

- ການເກັບກ່ຽວດ້ວຍແຮງງານຄົນທີ່ນິຍົມກັນ ແມ່ນມີ 2 ວິທີຄື: 1. ແກະເປືອກອອກ ແລ້ວເກັບເອົາຝັກດິບ ໄປໃສ່ເລົ້າໄວ້ ແລະ 2. ເກັບເອົາເປັນຝັກ ແລ້ວມາໃຊ້ແຮງງານຄົນ ແກະເປືອກອອກ
- ການເກັບກ່ຽວດ້ວຍກົນຈັກ ແມ່ນໃຊ້ລົດກ່ຽວອອກມາເປັນເມັດເລີຍສ່ວນຫຼາຍຈະໃຊ້ຢູ່ເຂດພື້ນທີ່ຮາບພຽງ, ມີພື້ນທີ່ປູກທີ່ກວ້າງ ຫຼື ປູກເປັນອຸດສະຫະກຳຈຳນວນຫຼາຍຈຶ່ງນິຍົມໃຊ້.



ຫຼັງການເກັບກ່ຽວ

ການແກະເມັດສາລີ

- ໃຊ້ແຮງງານຄົນແກະດ້ວຍມື: ແມ່ນວິທີການໜຶ່ງທີ່ຊາວສວນໃນເຂດຊົນນະບົດ ຫ່າງໄກສອກຫຼີກ ຍັງນຳໃຊ້ກັນຢູ່, ສ່ວນໃຫຍ່ຍັງມີອຸປະກອນຊ່ວຍໃນການແກະເຊັ່ນ: ກະບອກເຫຼັກ, ເຄື່ອງອື່ນດ້ວຍມື.
- ໃຊ້ເຄື່ອງຈັກສີ (ແກະເມັດ): ການນຳໃຊ້ເຄື່ອງຈັກສີສາລີມີ 2 ຊະນິດຄື: ໃຊ້ເຄື່ອງຈັກສີຂະໜາດໃຫຍ່ ແມ່ນສາມາດສີໄດ້ທັງເປືອກ ແລະ ໃຊ້ເຄື່ອງຈັກສີຂະໜາດນ້ອຍ ແມ່ນຕ້ອງໄດ້ແກະເປືອກອອກກ່ອນຈຶ່ງສີ.

ອຸປະກອນ

- ອຸປະກອນຮັບໃຊ້ກ່ອນການເກັບກ່ຽວ: ກະຕ່າ ຫຼື ກະແຊະ, ລົດໄຖນາເດີນຕາມ, ກະເປົາ, ລົດເກັບກ່ຽວ, ເຄື່ອງແທກຄວາມຊຸ່ມ, ຝ້າ, ມືດ ແລະ ອື່ນໆ
- ອຸປະກອນຮັບໃຊ້ຫຼັງການເກັບກ່ຽວ: ເຄື່ອງແກະເມັດ, ຝ້າ ຫຼື ເຟິນ, ເຄື່ອງອົບເມັດ, ລານຕາກ, ເປົ້າໃສ່ສາລີ, ເລົ້າ, ສາງ. ກະທໍ່ໄມ້ ແລະ ອື່ນໆ.

ການສັງເກດກ່ອນການເກັບກ່ຽວ

- ສາລີອາຫານສັດ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນມີອາຍຸໃນການເກັບກ່ຽວປະມານ 100-130 ວັນ, ຂຶ້ນກັບແຕ່ລະແນວພັນ.
- ສັງເກດເບິ່ງເປືອກຫຸ້ມຝັກ, ໃບ, ລຳຕົ້ນສາລີ ຈະແຫ້ງປ່ຽນເປັນສີຄ້າຍຄືເຟືອງເຂົ້າ ແມ່ນສາມາດເກັບກ່ຽວໄດ້.
- ຖ້າໃຫ້ດິທີ່ສຸດ ຄວນມີເຄື່ອງແທກຄວາມຊຸ່ມ ຂອງເມັດສາລີໃນຝັກ ປະມານ 21-28%



