វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង
ខ្ទឹមស្លឹក
ក្រោយពេលប្រមូលផល

មជ្ឈមណ្ឌលសិក្សានិងអភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មកម្ពុជា
CEDAC
Centre d'Etude et de Développement
Agricole Cambodgien

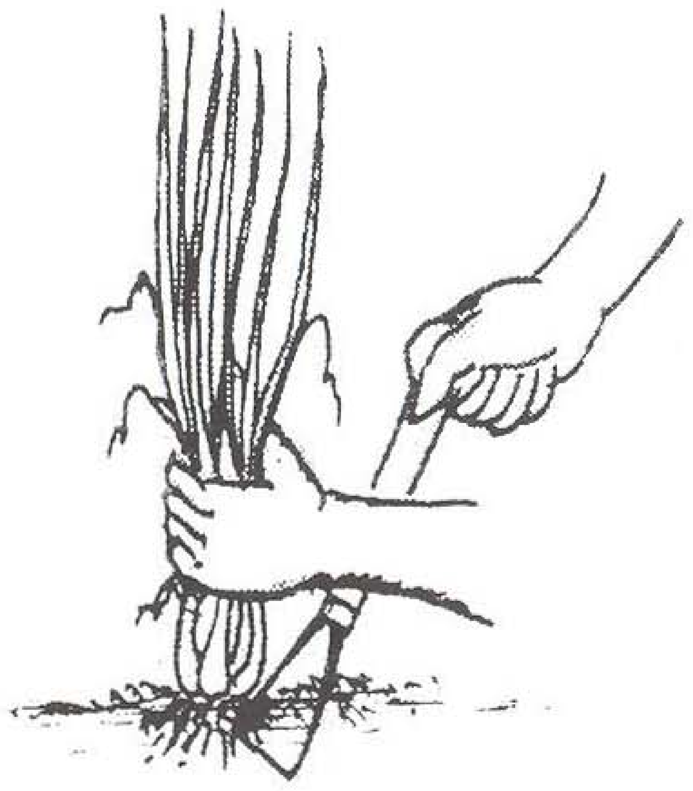
វិទ្យាស្ថានអន្តរជាតិដើម្បីស្តារជនបទឡើងវិញ
IIRR
International Institute of Rural
Reconstruction

ឧបត្ថម្ភដោយ មូលនិធិ ម៉ាកណាយ
Funded by McKnight Foundation

១) ការប្រមូលផល

ការប្រមូលផលខ្ទឹមស្លឹកឱ្យបានល្អមាន ដូចជា ៖

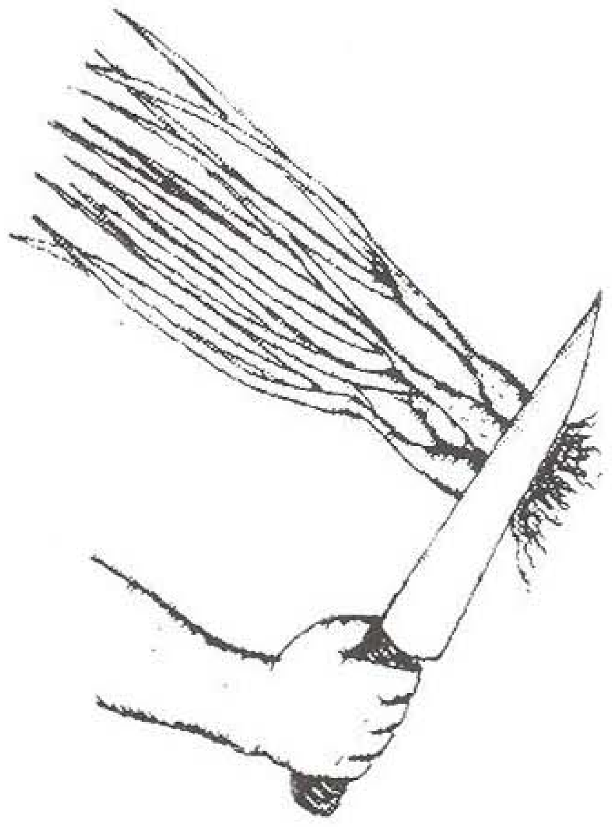
- ការប្រមូលផលខ្ទឹមស្លឹកនេះ នៅពេលវាចាស់ល្មម គឺចាប់ពី អាយុ ៣៥ ទៅ ៤៥ ថ្ងៃ ដោយសំគាល់ឃើញស្លឹករបស់វាឡើងម្យៀ និងកមើមរបស់វាឡើងស្ងួច
- យើងអាចដកចាប់នឹងដៃ ប៉ុន្តែចាប់ជិតគល់វាបន្តិចកុំឱ្យដាច់មើម។ បើសិនដីរឹងយើងគួរយកចបជីក ឬកូនរនាស់ ឆ្កៀលវែងគាស់វាជាមុនសិន ទើបប្រមូលវា
- យើងគួរប្រមូលផលព្រឹកចាប់ពីម៉ោង ៧ ដល់ ម៉ោង ១១ និងល្ងាចពីម៉ោង ២ ដល់ម៉ោង ៥
- យើងគួរប្រមូលផលនៅពេលស្រស់ទឹកសន្សើម គ្មានភ្លៀង ដើម្បីការពារកុំឱ្យស្លឹកវាស្រួយដែលអាចបាក់បែកច្រើន
- ពេលប្រមូលផលត្រូវឆាប់យកមកទុកក្នុងម្លប់ ដើម្បីកុំឱ្យត្រូវកំដៅថ្ងៃខ្លាំងពេក ងាយទទួលការខូចខាតដោយបាត់ជាតិទឹក និងស្រកទំងន់មកពីស្វិតស្រពោន
- កុំធ្វើការប្រមូលផលនៅពេលមានភ្លៀង ព្រោះធ្វើឱ្យខ្ទឹមងាយរលួយ។



