) និងត្រូវមានកន្លែងសម្រាប់ធ្វើអាងត្រាំ/ផ្អាប់ចំបើង និងកន្លែងលាយ/ផ្អាប់កំប៉ុស្តិ (អាហារបំប៉ន) ។ គំរូរោងបណ្តុះដែលអនុវត្តដោយគម្រោងTSSD នៃមន្ទីរកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទខេត្តកំពង់ចាមនឹងត្បូងឃ្មុំ គឺមានទទឹងប្រវែង ៤ម៉ែត្រ បណ្តោយ ៦ មែត្រ ជើងរៀងកំពស់ ៣ម៉ែត្រ និង សសរកន្លោងកំពស់៤ម៉ែត្រ។ សម្ភារៈដែលត្រូវការមានដូចខាងក្រោម៖

- សសរកន្លោង ប្រវែង ៤ម៉ែត្រ/ដើម ចំនួន ២ដើម
- សសរជើងរៀង ប្រវែង ៣ម៉ែត្រ/ដើម ចំនួន ៦ដើម
- ជើងគក់ ប្រវែង ១.២០ ម៉ែត្រ/ដើម ចំនួន ១ដើម
- មេបណ្តោយ ប្រវែង ៦ម៉ែត្រ/ដើម ចំនួន ៤ដើម
- មេទទឹង ប្រវែង ៥ម៉ែត្រ/ដើម ចំនួន ៤ដើម (២ដើមសម្រាប់ទ្រជើងគក)
- មេទ្វារចូល ប្រវែង ៣ម៉ែត្រ/ដើម ចំនួន ១ដើម
- ផ្ទោង ប្រវែង ៣ម៉ែត្រ/ដើម ចំនួន ១០ដើម
- បង្កងដំបូល ប្រវែង ៦ម៉ែត្រ/ ដើម ចំនួន ៤ដើម
- ការប្រក់ដំបូល: ប្រក់កន្ទបស្លឹកត្នោតឬស្បូវ ល្អជាងប្រក់សង្កសី
- ប្រសិនបើប្រក់សង្កសី ត្រូវប្រើសង្កសីប្រវែង ៣ម៉ែត្រ ចំនួន ១៦ដើម
- ប្រសិនបើប្រក់កន្ទបស្លឹកត្នោតឬស្បូវ ត្រូវប្រើចំនួន ១០០កន្ទប
- ចាក់សាបបាតរោង ត្រូវការសម្ភារ: ស៊ីម៉ង់ ចំនួន ៤បាវ ខ្សាច់ចំនួន ១គីប ក្រួស ០,៥គីប និងឥដ្ឋ ២២០ដុំ។

រូបភាពទី១៣៖ រោងកំពុងសាងសង់

រូបភាពទី១៤៖ រោងបាំងក្រណាត់ការពារកំដៅថ្ងៃ

២.៥ ការរៀបចំធ្នើរបណ្តុះ

២.៥.១ តម្រូវការសំភារៈ

- មេបណ្តោយ ចំនួន ២០ដើម (មួយដើមៗ ប្រវែង ៥ម៉ែត្រ)
- បង្គង់ចំនួន ៦០ដើម (បង្គងនិមួយៗ ប្រវែង ១ម៉ែត្រ)
- ឬស្សីក្រាលលើធ្នើ ចំនួន ៦០ ដើម (ប្រវែង៥ មែត្រ/ដើមៗ)
- សំណាញ់ប្រវែង ៥០ម៉ែត្រ ទទឹង ១ម៉ែត្រ
- ដែកគោលប្រវែង ១តឹក (សម្រាប់ដំមេបណ្តោយ)
- ដែកគោលប្រវែង ០.៨តឹក (សម្រាប់ដំមេបណ្តោយ)

២.៥.២ របៀបនៃការរៀបចំធ្នើរ៖ រៀបចំធ្នើរចំនួ ពីរជួរ ដែលក្នុងមួយជួរៗមានចំនួន ប្រាំធ្នើរ ដោយត្រូវរៀបចំដូចខាងក្រោម៖

- ទទឹងធ្នើរ ប្រវែង ១ម៉ែត្រ បណ្តោយធ្នើរ ប្រវែង ៤.៨ម៉ែត្រ។
- កំពស់ជើងរៀងធ្នើរផ្នែកខាងក្រៅ ប្រវែង២.៦៥ ម៉ែត្រ និងកំពស់ជើងរៀងធ្នើរផ្នែកខាងក្នុង ប្រវែង ២.៨៥ម៉ែត្រ។
- ចន្លោះពីខាងក្រោមទៅធ្នើរទី ១ ប្រវែង ០.៣០ម៉ែត្រ ចន្លោះពីធ្នើរមួយទៅធ្នើរមួយទៀត ប្រវែង ០.៤៥ម៉ែត្រ។
- ចន្លោះពីសរសររោងមកជើងរៀងផ្នែកខាងក្រៅនៃធ្នើរទាំងពីរប្រវែង ០.៦០ម៉ែត្រ។
- ចន្លោះពីធ្នើរមួយទៅធ្នើរមួយទៀត ប្រវែង ០.៧ម៉ែត្រ។

