



ຫຼັກການເກັບກ່ຽວ

ການຕາກຝອນເຂົ້າ ເຂົ້າທີ່ກ່ຽວດ້ວຍແຮງງານຄົນ, ເຄື່ອງຈັກ ຕັດ ທົ່ວໆເປັນຝອນ ຕ້ອງຕາກບໍ່ກາຍ 3ວັນ (ກໍລະນີມີແດດ ປົກກະຕິ), ຖ້າເຂົ້າແຫ້ງຫຼາຍ ຈະເຮັດໃຫ້ເຂົ້າຫຼົ້ນ, ຖ້າເຂົ້າບໍ່ແຫ້ງ ຈະເຮັດໃຫ້ເຂົ້າຄຸນນະພາບຕ່ຳ. ວິທີທີ່ດີຄວນຕາກໃສ່ຮາວ ຈະ ເຮັດໃຫ້ນ້ຳໜັກເມັດເຂົ້າເຝີມຂຶ້ນ, ເມັດເຂົ້າມີລົດຊາດດີ.

ການມັດຝອນເຂົ້າ ພາຍຫຼັງກ່ຽວໄດ້ 3 ວັນ ຕ້ອງມັດຝອນເຂົ້າ ການມັດແມ່ນບໍ່ໃຫ້ຖືກຮວງເຂົ້າ ເພື່ອຫຼີກລຽງການເສຍຫາຍ.

ການຂົນສົ່ງເຂົ້າ ການຂົນສົ່ງເຮັດໄດ້ຫຼາຍແບບ ແຕ່ຕ້ອງໄດ້ ລະວັງ(ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມັດເຂົ້າມີການເສຍຫາຍຫຼາຍ)ເຊັ່ນ: ໃຊ້ແຮງ ງານຂອງຄົນຫາບ ໃນເຂດນາບໍ່ຮາບພຽງ, ນ້ຳບໍ່ແຫ້ງ, ບໍ່ມີ ເຄື່ອງກົນຈັກ. ໃຊ້ລົດເດີນຕາມຕິດມ່ອກຂົນ ຕ້ອງໄດ້ມີຜ້າຮອງ ພື້ນມ່ອກ ເມື່ອເວລາເຂົ້າຫຼົ້ນຈຶ່ງບໍ່ຕົກເຮ່ຍເສຍຫາຍ.

ການກອງມັດເຂົ້າ ຄວນກອງເຂົ້າໄວ້ບ່ອນທີ່ສູງ, ແຫ້ງ, ເອົາ ເຝືອງ ຫຼື ສິ່ງຂອງອື່ນໆ ທີ່ແຫ້ງມາປູພື້ນກ່ອນ ເອົາຜ້າມາປູຕີ້ມ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເຂົ້າເສຍຫາຍຫຼາຍ.

ເຂັ້ມ, ເບິ່ງເມັດເຂົ້າຢູ່ກົກຮວງປະມານ 3-5 ເມັດບໍ່ເປັນນ້ຳ ນົມ ຫຼື ຮວງສຸກ 80-85% ຂອງໃຮ່ນາ.

- ຖ້າໃຮ່ນາມີນ້ຳຂັງ ຕ້ອງປ່ອຍນ້ຳອອກກ່ອນປະມານ 7-10 ວັນ ຈຶ່ງກ່ຽວ (ກໍລະນີສາມາດປ່ອຍນ້ຳອອກໄດ້).
- ການເກັບກ່ຽວເຂົ້າບໍ່ຄວນແກ່ຍາວເວລາ ເພາະຈະເຮັດໃຫ້ ຜົນຜະລິດເສຍຫາຍ ແລະ ຄຸນນະພາບຕ່ຳ, ຖ້າໃຫ້ດີທຄວນ ມີເຄື່ອງວັດແທກຄວາມຊຸ່ມ ປະມານ 20-23%.
- ຖ້າໃນຊ່ວງທີ່ເກັບກ່ຽວເຂົ້າ ແຕ່ມີຝົນຕົກ ຄວນປະໄວ້ໃຫ້ ຕົ້ນເຂົ້າແຫ້ງແລ້ວຈຶ່ງເກັບກ່ຽວ.