២) ការសំអាត

ដើម្បីឱ្យផលិតផលមានគុណភាពល្អ ហើយមាន សោភ័ណភាព និងមានតំលៃខ្ពស់គាប់ភ្នែកអតិថិជន យើងគួរសំអាតវាឱ្យស្អាតដូចតទៅ :

- បេះសំអាតស្លឹកបាក់ ខូចខាត ងាប់ ស្អុយរលួយចោល
- ធ្វើការកាត់ឫសបន្តិចដើម្បីកុំឱ្យនៅជាប់ដី
- កាត់រួចលាងទឹកសំអាតត្រឹមគល់បានហើយ បើមានស្នាមប្រឡាក់ដីធូលី
- ក្នុងការសំអាត យើងត្រូវធ្វើឡើងដោយប្រុងប្រយ័ត្ន ដើម្បីកុំឱ្យខ្ទឹមស្លឹកងាយទទួលការបាក់បែក នាំឱ្យឆាប់ខូចទុកមិនបានយូរ
- ចំពោះតំរូវការអតិថិជន គឺយើងអាចធ្វើការសំអាតគល់ខ្ទឹម ហើយលក់ភ្លាមៗ

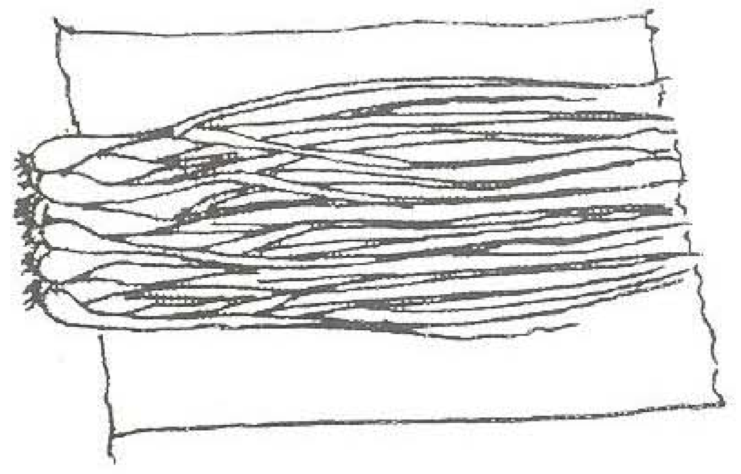


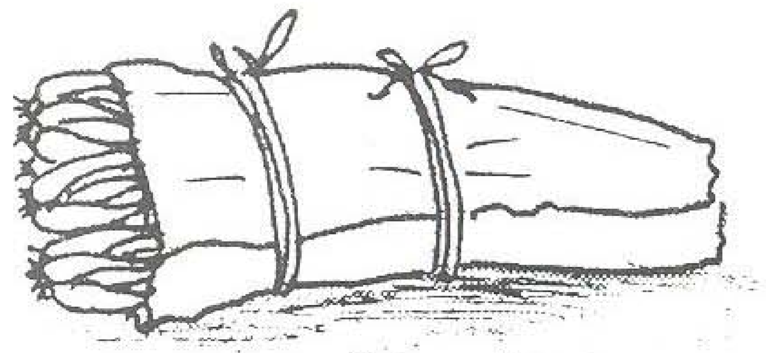
៣) ការវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូន

