



Co-funded by
the European Union
សហការឧបត្ថម្ភដោយ
សហភាពអឺរ៉ុប



បច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងបន្លែក្រោយការប្រមូលផល សម្រាប់សហគមន៍កសិកម្ម

កសិករដែលប្រកបរបរដាំបន្លែនៅតាមជនបទបានខិតខំដាំដុះបន្លែគ្រប់មុខ ដើម្បីផ្គត់ផ្គង់ឆ្លើយតបទៅនឹងតម្រូវការទីផ្សារ។ ដោយឡែក កសិករនៅក្នុងសហគមន៍កសិកម្មជៀបសន្តិភាពស្ត្រីក្លាហាន ស្ថិតក្នុងភូមិកោះកណ្តាល ឃុំជៀប ស្រុកទឹកផុស ខេត្តកំពង់ឆ្នាំង បានចងក្រងជាក្រុមផលិតបន្លែសុវត្ថិភាព និងសរីរាង្គ ដើម្បីផលិតផ្គត់ផ្គង់ទៅផ្សារទំនើបនៅទីក្រុង ភោជនីយដ្ឋាន និង អ្នកប្រើប្រាស់ទៀតដែលនិយមបន្លែសុវត្ថិភាព និងសរីរាង្គ។ ម្យ៉ាងទៀត សហគមន៍កសិកម្មក៏បានចុះកិច្ចសន្យាកសិកម្មជាមួយ ផ្សារទំនើប (ដូចជា ផ្សារសហករណ៍សរីរាង្គខ្មែរ និងផ្សារស្នាដៃម៉ែ) ដែលផ្សារទាំងនេះតម្រូវឲ្យក្រុមផលិតបន្លែវិចខ្ជប់បន្លែតាមស្តង់ដារ ហើយកិច្ចការនេះមានការលំបាកសម្រាប់ក្រុមផលិត ទោះជាជាក្រុមផលិត មានការដាំដុះតាមបច្ចេកទេសយ៉ាងណាក៏ដោយ ក៏នៅទទួលបានប្រាក់ចំណូលទាបដែរ។ ពោលគឺក្រុមផលិតនៅមិនទាន់យល់អំពីបច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងបន្លែក្រោយការប្រមូលផល ដែលជាផ្នែកមួយសំខាន់នៃខ្សែច្រវាក់ផលិតកម្មបន្លែកន្តោងនេះ ធ្វើឲ្យពួកគាត់មានការបាត់បង់ផលបន្លែ និងប្រាក់ចំណេញយ៉ាងតិច១០%នៃផលិតផលសរុប និងលំបាកក្នុងការរក្សាគុណភាពបន្លែតាមស្តង់ដារ។

ដោយមើលឃើញការខ្វះខាតនេះ ក្រុមផលិតបានស្នើមកសមាគមបណ្តាញកសិករនិងធម្មជាតិ ដែលបានសហការជាមួយ DCA អនុវត្តគម្រោង បង្កើនការងារជនបទដើម្បីស្តារសេដ្ឋកិច្ចដែលរឹងមាំដល់ដោយសារជម្ងឺកូវីដ១៩ ក្រោមការឧបត្ថម្ភមូលនិធិពីសហភាពអឺរ៉ុប។ គម្រោងនេះ ផ្តល់ឱកាសដល់ក្រុមផលិត នូវការអនុវត្តបច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងកសិផលបន្លែក្រោយពេលប្រមូលផល ដើម្បីបង្កើនគុណភាព និងអាយុកាលផលិតផល លទ្ធភាពចំណេញ និងការប្រកួតប្រជែងទីផ្សារ។

