

ព័ត៌មានបន្ថែមទាក់ទងនឹង Coolbot

The Coolbot™ - បច្ចេកវិទ្យាត្រជាក់ដែលសមរម្យ។ UC Davis HortCRSP/USAID ព័ត៌មានបច្ចេកវិទ្យា។

<http://StoreItCold.com/>

ព័ត៌មានបន្ថែមទាក់ទងនឹងបន្លែស្ករកុកកូន Coolbot

កម្មវិធី: បណ្ឌិត ប៊ុនតុង ហ្វារីន, សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម, ភ្នំពេញ
អ៊ីមែល : borarin@yahoo.com

បង់ក្លាដេស៍: Dr. Atiqur Rahman, វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវកសិកម្មបង់ក្លាដេស៍, Gazipur;

អ៊ីមែល :dratiqbari@gmail.com

នេប៉ាល៍: Dr. Durga Mani Gautam, សាកលវិទ្យាល័យកសិកម្មនិងព្រៃឈើ, Chitwan;

អ៊ីមែល :durgagautam2013@gmail.com

AVRDC: Dr. Antonio L. Acedo Jr., AVRDC - មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែ ពិភពលោកប្រចាំអាស៊ីអាគ្នេយ៍, ICRISAT Campus, Hyderabad, India;

អ៊ីមែល :jun.acedo@worldveg.org

សេចក្តីផ្តើមអំណរគុណ

ជំនួយផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុ ត្រូវបានផ្តល់ដោយការិយាល័យសន្តិសុខស្បៀងរបស់សហរដ្ឋអាមេរិក ទីភ្នាក់ងារសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍអន្តរជាតិ (USAID)។ ក្រោមគម្រោងលេខ AID-BFS-IO-12-00004.

គ្រប់មតិបង្ហាញនៅក្នុងការសង្ខេបបច្ចេកវិទ្យានេះ មិនឆ្លុះបញ្ចាំងពីទស្សនៈរបស់ USAID ទេ ។

បោះពុម្ពផ្សាយដោយ AVRDC-មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក

AVRDC-មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក គឺជាអង្គការអន្តរជាតិឈានមុខគេ មានការប្តេជ្ញាខ្ពស់ក្នុងការកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ និងកង្វះអាហារូបត្ថម្ភនៅក្នុងប្រទេសកំពុងអភិវឌ្ឍ តាមរយៈការបង្កើនផលិតកម្ម និងការប្រើប្រាស់បន្លែសុវត្ថិភាព

ទំនាក់ទំនង :

AVRDC-មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក

P.O. Box 42, Shanhua, Tainan74199, TAIWAN

Tel : +886 6 583 7801

Fax : +886 6 583 0009

Email: info@worldveg.org

Email: info@worldveg.org

Web: www.avrdc.org

Acedo AL Jr, Buntong B, Rahman A, Gautam DM. 2016. ការស្ករកុកកូនត្រជាក់ក្នុង Cool bot។ កម្មវិធីបច្ចេកវិទ្យាក្រោយពេលប្រមូលផលរបស់ AVRDC/USAID ការសង្ខេបលេខ ១



**ការស្ករកុកកូនត្រជាក់ក្នុង
COOLBOT**

ត្រជាក់ ហើយថោក!

ការសង្ខេបបច្ចេកវិទ្យា លេខ ១



ការស្តុកទុកត្រជាក់ក្នុង COOLBOT

បច្ចេកវិទ្យាស្តុកទុកត្រជាក់ដោយ Cool bot ត្រូវបានបង្កើតឡើងនៅសហរដ្ឋអាមេរិក ដោយប្រើឧបករណ៍ Cool bot ដែលអាចបញ្ជាឱ្យសីតុណ្ហភាពម៉ាស៊ីនត្រជាក់ទាបជាង ១៦ ទៅ ៤ °C (សីតុណ្ហភាពទាបបំផុតរបស់ម៉ាស៊ីនត្រជាក់) ធ្វើឱ្យបន្ទប់ អ៊ីសូឡង់ និងម៉ាស៊ីនត្រជាក់ក្លាយជាបន្ទប់ត្រជាក់ ។ បច្ចេកវិទ្យានេះ កាត់បន្ថយថ្លៃចំណាយក្នុងការបង្កើតនូវវិទ្យាសាស្ត្រស្តុកទុកត្រជាក់ ហើយអាចបំពាក់នៅកន្លែងវេចខ្ចប់ ឬ ទីផ្សារក៏បាន ។

