គម្រោងអាជីវកម្មដាំណាំម្ទេសហាវៃ ក្នុងផ្ទះសំណាញ់

រៀបចំដោយ
គណៈកម្មការគាំទ្រគោលនយោបាយរបស់រាជរដ្ឋាភិបាលនៃ
ធនាគារអភិវឌ្ឍន៍ជនបទ និងកសិកម្ម (អេ.អ.ឌី.ប៊ី)

ខែមីនា ឆ្នាំ២០២៤

មាតិកា

១- សេចក្ដីផ្ដើម ១

២- ការអនុវត្តការដាំដុះ ១

ក- ការរៀបចំដី ១

ខ- ល្បាយដីបណ្ដុះកូន ១

គ- ការរៀបចំប្រព័ន្ធទឹក ១

ឃ- ការជ្រើសរើសពូជ ១

ង- លក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុ និងពន្លឺ ២

ច- វិធីដាំដុះ ២

ឆ- ការថែទាំ ២

ជ- ការដាក់ជី ២

ឈ- កត្តាចង្រៃ ៣

ញ- អាយុកាលដាំដុះ និងប្រមូលផល ៣

៣- តម្រូវការទុនដំបូងក្នុងការដាំដុះម្ទេសហាវៃ សម្រាប់ផ្ទៃដីទំហំ ១០ អា ៤

៤- ការវិភាគសេដ្ឋកិច្ចលើការដាំដុះម្ទេសហាវៃ សម្រាប់ផ្ទៃដីទំហំ ១០ អា ៤

៥- លទ្ធភាពចំណេញផ្អែកលើនិន្នាការតម្លៃ លើផ្ទៃដីទំហំ ១០ អា ៥

៦- ខ្សែច្រវាក់តម្លៃ ៥

៧- ហានិភ័យ ៦

៨- សេចក្ដីសន្និដ្ឋាន ៦

ដំណាំម្ទេសហាវៃ

១-សេចក្តីផ្តើម

ម្ទេសហាវៃមានអត្ថប្រយោជន៍ជាច្រើននៅក្នុងរបបអាហារប្រចាំថ្ងៃដូចជា យកទៅបរិភោគជាបន្លែស្រស់ ចំអិនជាមួយសាច់ ឆា ឬស្ល បានច្រើនមុខ និងអាចកិន ឬកៀបយកទឹកធ្វើជាភេសជ្ជៈផងដែរ។ ម្ទេសហាវៃមានពូជជាច្រើនដូចជាពូជពណ៌លឿង ពណ៌ក្រហម ពណ៌ទឹកក្រូច និងពណ៌ស្វាយជាដើមនៅពេលទុំ។ ជាទូទៅសម្រាប់ទីផ្សារក្នុងស្រុកភាគច្រើនសង្កេតឃើញលក់ម្ទេសហាវៃពណ៌បៃតងជាម្ទេសមិនទាន់ទុំល្អ ដែលជាតម្រូវការរបស់ទីផ្សារក្នុងស្រុក និងការនិយមរបស់អ្នកបរិភោគ។

២-ការអនុវត្តការដាំដុះ

ក. ការរៀបចំដី÷ ភ្ជួរដីឱ្យម៉ដ្ឋល្អពី ២ ទៅ ៣សារ រួចហាលដីទុករយៈពេលពី ១០ ទៅ ១៥ថ្ងៃ។ ឆ្ងួតពូនជារង ដែលមានទទឹងរងខ្ទង់លើ ០.៨ម៉ែត្រ និងបាតរង ១ម៉ែត្រ ដោយទុកចន្លោះពីពាក់កណ្តាលរងមួយទៅពាក់កណ្តាលរងមួយប្រវែង ១.៥ម៉ែត្រ។ ការដាំពីរជួរគួរតែប្រើជាំជាមុំចង្ក្រានដើម្បីងាយគ្រប់គ្រងកត្តាចង្រៃ ងាយគ្រប់គ្រងជីជាតិ និងទទួលពន្លឺបានល្អប្រសើរជាងដាំទន្ទឹមគ្នា។ ប្រើប្រាស់ជីធម្មជាតិទ្រាប់បាតក្នុងបរិមាណ ៥០០ ទៅ ១,៥០០គីឡូក្រាម/១០០០ម៉ែត្រការ៉េ (តាមលទ្ធភាព និងគុណភាពដី)។