រូបភាពទី១៥ និង១៦៖ ការរៀបចំធ្នើរបណ្តុះ

២.៦. ការរៀបចំកំណោងដើម្បីគ្របផ្លាស្ទិក

ដើម្បីគ្រប់ផ្លាស្ទិកលើផ្ទើរបណ្ដុះ ត្រូវរៀបចំកំណោង(ទំរ) ដូចខាងក្រោម ៖

២.៦.១ តម្រូវការសម្ភារៈ

- បន្ទះឬស្សី ប្រវែង៥.៥០ម៉ែត្រ ចំនួន ៤ ដើម (សម្រាប់ដាក់បណ្ដាយ)
- បន្ទះឬស្សី ប្រវែង៣.៨០ម៉ែត្រ ចំនួន ៧ដើម (សម្រាប់ដាក់ទទឹង)
- បន្ទះឬស្សី ប្រវែង ៣.៥០ម៉ែត្រ ចំនួន ២២ដើម (សម្រាប់តភ្ជាប់បន្ទះបណ្ដោយនិង ទទឹង ដើម្បីទប់កៅស៊ូប្លាស្ទិកកុំឲ្យមកប៉ះនឹងផ្ទើរបណ្ដុះ)
- ដែកគោល
- ខ្សែសម្រាប់ចង

២.៦.២ ការរៀបចំ

- យកបន្ទះឬស្សី ប្រវែង ៥ម៉ែត្រ ដាក់ពីលើសរសរផ្ទើរទាំង៤ តាមបណ្ដោយផ្ទើរ
- យកបន្ទះឬស្សី ប្រវែង ៣.៨០ ដាក់ពីលើសរសរផ្ទើរទាំង៤ និងចន្លោះចំកណ្ដាល នៃសរសរផ្ទើរនីមួយៗ តាមទទឹងនៃផ្ទើរ
- ចងបន្ទះឬស្សីផ្នែកខាងចុងនៃគ្រប់បន្ទះឬស្សីខាងលើ ឲ្យកោងផ្នែកខាងលើ និងពី ខាងក្រោមឲ្យទល់នឹងបាតរោង

២.៦.៣ ការរៀបចំផ្លាស្ទិកដើម្បីគ្របផ្ទើបណ្ដុះ

ទំហំរោងខាងលើ ត្រូវការថង់ផ្លាស្ទិក ៣០គក្រ (ផ្លាស្ទិកលេខ១ ក្រាលបានល្អ) ដែលមាន ដ្យាម៉ែត្រប្រវែង ២ម៉ែត្រ។ ដើម្បីអាចយកទៅគ្របលើផ្ទើរបាន ត្រូវអនុវត្តដូចខាងក្រោម៖

- កាត់ផ្លាស្ទិកប្រវែង៨ ម៉ែត្រ ចំនួន៣ កង់ រួចវះផ្នែកម្ខាងនៃថង់ផ្លាសស្ទិក ចំនួន ៣ ផ្ទាំង រួចកិបភ្ជាប់គ្នាទាំង ៤ផ្ទាំង ហើយបត់បណ្ដោយជាផ្នត់ៗ លើកដាក់ពីលើ កំណោង រួចលាកៅស៊ូទំលាក់ចុះក្រោម។
- កាត់ថង់ផ្លាស្ទិកប្រវែង២.៥ ម៉ែត្រ ចំនួន២ កង់ រួចវះផ្នែកម្ខាងនៃថង់ផ្លាសស្ទិក ឲ្យ បានចំនួន ២ផ្ទាំង ដើម្បីភ្ជាប់ជាមួយផ្លាស្ទិកផ្នែកខាងមុខនិងខាងក្រោយនៃផ្ទើរ។

- ដេរក្រណាត់ឬកៅស៊ូប្លាស្ទិកដែលមានដង្វាម៉ែត្រ ប្រវែង ១តឹក រួចច្រកដី យកមកសង្កត់ជើងប្លាស្ទិកឲ្យជិត ដើម្បីកុំឲ្យខ្យល់ចូលក្នុងរោង ។

