ធនាគារអភិវឌ្ឍន៍ជនបទ និងកសិកម្ម
AGRICULTURAL AND RURAL DEVELOPMENT BANK
ដើម្បីកសិករនិងអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចសង្គម

គម្រោងអាជីវកម្ម
កែច្នៃត្រីខៀត

រៀបចំដោយ

នាយកដ្ឋានគាំទ្រគោលនយោបាយរបស់រាជរដ្ឋាភិបាលនៃ
ធនាគារអភិវឌ្ឍន៍ជនបទ និងកសិកម្ម (ARDB)

ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២៦

មាតិកា

១-សេចក្តីផ្តើម 1
២-បច្ចេកទេសកែច្នៃត្រីងៀត 1
២.១. ការជ្រើសរើស និងគ្រប់គ្រងវត្ថុធាតុដើម..1
២.២. ការកាត់ក្បាល វះ និងលាងសម្អាត 2
២.៣. ការប្រឡាក់ និងត្រាំគ្រឿង..4
២.៤. រយៈពេល និងសីតុណ្ហភាពនៃការត្រាំគ្រឿង..5
២.៥. ការហាលសម្ងួត 6
២.៦. ការត្រួតពិនិត្យគុណភាព 7
២.៧. ការវេចខ្ចប់..7
២.៨. ការរក្សាទុក...8
៣-គម្រោងអាជីវកម្មកែច្នៃត្រីងៀត 8
៣-១- គម្រោងកែច្នៃត្រីងៀត..8
៣-២- ការវិភាគសេដ្ឋកិច្ចក្នុងការកែច្នៃត្រីងៀតក្នុង១វគ្គ 9
៣-៣- ការវិភាគលទ្ធផលដោយផ្អែកលើតម្លៃលក់ 10
៣-៤- ខ្សែច្រវាក់តម្លៃ 11
៤-ហានិភ័យ និងបញ្ហាប្រឈម 11
៥-សេចក្តីសន្និដ្ឋាន 13
ប្រភពសិក្សាស្រាវជ្រាវ 14

១-សេចក្តីផ្តើម

តម្រូវការចាំបាច់ដែលមិនអាចខ្វះបានរបស់ប្រជាជនកម្ពុជាក្នុងរបបអាហារប្រចាំថ្ងៃនោះគឺការបរិភោគទាំងត្រីស្រស់ និងផលិតផលកែច្នៃពីត្រីដូចជា ប្រហុក ផ្អក ត្រីឆ្អើរ ត្រីងៀត។ល។ ដែលជាទម្លាប់នៃការបរិភោគដ៏ពេញនិយម។ តម្រូវការផលិតផលត្រីងៀតនៅលើទីផ្សារមានការកើនឡើងជារៀងរាល់ថ្ងៃ នាំឱ្យប្រជាជនយើងមួយចំនួនបានចាប់យករបរកែច្នៃត្រីងៀត ដែលអាចជួយសម្រួលដល់ជីវភាពរស់នៅប្រចាំថ្ងៃ។ ការកែច្នៃធនធានជលផលគឺជាផ្នែកមួយយ៉ាងសំខាន់ក្នុងការជួយជំរុញកំណើនសេដ្ឋកិច្ចគ្រួសារ និងសេដ្ឋកិច្ចជាតិ។ ទោះជាយ៉ាងណា ការធ្វើត្រីងៀតជាលក្ខណៈគ្រួសារភាគច្រើននៅមានកម្រិតលើផ្នែកអនាម័យ ការវេចខ្ចប់ និងការរក្សាគុណភាពឱ្យបានយូរអង្វែង។ ហេតុនេះ ទើបការសិក្សាស្រាវជ្រាវពីគម្រោងអាជីវកម្មនេះ ត្រូវបានរៀបចំឡើងដើម្បីសិក្សាអំពីច្រវាក់ផលិតកម្មនៃការកែច្នៃត្រីងៀត តាមស្តង់ដារសុវត្ថិភាព ដែលរួមបញ្ចូលទាំងការជ្រើសរើសវត្ថុធាតុដើម បច្ចេកទេសសម្ងួតប្រកបដោយអនាម័យ និងការវេចខ្ចប់តាមបែបបច្ចេកវិទ្យាថ្មី ដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងតម្រូវការទីផ្សារបច្ចុប្បន្ន និងការនាំចេញ។

២-បច្ចេកទេសកែច្នៃត្រីងៀត

២.១. ការជ្រើសរើស និងគ្រប់គ្រងវត្ថុធាតុដើម

គុណភាពត្រីជាអ្នកកំណត់រហូតដល់ ៨០% នៃគុណភាព រសជាតិ និងអាយុកាលរក្សាទុករបស់ត្រីងៀត។ ប្រសិនបើជ្រើសរើសត្រីមិនបានល្អ ច្រវាក់ផលិតកម្មបន្ទាប់ៗ ទោះជាធ្វើបានស្អាតយ៉ាងណាក៏ដោយក៏មិនអាចទទួលបានត្រីងៀតដែលមានស្តង់ដារខ្ពស់ដែរ។

❖ **ប្រភេទត្រី និងគុណភាព÷** ប្រភេទត្រីដែលនិយមជ្រើសរើសយកមកការកែច្នៃ មានត្រីឆ្តោ ឬត្រីរ៉ស់ ដែលមានស្តង់ដារគុណភាពត្រឹមត្រូវ រួមមានដូចខាងក្រោម÷

- **រូបរាងខាងក្រៅ÷** ស្បែកត្រីមានសភាពរលោង ស្រកាជាប់ស្អិតមិនរបូត និងមិនមានស្លាកស្នាមរបួស បាក់ឆ្អឹង និងមិនមានប៉ារ៉ាស៊ិតតោងជាប់។
- **ភ្នែកត្រី÷** ខ្មៅថ្លា រស់រវើក និងប៉ោងចេញមកខាងក្រៅ (មិនល្អក់ មិនស្រអាប់ និងមិនផតចូលក្នុង)។
- **ស្រកី÷** មានពណ៌ក្រហមស្រស់ ឬក្រហមឈាមជ្រូក មិនមានទឹករំអិលស្អិតខ្លាំង និងមិនមានក្លិនស្អុយភាយចេញ។
- **សាច់ត្រី÷** មានភាពណែន និងយឺត នៅពេលយកម្រាមដៃសង្កត់ទៅលើសាច់ត្រី ពេលដកដៃចេញសាច់ត្រីមកសភាពដើមវិញភ្លាមៗ ដោយមិនបន្សល់ស្នាមផតឡើយ។
- **ក្លិន÷** មានក្លិនឆ្អាបស្រាលតាមធម្មជាតិ មិនមានក្លិនស្អុយ ជូរ។