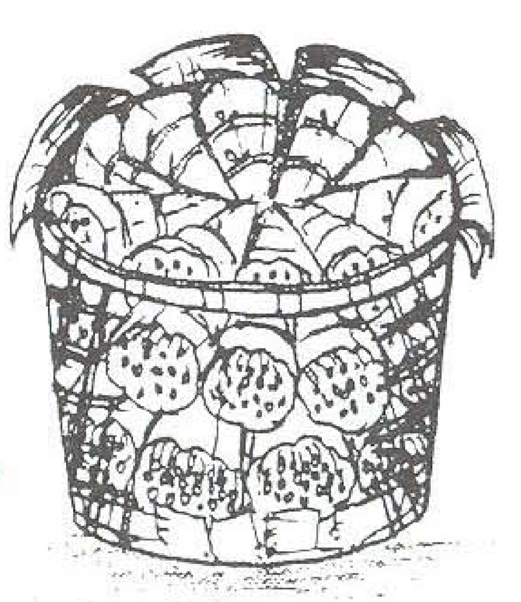
ក្រោយពីការសំអាតរួច ដើម្បីមានការងាយស្រួលក្នុងការដឹកជញ្ជូនទៅកាន់ទីផ្សារ យើងគួរធ្វើការវេចខ្ចប់ដូចខាងក្រោម :

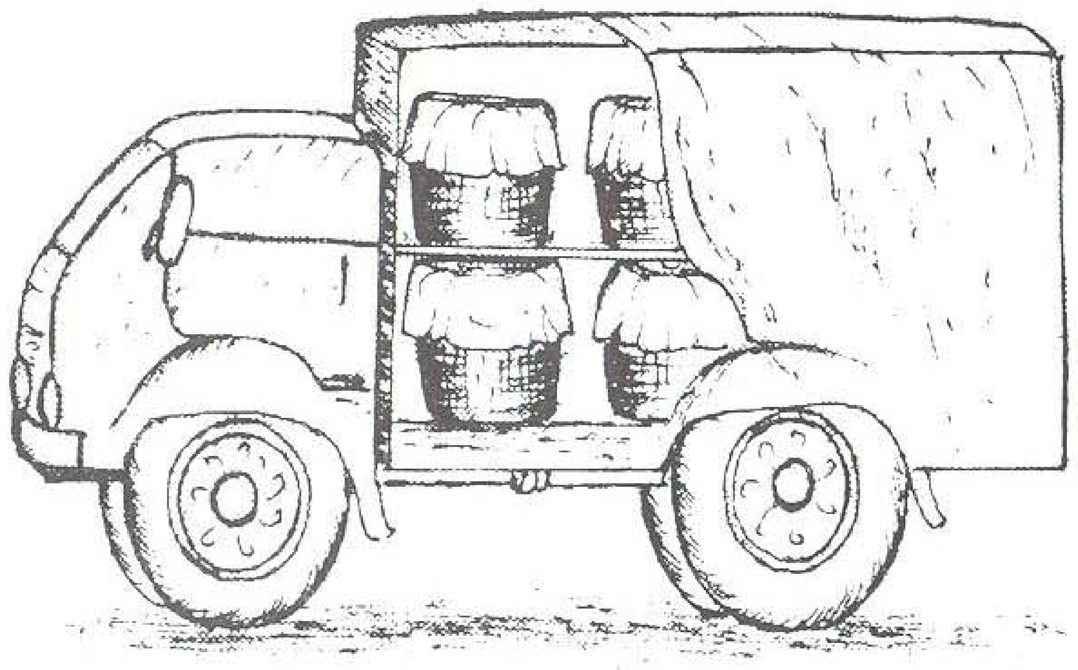
- ចងវាជាដុំតូចៗ (កន្លះ ឬ ១ គ.ក្រ) ដោយប្រើខ្សែកំប្លោក ឬខ្សែចេក ដោយយកស្លឹកចេក ឬស្លឹកឈូកស្រស់ហុំព័ទ្ធជុំវិញ ដើម្បីរក្សាពណ៌ និងកាត់បន្ថយការប៉ះទង្គិច
- គេត្រូវតំរៀបក្នុងខេង ឬជាលជាជាន់ៗ តំរៀបពីលើគ្នា
- ខេង ឬជាលត្រូវហុំព័ទ្ធដោយស្លឹកចេក ឬក្រណាត់បាវ និងខាងក្រោមខេង ឬជាល (បាត) ត្រូវទ្រាប់ស្លឹកចេកដែលមានកំរាស់ពី ១ ទៅ ២ សង្ទីម៉ែត្រ
- ពេលដាក់ក្នុងខេង ឬជាល យើងមិនត្រូវសង្កត់វាទេ
- តំរៀបគល់ខ្ទឹមចេញខាងក្រៅ