រូបភាពទី១៧៖ ការកាត់កៅស៊ូប្លាស្ទិក

រូបភាពទី១៨៖ ការគ្របកៅស៊ូប្លាស្ទិក

រូបភាពទី១៩៖ ការសង្កត់ជើងប្លាស្ទិក

២.៦.៤ របៀបចោះទ្វារ និងបង្អួច

- ចោះទ្វារចូល ចំនួន១ (ពីលើចុះក្រោម) ប្រវែង ២ម៉ែត្រ
- ចោះបង្អួចចំនួនពីរ ខាងក្រោយចំនួន ២ និងសងខាងចំនួន៤ ដែលបង្អួចនីមួយៗមានប្រវែង១.៥ម៉ែត្រ) និងបង្អួចពីខាងលើចំនួន២ ដែលបង្អួចនីមួយៗប្រវែង០.៦ ម៉ែត្រ ។

រូបភាពទី២០៖ បង្អួចពីខាងក្រោម

រូបភាពទី២១៖ បង្អួចខាងលើ

រូបភាពទី២២៖ បង្អួចពីចំហៀង

៣. ការរៀបចំអាងសម្រាប់ត្រាំចំបើង

អាងត្រាំចំបើងអាចសង់ពីស៊ីម៉ង់ ឬពីតង់ ដែលមានចំណុះ ៨ ម៉ែត្រគីប (បណ្តោយ ៦,៨ ម៉ែត្រ ទទឹង២,៨ម៉ែត្រ និងកំពស់០,៦ ម៉ែត្រ។ ប្រសិនបើធ្វើអាងពីតង់ ត្រូវរៀបចំដូចខាងក្រោម៖

៣.១ សម្ភារៈ

- តង់ទំហំ ៩ម៉ែត្រ x ៨ម៉ែត្រ
- ឬស្សីពីងពង់ ឬឈើជ្រុង ប្រវែង ៧ម៉ែត្រ ចំនួន៤ដើម (មេបណ្តោយ)
- ឬស្សីពីងពង់ ឬឈើជ្រុង ប្រវែង ៣ម៉ែត្រ ចំនួន៤ដើម(មេបណ្តោយ)
- បង្គោលឬស្សីពីងពង់ ឬឈើជ្រុង ប្រវែង ១ម៉ែត្រ ចំនួន២០ដើម

៣.២ របៀបរៀបចំអាង

- ពង្រាបដីឲ្យល្អ កុំឲ្យមានកំណាត់ឈើ គ្រួស ឬ រដេបរដុលដែលអាចបង្កឲ្យរហែកតង់ និង ឆាយដីឲ្យរាងទេបន្តិច ដើម្បីងាយស្រួលបង្ហូរទឹកចេញ។
- វាស់ទំហំអាងដែលត្រូវសាងសង់ រួចដំបង្គោលចំនួន៤ ដើមនៅចំជ្រុងនៃអាង។
- បត់ជ្រុងទាំង៤នៃតង់ កំពស់ ០.៨ម៉ែត្រ រួចចងផ្នែកខាងលើនៃតង់ភ្ជាប់នឹងបង្គោលទាំង៤ ។
- ដាក់មេបណ្តោយ និងមេទទឹង ចំនួនពីរដើម សងខាងអាង(ពីរដើម/ម្ខាង) ។ ចងមេទី១ កំពស់០.២ម៉ែត្រពីដី និងមេទី២ ចង០.៧ម៉ែត្រពីដី។
- ដំបង្គោលឬស្សី ឬឈើ ចន្លោះនៃបង្គោលនិមួយៗ ០.៥ម៉ែត្រ តាមបណ្តោល និងទទឹងអាង រួចចងភ្ជាប់នឹងមេបណ្តោយ និងមេទទឹង ដើម្បីទប់អាងកុំឲ្យធ្លាយ។

រូបភាពទី២៣៖ អាងប្លាស្ទិក

រូបភាពទី២៤៖ អាងស៊ីម៉ង់

៤. ការរៀបចំចង្ក្រាន និងធុងចំហុយ

៤.១ ចង្ក្រានៈ

ចង្ក្រានសម្រាប់ដុតចំហុយ ត្រូវរៀបចំអាស្រ័យទៅលើវត្ថុធាតុដែលងាយរកនៅក្នុងតំបន់ គឺអាចរៀបចំសម្រាប់ដុតអង្កាម ឬដុតអុស និងជាប្រភេទចង្ក្រានដែលប្រើអង្កាម ឬអុសតិច ។ ខាងក្រោមជារូបភាពប្រភេទចង្រ្កានផ្សេងៗ។