ក្រុមផលិតបន្លែ ទទួលបានជោគជ័យ ដោយក្រុមបានអនុវត្ត វិធីសាមញ្ញៗមួយចំនួនដូចខាងក្រោម៖

ដំណាក់កាលរៀបចំ

ជាដំបូង សហគមន៍កសិកម្មត្រូវកំណត់អ្នកប្រើប្រាស់ ឬផ្សារជាមុនសិន ដូចជា ផ្សារទំនើប ភោជនីយដ្ឋាន ដើម្បីកំណត់ស្តង់ដារបន្លែសម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់។ បន្ទាប់មក ធ្វើការបណ្តុះបណ្តាលឲ្យកសិករយល់ច្បាស់បច្ចេកទេសសាមញ្ញៗ អំពីគ្រប់គ្រងបន្លែក្រោយការប្រមូលផល នៅកំរិតសហគមន៍ ពោលគឺ “*បច្ចេកទេសទាំងឡាយណាដែលគិតចាប់ពីមុនពេលប្រមូលផល ពេលប្រមូលផល ដឹកជញ្ជូន ស្តុកទុករហូតដល់ពេលប្រើប្រាស់ក្នុងគោលបំណងកាត់បន្ថយការបាត់បង់ថែរក្សាបាននូវគុណភាព មានសុវត្ថិភាព និងមានទីផ្សារ*” និង យល់ពីសារៈសំខាន់នៃការគ្រប់គ្រងបន្លែក្រោយប្រមូលផល ដូចជា កាត់បន្ថយការបាត់បង់ក្រោយប្រមូលផល ជំរុញគុណភាពនិងអាយុកាលផលិតផល បង្កើនលទ្ធភាពចំណេញនិងការប្រកួតប្រជែងទីផ្សារ បង្កើនតម្លៃបន្ថែម បង្កើនការផ្គត់ផ្គង់ បង្កើនជីវជាតិនិងសុខភាពមនុស្សជាតិ ។ បន្ទាប់មកទៀត ក្រុមផលិតបន្លែរៀបចំសម្ភារសម្រាប់អនុវត្តបច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងផលបន្លែក្រោយការប្រមូល ដូចជា កន្ត្រែការ កន្ត្រែក/ឡាំងលាងបន្លែ

ដំណើរការប្រមូល និងគ្រប់គ្រងផលបន្លែ

១. ការប្រមូលផល៖

ការប្រមូលផលបន្លែ គឺទៅតាមប្រភេទបន្លែ ដូចជាបន្លែស្លឹក បន្លែមើម និងបន្លែផ្លែ។ គុណភាពរបស់បន្លែមិនអាចបង្កើនបានទេបន្ទាប់ពីប្រមូលផលរួច។ ម្យ៉ាងទៀត ភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះថ្នាក់ ឬជម្ងឺអាចចម្លងដោយផ្ទាល់ទៅកាន់ចំណីអាហារតាមរយៈការប្រមូលផល។ ដូចនេះ ដើម្បីចៀសវាងការបាត់បង់គុណភាព ចម្លងរោគ និងតម្លៃទីផ្សារ យើងគួរអនុវត្តបច្ចេកទេសប្រមូលផលបន្លែ៖

- នៅពេលបន្លែពេញវ័យ (សូមអាន ការណែនាំនៅលើកញ្ចប់ជួបបន្លែ)
- ពេលវេលាប្រមូលបន្លែ ពេលព្រឹក ឬល្ងាចត្រជាក់ និងរយៈពេលនៃការដឹកជញ្ជូន
- វិធីសាស្ត្រប្រមូលបន្លែ គឺ កាត់ ដក ឬ លេះ
- ការរៀបចំបន្លែនៅចម្ការ ដូចជាគ្រប ឬដាក់បន្លែកាត់រួចនៅទីម្លប់ មិនត្រូវដាក់បន្លែផ្ទាល់ដីទេ
- ចូរប្រមូលផលនៅពេលត្រជាក់ ដើម្បីកាត់បន្ថយកំដៅផលិតផលនិងការពារការបាត់បង់ជាតិទឹកបន្លែ ផ្លែឈើនៅពេលប្រមូលផល
- ចូរប្រមូលផលដោយប្រុងប្រយ័ត្ននៅពេលមានសំណើមខ្ពស់ ព្រោះរុក្ខជាតិនៅផុយស្រួយ ងាយនឹងរងការខូចខាត
- កុំប្រមូលផលនៅពេលភ្លៀង ឬភ្លៀងរួច ព្រោះសំណើមនៅខ្ពស់ បើសិនប្រមូលផលនៅពេលហ្នឹង ចូរលាងសំអាត និងសម្អុត (សំដីល) ឲ្យបានល្អ។
- កុំចាក់ផលបន្លែនៅផ្ទាល់ដី ត្រូវដាក់លើកម្រាល ឬកេស ដើម្បីចៀសវាងប្រឡាក់ធូលីដី ឬមេរោគផ្សេងៗ។