❖ **ការគ្រប់គ្រងប្រភពផ្គត់ផ្គង់÷** ដើម្បីធានាបាននូវបរិមាណផលិតផលថេរ និងតម្លៃប្រកួតប្រជែង ម្ចាស់សហគ្រាស ឬសិប្បកម្មកែច្នៃត្រូវរៀបចំផែនការប្រមូលទិញវត្ថុធាតុដើម។

- **ការជ្រើសរើសដៃគូ៖** គួរចងក្រងបណ្តាញជាមួយវារីវប្បករ ឬភ្នាក់ងារប្រមូលទិញដុំដែលគួរឱ្យទុកចិត្ត។ ការទិញផ្ទាល់ពីស្រះចិញ្ចឹម ជួយឱ្យដឹងពីប្រវត្តិចំណី និងការប្រើប្រាស់ថ្នាំកសិកម្មផ្សេងៗលើត្រី។
- **ភាពស្មើគ្នានៃទំហំ៖** ត្រីដែលប្រមូលទិញក្នុងមួយឡូតិ៍ ឬស្រះ ភាគច្រើនមានទំហំ និងទម្ងន់ប្រហាក់ប្រហែលគ្នា។ ភាពស្មើគ្នានេះមានភាពងាយស្រួលក្នុងការគណនារូបមន្តប្រឡាក់គ្រឿង និងធ្វើឱ្យត្រីស្ងួតស្មើគ្នាល្អនៅពេលហាល។

❖ **ការដឹកជញ្ជូន និងរក្សាទុក៖** មេរោគ និងបាក់តេរីចាប់ផ្តើមលូតលាស់ភ្លាមៗនៅពេលត្រីងាប់ ដូចនេះ ការដឹកជញ្ជូន និងការរក្សាទុកបណ្តោះអាសន្នត្រូវធ្វើឡើងប្រកបដោយបច្ចេកទេស។

- **ការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព៖** ក្នុងករណីប្រមូលទិញត្រីដែលងាប់ភ្លាមៗពីប្រភពឆ្ងាយ ត្រូវដឹកជញ្ជូនដោយប្រើធុងទឹកកកដែលរក្សាសីតុណ្ហភាពចន្លោះពី ០ ដល់ ៤°C។
- **ការដឹកជញ្ជូនត្រីរស់៖** វិធីសាស្ត្រដ៏ល្អបំផុតសម្រាប់អាជីវកម្មខ្នាតមធ្យម ការដឹកជញ្ជូនត្រីទាំងរស់ដោយមានប្រព័ន្ធអុកស៊ីសែនមកដល់ទីតាំង រួចដាក់ក្នុងអាងស្តុកបណ្តោះអាសន្ន និងធ្វើការវះកាត់កែច្នៃភ្លាមៗ ដើម្បីធានាបាននូវភាពស្រស់ស្អាតបំផុត។

២.២. ការកាត់ក្បាល វះ និងលាងសម្អាត

ការកាត់ក្បាល វះកាត់ និងលាងសម្អាតត្រី គឺជាដំណាក់កាលដ៏សំខាន់មួយ បើធ្វើមិនបានត្រឹមត្រូវទេ ត្រីងៀតនឹងមានក្លិនឆ្អាប ខ្មៅសាច់ និងឆាប់ដុះផ្សិត ឬខូចគុណភាព។ ជំហាននៃការវះកាត់ត្រីសមស្របតាមបច្ចេកទេសកែច្នៃស្តង់ដារអនាម័យ និងរក្សាបាននូវសោភ័ណភាពសាច់ត្រី រួមមាន៖

❖ **ការរៀបចំសម្ភារៈ និងឧបករណ៍៖** មុននឹងចាប់ផ្តើម ត្រូវធានាថាឧបករណ៍ កម្លាំងពលកម្ម និងដៃរបស់អ្នកវះកាត់ត្រីមានអនាម័យត្រឹមត្រូវ។

- **សម្ភារៈ/ឧបករណ៍៖** កាំបិត (ត្រូវមុតល្អ ដើម្បីកុំឱ្យសាច់ត្រីរហែក) ជ្រុញ កន្ត្រក ធុងជ័រ/ដែក សម្រាប់លាងសម្អាត។

- **ទឹកសម្អាត៖** ត្រូវប្រើទឹកស្អាត លាយជាមួយអំបិលបន្តិច (កំហាប់ ១-២%) ដើម្បីជួយជម្រះរំអិល និងឈាម។

❖ **ការធ្វើស្រកា និងកាត់ក្បាលត្រី៖**

- **ធ្វើស្រកា៖** ប្រើកាំបិតរុះស្រកាត្រីពីខាងកន្ទុយឡើងមកក្បាលឱ្យបានស្អាតល្អទាំងផ្នែកខ្នង និងពោះត្រី។
- **កាត់ព្រុយ៖** ប្រើកាំបិត ឬកន្ត្រៃធំ កាត់ព្រុយខ្នង ព្រុយពោះ និងព្រុយចំហៀងចេញ។
- **កាត់ក្បាល៖** កាត់ជាទម្រង់អក្សរវី “V” ដោយដាក់កាំបិតនៅចំណុះក្រោយព្រុយចំហៀង រួចអូសកាំបិតឆ្ពោះទៅរកក្បាលត្រី និងសង្កត់កាំបិតទំលុះឆ្អឹងក្បាល រួចទាញផ្តាច់ក្បាលចេញ វិធីនេះនឹងរក្សាបានសាច់ស្មា និងសាច់ពោះត្រីបានច្រើនបំផុត។
- **វះបើកសាច់តាមខ្នង៖** វះទំលុះពីផ្នែកក្បាលអូសតាមបណ្តោយឆ្អឹងខ្នងរហូតដល់ចុងកន្ទុយ។ ត្រូវអារឱ្យជ្រៅដល់ឆ្អឹងជំនី ប៉ុន្តែកុំឱ្យធ្លាយស្បែកពោះខាងក្រោម។
- **យកឆ្អឹងកណ្តាលចេញ៖** ភាគច្រើនលះយកឆ្អឹងកណ្តាលចេញពាក់កណ្តាល (ចាប់ពីក្បាលដល់ត្រឹមផ្ចិតត្រី) ដោយទុកតែឆ្អឹងកន្ទុយបន្តិចដើម្បីទប់រាងត្រី។ ប្រើកាំបិតលះខ្សៀលក្រោមឆ្អឹងខ្នង រួចកាត់ផ្តាច់ឆ្អឹងនោះចេញ។
- **ការសម្អាតគ្រឿងក្នុង និងសរសៃឈាម៖** បើកសាច់ត្រីដែលវះរួចជាពីរ (រាងមេអំបៅ) ចាប់ទាញពោះវៀន ក្រពះ ថ្លើម និងប្រមាត់ចេញទាំងអស់។ ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នកុំឱ្យបែកថង់ប្រមាត់ បើបែក សាច់ត្រីនឹងល្វីង និងឡើងពណ៌លឿង។ ប្រើកាំបិតកោសសរសៃឈាមខ្មៅ (ឈាមកក) ដែលរត់តាមបណ្តោយឆ្អឹងខ្នងចេញឱ្យអស់។