៤.២ ធុងចំហុយៈ

- ប្រើធុងសាំងចំណុះ ២០០លីត្រ ចំនួន ៤ធុង
- ផ្សារបំពង់ដែកមានដ្យាម៉ែត្រ ០.៦តឹក ដោយផ្សារពីចំហៀង (តម្រូវចង្ក្រានផ្ដេក) ឬផ្សារតចំរន្ធធុងតែម្ដង (តម្រូវចង្ក្រានបញ្ឈរ)
- ធុងទាំងអស់អាចផ្សារភ្ជាប់គ្នាពីរៗ ឬដាក់ធុងទាំង៤នៅដាច់ពីគ្នា
- តទុយោដែលមានដ្យាម៉ែត្រ០.៧តឹកពីធុងចំហុយ ហើយដាក់បញ្ចូលទៅក្នុងរោងចំហុយ ដែលចំងាយវែងឬខ្លីអាស្រ័យទៅលើចំងាយពីទីតាំងចង្ក្រានទៅរោងបណ្តុះ

រូបភាពទី២៥៖ ចង្ក្រានភ្លោះ

រូបភាពទី២៦៖ ចង្ក្រានបញ្ឈរ

រូបភាពទី២៧៖ ចង្ក្រានផ្ដេកជាជួរ

៥. ការរៀបចំវត្ថុធាតុដើមសម្រាប់បណ្តុះ

វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់បណ្តុះផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយមានពីរប្រភេទ គឺវត្ថុធាតុដើមផ្សំជាកំប៉ុស្តិ (ចំណីបំប៉ន) និងវត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ផ្សំជាទ្រនាប់។

៥.១ វត្ថុធាតុដើមផ្សំធ្វើកំប៉ុស្តិ (អាហារបំប៉ន) និងរបៀបផ្សំ

វត្ថុធាតុដើម និងរបៀបផ្សំដែលអនុវត្ត តាមការធ្វើបង្ហាញរបស់គម្រោងTSSD ដោយគិតក្នុងទំហំផ្ទៃបណ្តុះទំហំ៥០ម៉ែត្រការ៉េ រួមមានដូចខាងក្រោមៈ

ល.រ	វត្ថុធាតុដើម	ឯកតា	បរិមាណ/ ៥០ម៉ែត្រការ៉េ
១	អាចម៍រណាកៅស៊ូ	គីឡូក្រាម	២៥០
	ឬ សំបកសណ្តែកបាយ ឬ សំដីស្រូវ	គីឡូក្រាម	១១០ ទៅ ១២០
២	កន្ទក់ម៉ដ្ឋលេខ១	គីឡូក្រាម	៤០
៣	ចុងអង្ករ	គីឡូក្រាម	២០
៤	ជីអ៊ុយរ៉េ (ជីស)	គីឡូក្រាម	២
៥	ទឹក	លីត្រ	១០០ ទៅ១១០
៦	ម្សៅម៉ាស្រ្ទិច	គីឡូក្រាម	២
៧	កំបោសរ	គីឡូក្រាម	២

របៀបលាយកំប៉ុស្តិៈ

ក/ជំហ៊ានទី១ៈ

- ថ្លឹងអាចម៍រណា ឬសំបកសណ្តែកបាយ តាមបរិមាណខាង ដោយដាក់លើកំរាលកៅស៊ូ ឬផ្លាស្ទិក ហើយពង្រាយវាឲ្យស្តើង
- ពង្រាយកំបោរ ជីអ៊ុយរ៉េ ពីលើអាចម៍រណា រួចស្រោចទឹកអោយជោគ ។ ច្របល់សារចុះសារឡើងឲ្យបានសព្វល្អ ។ សំណើមសមស្របក្នុងគំនរល្បាយគឺ ៧០%។ ដើម្បីដឹងពីសំណើម គេត្រូវពូតល្បាយ ហើយបើសិនល្បាយអាចពូតជាដុំនិងមិនបែក បានន័យថាល្បាយមានសំណើមសមស្រប។

- ប្រមូលល្បាយជាពុំនូក រួចគ្របឲ្យជិតល្អ ហើយផ្អាប់ល្បាយ ទុករយៈពេល២ថ្ងៃ
- នៅថ្ងៃទី៣ ត្រូវធ្វើការជ្រោយត្រឡប់ចុះឡើងដើម្បីឲ្យឧស្ម័នអាម៉ូញាក់ភាយចេញ និងវត្ថុធាតុផ្សំលាយគ្នាបានល្អ រួចផ្អាប់ទុករយៈពេល២ថ្ងៃបន្ថែមទៀត។ ក្នុងដំណាក់កាលនេះ ផ្អាប់កំប៉ុស្តិទុកកាន់តែយូរកាន់តែមានប្រសិទ្ធភាពល្អ ។