ប្រមូលផលដាក់ក្នុងកេស ដើម្បីចៀសវាងប្រឡាក់ដី ឬមេរោគ

២. រក្សានៅទីកន្លែងត្រជាក់ក្រោយពីប្រមូល

នៅឯ កសិដ្ឋានមានកំដៅខ្លាំងដែលអាចឲ្យបន្លែឆាប់ស្លូត និងដាក់ដៅដែលយើងមិនចង់បានពេលប្រមូលផល។ ដូចនេះ បន្លែដែលដឹកមកពីចម្ការ ត្រូវទុកនៅទីកន្លែងត្រជាក់ ពីចន្លោះ ១០ ទៅ ២០ អង្សាសេ តាមប្រភេទបន្លែដើម្បីកាត់បន្ថយកំដៅដែលក្តៅខ្លាំងនៅពេលប្រមូលផល។ ម្លប់ដើមឈើ មិនប្រាកដថា ល្អដើម្បីការពារកំដៅថ្ងៃបានទេ។ វិធីល្អ គឺសង់ខ្ទមស្បូវនៅក្នុងចម្ការទុកដាក់បន្លែនៅពេលប្រមូលផល។



The content... an Union

ការរក្សាទុកនៅទីកន្លែងត្រជាក់ ឬក្នុងម្លប់ ក្រោយពីដឹកមកពីចម្ការ ដើម្បីធ្វើការសម្អាត និងអចខ្ទប់

៣. សំអាត ឬសម្លាប់មេរោគ

បន្លែដែលបេះមកពីចម្ការអាចមានធូលីដី ឬជាប់កំទេចកំទីផ្សេងៗ។ ដូចនេះ យើងត្រូវសម្អាតមុនពេលវេចខ្ចប់ ដូចជា៖

- លាងសម្អាត ដើម្បីជម្រះធូលីដី និងកំទេចកំទីផ្សេងៗទៀតចេញឲ្យអស់ និងដាក់ឲ្យស្រស់ទឹកអស់ ដោយប្រើកង្ហារជួយបក់។
- ជូតសម្អាតដោយក្រណាត់ស្អាតទន់ និងកាត់តម្រឹមទង សម្រាប់បន្លែផ្លែ (ត្រប់ ម្រះ ប៉េងប៉ោះ ត្រសក់...)
- តម្រឹមគល់ បកស្លឹកចាស់ៗចោល សម្រាប់បន្លែស្លឹក (ខាត់ណា ស្ពៃក្តោប...)
- នៅពេលសម្អាតបន្លែ យើងអាចកាត់កន្លែងខូច កន្លែងមានជម្ងឺ បន្លែដែលខុសរូបរាង ឬខុសខ្នាតចេញ។
- បើកសិករមានលទ្ធភាព លាងសម្អាតក្នុងទឹកក្លរីន ចំនួន ១០០០ ppm (ទឹកចំណុះ ១០ លីត្រ ត្រូវប្រើទឹកក្លរីន ១០ ម.ល) ក្នុងរយៈពេល ១ - ៣ នាទី ដើម្បីធ្វើអនាម័យបន្លែ អាចកាត់បន្ថយបាក់តេរី និងពពួកផ្សិតលើបន្លែផ្លែឈើ។