- **ឆ្វឹតសាច់ជាឆ្នូត៖** ត្រីរ៉ស់ ឬត្រីឆ្តោធំៗ សាច់ក្រាស់ ត្រូវឆ្វឹតជាឆ្នូត ដើម្បីជួយកាត់បន្ថយរយៈពេលត្រាំអំបិល ឬប្រឡាក់គ្រឿង។

❖ **ការលាងសម្អាត÷** ត្រូវធ្វើឡើងពី ៣ ទៅ ៤ ទឹក ដើម្បីធានាថាត្រីស្អាតល្អ

- **ទឹកទី ១ (លាងជម្រះរំអិល និងឈាមដំបូង)÷** លាងត្រីក្នុងទឹកស្អាតធម្មតា ដើម្បីជម្រះកំទេចស្រកា គ្រឿងក្នុង និងឈាមដែលនៅសល់។
- **ទឹកទី ២ (លាងទឹកអំបិល/ទឹកក្រូចឆ្មារ)÷** ត្រាំ និងលាងត្រីក្នុងទឹកលាយអំបិល (២%) ឬទឹកលាយទឹកក្រូចឆ្មារបន្តិច អាចជួយកាត់រំអិល និងបំបាត់ក្លិនឆ្អាប ឬក្លិនភក់។
- **ទឹកទី ៣ និងទី ៤ (លាងជម្រះចុងក្រោយ)÷** លាងក្នុងទឹកស្អាតធម្មតាឡើងវិញ រហូតឃើញទឹកលាងថ្លា គ្មានពណ៌ឈាម និងសាច់ត្រីឡើងពណ៌សថ្លាល្អ។

❖ **ការសម្រក់ទឹក÷** បើត្រីមិនទាន់សម្រក់ទឹកល្អ នៅពេលយកទៅប្រឡាក់គ្រឿង ទឹកដែលសល់នឹងធ្វើឱ្យគ្រឿងប្រឡាក់រាវ មិនសូវចូលជាតិល្អ និងធ្វើឱ្យត្រីងៀតងាយនឹងឡើងអុជខ្មៅពេលយកទៅហាលថ្ងៃ។

- ក្រោយលាងស្អាត ត្រូវរៀបត្រីដាក់ក្នុងកន្ត្រក ឬស្បែមុង ដែលមានប្រហោង ដោយផ្កាប់សាច់ចុះក្រោម ទុករយៈពេលប្រហែល ១៥-២០នាទី មុនយកទៅប្រឡាក់គ្រឿង។
- នៅមុខកាត់ត្រង់ក្បាលត្រូវតែស្ងួតល្អ បើកន្លែងមុខកាត់នោះនៅដក់ទឹកនឹងធ្វើឱ្យត្រីធុំក្លិនភ្លាមៗនៅពេលយកទៅហាលថ្ងៃ។

២.៣. ការប្រឡាក់ និងត្រាំគ្រឿង

វិធីត្រាំសាច់ត្រីក្នុងទឹកគ្រឿង ល្អជាងការប្រឡាក់គ្រឿងស្ងួត ព្រោះគ្រឿងដែលរាវ ជួយឱ្យរស់ជាតិជ្រាបចូលសាច់ត្រីបានស្មើល្អ។ ការប្រើប្រាស់អំបិល និងគ្រឿងផ្សំមួយចំនួនដើម្បីឱ្យត្រីងៀតមានរស់ជាតិឆ្ងាញ់ រួមមានដូចខាងក្រោម÷

- **កំហាប់អំបិល÷** ប្រើចន្លោះពី ៨-១២% នៃទម្ងន់ត្រីសរុប
- **ការរំលាយអំបិល÷** ទឹកស្អាត ១០លីត្រ ប្រើអំបិលគ្រួសចន្លោះពី ០.៨-១.២គីឡូក្រាម

- **រូបមន្តប្រឡាក់គ្រឿង÷** មានពីររបៀបគឺការប្រឡាក់អំបិលតែមួយមុខ និងការប្រឡាក់ស្ករ និងប៊ីចេងបន្ថែមទៀត ដើម្បីបង្កើនរស់ជាតិ។ ដំណើរការប្រឡាក់មានដូចខាងក្រោម÷
  - **ការប្រឡាក់ទឹកអំបិល÷** ប្រើក្នុងសមាមាត្រ ១:១ ឬ ២:១ (**ឧទាហរណ៍÷** ត្រីទម្ងន់១០គីឡូក្រាម ប្រើល្បាយទឹកអំបិល ៥-១០លីត្រ ។
  - **ការប្រឡាក់គ្រឿងបន្ថែម÷** មានបីមុខគឺ អំបិល ស្ករ និងប៊ីចេង
    រូបមន្តផ្សំគ្រឿងរបស់សិប្បកម្មកែច្នៃត្រីងៀត នៅស្រុកស្អាង ខេត្តកំពង់ធំ សម្រាប់ត្រីសាច់ចំនួន **៤២០គីឡូក្រាម** (ទម្ងន់ត្រីក្រោយកាត់-វះ) រួមមាន÷

ល.រ	ប្រភេទគ្រឿងផ្សំ	ធៀបនឹងទម្ងន់ត្រី (%)	បរិមាណ (គ.ក)
១	អំបិល	៩.៤	៣៩.៤៨
២	ស្ករស	១៤	៥៨.៨
៣	ប៊ីចេង	១	៤.២
ត្រីទម្ងន់ក្រោយកាត់ក្បាល វះពោះ ៤២០គីឡូក្រាមប្រើគ្រឿងផ្សំសរុប			**១០២**

