ព័ត៌មានបន្ថែម

បង់ក្លាដេស: បណ្ឌិត Latiful Bari, សាកលវិទ្យាល័យ Dhaka
latiful@du.ac.bd
បណ្ឌិតAtiqur Rahman, វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវកសិកម្មបង់ក្លាដេស
atiqbari@gmail.com

កម្ពុជា: បណ្ឌិត ប៊ុនតុង បូរារិន, សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម,ភ្នំពេញ
borarin@yahoo.com

នេប៉ាល់: បណ្ឌិត Durga Mani Gautam, សាកលវិទ្យាល័យរុក្ខកម្ម និងកសិកម្ម, Chitwan;
durgagautam2013@gmail.com

មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក: បណ្ឌិត Arshad Pal, មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក- អាស៊ីអាគ្នេយ៍, ICRISAT campus, Hyderabad, TS. India;
arshad.pal@worldveg.org

សេចក្តីថ្លែងអំណរគុណ

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

គ្រប់មតិបង្ហាញនៅក្នុងការសង្ខេបបច្ចេកវិទ្យានេះ មិនឆ្លុះបញ្ចាំងពីទស្សនៈរបស់USAID ទេ ។

AVRDC-មជ្ឈមណ្ឌលបន្លែពិភពលោក គឺជាអង្គការអន្តរជាតិឈានមុខគេ មានការប្តេជ្ញាខ្ពស់ក្នុងការកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ និងកង្វះអាហារូបត្ថម្ភនៅក្នុងប្រទេសកំពុងអភិវឌ្ឍ តាមរយៈការបង្កើនផលិតកម្ម និងការប្រើប្រាស់បន្លែសុវត្ថិភាព

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

Acedo AL Jr, Bari ML, Buntong B, Rahman A, Gautam DM. 2017. Calcinated calcium. កម្មវិធីបច្ចេកវិទ្យាក្រោយពេលប្រមូលផលរបស់ AVRDC/USAID ការសង្ខេបលេខ ៦ ។

World Vegetable Center
USAID FROM THE AMERICAN PEOPLE

CALCINATED CALCIUM

សារធាតុលាងសម្អាតគ្មានក្លរីន ដែលសុវត្ថិភាព និងបានពីធម្មជាតិ!

ការសង្ខេបបច្ចេកវិទ្យា លេខ ៦

CALCINATED CALCIUM—សារធាតុលាងសម្អាតគ្មានក្លរីនដែលបានពីធម្មជាតិ

- កត្តាផ្នែកមីក្រុបមានប្រហែល ៣០% នៅក្នុងការបាត់បង់ក្រោយពេលប្រមូលផលបន្លែ ហើយពូជមាពាគទាំងនោះ អាចបង្កជាការចំណាយផ្នែកសេដ្ឋកិច្ចដ៏ធំ ។ ក្លរីនត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងប្រព័ន្ធលាងសម្អាត ប៉ុន្តែវាមានប្រតិកម្មជាមួយនឹងសារធាតុសរីរាង្គនៅក្នុងផលិតផល ដើម្បីបង្កើតជា Carcinogenic trihalomethanes កម្រិតខ្ពស់ ។
- **កាល់ស៊ីណេតធីតកាល់ស្យូម (CCa)** គឺមានសុវត្ថិភាព និងមិនប៉ះពាល់បរិស្ថានដែលត្រូវបានផលិតចេញពីកាកសំណល់នៅក្នុងទឹក(សម្បកសិប្បីសត្វ)នៅសីតុណ្ហភាពពី ២០០ ទៅ ១ ០០០ អង្សាសេ ហើយត្រូវបានរែងយកភាគល្អិតដែលម៉ត់ជាម្សៅក្នុងទំហំតូចជាងឬស្មើ ១៥មីក្រូម៉ែត ។ សកម្មភាពប្រឆាំងនឹងមីក្រុបគឺអាស្រ័យទៅលើកាល់ស្យូមអុកស៊ីតដែលផលិតពីកាល់ស្យូមកាបូណាតនៅក្នុងសម្បក ។ ប្រើម្សៅ CCa ចំនួន ១ក្រាម ជាមួយទឹក ១០ លីត្រ (ដើម្បីកំហាប់ 0,0១ % និង pH ១១) សម្រាប់លាង ១ ទៅ ៣ នាទី មុននឹងលាងជាមួយទឹកស្អាត ។
- CCa ត្រូវបានស្គាល់ជាលក្ខណ:ពាណិជ្ជកម្មជា `EcoWash´ (www.bbpl-bd.org) នៅក្នុងប្រទេសបង់ក្លាដេស និងទូទាំងពិភពលោក ។