លាងសម្អាតធូលីដី កំទេចកំទីផ្សេងៗ និងកំចាត់មេរោគ និង ជូតសម្អាត ឬសម្លាប់បន្លែ

៤. ការបែងចែកតាមប្រភេទ និងការធ្វើចំណាត់

ការបែងចែកប្រភេទឬចំណាត់ថ្នាក់បន្លែ បានជួយ រក្សាគុណភាពដោយការការពារការចម្លងមេរោគ និងឥទ្ធិពលពីអេទីឡែន ជួយសម្រួលទីផ្សារ និងបង្កើនប្រាក់ចំណូលពី ៥០% ទៅ ៦០%។ ចំណាត់ថ្នាក់ ធ្វើឡើងដោយផ្អែកទៅតាម ទំហំ និងវ័យផលិតផល ដែលតម្រូវតាមទីផ្សារ។ អ្នកបែងចែកចំណាត់ថ្នាក់ ត្រូវមានបច្ចេកទេស និងឧបករណ៍ជំនួយជាក់លាក់ ដូចជាឧបករណ៍វាស់ទំហំ។



ការធ្វើចំណាត់ថ្នាក់ តាមទំហំ ពណ៌ ដោយភ្នែក និងដោយដៃ

ការធ្វើចំណាត់ថ្នាក់ដោយម៉ាស៊ីន

៥. ការវេចខ្ចប់

ការការពារបន្លែពីការខូចខាត ការការពារការទង្ហិចបន្លែពេលដឹកជញ្ជូន សម្រួលដល់ការលើកដាក់យ៉ាងមានប្រសិទ្ធភាព។ ដូចនេះ យើងត្រូវធ្វើការវេចខ្ចប់បន្លែឲ្យបានល្អ។ ការវេចខ្ចប់អាចធ្វើឡើងនៅក្នុងចម្ការ នៅផ្ទះ ឬនៅកន្លែងវេចខ្ចប់តាមបច្ចេកទេស។ សម្រាប់កសិករអាចវេចខ្ចប់បន្លែ នៅចម្ការ ឬនៅផ្ទះ ដោយប្រើប្រាស់សម្បកវេចខ្ចប់ ដូចជា៖

The contents in this paper are not the views of the European Union

- ធានាថាបន្លែត្រូវតែស្រស់ទឹកអស់មុនពេលវេចខ្ចប់
- ប្រើប្រាស់ កេះ ឬសម្បកវេចខ្ចប់ (ចង់ ក្រដាស) ដែលស្អាត
- បើលើកដាក់ដោយដៃ ត្រូវប្រើកេះមានចំណុះតិចជាង៤០គីឡូក្រាម ដែលអាចលើកដាក់ដោយមនុស្សទូទៅបានងាយស្រួល
- ដាក់ពេញកេះតាមចំណុះ (បើចន្លោះ ឬលើសធ្វើឲ្យបន្លែខូចខាតដោយលំញ័រ និងការសង្កត់)
- វេចខ្ចប់បន្លែតាមវ័យក្នុងកេសតែមួយ
- ដាក់កញ្ចប់ឲ្យមានសុវត្ថិភាពដោយចងរឹត ឬរុំឲ្យបានល្អមុនពេលដឹកជញ្ជូនទៅកាន់គោលដៅ
- ដាក់ត្រួតគ្នា (ប្រើសន្ទះខ័ណ្ឌ ឬធ្មើ) និងទុកនៅកន្លែងត្រជាក់

ការធ្វើអនាម័យរបស់អ្នកពេលវេចខ្ចប់៖

- ប្រើប្រាស់សម្លៀកបំពាក់ស្អាត រួមទាំងមួកអនាម័យ ស្រោមដៃ ស្បែកជើង ម៉ាសការពារដំណកដង្ហើម
- លាងសម្អាតសម្ភារ និងឧបករណ៍ឲ្យបានស្អាតមុនចាប់ផ្តើមវេចខ្ចប់បន្លែ
- លាងសម្អាតដៃជាប្រចាំក្រោយពេលចាប់ ឬកាន់វត្ថុខ្វក់។