ខ/ជំហ៊ានទី២៖

- បន្ទាប់ពីផ្អាប់ល្បាយចំណីរយៈពេល៤ថ្ងៃរួចហើយ ត្រូវពង្រាយល្បាយទាំងនោះម្តងទៀត រួចបាចកន្ទក់ ចុងអង្ករ និងជីទឹក ហើយច្របល់អោយសព្វ និងផ្អាប់ទុករយៈពេល២ថ្ងៃ បន្ថែមទៀត ។
- ក្រោយពីផ្អាប់រយៈពេល៦ថ្ងៃ ត្រូវកាយពង្រាយគំនរកំប៉ុស្តអោយស្ងើងសារជាថ្មី រួចពោយម្សៅម៉ាស្រ្ទិចអោយសព្វ ផ្អាប់ទុក១យប់ទៀត ទើបអាចយកទៅដាក់លើផ្ទើរបណ្តុះបាន។

រូបភាពទី២៨៖ ការលាយល្បាយកំប៉ុស្ត

រូបភាពទី២៩៖ ការជ្រួយល្បាយកំប៉ុស្ត

៥.២ វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ទ្រនាប់ និងរបៀបផ្សំ

វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ទ្រនាប់ ដោយគិតក្នុងទំហំផ្ទើបណ្តុះទំហំ ៥០ ម៉ែត្រការ៉ េ មានដូចខាងក្រោម៖

ល.រ	វត្ថុធាតុដើម	ឯកតា	បរិមាណ
១	ចំបើង	គីឡូក្រាម	៣០០
២	កំបោសរ	គីឡូក្រាម	៤
៣	ជីអ៊ុយរ៉េ	គីឡូក្រាម	២

ការរៀបល្បាយទ្រនាប់ ៖

- ដាក់ទឹកចូលក្នុងអាង កំពស់ប្រហែល ២តឹក រួចដាក់កំបោរ និងជីអ៊ុយរ៉េ ហើយកូរឲ្យរលាយ
- ដាក់ចំបើង និងដាក់ទឹកបញ្ចូលបន្តិចម្តងៗ និងជាន់ចំបើង លុះត្រាតែអស់ចំបើងតាមតម្រូវការ។
- ត្រាំទុករយៈពេលពី ២៤ -៤៨ ម៉ោង (បើចំបើងចាស់ត្រាំតែរយៈពេល២៤ ម៉ោង បើចំបើងថ្មីត្រូវត្រាំរយៈពេល៤៨ម៉ោង)។
- ផ្អាប់ល្បាយចំបើងរយៈពេល ៥ថ្ងៃ ទើបយកទៅដាក់លើធ្នើរបណ្តុះ ។

រូបភាពទី២៩ និង ៣០៖ ការត្រាំចំបើង

រូបភាពទី៣១៖ ការផ្អាប់ចំបើង

៥.៣ ការរៀបចំទ្រនាប់ និងកំប៉ុស្តលើធ្នើរបណ្តុះ

- មូរល្បាយចំបើងជាដុំ រួចបត់ជាពីរ ដែលមានដ្យាម៉ែត្រប្រវែងពី០.៨ ទៅ ១តឹក រួចយកទៅដាក់លើធ្នើរបណ្តុះ ត្រូវដាក់ផ្នែកខាងបត់(ក្បាល) មកខាង និងចុង ចូលទៅខាងក្នុង
- រាយកំប៉ុស្តិ ដោយដាក់១ធុងប៉េត្រូ ក្នុង១ម៉ែត្រការ៉េធ្នើរ (កំរាស់ប្រហែល ០.៥តឹក)។
- ក្រោយពីដាក់វត្ថុធាតុខាងលើហើយ ត្រូវទុកចោលរយៈពេល១ថ្ងៃទើបចំហុយ។

រូបភាពទី៣២ ៖ ការមូរចំបើង

រូបភាពទី៣៣ ៖ ការរៀបចំបើងដាក់លើធ្នើបណ្តុះ

៦. ការស្ទីមកំដៅ ឬបាញ់ចំហាយទឹកចូលរោង

ការបាញ់ចំហាយទឹក ឬស្ទីមជាការកំណត់នូវភាពជោគជ័យ ឬបរាជ័យនៃផលិតកម្មផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយ។ ការងារនេះចាំបាច់ត្រូវធ្វើឲ្យបានម៉ត់ចត់ដើម្បីសម្លាប់មេរោគ និងស្ព័រផ្សិតផ្សេងៗនៅក្នុងរោងបណ្តុះ ដែលក្រោយពីដាក់ទ្រនាប់ និងកំប៉ុស្តិហើយ ត្រូវបិទរោងឲ្យជិត ជៀសវាងមានការធ្លាយកំឡុងពេលស្ទីមកំដៅ។ ការងារនេះត្រូវអនុវត្តដូចខាងក្រោម៖