ການເກັບກ່ຽວ

- ການເກັບກ່ຽວສາລີອາຫານສັດມີ 2 ຮູບແບບຄື: ເກັບກ່ຽວດ້ວຍແຮງງານຄົນ ແລະ ເກັບກ່ຽວດ້ວຍເຄື່ອງຈັກ

ຂໍ້ແນະນຳ

ກ່ຽວກັບເຕັກນິກຫຼັງການເກັບກ່ຽວສາລີອາຫານສັດ



ສະພາບລວມ

ສາລີອາຫານສັດ ເປັນພືດເສດຖະກິດຊະນິດໜຶ່ງທີ່ສຳຄັນ ແລະ ສາມາດສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ຊາວກະສິກອນຢູ່ຫຼາຍແຂວງໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ. ນອກນັ້ນສາລີອາຫານສັດ ຍັງເປັນສ່ວນປະກອບຫຼັກ ສຳລັບການເຮັດອາຫານສັດ. ສາລີຍັງເປັນພືດທີ່ຊາວກະສິກອນນິຍົມກັນປູກ ຮອງຈາກເຂົ້າ ເພາະວ່າຕະຫຼາດມີຄວາມຕ້ອງການຫຼາຍ. ສະນັ້ນເຕັກນິກວິທີການ ຫຼັງການເກັບກ່ຽວສາລີ ກໍ່ມີຄວາມສຳຄັນເພາະວ່າຖ້າປະຕິບັດບໍ່ຖືກຕາມເຕັກນິກ ແມ່ນຈະເຮັດໃຫ້ເມັດສາລີບໍ່ໄດ້ຄຸນນະພາບດີ, ຕະຫຼາດບໍ່ຕ້ອງການ ລາຄາຕົກຕ່ຳ, ຂາຍບໍ່ໄດ້ ການຜະລິດມີການຂາດທຶນ, ບໍ່ມີລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ຄອບຄົວ, ສະນັ້ນພວກເຮົາຈຶ່ງມີຄວາມຈຳເປັນ ຈະຕ້ອງໄດ້ຮູ້ເຕັກນິກວິທີການດັ່ງກ່າວ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ ການຜະລິດສາລີອາຫານສັດໄດ້ຄຸນນະພາບດີ.

- ການໃຊ້ເຄື່ອງຈັກສີ ຝັກສາລີຕ້ອງແຫ້ງ ຄວາມຊຸ່ມຂອງ ເມັດສາລີຕ້ອງຕໍ່າກວ່າ 20 ເປີເຊັນ ຫຼື ປະສາລີໄວ້ຄາຝັກຢູ່ ໃນເລົ້າ, ສາງປະມານ 1 ອາທິດ ຈຶ່ງແກະເມັດ. ຖ້າຫາກສາ ລີມີຄວາມຊຸ່ມສູງ ຈະເຮັດໃຫ້ແກນຂອງສາລີແຕກມຸ່ນປົນ ມານຳເມັດສາລີ



ວິທີການຫຼຸດຄວາມຊຸ່ມ

- ການຕາກແດດມີ 2 ວິທີຄື: ຕາກທັງຝັກ ຄວນມີລານ ຕາກ ແລະ ໃຊ້ຜ້າທີ່ແຫ້ງຮອງຝັກສາລີເຊັ່ນ: ຜ້າແຍງ, ຜ້າ ທີ່ອາກາດສາມາດລ່ວງໄດ້, ເຝິນ ທີ່ສານດ້ວຍໄມ້ ແລະ ອື່ນໆ ແລະ ຕາກເປັນເມັດ ຄວນມີລານຕາກ ແລະ ໃຊ້ຜ້າ ທີ່ແຫ້ງຮອງເມັດສາລີເຊັ່ນ: ຜ້າແຍງ, ຜ້າທີ່ອາກາດ ສາມາດລ່ວງໄດ້, ເຝິນ ທີ່ສານດ້ວຍໄມ້ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ປິ່ນ ທຸກ 2 ຊົ່ວໂມງ.
- ການໃຊ້ເຄື່ອງອົບແມ່ນມີ 2 ວິທີຄື: ເຄື່ອງອົບທີ່ໃຊ້ຄວາມ ຮ້ອນ ຈາກພະລັງງານໄຟຟ້າ ແລະ ເຄື່ອງອົບທີ່ໃຊ້ຄວາມ ຮ້ອນ ຈາກການດັງໄຟ (ຟືນ, ຖານ, ຂີ້ເລື້ອຍ, ຂີ້ແກບ)