អត្ថប្រយោជន៍

- ផ្សាភ្ជាប់សុវត្ថិភាពអាហារជាមួយនឹងការចម្លងមីក្រុមតិចតួច (log CFU/g)

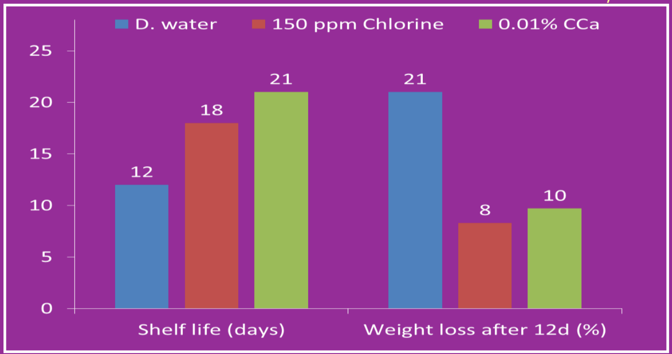
សេចក្តីពិស្តារ	CCa 0,0១%	ក្លរីន ១៥០ទៅ២០០ ppm	ទឹក (បិត)
បាក់តេរីសរុប			
ប៉េងប៉ោះ[1]	៣,២	២,២	៤,៨
ប៉េងប៉ោះ[2]	១,១	១,៣	៦,៦
ប៉េងប៉ោះ[3]	៤,០	៤,៨	៤,៨
ត្រប់វែង[1]	៤,០		៦,០
ស្លឹកម្ទូ[1]	២,០		៣,២
កូលីហ្វម			
ប៉េងប៉ោះ[1]	២,០	១,៧	៣,០
ត្រប់វែង[1]	៣,ធ		៥,៩
ស្លឹកម្ទូ[1]	BD		១,១
Escherichia coli			
ប៉េងប៉ោះ[1]	BD	BD	១,៨
ត្រប់វែង[1]	BD		៣,២

[1]បង់ក្លសដេស;[2]កម្ពុជា;[3]នេប៉ាល់; BD-Below Detection limit

ការចម្លងមីក្រុប (logarithmic value of colony forming units per gram) នៃផលិតផលស្រស់ត្រូវបានចាត់ទុកថាមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់ការប្រើប្រាស់របស់មនុស្ស: total bacteria = <4 log CFU/g; coliform = <2 log CFU/g; no E. coli

- បង្កើនអាយុកាល និងគុណភាព

ការតាមដានប៉េងប៉ោះនៅកម្ពុជា



ការតាមដានប៉េងប៉ោះនៅនេប៉ាល់

បច្ច័យ	ការបាត់បង់ទម្ងន់, %	អត្រា, %	សារធាតុរឹងរលាយ, °B	វីតាមីន C, mg/100g
CCa, 0,0១%	១៥,៦ab	១,៣b	៣,១a	៦៩,0a
ក្លរីន, ១៥០ ppm	១៣,៥bc	១,៧b	៣,៣a	៥៩,៦b
ទឹកបិត	១៧,៣a	៥,៧a	៣,២a	៥៦,៧b

តម្លៃមធ្យមដែលមានអក្សរដូចគ្នាគឺមិនខុសគ្នាជាអត្ថន័យទេ (LSD, 5%)