- ពេលដឹកមកកាន់ទីផ្សារ យើងត្រូវគ្របក្រណាត់សើមពីលើ ការពារកំដៅ និងធូលីដីប្រឡាក់
- ក្នុងករណីខ្លះ គេក៏អាចដាក់ក្នុងបាវ ឬការ៉ុងបានដែរ តែការដឹកជញ្ជូនត្រូវប្រើរថយន្ត ដោយតំរៀបបាវ ឬការ៉ុងនោះទន្ទឹមគ្នា ជៀសវាងការដាក់គរលើគ្នា។





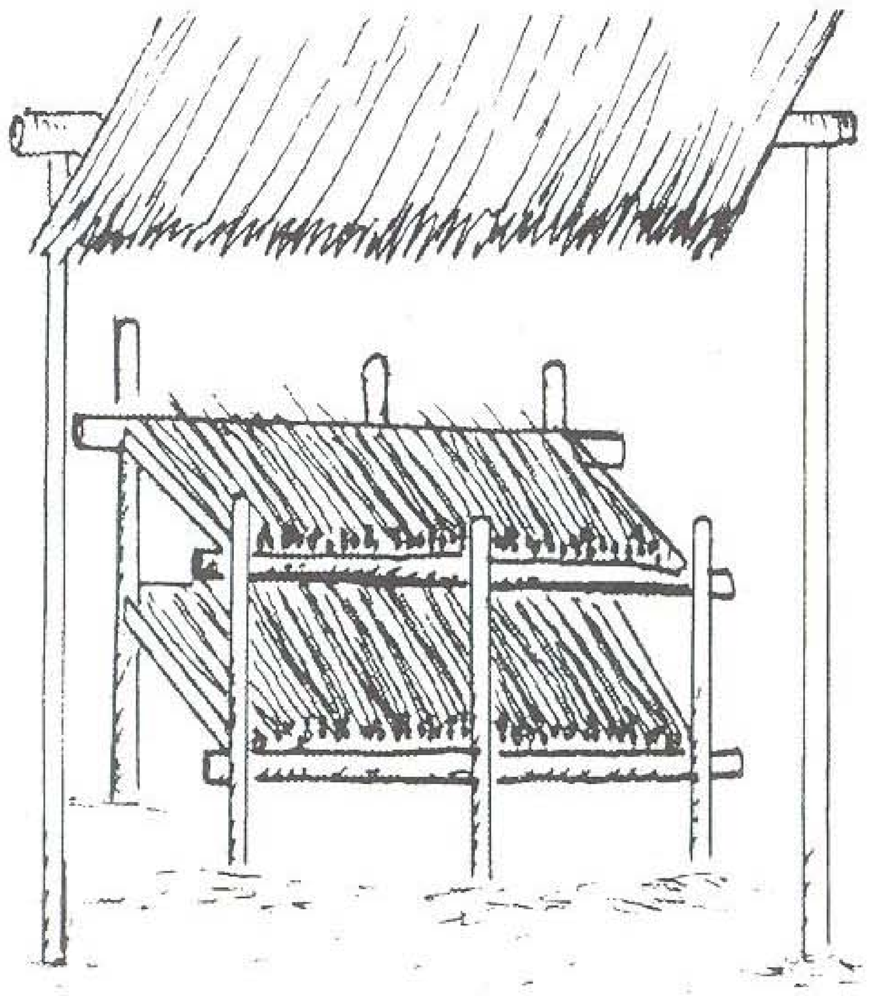


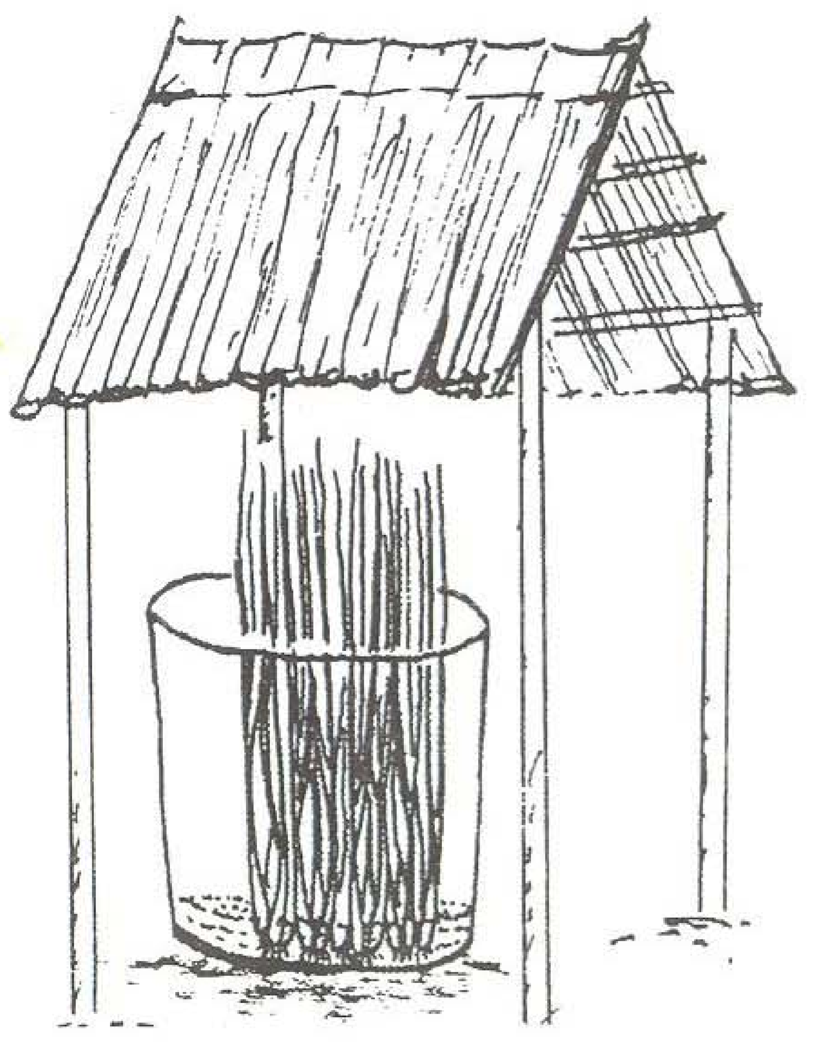


៤) ការស្តុកទុក

ដើម្បីកាត់បន្ថយការខូចខាត និងរក្សាទុកឱ្យបានយូរនោះ យើងគួរគប្បីធ្វើដូចតទៅ :

- ជញ្ជូនវាដាក់ក្នុងម្លប់ សំដិលវាឱ្យត្រជាក់សិនទើបធ្វើការសំអាតជាក្រោយ តែមិនត្រូវកាត់ឫសវាចេញទេ