ການທຳຄວາມສະອາດ

ໝາຍເຖິງການແຍກເອົາ ເສດຂອງແກນສາລີ, ສິ່ງເຈືອປົນ ອື່ນໆ ອອກຈາກເມັດສາລີ, ນອກຈາກນັ້ນຍັງຊ່ວຍປ້ອງກັນບໍ່ ໃຫ້ເກີດພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ທຳລາຍ ໃນເວລາເກັບຮັກສາ ດັ່ງລາຍລະອຽດລຸ່ມນີ້:

- ໃຊ້ແຮງງານຂອງຄົນຝັດ ດ້ວຍກະດັງ, ວີ (ສານດ້ວຍໄມ້)
- ໃຊ້ເຄື່ອງຈັກເປົ່າ ແລະ ໃຊ້ເຄື່ອງຄັດ (ແຕ່ຖ້າໃຊ້ເຄື່ອງຈັກ ສີເມັດສາລີນັ້ນ ມັນຈະທຳຄວາມສະອາດໄປພ້ອມເລີຍ ເພາະເຄື່ອງສີເມັດມີພັດລົມເປົ່າເອົາສິ່ງເຈືອປົນອອກ)

ການເກັບຮັກສາ

ເກັບຮັກສາໄວ້ແບບພື້ນບ້ານ: ເກັບໄວ້ຄາຝັກ ທີ່ປອກເປືອກ ອອກແລ້ວ ແລະ ເກັບໄວ້ເປັນເມັດ ສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນ ແມ່ນໄວ້ໃນເລົ້າ, ສາງ. ຖ້າວ່າເຮັດເລົ້າ ຄວນປຸກໄວ້ບ່ອນທີ່ ສູງ, ປອດໄພ, ມີອາກາດຖ່າຍເທດີ, ບໍ່ໃຫ້ຖືກຝົນ, ຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ໜູ, ແມງໄມ້ ແລະ ອື່ນໆ ມາລົບກວນ. ສ່ວນຫຼາຍນິຍົມ ເກັບຮັກສາໄວ້ທັງຝັກ ເພາະເຮັດໃຫ້ອາກາດ ຖ່າຍເທດີດີ ບໍ່ເກີດເຊື້ອລາ ແລະ ເກັບໄວ້ດົນ 1-2 ເດືອນ.

- **ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນສາງເຢັນ** ເກັບໄວ້ໃນສາງເຢັນ ທີ່ມີອຸນ ທະພູມບໍ່ເກີນ 15 ອົງສາ ວິທີນີ້ເປັນວິທີທີ່ມີປະສິດ ທິພາບສູງທີ່ສຸດ ສາມາດປ້ອງກັນ ແລະ ຫຼຸດການເສຍ ຫາຍຂອງເມັດສາລີໄດ້ດີ ເມັດສາລີມີຄຸນນະພາບດີ, ເກັບໄວ້ໄດ້ດົນ, ແຕ່ມີຕົ້ນທຶນ ແລະ ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍສູງ. ຖ້າ ການເກັບຮັກສາໄວ້ບໍ່ດີຈະເຮັດໃຫ້ ນົກ, ໜູ, ແມງໄມ້ ເຂົ້າທຳລາຍໄດ້ງ່າຍ ເຮັດໃຫ້ມີເມັດດຳ, ມີມອດກິນ .



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>