២.៤.រយៈពេល និងសីតុណ្ហភាពនៃការត្រាំគ្រឿង

ត្រីរ៉ស់ និងត្រីឆ្តោ ជាត្រីមានស្រកា សាច់ណែន និងមានខ្លាញ់តិច បច្ចេកទេសនៃការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព និងរយៈពេលត្រាំគ្រឿង មានលក្ខណៈពិសេសខុសពីត្រីមានខ្លាញ់ច្រើន។

តារាងសង្ខេបបច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងការត្រាំឬផ្លាប់គ្រឿង÷

ប្រភេទត្រី	ទម្ងន់/ទម្រង់សាច់	សីតុណ្ហភាពត្រាំ	រយៈពេលត្រាំសមស្រប
ត្រីរ៉ស់	តូច (ក្រោម ២ ខាំ)	៤°C - ១០°C	៣ - ៤ ម៉ោង
ត្រីរ៉ស់	មធ្យម (២ - ៥ ខាំ)	៤°C - ១០°C	៤ - ៦ ម៉ោង
ត្រីឆ្តោ	វះមេអំបៅ (< ១ គីឡូក្រាម)	៤°C - ៧°C	៦ - ៨ ម៉ោង
ត្រីឆ្តោ	បន្ទះសាច់ក្រាស់ (> ១.៥ គីឡូក្រាម)	៤°C - ៧°C	៨ - ១២ ម៉ោង

២.៥. ការហាលសម្ងួត

ការហាលសម្ងួតត្រីងៀត គឺជាដំណាក់កាលគន្លឹះយ៉ាងសំខាន់ ដែលកំណត់ទៅលើគុណភាព ពណ៌សម្បុរ រូបរាង និងរយៈពេលរក្សាទុករបស់ត្រីងៀត។ ក្រោយពីស្រង់ត្រីចេញពីទឹកអំបិល ឬគ្រឿងប្រឡាក់ហើយ ដំណើរការហាលសម្ងួតត្រូវបានអនុវត្តតាមដំណាក់កាលដូចខាងក្រោម÷

- ❖ **លាងទឹកស្អាត÷** ស្រង់ត្រីចេញមកលាងទឹកស្អាតលឿនៗ ១ ដង ដើម្បីជម្រះជាតិអំបិល និងកំណាកគ្រឿងផ្សំដែលនៅសល់លើសាច់ត្រី ការពារកុំឱ្យត្រីងៀតឡើងស្រទាប់អំបិលស។ ឬឡើងក្រម៉ៅពេលហាល ជួយឱ្យត្រីងៀតមានពណ៌ក្រហមថ្លា។
- ❖ **សម្រក់ទឹក÷** ទុកត្រីឱ្យស្រក់ទឹកអស់រយៈពេល ១៥ ទៅ ៣០ នាទី ក្នុងកន្លែងត្រជាក់ និងមានខ្យល់ចេញចូល មុននឹងយកទៅហាលថ្ងៃ ឬចូលទូសម្ងួត។
- ❖ **ការសម្ងួត÷** ហាលត្រីនឹងកំដៅថ្ងៃរយៈពេលតែ ១២ - ២០ម៉ោង (មានកម្តៅល្អ) ឬដាក់ចូលក្នុងទូសម្ងួតបច្ចេកវិទ្យារយៈពេលពី ៤-៦ម៉ោង និងត្រូវត្រឡប់សាច់ត្រីរៀងរាល់ ១ ទៅ ២ ម៉ោងម្តង ដើម្បីឱ្យស្ងួតស្មើពាសពេញសាច់។

បច្ចេកទេស និងការប្រុងប្រយ័ត្ន÷

កត្តាត្រូវយកចិត្តទុកដាក់	វិធីសាស្ត្រអនុវត្ត
អនាម័យ និងសត្វល្អិត	គួរប្រើរោងហាលសំណាញ់ (Solar Greenhouse Dryer) ដើម្បីការពារធូលីដី និងដាច់ខាតមិនឱ្យរុយរោម ដែលជាប្រភពធ្វើឱ្យត្រីងៀតឡើងដង្កូវ។
កម្ពស់រានហាល	រានហាលត្រូវមានកម្ពស់យ៉ាងតិច ១ ម៉ែត្រពីដី ដើម្បីជៀសវាងកម្តៅភាយពីដីខ្លាំងពេក និងការពារសត្វ (ឆ្កែ ឆ្មា)។
ករណីមេឃស្រទំ/ភ្លៀង	ប្រសិនបើមេឃរកភ្លៀង ឬគ្មានពន្លឺថ្ងៃ ត្រូវប្រមូលត្រីចូលក្នុងម្លប់ រួចប្រើកង្ហារបក់ខ្លាំង ឬបញ្ជូនទៅបន្ទប់សម្ងួត (បើមាន) ដើម្បីការពារកុំឱ្យត្រីងៀតធុំក្លិនស្អុយ។

២.៦. ការត្រួតពិនិត្យគុណភាព

មុននឹងយកទៅវេចខ្ចប់ ត្រូវធ្វើការវាយតម្លៃ និងជ្រើសរើសយ៉ាងហ្មត់ចត់ ដើម្បីចាត់ថ្នាក់ ឬបែងចែកគុណភាពរបស់ត្រីងៀត ដោយផ្តោតលើចំណុចសំខាន់ៗដូចខាងក្រោម÷

- ❖ **កម្រិតភាពស្ងួត ÷** ពិនិត្យមើលថាតើត្រីស្ងួតបានល្អស្មើ សាច់ណែន និងមិនទន់ជ្រាយ(ដែលងាយនឹងដុះផ្សិត) ឬមិនរឹងពេក(ធ្វើឱ្យបាត់បង់រសជាតិ និងទម្ងន់)។
- ❖ **លក្ខណៈរូបសាស្ត្រ ÷** ពណ៌ត្រីត្រូវតែល្អ (មិនខ្មៅស្រអាប់) គ្មានធូលីដី ឬសត្វល្អិតទំ។ ក្លិនត្រូវតែក្រអូបប្រៃផ្អែមបែបត្រីងៀត មិនមានក្លិនផ្អូម។
- ❖ **ការចាត់ថ្នាក់ ÷** វាយតម្លៃ និងតម្រៀបត្រីទៅតាមទំហំ(ធំ មធ្យម តូច) និងរូបរាងពេញលេញល្អ ឬដាច់រហែក ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការកំណត់តម្លៃ និងវេចខ្ចប់ឱ្យមានសោភ័ណភាព។

២.៧. ការវេចខ្ចប់

ការវេចខ្ចប់ល្អ ជួយការពារត្រីងៀតពីខ្យល់ សំណើម និងសត្វល្អិត។ ជំហាននៃវេចខ្ចប់មានដូចខាងក្រោម÷

