

ព័ត៌មានបន្ថែម

កម្ពុជា: 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

សេចក្តីថ្លែងអំណរគុណ

ជំនួយផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុ ត្រូវបានផ្តល់ដោយការិយាល័យសន្តិសុខស្បៀងរបស់ សហរដ្ឋអាមេរិក ទីភ្នាក់ងារសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍអន្តរជាតិ(USAID)។ ក្រោម គម្រោងលេខ AID-BFS-IO-12-00004.

គ្រប់មតិបង្ហាញនៅក្នុងការសង្ខេបបច្ចេកវិទ្យានេះ មិនឆ្លុះបញ្ចាំងពីទស្សនៈ របស់USAID ទេ ។

បោះពុម្ពផ្សាយដោយ AVRDC-មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក

AVRDC-មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក គឺជាអង្គការអន្តរជាតិឈានមុខ គេ មានការប្តេជ្ញាខ្ពស់ក្នុងការកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ និងកង្វះអាហារូបត្ថម្ភ នៅក្នុងប្រទេសកំពុងអភិវឌ្ឍ តាមរយៈការបង្កើនផលិតកម្ម និងការប្រើ ប្រាស់បន្លែសុវត្ថិភាព ទំនាទំនង :

AVRDC-មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក
P.O. Box 42, Shanhua, Tainan74199, TAIWAN
Tel : +886 6 583 7801
Fax : +886 6 583 0009
Email: info@worldveg.org

Acedo AL Jr, Buntong B, Rahman A, Gautam DM. 2016. ឧបករណ៍ត្រជាក់ដោយ ចំហាយ។ កម្មវិធីបច្ចេកវិទ្យាក្រោយពេលប្រមូលផលរបស់ AVRDC/USAID ការសង្ខេប លេខ ៣ ។



សីតុណ្ហភាព EC



សីតុណ្ហភាពធម្មតា



**ឧបករណ៍ត្រជាក់ដោយ
ចំហាយ (EC)**

ធ្វើឲ្យត្រជាក់ដោយមិនថាមពលប្រើអគ្គីសនី!

ការសង្ខេបបច្ចេកវិទ្យា លេខ ២



ឧបករណ៍ត្រជាក់ដោយចំហោល (EC)

- ការធ្វើឲ្យត្រជាក់ គឺជាមូលដ្ឋានគ្រឹះក្នុងការការពារគុណភាពផលិតផល ព្រោះវាអាចកាត់បន្ថយដំណើរការមេតាបូលីស និងការលូតលាស់នៃមីក្រូប ។ រាល់កម្រិតនៃការកាត់បន្ថយពីសីតុណ្ហភាពធម្មតា អាចបង្កើនអាយុកាលផលិតផល ។ ដូចនេះហើយ រាល់បែបបទនៃការធ្វើឲ្យត្រជាក់ គឺមានអត្ថប្រយោជន៍ ទោះបីមិនដល់កម្រិតត្រជាក់ល្អបំផុតក៏ដោយ ។ ការធ្វើឲ្យត្រជាក់ដោយរហូត អាចប្រើនៅកន្លែងវេចខ្ចប់ សម្រាប់រក្សាទុកបណ្តោះអាសន្នរងចាំការដឹកជញ្ជូន កំឡុងពេលដឹកជញ្ជូន ឬនៅលើទីផ្សារ។
- EC ធ្វើឲ្យត្រជាក់ដោយរហូតនៃទឹក ដែលផ្តល់ឲ្យនៅជុំវិញផលិតផល ។ កម្រិតសីតុណ្ហភាពថយចុះបន្តិចបន្តួច គឺ ១ ទៅ ៩ °C ទាបជាសីតុណ្ហភាពបរិយាកាស ។ សំណើមធៀបកើនឡើងដល់ធំជាង ៩០% ដែលមានប្រសិទ្ធភាពក្នុងការកាត់បន្ថយការបាត់បង់ទម្ងន់ ។
- ទាក់ទងនឹងការច្នៃប្រឌិត EC ដែលអ្នកចង់បាន អាចប្រើឥដ្ឋ ឬទ្វារ ។
- មុនពេលប្រើប្រាស់ម្តងៗ ចាំបាច់ត្រូវលាងសម្អាត EC ជាមួយសាប៊ូ និងទឹក និងសម្លាប់មេរោគដោយទឹកក្លរីន កម្រិត ២០០ ppm ។
- មុនពេលស្តុកទុក ផលិតផលអាចសម្អាតដោយទឹកក្លរីន ១០០ppm (៤ស្លាបព្រា ក្នុងទឹក ១ធុង) ឬ ០,១% នៃ Calcinated Calcium (៤ ក្រាម ក្នុងទឹក ១ធុង) សម្រាប់រយៈពេល ៣ ទៅ ៥ នាទី ។ ស្តុកទុកផលិតផលមានគុណភាពល្អ ហើយត្រូវបែងចែកផលិតផលដែលទុំ និងមិនទុំ ។



EC ប្រភេទឥដ្ឋ ទំហំ 4.5x2.5x0.6 m ដាក់ខ្សាច់សើម ឬ អាចបំណុរ(តម្លៃ: ៣០០ ដុល្លារ)



EC ប្រភេទទូ 1.3x0.9x2.0 ម៉ែត្រ គ្រប់ជាមួយបារ៉ាសើម (តម្លៃ: ៧០ ដុល្លារ)

អត្ថប្រយោជន៍នៃ EC : កាត់បន្ថយការបាត់បង់ទម្ងន់ បង្កើនអាយុកាល និងផ្តល់ចំណូលខ្ពស់

បន្លែ	ការបាត់បង់ទម្ងន់(%)	អាយុកាល(ថ្ងៃ)	ចំណូល(USD/Kg)
ប៉េងប៉េង	១-៧(៥-២៣)	១២-១៥ (៧-៩)	០,២៤-០,៣៤
ម្ទេស	៤-៦(១២)	៦-៨ (៣-៤)	០,២៨-០,៣៣
ត្រប់វ៉ែង	១(៦)	៤(២)	០,២០
ស្ពៃ	៣-១៥ (១៥-២៨)	៣ (១)	០,១៤-០,២៦
ខាត់ណាផ្កា	១៨(៤៤)	៩ (៧)	០,៥០
ម្រះ	២(៦)	៥ (៥)	០,២៥
ស្ពៃក្តោប	៦-១១ (១៩-២២)	១៤-២២ (៨-១៦)	០,១៩-០,២៤
ខាត់ណាដើម	៤(២៣)	៤ (២)	០,២២
ត្រសក់	៣(១០)	៤ (២)	០,១៨
តិណាទេស	៧(១៤)	៣ (១)	០,៥២
សណ្តែកក្តូរ	៤(១២)	៣ (១)	០,៣០

តម្លៃនៅក្នុងតារាងត្រូវបានកំណត់ទៅលើផលិតផលដែលធ្វើនៅជាមួយការដាក់ធម្មតា ។ ពូជដែលប្រើក្នុងពេលវេលាដ៏ល្អកម្មត្រូវបានប្រើនៅក្នុងការប្រមូលផលធម្មតានៅដំណាក់កាលខ្ចី ។