វេចខ្ចប់ដោយប្រើកេសរឹង (ក្រដាស ឆ្នាស្ទិច លើ) ដើម្បីធានា ការបាត់បង់ ទាំងបរិមាណ និងគុណភាព នៅពេលដឹកជញ្ជូន

៦. ការរក្សាទុកដាក់

ក្រោយពីការលាងសម្អាត និងវេចខ្ចប់រួចមក កសិផលទាំងនេះត្រូវទុកដាក់ឲ្យបានល្អ មុនពេលដឹកជញ្ជូន។ ពេលគឺ៖

- ការទុកដាក់នៅកន្លែងត្រជាក់ ជាមូលដ្ឋាននៃការការពារផលិតផល ដោយការពន្លឺតដំណើរការសរីរវិទ្យា និងការលូតលាស់របស់មេរោគ។
- ដាក់ក្នុងបន្ទប់ដោយបន្ថយសីតុណ្ហភាព និងរក្សាសំណើមបរិយាកាសបន្ទប់ អាចជួយបង្កើនអាយុកាលស្តុកទុក។
- បច្ចេកទេសសាមញ្ញដោយបន្ទាច ឬផ្សេងទឹក ដែលអាចធ្វើឲ្យត្រជាក់ដោយចំហាយទឹកសម្រាប់ស្តុកទុកបានរយៈពេលខ្លី (១ - ៣ថ្ងៃ)។



ការរក្សាទុកដាក់បន្លែនៅទីកន្លែងត្រជាក់ មុនពេលដឹកទៅកាន់គោលដៅ

៧. ការដឹកជញ្ជូនទៅកាន់គោលដៅ

- ការដឹកជញ្ជូនក៏ជាផ្នែកមួយនៃការបាត់បង់បរិមាណផលិតផល និងគុណភាព ដែលបណ្តាលមកពី៖
 - លក្ខខណ្ឌដឹកជញ្ជូន (ត្រូវពន្លឺព្រះអាទិត្យខ្លាំង រថយន្តហាប់កំដៅឡើងខ្លាំង...) និងការលើកដាក់មិនត្រឹមត្រូវ
 - ការពន្យារពេលដឹកជញ្ជូនអាចធ្វើឲ្យបន្លែខូច
- ប្រសិនបើអាច ចូរប្រើប្រាស់ការដឹកជញ្ជូនដែលមានម៉ាស៊ីនត្រជាក់
- ក្នុងការដឹកជញ្ជូនដែលគ្មានម៉ាស៊ីនត្រជាក់ គេអាចប្រើប្រាស់ការធ្វើឱ្យត្រជាក់ដោយចំហាយទឹក (ផ្សើមទឹកនឹងក្រណាត់សើម) និងប្រើប្រាស់ថង់ MAP ទ្រាប់នៅក្នុងការដឹកជញ្ជូន។
- ឡានដឹកមានដំបូលសម្រាប់ការពារកំដៅព្រះអាទិត្យ ភ្លៀង ឬខ្យល់ខ្លាំង និងត្រូវមានសន្ទះឈើខណ្ឌស្រទាប់នីមួយៗក្នុងកេស ដើម្បីឱ្យមានប្រព័ន្ធខ្យល់ចេញចូលកាត់បន្ថយកំដៅក្នុងទំនេញ និងងាយស្រួលលើកដាក់។



ការដាក់បន្លែក្នុងកេសរឹង ធានាមិនខូចខាត និងងាយស្រួលលើដាក់ រថយន្តមានដំបូល និងមិនថប់ខ្យល់



រថយន្តត្រជាក់ អាចដឹកបន្លែគោលដៅទៅឆ្ងាយ និងធានាការខូចខាត