ການເກັບກ່ຽວ

- ການເກັບກ່ຽວເຂົ້າແມ່ນມີ 2 ວິທີຄື: ການກ່ຽວໂດຍໃຊ້ ແຮງງານຄົນ ແລະ ການກ່ຽວໂດຍໃຊ້ກົນຈັກ

ການເກັບກ່ຽວເຂົ້າອ່ອນມີຜົນເສຍຄ່າ: 1. ເຂົ້າຈະບໍ່ເຕັມເມັດ, ການສະສົມທາດແບ່ງຕ່ຳ. 2. ເຂົ້າມີຄວາມຊຸ່ມສູງ, ເຮັດໃຫ້ ເຂົ້າມີຄຸນນະພາບຕ່ຳ. 3. ຄຸນນະພາບການສີຕ່ຳ, ໄດ້ເຂົ້າສານ ໜ້ອຍ, ມີເມັດສີຂຽວປົນ, ເມັດເຂົ້າຫັກ.

ການເກັບກ່ຽວເຂົ້າແກ່ເກີນໄປ ມີຜົນເສຍຄ່າ: ຮວງເຂົ້າຈະແຫ້ງ ກອບ ແລະ ຫຼົ້ນ ເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດເຂົ້າເສຍຫາຍ. ຄຸນນະພາ ບຂອງການສີຕ່ຳ ແລະ ມີເມັດຫັກຫຼາຍ. ຖ້າໃຮ່ນາມີນ້ຳ ຈະ ເຮັດໃຫ້ເມັດເຂົ້າແຊ່ນ້ຳ (ຕົ້ນເຂົ້າຫັກທົບລົງ) ເຮັດໃຫ້ເມັດ ເຂົ້າງອກຄາຮວງ.

ຂໍ້ແນະນຳ

ກ່ຽວກັບເຕັກນິກຫຼັກການເກັບກ່ຽວເຂົ້າ



ອຸປະກອນ

- ອຸປະກອນຮັບໃຊ້ກ່ອນການເກັບກ່ຽວ: ເຄື່ອງວັດແທກ ຄວາມຊຸ່ມ, ກ່ຽວສຳລັບກ່ຽວເຂົ້າ, ລົດກ່ຽວເຂົ້າ, ຈັກຕັດ ຫຍ້າ, ເປົາສຳລັບໃສ່ເຂົ້າ ແລະ ອື່ນໆ.
- ອຸປະກອນຮັບໃຊ້ຫຼັກການເກັບກ່ຽວ: ໄມ້ຕອກມັດເຂົ້າ, ຜ້າ ປູ, ເຕົາອົບ, ລານຕາກ, ເປົາ, ກະບຸງ , ເລົ່າເຂົ້າ, ສາງເກັບ ມ້ຽນ ແລະ ອື່ນໆ

ການສັງເກດກ່ອນການເກັບກ່ຽວ

- ເຂົ້າອອກດອກໄດ້ 50% ຫຼັງຈາກນັ້ນປະມານ 25-30 ວັນ ສາມາດກ່ຽວໄດ້ ຈະເຮັດໃຫ້ເຂົ້າເສຍຫາຍໜ້ອຍ ແລະ ຄຸນ ນະພາບດີ.
- ສັງເກດເບິ່ງຕົ້ນເຂົ້າປ່ຽນສີ ຈາກສີຂຽວປ່ຽນເປັນສີເຫຼືອງ

ການຝາດເຂົ້າ ປັດຈຸບັນແມ່ນນິຍົມໃຊ້ເຄື່ອງຈັກ ເພາະວ່າເປັນການປະຢັດແຮງງານ, ເວລາ, ແຕ່ບາງເຂດ ແມ່ນຍັງໃຊ້ແຮງງານຄົນຝາດ, ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕົວປະຕິບັດດັ່ງລຸ່ມນີ້: ໃຊ້ແຮງງານຂອງຄົນຝາດດ້ວຍມື: ຄວນມີອຸປະກອນເຊັ່ນ: ໄມ້ກັງ, ວີຟັດ, ກະດັງຟັດ ແລະ ອື່ນໆ. ໃຊ້ເຄື່ອງຈັກປັ່ນ: ຂະໜາດນ້ອຍ, ກາງ ແລະ ໃຫຍ່, ຄວນປັບລົມໃຫ້ເໝາະສົມ ການປ່ອນມັດເຂົ້າໃສ່ເຄື່ອງປັ່ນ ຕ້ອງໃຫ້ສະໝໍ່າສະເໝີ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການເສຍຫາຍ.



ການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຊຸ່ມ ເພື່ອເປັນການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຊຸ່ມໃນເມັດເຂົ້າ ເຊິ່ງມີ 2 ວິທີຄື: ຕາກເມັດເຂົ້າດ້ວຍແສງແດດ ການຕາກເຂົ້າບໍ່ຄວນຕາກໃຫ້ມີຄວາມໜາເກີນ 10 ຊມ, ຕ້ອງປັ້ນໃນທຸກໆ 2 ຊົ່ວໂມງ ເພື່ອໃຫ້ຄວາມຊຸ່ມຫຼຸດລົງໄວ ແລະ ສະໝໍ່າສະເໝີ. **ໃຊ້ເຄື່ອງອົບ** ການໃຊ້ເຄື່ອງອົບມີຄວາມສະດວກ, ວ່ອງໄວ ແລະ ຮັບປະກັນການຫຼຸດຜ່ອນເປີເຊັນຄວາມຊຸ່ມ, ອຸນຫະພູມໃນການອົບໃຫ້ເກີນ 42 ອົງສາ. ການໃຊ້ເຄື່ອງອົບມີ 2 ວິທີ: ເຄື່ອງອົບທີ່ໃຊ້ຄວາມຮ້ອນພະລັງງານໄຟຟ້າ ແລະ ເຄື່ອງອົບທີ່ໃຊ້ຄວາມຮ້ອນຈາກໄຟ.



ການທຳຄວາມສະອາດ

ການທຳຄວາມສະອາດມີ 2 ແບບຄື: ໃຊ້ແຮງງານຂອງຄົນຟັດ ດ້ວຍກະດັງ, ວີ (ສານດ້ວຍໄມ້) ແລະ ໃຊ້ເຄື່ອງຈັກເປົ່າ ແລະ ໃຊ້ເຄື່ອງຄັດ, ການແຍກເອົາ ເສດເຟືອງ, ເມັດລົບ ແລະ ອື່ນໆ ອອກຈາກເມັດເຂົ້າ, ຍັງຊ່ວຍປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເມັດເຂົ້າເກີດພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ ໃນເວລາເກັບຮັກສາ

ການເກັບຮັກສາ

ເກັບຮັກສາໄວ້ແບບຟື້ນບ້ານ : ແມ່ນການເກັບມ້ຽນໄວ້ໃນເລົ້າເຂົ້າ, ຮິນ, ໃສ່ເປົາ. ສິ່ງຄວນເອົາໃຈໃສ່: ເລົ້າຕ້ອງປຸກໄວ້ປ່ອນທີ່ສູງ, ປອດໄຟ, ມີອາກາດຖ່າຍເທດີ, ບໍ່ໃຫ້ຝົນຜະໃສ່, ມີການປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ໜູ, ແມງໄມ້ ເຂົ້າທຳລາຍ ແລະ ອື່ນໆ. **ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນສາງເຢັນ:** ອຸນຫະພູມທີ່ເໝາະສົມພາຍໃນສາງເຢັນຕ້ອງຢູ່ລະຫວ່າງ 10-15 ອົງສາ, ໃນການເກັບຮັກສາເຂົ້າໄວ້ໃນສາງເຢັນ ສາມາດຫຼຸດຜ່ອນການເສຍຫາຍ ແລະ ເຂົ້າມີຄຸນນະພາບດີ ແຕ່ມີຄ່າໃຊ້ຈ່າຍສູງ.



ລາຍການ	ຜົນເສຍຫາຍຕໍ່າສຸດ (ເປີເຊັນ)	ຜົນເສຍຫາຍສູງ ສຸດ (ເປີເຊັນ)
ເວລາກ່ຽວ	1	3
ເວລາຕາກຝ່ອນເຂົ້າ	1	3
ເວລາມັດ, ຫອບ, ກອງ	11	12
ເວລາຝາດ	5	6
ເວລາຕາກເມັດເຂົ້າ, ອົບ	1	2
ເວລາເປົ່າ, ຄັດ, ບັນຈຸໃສ່ເປົ່າ	3	4
ລວມ	22 ເປີເຊັນ	30 ເປີເຊັນ

ສອບຖາມຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ

ໂຄງການຜະລິດກະສິກຳເປັນສິນຄ້າຢູ່ ສປປ ລາວ
(ຕຶກໂຄງການຮ່ວມມືຂອງກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້)
ຖະໜົນອານຸວົງ, ບ້ານໂພນໄຊ, ເມືອງໄຊເສດຖາ,
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສປປ ລາວ
ໂທ: +85621-410073, ແຟັກ: +85621-410074

ເວບໄຊທ: <https://www.lacp-map.org>