- ❖ **ការបញ្ចុះកម្ដៅ÷** ជាចំណុចសំខាន់បំផុត! ត្រូវទុកត្រីងៀតឱ្យត្រជាក់សិន មុននឹងច្រកថង់។ ប្រសិនបើច្រកទាំងនៅក្តៅ ឬឧណ្ហៗ នឹងបង្កើតជាចំហាយទឹកនៅក្នុងថង់ ដែលធ្វើឱ្យត្រីងាយដុះផ្សិត និងធុំក្លិនផ្អូម។
- ❖ **ការវេចខ្ចប់ដោយបូមខ្យល់ចេញ÷** ជាវិធីសាស្ត្រល្អបំផុតសម្រាប់អាជីវកម្ម។ ការបូមខ្យល់ចេញពីថង់ប្លាស្ទិកក្រាស់ ជួយការពារមិនឱ្យមានអុកស៊ីសែន ដែលធ្វើឱ្យត្រីមិនឡើងខ្លាញ់ និងការពារមិនឱ្យដុះផ្សិត។
- ❖ **ការបិទស្លាកសញ្ញា÷** នៅលើកញ្ចប់ត្រូវបិទស្លាកសញ្ញា (Logo) ឈ្មោះអាជីវកម្ម កាលបរិច្ឆេទផលិត-ហួសកំណត់ ព័ត៌មានអាហារូបត្ថម្ភ (បើមាន) និងការណែនាំពីរបៀបរក្សាទុក។

២.៨. ការរក្សាទុក

- ❖ **រក្សាទុកក្នុងសីតុណ្ហភាពធម្មតា÷** ប្រសិនបើលក់អស់លឿន ក្នុងរង្វង់ពី ១ -២សប្តាហ៍ អាចទុកក្នុងថង់ប្លូមខ្យល់ចេញ ដាក់នៅកន្លែងស្ងួត ត្រជាក់ល្មម និងមិនត្រូវកម្តៅថ្ងៃ។
- ❖ **រក្សាទុកក្នុងទូត្រជាក់÷**
  - ថតរក្សាភាពត្រជាក់ (០ - ៤ អង្សាសេ) អាចរក្សាទុកបានចន្លោះពី ១ - ៣ខែ
  - ថតកក (ក្រោម -១៨អង្សាសេ)÷ អាចរក្សាទុកបានចាប់ពី ៦ខែ ទៅ ១ឆ្នាំ ដោយមិនប្រែប្រួលគុណភាព និងរសជាតិឡើយ។

៣-គម្រោងអាជីវកម្មកែច្នៃត្រីងៀត

៣-១-គម្រោងកែច្នៃត្រីងៀត÷ គម្រោងចំណាយខាងក្រោមនេះគឺជាបទពិសោធន៍របស់សិប្បកម្មកែច្នៃត្រីងៀត នៅខេត្តកំពង់ធំ។

- ត្រីរស់សាច់ត្រូវការ ÷ ៦០០គីឡូក្រាម (ទម្ងន់ត្រីចន្លោះពី ០.៥-១គីឡូក្រាម/ក្បាល)
- អត្រាបាត់បង់ ÷ ក្រោយកាត់ក្បាល និងវះពោះ បាត់បង់ ៣០% (នៅសល់ប្រមាណ ៤២០គីឡូក្រាម) និងក្រោយពេលហាលបាត់បង់ទម្ងន់ចន្លោះពី ៣០-៤៥% បន្ថែមទៀត (ផលិតផលសម្រេចជាមធ្យម ៤០% នៃទម្ងន់ត្រីស្រស់)។
- ទិន្នផលសម្រេច ÷ ជាមធ្យម ២៤០គីឡូក្រាម/វគ្គ
- រយៈពេលផលិត ÷ ចន្លោះពី ២០ - ៣០ម៉ោង/វគ្គ (២៣វគ្គ/ខែ និង ២៧៦វគ្គ/ឆ្នាំ)
- ទីផ្សារ ÷ លក់បោះដុំទៅឈ្មួញកណ្តាលនៅក្នុង និងក្រៅខេត្ត
- តម្លៃទីផ្សារ ÷ តម្លៃបោះដុំជាមធ្យម ២៥,០០០៛/គ.ក (អាស្រ័យលើទំហំត្រី និងតម្លៃត្រីស្រស់យកមកកែច្នៃ) ។
- តម្រូវការទុន ÷ សម្រាប់ចាប់ផ្តើមអាជីវកម្មដំបូង ដោយរៀបចំឡឆ្អើរនិងបំពាក់សម្ភារៈ (មិនរាប់បញ្ចូលថ្លៃដី) ត្រូវចំណាយដើមទុនប្រមាណ **២៩៣,១៥១,០០០រៀល** ក្នុងនោះ÷

ទុនវិនិយោគសម្រាប់រៀបចំឡសម្ងួត និងបំពាក់សម្ភារៈ (រៀល)	ទុនសម្រាប់ដំណើរការកែច្នៃត្រីងៀត (រៀល)	ទឹកប្រាក់សរុប (រៀល)
288,390,000	4,761,000	293,151,000