- ត្រូវប្រើទែម៉ូម៉ែត្រវាស់កំដៅ និងវាស់សំណើមដែលមានខ្នាត១០០អង្សារចំនួនមួយដាក់ចូលក្នុងរោងស្ទីម ដើម្បីតាមដានកំដៅ និងសំណើមនៅក្នុងរោងចំហុយ។
- ដុតចំហុយរហូតដល់សីតុណ្ហភាពឡើងដល់ ៦០អង្សារសេ ទើបចាប់ផ្តើមកំណត់ម៉ោង ដោយចំនួន៤ទៅ៥ម៉ោង ទើបឈប់ដុត ។ ពេលដុតស្ទីម កំដៅអាចឡើងរហូតដល់ ៧០ ទៅ ៨០អង្សារសេ ប្រសិនបើកំដៅថេរក្នុងកំរិតនេះ ការដុតកំដៅត្រឹមរយៈពេល ៣ម៉ោង។

រូបភាពទី៣៤ ៖ ការដុតចំហុយ(ស្ទីម)

រូបភាពទី៣៥ ៖ ទែម៉ូម៉ែត្រកំដៅ

៧. ការពោយមេផ្សិតលើកំប៉ុស្ត

មេផ្សិតដែលយកមកប្រើប្រាស់ ត្រូវស្គាល់ពីប្រភពច្បាស់លាស់ ហើយមិនគួរយកមេដែលផលិតពីអង្កាមមកប្រើនោះទេ ។ មេផ្សិតដែលល្អគឺមេផ្សិតផលិតពីស្រូវ ឬស្នូលគរ/គ្រាប់គរ និងកាកសំណល់កប្បាស។ ជៀសវាងប្រើមេផ្សិតខ្ចី ឬចាស់ពេក ។ ការដាក់មេផ្សិតលើកំប៉ុស្តិត្រូវអនុវត្តដូចខាងក្រោម៖

- ក្រោយពីចំហុយរយៈពេល១២ម៉ោង ត្រូវពិនិត្យកំដៅនៅក្នុងរោង ប្រសិនបើកំដៅធ្លាក់មកនៅត្រឹម ៣២ ទៅ ៣៥ អង្សារសេ នោះទើបអាចដាក់មេផ្សិតបាន។
- គួរដាក់មេផ្សិតនៅពេលព្រឹក ឬពេលល្ងាចត្រជាក់។
- ឧបករណ៍សម្រាប់ដាក់មេផ្សិត ត្រូវសម្អាតអោយបានស្អាត។
- អ្នកដាក់មេផ្សិតត្រូវសម្អាតខ្លួនឲ្យបានស្អាត និងផ្លាស់ប្តូរសម្លៀកបំពាក់ថ្មី។
- មុននឹងចូលដាក់មេផ្សិត មិនគួរដើរទៅកន្លែងកខ្វក់ ឬជាន់កាកសំណល់ផ្សេងៗជាដាច់ខាត។
- ប្រើមេផ្សិត១កញ្ចប់ដែលមានទម្ងន់០.៥គីឡូក្រាម លើផ្ទៃធ្នើរ១ម៉ែត្រការ៉េ។
- ប្រើស្មៅអង្ករដំណើបលាយជាមួយមេផ្សិត ក្នុងកំរិត១ខាំម្សៅដំណើប លាយជាមួយមេ១០កញ្ចប់។ ក្រោយពីលាយរួច ត្រូវពោយពីលើល្បាយកំប៉ុស្តិអោយបានស្មើរល្អ។
- ក្រោយពីដាក់មេផ្សិតរួច ត្រូវបិទរោងផ្លាស្ទិកឲ្យជិតល្អ កុំឲ្យពន្លឺថ្ងៃបាញ់ផ្ទាល់ចូលក្នុងរោងផ្សិតបណ្តុះ ដែលធ្វើឲ្យល្បាយងាយស្ងួត ។

រូបភាពទី៣៦ ៖ ការលាយមេផ្សិតជាមួយម្សៅដំណើប

រូបភាពទី៣៧ ៖ ការពោយមេ

៨. ការបាញ់ទឹកផ្តាច់សរសៃស្ព័រ

- ក្រោយពីដាក់មេបាន៣ទៅ៤ថ្ងៃត្រូវពិនិត្យមើលក្នុងរោងនោះនឹងឃើញមានសរសៃផ្សិតសៗដុះពេញលើផ្ទៃធ្នើរ។ ដើម្បីអោយផ្សិតដុះបានល្អ ត្រូវស្រោចទឹកដើម្បីផ្តាច់សរសៃស្ព័រទាំងនេះ។
- ការផ្តាច់ស្ព័រនេះត្រូវស្រោច ឬបាញ់ទឹកជាលក្ខណៈផ្សែងក្រូចដើម្បីអោយសរសៃស្ព័រក្រាប។ករណីខ្លះក្រោយពីបាញ់ហើយ សរសៃផ្សិតសៗនឹងដុះឡើងវិញ នោះត្រូវស្រោច ឬបាញ់ផ្តាច់ស្ព័របន្ថែមទៀត ។ ក្នុងកំឡុងពេលនេះ កំដៅដែលសមស្របគឺពី៣២ ទៅ៣៥អង្សារសេ និងសំណើមពី៧៥ទៅ៨០ភាគរយ ។

