ព្រឹត្តិបត្រផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម AGRICULTURAL EXTENSION BULLETIN
ឆ្នាំទី ០១ លេខ ០៣ ខែ មីនា ឆ្នាំ ២០១៥ ចេញផ្សាយដោយនាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម A PUBLICATION OF THE DEPARTMENT OF AGRICULTURAL EXTENSION

បទពិសោធន៍ជោគជ័យការផលិតគ្រាប់សាគូ របស់សិប្បករ លី ហុងឡេង

១- ប្រវត្តិនៃការកែច្នៃគ្រាប់សាគូ និងសារាយ ៖

- ឈ្មោះ **លី ហុងឡេង** អាយុ ៥៥ ឆ្នាំ ជាសិប្បករកែច្នៃគ្រាប់សាគូ និងសារាយ នៅក្នុងភូមិធ្លក សង្កាត់សួង ក្រុងសួង ខេត្តកំពង់ចាម ។
- សិប្បកម្មនេះ កើតឡើងនៅក្នុងឆ្នាំ ១៩៨៩ ដែលមានលទ្ធភាពផលិតបាន៖
  - គ្រាប់សាគូ ២០០-៣០០គ.ក្រ ក្នុងមួយថ្ងៃ
  - គ្រាប់សារាយ ៧០-១០០ គ.ក្រ ក្នុងមួយថ្ងៃ
- ១៩៩៣-២០០០ មានលទ្ធភាពផលិតបានត្រឹម៖
  - គ្រាប់សាគូ ១០០០-១២០០ គ.ក្រ ក្នុងមួយថ្ងៃ
  - គ្រាប់សារាយ ៥០០-១០០០ គ.ក្រ ក្នុងមួយថ្ងៃ
- ២០០០-បច្ចុប្បន្ន ដែលមានលទ្ធភាពផលិតបានត្រឹម៖
  - គ្រាប់សាគូ ២០០០-២៥០០ គ.ក្រ ក្នុងមួយថ្ងៃ
  - គ្រាប់សារាយ ១២០០-១៥០០ គ.ក្រ ក្នុងមួយថ្ងៃ

១. បទពិសោធន៍នៃការកែច្នៃ ៖

- ការអនុវត្តន៍បច្ចេកទេសកែច្នៃគឺធ្វើឡើងតៗគ្នាក្នុងដំណើរការដំបូងធ្វើការកែច្នៃ ដំឡូងស្រស់ ទៅជាម្សៅដំឡូង ។ ដោយការផលិតម្សៅលើសពីតម្រូវការទីផ្សារធ្វើឱ្យបរិមាណម្សៅដំឡូងលក់មិនអស់ ដូច្នេះហើយអ្នកផលិតម្សៅចាប់ផ្តើមកែច្នៃពីម្សៅដំឡូងទៅជា គ្រាប់សាគូ និងសារាយ ។
- មុនដំបូងមានកសិករចំនួន ៦០ គ្រួសារ ជាអ្នកច្នៃ គ្រាប់សាគូ និងសារាយ ក្រោយមក នៅឆ្នាំ ២០០៣ ចំនួនកសិករផលិត គ្រាប់សាគូ និង សារាយ បានថយចុះមកនៅសល់ត្រឹម១៥គ្រួសារ ដែលផលិតមកដល់ពេលបច្ចុប្បន្ននេះមូលហេតុបណ្តាលមកពីអ្នកផលិតច្រើន ពេកធ្វើឱ្យផលិតផលសល់ ពិបាកក្នុងការលក់ ទើបអ្នកផលិតខ្លះបោះបង់មុខរបរនេះ។

៣. បច្ចេកទេសក្នុងការផលិត គ្រាប់សាគូ និង សារាយ ៖

ក. ឧបករណ៍សម្រាប់កែច្នៃ ៖

ឧបករណ៍ បំបែកម្សៅ ឧបករណ៍ ក្រឡុក ឧបករណ៍ រែងគ្រាប់

ឧបករណ៍ ផលិតគ្រាប់សាគូ

ឡចំហុយគ្រាប់សាគូ

ឧបករណ៍ បំបែកគ្រាប់សាគូ

ខ. វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ផលិតគ្រាប់សាគូ

ម្សៅដំឡូងស្ងួត　　ម្សៅដំឡូងសើម

គ. ដំណើរការផលិតគ្រាប់សាគូ៖

ជំហានទី ១: លាយម្សៅ

- ម្សៅសើមស្រាប់: ត្រូវយកម្សៅស្ងួតលាយជាមួយ ក្នុងកម្រិត១០០គ.ក្រម្សៅសើមលាយជាមួយម្សៅស្ងួត ១០គ.ក្រ ។
- ម្សៅស្ងួត ៖ ត្រូវយកម្សៅស្ងួត លាយជាមួយទឹក ក្នុងកម្រិត១០០គ.ក្រ ម្សៅស្ងួត លាយជាមួយទឹក ៣០ លីត្រ ។