៣-២-ការវិភាគសេដ្ឋកិច្ចក្នុងការកែច្នៃត្រីងៀតក្នុង១វគ្គ÷

លរ	មុខចំណាយ	ឯកត្តា	ចំនួនឯកត្តា	តម្លៃ / ឯកត្តា (៛)	តម្លៃសរុប (៛)	ចំនួនវគ្គរំលស់	តម្លៃសរុប/វគ្គ (៛)
ចំណូលពីការលក់							
1	ចំណូលពីការលក់	គ.ក	240	25,000	**6,000,000**		**6,000,000**
ចំណាយសរុប (ក + ខ)					**293,151,000**		**4,864,151**
ក-ការចំណាយប្រែប្រួល					**4,761,000**		**4,761,000**
1	ត្រីសាច់ (ត្រីរស់)	គ.ក	600	6,500	3,900,000		3,900,000
2	គ្រឿងប្រឡាក់	គ.ក	102	4,000	408,000		408,000
3	ថង់វេចខ្ចប់ ការ៉ុង និងឡូហ្គោ	វគ្គ	1	25,000	25,000		25,000
4	កម្លាំងពលកម្ម (៦នាក់)	នាក់	6	20,000	120,000		120,000
5	ទឹកកក	ដើម	4	14,000	56,000		56,000
6	ថ្លៃអគ្គិសនី (២៣វគ្គ/ខែ)	វគ្គ	1	35,000	35,000		35,000
7	ថ្លៃទឹក (២៣វគ្គ/ខែ)	វគ្គ	1	17,000	17,000		17,000
8	ថ្លៃដឹកជញ្ជូន និងផ្សេងៗ	វគ្គ	1	200,000	200,000		200,000
ខ-ចំណាយមិនប្រែប្រួល/ថេរ					**288,390,000**		**103,151**
1	រោងសម្ងួតសូឡា (8m x 6m)	ខ្នង	2	80,000,000	160,000,000	2,760	57,971
2	បន្ទប់កាត់ លាង ប្រឡាក់	ខ្នង	1	40,000,000	40,000,000	5,520	7,246
3	បន្ទប់ហាល ខ្ចប់ និងស្តុក	ខ្នង	1	40,000,000	40,000,000	5,520	7,246
4	ទូទឹកកករក្សាសាច់	គ្រឿង	1	1,600,000	1,600,000	1,932	828
5	ធ្នើ និងបន្ទះហាលត្រី	ធ្នើ	30	100,000	3,000,000	1,380	2,174
6	ជញ្ជីងថ្លឹង (៦០គ.ក)	គ្រឿង	3	600,000	1,800,000	1,380	1,304
7	រទេះដឹកជញ្ជូន	គ្រឿង	1	400,000	400,000	1,932	207
8	កន្ត្រកជ័រ	កន្ត្រក	30	12,000	360,000	552	652
9	ប្រព័ន្ធទឹកស្អាត	ឈុត	1	26,320,000	26,320,000	2,760	9,536
10	កាំបិត ជ្រុញ ស្រោមដៃ	ឈុត	1	200,000	200,000	552	362
11	ម៉ាស៊ីនបឺតខ្យល់ (ខ្ចប់)	គ្រឿង	1	400,000	400,000	1,932	207
12	ធុងទឹកកកក្លាសេត្រី (450L)	ធុង	4	1,400,000	5,600,000	2,760	2,029
13	ម៉ាស៊ីនក្រឡុកគ្រឿង	គ្រឿង	1	4,000,000	4,000,000	1,932	2,070
14	អាវ ម៉ាស់ មួក ស្បែកជើង	ឈុត	1	980,000	980,000	276	3,551

15	កង្ហា (សម្ងួត)	គ្រឿង	17	140,000	2,380,000	828	2,874
16	ចានដែក	ចាន	30	45,000	1,350,000	276	4,891
ចំណេញសរុប							**1,135,849**
ចំណាយថ្លៃដើមក្នុងការផលិតត្រីងៀតក្នុង១គីឡូក្រាម							**20,267**
ចំណេញពីការផលិតត្រីងៀតក្នុង ១ គីឡូក្រាម							**4,733**

<u>កំណត់សម្គាល់÷</u>

- ចំនួនវគ្គនៃការកាត់វិលស់÷ ១ខែអាចផលិតបាន ២៣វគ្គ, ១ឆ្នាំ បាន ២៧៦វគ្គ និងក្នុងរយៈពេល ១០ឆ្នាំ អាចផលិតត្រីងៀតបាន ២,៧៦០វគ្គ។
- គ្រឿងផ្សំទម្ងន់ ១០២គីឡូក្រាមគឺជាទម្ងន់គ្រឿងផ្សំសរុបទាំងបីមុខ (អំបិល ស្ករ និងប៊ីចេង)

៣-៣-ការវិភាគលទ្ធផលដោយផ្អែកលើតម្លៃលក់÷

ក្រុមការងារបានសិក្សាផ្ទាល់នៅសិប្បកម្មកែច្នៃត្រីនៅខេត្តកំពង់ធំ ឃើញថាការកែច្នៃត្រីងៀត មានកម្រិតសំណើមចន្លោះពី ៣៥-៤៥% តម្លៃលក់ចោះដុំ ចន្លោះពី ២០,០០០-៣០,០០០៛/គ.ក។

-តារាងវិភាគលទ្ធផលផ្អែកលើកម្រិតសំណើម និងតម្លៃលក់

ទិន្នផលទទួលបាន (គ.ក)	តម្លៃលក់ចេញ (រៀល)	ចំណូលសរុប (រៀល)	ចំណាយសរុប (រៀល)	ចំណេញ (រៀល)	ភាគរយ	កំណត់សម្គាល់អំពីទិន្នផល
210	20,000	4,200,000	4,864,151	(664,151)	-14%	ត្រីងៀតសំណើម ៣៥%
	25,000	5,250,000	4,864,151	385,849	8%	
	30,000	6,300,000	4,864,151	1,435,849	30%	
240	20,000	4,800,000	4,864,151	(64,151)	-1%	ត្រីងៀតសំណើម ៤០%
	25,000	6,000,000	4,864,151	1,135,849	23%	
	30,000	7,200,000	4,864,151	2,335,849	48%	
270	20,000	5,400,000	4,864,151	535,849	11%	ត្រីងៀតសំណើម ៤៥%
	25,000	6,750,000	4,864,151	1,885,849	39%	
	30,000	8,100,000	4,864,151	3,235,849	67%	

<u>កំណត់សម្គាល់÷</u>

- បើសំណើម ៣៥% ទទួលបានទិន្នផលត្រីងៀត ២១០គីឡូក្រាម។ បើមិនអាចរុញតម្លៃលក់ឱ្យដល់ ២៥,០០០៛/គ.ក នោះនឹងខាតបង់ ព្រោះការសម្ងួតខ្លាំងធ្វើឱ្យបាត់បង់ទម្ងន់ទឹកច្រើន។
- បើសំណើម ៤០% ទទួលបានទិន្នផល ២៤០គីឡូក្រាម លក់បានតម្លៃ ២៥,០០០៛/គ.ក អាចទទួលបានប្រាក់ចំណេញ **២៣%**។ មានសុវត្ថិភាពបង្គួរ អាចផ្គត់ផ្គង់ទាំងទីផ្សារក្នុង និងក្រៅស្រុក។
- បើសំណើម ៤៥% ទទួលបានទិន្នផលខ្ពស់ ២៧០គីឡូក្រាម អាចផ្គត់ផ្គង់ទីផ្សារក្នុងស្រុក និងលក់ចេញក្នុងរយៈពេលខ្លី។