បន្ទប់ត្រជាក់ Cool bot អាចសង់ជាមួយនឹងបណ្តោយ ២,៥ ម៉ែត្រ ទទឹង ១,៥ ម៉ែត្រ និងកម្ពស់ទ្វារ ២,១៥ X ១,៦៦ ម៉ែត្រ ហើយព័ទ្ធជុំវិញដោយស្បូវរហូម កម្រាស់ ១០ សង់ទីម៉ែត្រ ។ ម៉ាស៊ីនត្រជាក់កម្លាំង ២,៥ សេស (៦ ៣៦០ BTU) អាចប្រើបាន ។ សម្រាប់បន្ទប់ត្រជាក់ ៨' X ៨' X ៨' (២,៤ X ២,៤ X ២,៤ ម) បំពាក់ស្បូវរហូមហើយ ត្រូវការម៉ាស៊ីនត្រជាក់កម្លាំង ៣ សេស ។

ដើម្បីកាត់បន្ថយកម្ដៅចូលទៅក្នុងបន្ទប់ពេលបើកទ្វារ ត្រូវ បំពាក់នូវរឹងននន្ទាស្លឹកក្រាស់មួយនៅមាត់ទ្វារ ។

ដើម្បីកាត់បន្ថយកម្ដៅ និងការបាត់បង់គុណភាព ផលិតផល និងដើម្បីកាត់បន្ថយនូវការប្រើប្រាស់ ថាមពលអគ្គីសនី ផលិតផលបន្លែត្រូវធ្វើការបញ្ជុះ សីតុណ្ហភាពបឋម ដោយវិធីសាស្ត្រត្រជាក់បឋមបែប សាមញ្ញ ដោយប្រើទឹក រយៈពេល ១៥ ទៅ ៣០ នាទី



រក្សាសីតុណ្ហភាព ១១ ទៅ ១៣ °Cសម្រាប់បន្លែត្រ ពិច និង ៥ ទៅ ៧ °C សម្រាប់ផលិតផលចន្លោះត្រ ពិច ។ មិនត្រូវដាក់ផលិតផលទាំងអស់បញ្ចូលគ្នា ។ ប្រសិនបើផលិតផលត្រពិច ត្រូវស្តុកទុកនៅ ៥ ទៅ ៧ °C នោះការប្តូរដោយត្រជាក់នឹងកើតមានឡើង ។ ប្រសិនបើ ផលិតផលចន្លោះត្រពិច ស្តុកទុកនៅ១១ ទៅ ១៣ °C ផលិតផលមានអាយុកាល ខ្លី ។

សំណើមធៀបទាប (<៥០%) អាចកើតឡើង ដោយ ធ្វើឱ្យផលិតផលបន្លែខូចខាត ។ ការប្រើប្រាស់ក្រ ណាត់សើម ឬវេចខ្ចប់ដោយចង់ធ្លាស្លឹកជាលក្ខខណ្ឌ MAP អាចរក្សាសំណើមធៀបបានខ្ពស់ ។

ឧបករណ៍បញ្ជុះសីតុណ្ហភាពបឋម បែបសាមញ្ញ



អាយុកាល និងការបាត់បង់ទម្ងន់របស់បន្លែ ក៏ទុំរុងពេលស្តុកទុកក្នុង Cool bot និង សីតុណ្ហភាពធម្មតា

បន្លែ	ការបាត់បង់ទម្ងន់(%)		អាយុកាល(ថ្ងៃ)	
	Coolbot (១៣°C)	ធម្មតា (២២-៣៥°C)	Coolbot (១៣°C)	ធម្មតា (២២-៣៥°C)
ប៉េងប៉ោះ	៥	១០-១២	១៨-២៤	៩-១២
ត្រប់វែង	២	៧	១៤	៤
ស្ពៃ	៥	១៣	៦	០,៥