ខ. ល្បាយដីបណ្តុះកូន ÷ ល្បាយដីបណ្តុះកូនម្ទេសរួមមាន ដីដំបូក ឬដីទន្លេ ១ភាគ៣ លាយជាមួយធ្យូងអង្កាម ១ភាគ៣ និងកំប៉ុស្ត ១ភាគ៣ ច្របល់ចូលគ្នា បន្ទាប់មកលីង ឬចំហុយសម្លាប់មេរោគស្មៅចង្រៃ។ ផ្អាប់ទុកដីបណ្តុះកូនជាមួយត្រៃកូឌឺម៉ា (Trichoderma) ១គ.ក សម្រាប់ល្បាយដី ១តោនដើម្បីកម្ចាត់ជំងឺផ្សិតចង្រៃ។

គ. ការរៀបចំប្រព័ន្ធទឹក÷ ប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធដំណក់ទឹកទ្រប់ គឺសមស្របសម្រាប់ដំណាំម្ទេសហាវៃ។

ឃ. ការជ្រើសរើសពូជ÷ពូជម្ទេសហាវៃមួយចំនួនដែលមានវត្តមាននៅកម្ពុជា÷

SWEET PEPER
PSW-2059

SWEEP PEPER
PSW-2128

SWEET PEPER
PSW-2060

SWETT PEPER
PSW-2064

ពូជ មេគង្គ
MEKONG F1

ង. លក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុ និងពន្លឺ÷ ដំណាំម្ទេសហាវៃដាំបានគ្រប់រដូវកាល អាចលូតលាស់បានល្អនៅសីតុណ្ហភាពចន្លោះពី ២០-២៥^{0}C ក្នុងអត្រាសំណើមបរិយាកាសមធ្យម ធ្វើឱ្យម្ទេសលូតលាស់បានល្អ និងទទួលទិន្នផលខ្ពស់។

ច. វិធីដាំដុះ÷ ត្រូវយកកូនម្ទេសដែលបណ្ដុះបានអាយុពី ១៨ ទៅ ២៥ថ្ងៃ ពីថាសបណ្ដុះមកដាំលើរងដែលបានលើករួចរាល់ ដោយដាំក្នុងចន្លោះគុម្ព ៦០ស.ម និងចន្លោះជួរលើរងតែមួយ ៦០ស.ម។

ឆ. ការថែទាំ÷ ត្រូវស្រោចទឹក២ដងក្នុងមួយថ្ងៃគឺនៅពេលព្រឹកម្តង និងពេលរសៀលម្តង។ បន្ទាប់ពីដាំបានរយៈពេល៧ថ្ងៃឡើងទៅត្រូវមានកាលវិភាគប្រើប្រាស់ថ្នាំជីវសាស្ត្រ និងថ្នាំពុលកសិកម្មបង្ការជំងឺ និងសត្វល្អិតសម្រាប់ការពារកត្តាចង្រៃផ្សេងៗជាមុន។

ជ. ការដាក់ជី÷ ក្រោយការដាំដុះរួចរាល់ត្រូវមានកម្មវិធីប្រើប្រាស់ជីសម្រាប់ដំណាំម្ទេសហាវៃ កសិករអាចប្រើប្រាស់ប្រភេទជីទឹកនៅដំណាក់កាលលូតលាស់ដោយបញ្ចូលតាមប្រព័ន្ធដំណក់ទឹក និង ការបាញ់បន្ថែមទៅលើស្លឹក។ សារធាតុចម្បងៗបី N P និង K ដែលជាតម្រូវការចាំបាច់សម្រាប់ការដុះលូតលាស់ ភាពធន និងផ្កាផ្លែរបស់ម្ទេស។ ក្រៅពីនេះសារធាតុ Trace Element (TE)ពិតជារួមចំណែកយ៉ាងសំខាន់ដល់គុណភាពផលិតផល ទិន្នផល និងរូបរាងបំពេញតម្រូវការទីផ្សារ។

ឈ. កត្តាចង្រៃ÷ ជាទូទៅកសិករតែងជួបប្រទះជាញឹកញាប់នូវកត្តាចង្រៃដែលបំផ្លាញដំណាំម្ទេសហាវៃមានដូចជា រុយស ចៃអេហ្វីដ ពីងពាងក្រហម ទ្រីព ដង្កូវ ណេម៉ាតូដ ជំងឺផ្សិត និងវីរុសជាដើម។