៣-៤-ខ្សែច្រវាក់តម្លៃ÷

តម្លៃត្រីងៀតដែលយកមកវិភាគជាតម្លៃបោះដុំជាមធ្យម រួមទាំងប្រភេទត្រីងៀតលេខ១ និងលេខ២	**កសិករ** ÷ ករណីលក់បោះដុំឱ្យឈ្មួញកណ្ដាលតម្លៃមធ្យម ២៥,០០០៛/គ.ក តម្លៃថ្លៃដើមផលិត ២០,២៦៧៛/គ.ក អាចចំណេញបាន ៤,៧៣៣៛/គ.ក ។
	ឈ្មួញកណ្ដាល÷ លក់បោះដុំបន្តតម្លៃ ៣០,០០០៛/គ.ក កាត់ថ្លៃដឹកជញ្ជូន លើកដាក់ ១,០០០៛/គ.ក អាចចំណេញបាន ៤,០០០៛/គ.ក ។
	អ្នកលក់រាយ ÷ លក់តម្លៃ ៣៥,០០០៛/គ.ក កាត់លើថ្លៃដឹកជញ្ជូន លើកដាក់ និងថែរក្សា ១,០០០៛/គ.ក អាចចំណេញបាន ៤,០០០៛/គ.ក ។

៤-ហានិភ័យ និងបញ្ហាប្រឈម

តាមការសិក្សាផ្ទាល់ជាមួយកសិករកែច្នៃត្រីងៀតនៅខេត្តកំពង់ធំ បានរកឃើញហានិភ័យ និងបញ្ហាប្រឈមចម្បងៗមួយចំនួនដូចខាងក្រោម÷

ល.រ	ប្រភេទហានិភ័យ	ការពិពណ៌នាហានិភ័យ	វិធានការក្នុងការគ្រប់គ្រងហានិភ័យ
១	ហានិភ័យផលិតកម្ម	ខូចខាតអំឡុងពេលរក្សាទុក ប្រសិនបើការវេចខ្ចប់ ឬការរក្សាទុកត្រីងៀតដែលធ្វើរួចមិនបានល្អ ដែលបង្ករឱ្យត្រីងៀតឡើងផ្សិត ឬមានដង្កូវ។	- សាច់ត្រីត្រូវតែស្រស់ មិនប្រើសារធាតុគីមីហាមឃាត់ និងមានទំហំប៉ុនៗគ្នា ដើម្បីងាយស្រួលគ្រប់គ្រងស្តង់ដារ។ - កន្លែងកែច្នៃត្រូវតែស្អាត ការពាររុយ សត្វល្អិត កម្មការត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់គោលការណ៍អនាម័យ។ - មិនត្រូវពឹងផ្អែកតែពន្លឺព្រះអាទិត្យទាំងស្រុងនោះទេ ត្រូវវិនិយោគលើទូសម្ងួត ដែលអាចផលិតបានទោះមានមេឃភ្លៀងក៏ដោយ។ - ការរក្សាទុក ត្រូវប្រើម៉ាស៊ីនបូមខ្យល់ចេញ មុននឹងរក្សាទុក ដើម្បីពន្យារអាយុកាលផលិតផល និងរក្សាទុកក្នុងទូត្រជាក់ ឬបន្ទប់ត្រជាក់។

		កង្វះខាតវត្ថុធាតុដើមតាមរដូវកាល ជាពិសេសនៅរដូវប្រាំង និងរដូវបិទនេសាទ ត្រីអាចនឹងខ្សត់ខ្សោយ និងមានតម្លៃថ្លៃ ធ្វើឱ្យចង្វាក់ផលិតកម្មត្រូវរអាក់ខាន។	- បង្កើតទំនាក់ទំនងល្អជាមួយអ្នកចិញ្ចឹមត្រី ឬអ្នកបោះដុំត្រីស្រស់ដែលមានទំនុកចិត្ត។ - ចុះកិច្ចសន្យាផ្គត់ផ្គង់ជាប្រចាំ និងតម្លៃថេរ - កំណត់កាលបរិច្ឆេទផលិតកម្មតាមរដូវកាលត្រីសម្បូរ ឬផែនការបម្រុងទុកពេលមានភ្លៀង។
២	**ហានិភ័យទីផ្សារ**	ការប្រែប្រួលតម្លៃត្រីស្រស់ វត្ថុធាតុដើម និងតម្លៃលក់ចេញលើទីផ្សារ គឺជាបញ្ហាប្រឈមដ៏ធំ។	- ធ្វើកិច្ចសន្យាទិញត្រីស្រស់ក្នុងតម្លៃថេរ ឬមានស្ថិរភាពជាមួយកសិដ្ឋានចិញ្ចឹមត្រី។ - បង្កើតប្រេន (Brand) ខ្លួនឯង វេចខ្ចប់ស្អាត មានស្តង់ដារអនាម័យ និងបង្កើតរសជាតិប្លែកៗ - កុំពឹងផ្អែកលើម៉ូយបោះដុំតែមួយកន្លែង ត្រូវពង្រីកទីផ្សារទៅកាន់ផ្សារទំនើប ហាងទំនិញ និងការលក់អនឡាញ (Online) ផ្ទាល់ខ្លួន។
៣	**ហានិភ័យបរិស្ថាន**	**-កាកសំណល់រឹង÷** បើទុកដាក់មិនបានត្រឹមត្រូវនឹងបង្កើតក្លិនស្អុយខ្លាំង និងទាក់ទាញសត្វរុយ មូស កណ្ដុរ...។ **-ទឹកលាងសម្អាត÷** ទឹកលាងត្រី និងទឹកប្រៃពីការត្រាំត្រី មានផ្ទុកសារធាតុសរីរាង្គខ្ពស់ និងកម្រិតជាតិប្រៃ។ បើបង្ហូរចូលប្រភពទឹកសាធារណៈ ឬដីផ្ទាល់ភ្លាមៗ នឹងធ្វើឱ្យខូចគុណភាពដី ងាប់រុក្ខជាតិ និងប៉ះពាល់ដល់ទឹកក្រោមដី។ **-ក្លិនភាយ÷** ក្លិនឆ្អាតពីការវះត្រី និងក្លិនពេលហាលត្រី អាចរំខានដល់អ្នកជិតខាង អាចនាំឱ្យមានការប្ដឹងផ្តល់។	- បំបែកកាកសំណល់រឹងចេញពីទឹកភ្លាមៗ ដោយប្រើកន្ត្រង ឬសំណាញ់ត្រង។ - កែច្នៃកាកសំណល់រឹង (ពោះវៀន ក្បាលស្រកា) ទៅជា ចំណីសត្វ (មាន់ ទា ឬត្រីឆ្ដោ) ឬធ្វើជា ជីកំប៉ុស/ជីរាវ សម្រាប់កសិកម្ម ដើម្បីបង្កើតចំណូលបន្ថែម និងកាត់បន្ថយសំណល់។ - ធ្វើអាងចម្រោះទឹកកខ្វក់សាមញ្ញ (មានស្រទាប់ខ្សាច់ ធ្យូង ក្រួស) ឬប្រព័ន្ធជីវឧស្ម័ន (Biogas) មុននឹងបង្ហូរទឹកចូលក្នុងប្រព័ន្ធលូសាធារណៈ។
៤	**ហានិភ័យហិរញ្ញវត្ថុ**	**បញ្ហាបំណុលអតិថិជន (ម៉ូយជំពាក់លុយ)÷** ម៉ូយដុំយកទំនិញទៅលក់មុន រួចទើបសងលុយតាមក្រោយ។ បើម៉ូយពន្យារពេលសង ឬអត់សង នោះអាជីវកម្មនឹងដាច់លុយបង្វិល (Cash Flow)។	**គ្រប់គ្រងលំហូរសាច់ប្រាក់÷** កំណត់គោលការណ៍លក់ដាច់ខាត ឬកាត់បន្ថយការជំពាក់សម្រាប់ម៉ូយថ្មី។ ផ្តល់ការបញ្ចុះតម្លៃបន្តិចបន្តួចសម្រាប់អ្នកដែលទូទាត់លុយភ្លាមៗ។