ជំហានទី ២: កិនម្សៅដែលបានលាយឱ្យម៉ដ្ឋ

កម្រិតដែលអាចកិនបានមានគឺ ១000 គក្រ/ម៉ោង

ជំហ៊ានទី៣៖ យកម្សៅដែលបានកិនម៉ដ្ឋ ទៅដាក់ក្នុងឧបករណ៍ក្រឡុក ដើម្បីបង្កើតជាគ្រាប់តូច ៗ ។

កម្រិតដែលអាចក្រឡុកបានមានគឺ ៧00 គក្រ/ម៉ោង

ជំហានទី ៤ ៖ យកគ្រាប់សាគូ ដែលបានក្រឡុករួច ទៅរែង ដើម្បីយកគ្រាប់សាគូ ដែលមានទំហំស្មើគ្នា ។

កម្រិតដែលអាចកិនបានមានគឺ ១០០០ គក្រ/ម៉ោង

ជំហានទី ៥ ៖ យកគ្រាប់សាគូ ដែលបានរែងរួច ទៅចំហុយ។

ការចំហុយ ៖

- មួយឡចំហុយអាចដាក់បាន ២៥០ គក្រ
- រយៈពេលនៃការចំហុយ ២-២ កន្លះ

ជំហានទី ៦ ៖ យកគ្រាប់សាគូ ដែលបានចេញពីឡចំហុយ មកសំដិលឱ្យត្រជាក់

ការសំដិលហាលមានរយៈពេល១២ ម៉ោង ដើម្បីឱ្យត្រជាក់

ជំហានទី ៧ ៖ យកគ្រាប់សាគូ សំដិលឱ្យត្រជាក់ នោះទៅបំបែកភាពស្អិតជាប់គ្នា។

កម្រិតដែលបំបែកបានមាន៧០០ គក្រ/ម៉ោង

ជំហានទី ៨ ៖ ហាលសម្ងួតគ្រាប់សាគូ

ហាលរយៈពេល ១២ ម៉ោង ដើម្បីអោយស្ងួតល្អ

ជំហានទី ៥ ៖ ការវិចខ្ចប់

ការវិចខ្ចប់ដោយប្រើប្រាស់បេនីឡុងដែលមានទម្ងន់ ៥០ គ.ក្រ

ផលិតផលសារាយ

ផលិតផលគ្រាប់សាគូ មុនច្រកក្នុងបាវ

តារាងវិភាគសេដ្ឋកិច្ចលើការផលិតគ្រាប់សាគូ(១តោន)

	គិតជា($)	គិតជា (៛)
ម្សៅដំឡូងមី	៣៤០.០០	១,៣៦០,០០០
អុស	៥.០០	២០,០០០
ប្រេង	១.៥០	៦,០០០
កម្មករ	២.៦៣	១០,៥០០
បេសម្រាប់វេចខ្ចប់	២.៥០	១០,០០០
ចំណាយសរុប	៣៥១.៦៣	១,៤០៦,៥០០
ការលក់ផលិតផល	៤០០.០០	១,៦០០,០០០
ប្រាក់ចំណេញ	៤៨.៣៨	១៩៣,៥០០

សម្រាប់ព័ត៌មានលម្អិតសូមទំនាក់ទំនងមក៖

- នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

  តាមអាសយដ្ឋានៈ ផ្ទះលេខ២០០ មហាវិថីព្រះនរោត្តម សង្កាត់ទន្លេបាសាក់ ខណ្ឌចម្ការមន រាជធានីភ្នំពេញ

  ទូរស័ព្ទលេខ : (០២៣) ២១៥ ៨១៩/០១២ ៨៣ ៧៩ ៤៥

  ទូរសារលេខ : (៨៥៥)២៣ ២១០ ៩៤៨

  Facebook : នាយកដ្ឋានផ្សព្វផ្សាយកសិកម្ម / **Department of Agricultural Extension**

  គេហទំព័រ : **http://www.maff.gov.kh**

  អ៊ីម៉ែល : **info@maff.gov.kh**

- លោក **លី ហុងឡេង** កសិករជ័យលាភី ក្នុងផលិតគ្រាប់សាគូ

  តាមអាសយដ្ឋាន ភូមិច្រេស ឃុំច្រេះ ស្រុកមេសាង ខេត្តព្រៃវែង