ញ. អាយុកាលដាំដុះ និងប្រមូលផល÷ ជាធម្មតាម្ទេសហាវៃគេបេះយកផ្លែដែលចាស់សមស្រប ទៅនឹងទីផ្សារ ព្រោះម្ទេសប្រភេទនេះភាគច្រើនប្រើប្រាស់ជាបន្លែ។ លក្ខណៈផ្លែដែលអាចបេះបានគឺពណ៌បៃតងក្រម៉ៅ រលោង រឹង (សម្រាប់ទីផ្សារម្ទេសពណ៌បៃតង)។ វិធីសាស្រ្តប្រមូលផល គេប្រើកន្រ្តៃ ឬ កាំបិតមុតកាត់ផ្តាច់ទង ហើយយកផ្លែទៅរក្សាទុកក្រោមម្លប់ដើម្បីរក្សាពណ៌សម្បកនៃផ្លែ បន្ទាប់មកដាក់បញ្ចូលទៅក្នុងឡាំង ឬកេសដែលធ្វើពីជ័រ ឬក្រដាសស្ដួត (បញ្ជូនទៅរក្សាទុកនៅឃ្លាំងត្រជាក់ ដើម្បីរក្សាគុណភាព និងពន្យាភាពទុំរបស់ផ្លែម្ទេសហាវៃ)។ អាយុកាល និងទិន្នផល គឺអាស្រ័យទៅលើប្រភេទពូជ និងលក្ខខណ្ឌដាំដុះ ថែទាំ។ ម្ទេសហាវៃអាចប្រមូលផលនៅអាយុពី ៦៥ ទៅ ៧០ ថ្ងៃក្រោយពេលដាំកូនម្ទេស និងអាចប្រមូលផលបានពី ៤៥-៦០ ថ្ងៃ។

៣-តម្រូវការទុនដំបូងក្នុងការដាំដុះម្ទេសហាវៃ សម្រាប់ផ្ទៃដីទំហំ ១០ អា

បរិយាយ	ចំនួនទឹកប្រាក់ (រៀល)
ចំណាយលើការដាំដុះ	1,640,000
ចំណាយលើប្រព័ន្ធស្រោចស្រព	2,740,000
ផ្ទះសំណាញ់ និងសម្ភារៈផ្សេងៗ	62,520,000
សរុប	66,900,000

៤-ការវិភាគសេដ្ឋកិច្ចលើការដាំដុះម្ទេសហាវៃ សម្រាប់ផ្ទៃដីទំហំ ១០ អា

-បទពិសោធន៍÷ ការដាំដុះរបស់កសិករនៅសង្កាត់រលាប ក្រុងពោធិ៍សាត់ ខេត្តពោធិ៍សាត់

-ទិន្នផល÷ ២,៣០០ គ.ក

-តម្លៃជាមធ្យម÷ ៧,០០០រៀល/គ.ក

បរិយាយ	ឯកត្តា	ចំនួនឯកត្តា	តម្លៃ/ឯកត្តា (រៀល)	ទឹកប្រាក់ (រៀល)	ចំនួនសាររំលស់	ទឹកប្រាក់សរុប (រៀល)
១-ចំណូលពីការលក់	គ.ក	2,300	7,000	16,100,000		16,100,000
២-ចំណាយសរុប = ចំណាយប្រែប្រួល + ចំណាយមិនប្រែប្រួល						5,990,000
២.ក-ចំណាយប្រែប្រួលសរុប						1,640,000
ពូជ	កញ្ចប់	3	40,000	120,000		120,000
ជីកំប៉ុស (លាមកគោ)	តោន	1	500,000	500,000		500,000
ជីលាមកសត្វ (មាន់)	ការ៉ុង	70	3,000	210,000		210,000
ជីដេអាប៉េ (18-46-00)	ការ៉ុង	1	175,000	175,000		175,000
ជីកាលី (00-00-60)	ការ៉ុង	1	85,000	85,000		85,000
ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត + ជំងឺ	ឈុត	1	130,000	130,000		130,000
ថ្លៃកម្មករដាំ និងថែទាំ	នាក់/ថ្ងៃ	10	30,000	300,000		300,000
ថ្លៃអគ្គិសនី	វគ្គ	1	120,000	120,000		120,000
២.ខ-ចំណាយមិនប្រែប្រួលសរុប						4,350,000
ផ្ទះសំណាញ់ 20m x50m (ប្រើ៥ឆ្នាំ)	ផ្ទះ	1	60,000,000	60,000,000	15	4,000,000

ម៉ាស៊ីនវាយដី(ប្រើ៥ឆ្នាំ)	គ្រឿង	1	2,400,000	2,400,000	15	160,000
ប្រព័ន្ធទឹក (ប្រើ២ឆ្នាំ)	ឈុត	1	500,000	500,000	6	83,333
ម៉ូទ័របូមទឹក(ប្រើ៣ឆ្នាំ)	គ្រឿង	1	240,000	240,000	9	26,667
ធុងបាញ់ថ្នាំ ២០លីត្រ (ប្រើ៣ឆ្នាំ)	គ្រឿង	1	120,000	120,000	9	13,333
អាងស្តុកទឹក(ប្រើ១០ឆ្នាំ)	ឈុត	1	2,000,000	2,000,000	30	66,667
៣-ចំណេញសរុប						10,110,000
ថ្លៃដើម/គ.ក						2,604
ចំណេញ/គ.ក						4,396