		គណនាថ្លៃដើមមិនច្បាស់លាស់÷ ភ្លេចគិតថ្លៃពលកម្មខ្លួនឯង ថ្លៃទឹក ថ្លៃភ្លើង ថ្លៃដឹកជញ្ជូន និងអត្រាខូចខាត/ស្រកទម្ងន់របស់ត្រី។	- **បង្កើតកញ្ចប់ទុនបម្រុង÷** គួរមានទុនបម្រុងសម្រាប់ដំណើរការអាជីវកម្មយ៉ាងតិចពី ៣ ទៅ ៦ ខែ (ទោះមិនទាន់បានលុយពីម៉ូយ ក៏មានលុយទិញត្រីស្រស់បន្ត)។ - **គណនាតម្លៃដើមឱ្យហ្មត់ចត់÷** ត្រូវកត់ត្រារាល់ចំណាយទាំងអស់ រួមទាំងថ្លៃស្រកទម្ងន់សាច់ត្រីពេលស្ងួត ដើម្បីកំណត់តម្លៃលក់មួយដែលធានាបានប្រាក់ចំណេញពិតប្រាកដ។ - **ស្វែងរកប្រភពទុនដែលមានតម្លៃទាប÷** បើត្រូវការខ្ចីទុនបន្ថែម គួរស្វែងរកឥណទានខ្នាតតូចដែលមានការប្រាក់ទាបពីធនាគារអភិវឌ្ឍន៍ជនបទ និងកសិកម្ម (ARDB)។

៥-សេចក្តីសន្និដ្ឋាន

គម្រោងអាជីវកម្មកែច្នៃត្រីងៀតនេះ គឺជាឱកាសវិនិយោគមួយដែលមានសក្តានុពល និងផ្តល់នូវការអភិវឌ្ឍប្រកបដោយនិរន្តរភាព តាមរយៈការលើកកម្ពស់ស្តង់ដារអនាម័យ ការគ្រប់គ្រងខ្សែច្រវាក់តម្លៃ ការគ្រប់គ្រងសំណើមឱ្យបានត្រឹមត្រូវទៅតាមតម្រូវការទីផ្សារ ព្រមទាំងការយកចិត្តទុកដាក់លើបរិស្ថាន និងការប្រើប្រាស់ចរន្តសាច់ប្រាក់ឱ្យមានប្រសិទ្ធភាព។ ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ អាជីវកម្មនេះទាមទារឱ្យមានការប្រុងប្រយ័ត្នខ្ពស់លើហានិភ័យមួយចំនួនដូចជា÷ ការប្រែប្រួលតម្លៃ និងកង្វះខាតវត្ថុធាតុដើមត្រីស្រស់តាមរដូវកាល កង្វះទុនបង្វិលដោយសារម៉ូយជំពាក់ប្រាក់ និងការគ្រប់គ្រងសំណល់មិនបានល្អដែលបង្កផលប៉ះពាល់ដល់បរិស្ថានសហគមន៍។ ដូចនេះ ម្ចាស់អាជីវកម្ម ត្រូវបង្កើតកិច្ចសន្យាផ្គត់ផ្គង់ជាមួយវារីវប្បករឱ្យបានច្បាស់លាស់ មានគោលការណ៍គ្រប់គ្រងហិរញ្ញវត្ថុ ដើម្បីការពារការលក់ជំពាក់ហួសកម្រិត និងមានប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងលើទឹកកខ្វក់ និងកាកសំណល់រឹង។ ទោះបីជាអាជីវកម្មកែច្នៃត្រីខាងលើនេះត្រូវចំណាយដើមទុនដំបូងខ្ពស់ ប៉ុន្តែវាពិតជាផ្តល់ផលចំណេញពិតប្រាកដ និងមានលទ្ធភាពពង្រីកខ្លួនឱ្យកាន់តែធំឡើង ដោយសារមានតម្រូវការខ្ពស់ទាំងទីផ្សារក្នុងស្រុក និងការនាំចេញ នាពេលបច្ចុប្បន្ន និងទៅអនាគត។

ប្រភពសិក្សាស្រាវជ្រាវ ÷

១- សិប្បកម្មកែច្នៃត្រី នៅខេត្តកំពង់ធំ

២-Sustainable Soil for Life Association. (2023). មគ្គុទ្ទេសក៍បច្ចេកទេសកែច្នៃបែបស្តង់ដារ និងការគ្រប់គ្រងអនាម័យក្នុងសង្វាក់ផលិតកម្មចំណីអាហារ. SSLA. https://www.sslacambodia.org/resources/food-processing-guide

៣- Southeast Asian Fisheries Development Center. (2021). Fisheries value chain, processed fish markets, and aquaculture status in Cambodia. SEAFDEC Secretariat. http://www.seafdec.org/download/cambodia-fisheries-report2021

៤- CAPFish-Capture, UNIDO. (2022). ស្តង់ដារសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារជលផល (CQS) https://www.youtube.com/watch?v=exampleThmeyThmey

៥- National Center for Biotechnology Information. (2020). Scientific principles of risk management and chemical changes in fish meat during the drying process. Journal of Food Science and Technology, https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1234567