រូបភាពទី៣៧ ៖ សរសៃស្ព័រ

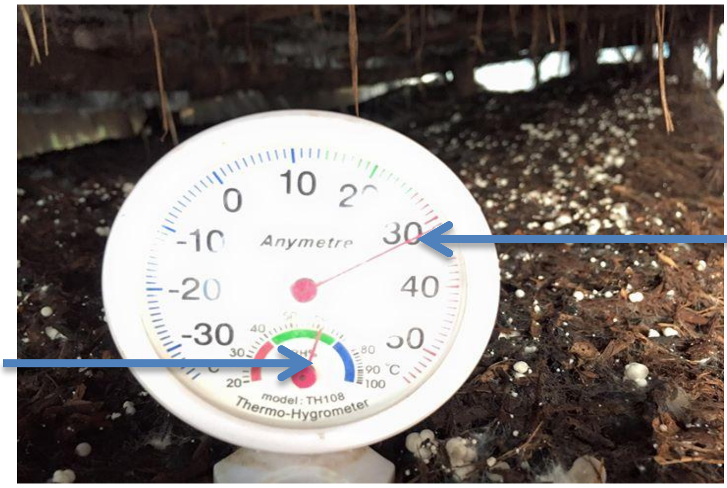
រូបភាពទី៣៨ ៖ ការបាញ់ទឹកផ្តាច់ស្ព័រ

៩. ការថែទាំ និងប្រមូលផល

៩.១ ការថែទាំ

- រយៈពេលបាញ់ទឹកផ្តាច់ស្ព័របានពី៣ទៅ៤ថ្ងៃក្រោយមក គឺមានកូនផ្សិតសតូចៗ ឬហៅថាពងត្រីបានចាប់ផ្តើមដុះ។ ក្នុងកំឡុងពេលនេះ ផ្សិតត្រូវការសីតុណ្ហភាពពី៣០ ទៅ ៣២ អង្សាសេ និងសំណើមពី៦៥ទៅ៧៥ភាគរយ។
- បើកំដៅ និងសំណើមខ្ពស់ពេក ត្រូវបើកទ្វារ និងបង្អួចដើម្បីបញ្ចុះសំណើម និងកំដៅ។ នៅពេលពិនិត្យឃើញកំដៅ និងសំណើមចុះមកសមស្របហើយ ត្រូវបិទទ្វារ និងបង្អួចវិញ
- បើសំណើមទាប ធ្លាក់ចុះក្រោម ៦០ភាគរយ ត្រូវបាញ់ទឹកចូលក្នុងរោង លើដំបូល និងសងខាងរោង ដើម្បីបង្កើនសំណើមឡើងវិញ។
- រយៈពេល ៣ថ្ងៃក្រោយមក ត្រូវបើកទ្វារនិងបង្អួច (ដូចរូបទី២០ រូបទី២១ និងរូបទី២២) ដោយធ្វើការបើកត្រឹមពាក់កណ្តាល ឬបើកទាំងអស់អាស្រ័យទៅលើស្ថានភាពសំណើម

នៅក្នុងរោង ដើម្បីអោយផ្សិតទទួលបាន អ៊ុកស៊ីហ៊្សែន និងពន្លឺគ្រប់គ្រាន់ ហើយដុះលូតលាស់បានល្អ ។ ការបើកបង្អួចនេះមិនត្រូវឲ្យកំដៅថ្ងៃចាំងចូលទៅក្នុងរោងនោះទេ ព្រោះបណ្តាលឲ្យកូនផ្សិតស្រពោន និងរលួយងាប់ ។