៥-លទ្ធភាពចំណេញផ្អែកលើនិន្នាការតម្លៃ ÷ (លើផ្ទៃដីដាំដុះ១០ អា)

-តម្លៃទាបបំផុត ៦,០០០៛/គ.ក

-តម្លៃខ្ពស់បំផុត ៨,០០០៛/គ.ក

ទិន្នផល គ.ក	តម្លៃ រៀល/គ.ក	ចំណូល រៀល	ចំណាយ រៀល	ចំណេញ-ខាត	
				រៀល	%
2,300	6,000	13,800,000	5,990,000	7,810,000	130.38%
2,300	6,500	14,950,000	5,990,000	8,960,000	149.58%
2,300	7,000	16,100,000	5,990,000	10,110,000	168.78%
2,300	7,500	17,250,000	5,990,000	11,260,000	187.98%
2,300	8,000	18,400,000	5,990,000	12,410,000	207.18%

៦-ខ្សែច្រវ៉ាក់តម្លៃ÷

កសិករ÷ លក់៧,០០០៛/គ.ក - ថ្លៃដើម ២,៦០៤៛/គ.ក = ចំណេញ ៤,៣៩៦៛/គ.ក

ឈ្មួញកណ្តាល÷ បោះដុំ ១០,០០០៛/គ.ក(ថ្លៃដឹកជញ្ជូន ៥០០៛/គ.ក) ចំណេញ ២៥០០៛/គ.ក

អ្នកលក់រាយ÷ លក់១២,០០០៛/គ.ក(ជួលតូប និងខូចខាត៥០០៛/គ.ក) ចំណេញ ១៥០០៛/គ.ក

៧-ហានិភ័យ ÷

តាមរយៈនៃការចុះសិក្សាផ្ទាល់ពីកសិករដាំដុះម្ទេសហាវៃ នៅសង្កាត់រលាប ក្រុងពោធិ៍សាត់ ខេត្តពោធិ៍សាត់ មានហានិភ័យមួយចំនួនអាចកើតឡើងជាយថាហេតុលើដំណើរការដាំដុះ ដូចជា÷

ល.រ	ប្រភេទហានិភ័យ	ពិពណ៌នាហានិភ័យ	វិធានការ
	ហានិភ័យផលិតកម្ម	ទិន្នផលធ្លាក់ចុះ បណ្តាលមកពីកត្តា - ជំងឺផ្សិត ណេម៉ាតូដ - ផ្លែម្ទេសហាវៃ មិនសូវធំ	-គួរប្រើប្រាស់វិធានការការពារដំណាំ និងមានកាលវិភាគប្រើប្រាស់ថ្នាំត្រឹមត្រូវសម្រាប់សត្វល្អិត និងជំងឺ -ប្រើប្រាស់ថ្នាំជីវសាស្ត្រ មុនពេលចាប់ផ្តើមដាំដុះ -ជ្រើសរើសពូជធន់នឹងកត្តាចង្រៃ និងអាកាសធាតុ -សិក្សាការជ្រើសរើសពូជផ្លែធំ អាកាសធាតុ ការកែប្រែគុណភាពដី និងការគ្រប់គ្រងជីសម្រាប់ដំណាំ

៨-សេចក្តីសន្និដ្ឋាន

ដំណាំម្ទេសហាវៃ គឺជាដំណាំងាយស្រួលថែទាំ មានអាយុកាលខ្លី មិនសូវខ្វះទីផ្សារនោះទេ ព្រោះមានឈ្មួញមកទទួលទិញដល់ចម្ការ ដើម្បីលក់ចែកចាយទៅទីផ្សារក្នុងស្រុក និងនៅផ្សារទំនើបក្នុងទីក្រុងភ្នំពេញ និងតាមបណ្តាខេត្តនានា ដោយលក់ក្នុងតម្លៃបោះដុំ៦,០០០-៨,០០០៛/គ.ក ជាតម្លៃដែលកសិករមានលទ្ធភាពចំណេញ។

ប្រភពនៃការសិក្សាស្រាវជ្រាវ ÷

-កសិករដាំដុះម្ទេសហាវៃ នៅសង្កាត់រលាប ក្រុងពោធិ៍សាត់ ខេត្តពោធិ៍សាត់

-ឯកសារបច្ចេកទេសរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