- ក្នុងករណីទុកបានយូរថ្ងៃ គេត្រូវពង្រាយលើគ្រែ ឬចានដែលធ្វើឱ្យស្តើងល្មម ឱ្យមានខ្យល់ចេញចូលបានល្អ និងឧស្សាហ៍ប្រោះទឹក (១ ថ្ងៃ ២ ដង) ឬគ្របក្រណាត់សើមពីលើ។ ក្នុងករណីនេះ គេទុកបាន ១ ទៅ ២ ថ្ងៃ
- ក្នុងករណីខ្លះ យើងអាចទុកវាដោយបញ្ឈរក្នុងចានដែកដែលមានទឹក ២-៣ ធឹង ហើយក្នុងមួយថ្ងៃប្តូរទឹកម្តងចេញ។ គេទុកក្នុងចានដែកនេះ ត្រូវដាក់ក្នុងម្លប់ត្រជាក់ល្អ ហើយមិនត្រូវប៉ះវាឡើយនៅពេលទុកដាក់នោះ។ ក្នុងករណីនេះ យើងអាចរក្សាទុកបានពី ២ ទៅ ៣ ថ្ងៃ។





កសិករមានបទពិសោធន៍ និង បានធ្វើការសាកល្បង

រស់ ប៊ុនលី ប្រាក់ រ៉ា និង ហុក ឆេង