រូបភាពទី៣៩៖ ឧបករណ៍វាស់កំដៅ និសំណើម

៩.២ ការប្រមូលផល

- ការបណ្តុះផ្សិតចំបើងក្នុងរោងស្ទឹមអាចប្រមូលផលបាន ក្នុងរយៈពេល១០ទៅ១៥ថ្ងៃ គិតចាប់ពីថ្ងៃរោយមេផ្សិត។ ការប្រមូលផលពីរដងក្នុងមួយថ្ងៃ គឺនៅពេលព្រឹក និងពេលរសៀល ។ ការប្រមូលផលពេលព្រឹក គួរចាប់ផ្តើមពីម៉ោង៣ព្រឹក គឺដើម្បីអាចយកទៅលក់នៅលើទីផ្សារបានទាន់ពេលវេលា (ពេលព្រឹកប្រមូលផលបានច្រើនជាងពេលរសៀល)។
- ប្រសិនបើផ្សិតដុះជាកញ្ចុំ ត្រូវប្រើកាំបិតចុងស្រួច ដើម្បីចៀរយកតែផ្សិតណាដែលធំចេញ ។ ប៉ុន្តែបើផ្សិតដុះទោល ត្រូវប្រើម្រាមដៃថ្នមៗ ដោយធ្វើការមួលដុំផ្សិតពីឆ្វេងទៅស្តាំ និងមួលមកឆ្វេងវិញ ដើម្បីដកផ្សិត។
- ការប្រមូលផលផ្សិត ត្រូវជៀសវាងប៉ះពាល់ដល់កូនផ្សិតផ្សេងៗទៀត ដែលអាចបណ្តាលឲ្យរលួយខូច ។
- ការប្រមូលផលផ្សិតធ្វើឡើងពីរលើក:
    - លើកទី១ ប្រមូលផលរយៈពេលពី ៥ ទៅ ៦ ថ្ងៃ
    - លើកទី២ ក្រោយពីប្រមូលផលលើកទី១រួច
        - ប្រសិនបើពិនិត្យឃើញល្បាយមានសភាពស្ងួតខ្លាំង ត្រូវបាញ់ទឹកក្នុងកំរិតសំណើម ៦៥ទៅ៧៥ភាគរយ តែបើសំណើមនៅល្អមិនត្រូវបាញ់ទឹកនោះ

ទេ ដោយគ្រាន់តែបិទបង្អួច និងបិទឲ្យជិតក្នុងរយៈពេល ១ថ្ងៃ រួចបើកឡើងវិញ។ ក្នុងរយៈពេល៥ ថ្ងៃបន្ទាប់មក ត្រូវធ្វើការប្រមូលផលលើកទី២ ដែលទទួលបានបរិមាណផលប្រហែល ២០% នៃការប្រមូលផលលើកទី១តែប៉ុណ្ណោះ។

- រាល់សម្ភារៈដាក់ចូលទៅក្នុងរោងផ្សិតសម្រាប់ប្រមូលផល ត្រូវសម្អាតឲ្យបានស្អាត។
- ក្រោយពីប្រមូលផលហើយត្រូវធ្វើការកាត់ជើងផ្សិត និងសំអាតឲ្យបានល្អ។
- ជៀងវាងការប្រមូលផ្សិត ដោយដាក់ជាន់លើគ្នាច្រើនពេក ដែលបណ្តាលឲ្យផ្សិតជាំ និងអន់គុណភាព។

រូបភាពទី៣៩ ៖ពិនិត្យការលូតលាស់របស់ផ្សិត

រូបភាពទី៤០ ៖ការប្រមូលផ្សិត

រូបភាពទី៤១ ៖ការប្រមូលផ្សិត

រូបភាពទី៤២ ៖ផ្សិតសម្អាតរួច

១០.កត្តាត្រូវអនុវត្តមុនធ្វើការដាំដុះបន្ត

ការដាំដុះផ្សិតបន្តនៅក្នុងរោងដដែល ច្រើនតែបរាជ័យ ដោយសារការដុះផ្សិតព្រៃ។ ដើម្បីជៀងវាងកត្តាបរាជ័យនេះ អ្នកដាំដុះដំណាំផ្សិតចំបើងក្នុងរោងចំហុយត្រូវអនុវត្តនូវវិធីដូចខាងក្រោម៖

- សម្អាតកាកសំណល់ឲ្យអស់ពីក្នុងរោង ហើយយកទៅចោលឆ្ងាយពីបរិវេណបណ្តុះ។
- បើករោងចំហដោយលើកផ្លាស្ទិក និងជញ្ជាំងបាំងកំដៅថ្ងៃឡើងលើ ដើម្បីឲ្យកំដៅថ្ងៃចាំងចូលបរិវេណរោង ដែលអាចសម្លាប់ស្ព័រផ្សិតព្រៃ និងមេរោគផ្សេងៗ។
- បាច ឬបាញ់ទឹកកំបោរសរលើធ្នើរ និងក្នុងរោងបណ្តុះ រួចទុកចោលរយៈពេលមួយសប្តាហ៍។ បើពិនិត្យឃើញថា រោងស្ងួតល្អ ទើបដំណើរការដាំដុះបន្តទៀត ។

រូបភាពទី៤៣ និង ៤៤ ៖ផ្សិតព្រៃ

រូបភាពទី៤៥៖ រោងដែលបានសម្អាតរួច មុនធ្វើការដាំដុះបន្ត