

ຄູ່ມື

ການຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງຊາ

ເອກະສານສະເພາະຂອບເຂດໂຄງການ Shan Tea

ໂຄງການ Shan Tea

9/18/2015

ຄູ່ມືເຕັກນິກນີ້ ແມ່ນໜຶ່ງໃນບັນດາເອກະສານມີຈຸດປະສົງແມ່ນເພື່ອແນໃສ່ຊ່ວຍເຫຼືອບັນດາກິດຈະການໃນຂອບເຂດໂຄງການ Shan Tea ຍົກສູງລະດັບແຮງງານ ແລະ ປັບປຸງຄຸນນະພາບການຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງຊາຂອງບັນດາໂຮງງານຜະລິດຊາ. ເນື້ອໃນຄູ່ມືແມ່ນໄດ້ແນະນຳ ແລະ ອະທິບາຍຂັ້ນຕອນການຜະລິດຊາຂຽວ, ຊາດຳ, ຊາເຫຼືອງ ແລະ ຊາອຸຫຼິງ ນັບຕັ້ງແຕ່ຂອດການຄັດເລືອກວັດຖຸດິບ, ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ ຈົນເຖິງການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນ.

ຄູ່ມື

ການຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງຊາ

ໂຄງການພັດທະນາຊາຄຸນນະພາບສູງແບບຕ່ອງໂສ້ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມທຸກຍາກຂອງປະຊາຊົນເຂດພູດອຍ - Shan Tea



HELVETAS
Swiss Intercooperation

VIETNAM



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Agency for Development
and Cooperation SDC

ປີ 2015

ຄຳນຳ

ດ້ວຍຈຸດປະສົງລວມ ແມ່ນເພື່ອແນໃສ່ຍົກລະດັບ ການສ້າງລາຍຮັບແບບຍືນຍົງໃຫ້ກັບຊາວກະສິກອນປູກ ຊາ Shan ທີ່ຢູ່ເຂດພູດອຍທາງພາກເໜືອຂອງ ຫວຽດນາມ, ອົງການເຮວວິຕັດ ຫວຽດນາມ (HELVETAS Vietnam) ເຊິ່ງກຳລັງປະຕິບັດໂຄງການ Shan Tea ກັບຜູ້ຮ່ວມມືທັງ 5 ພາກສ່ວນເຊິ່ງແມ່ນບັນດາວິສາຫະກິດ ປຸງແຕ່ງຊາທີ່ກຳລັງເຄື່ອນໄຫວຢູ່ສາມແຂວງ: ຮາຢ່າງ, ລາວກ່າຍ ແລະ ລ່າຍເຈົ້າ. ການປະຕິບັດໂຄງການແມ່ນຈະ ຂຶ້ນກັບທັງ 5 ພາກສ່ວນເປັນຜູ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ໂດຍສົມທົບກັບທ່າ ແຮງຂອງຫົວໜ່ວຍວິສາຫະກິດ. HELVETAS Vietnam ຈະປະກອບສ່ວນໜຶ່ງທາງເສດຖະກິດ ເພື່ອຮັບປະກັນການປະຕິບັດໂຄງການໃຫ້ໄດ້ ຮັບປະສິດທິພາບ ພ້ອມທັງປະກອບສ່ວນບົດບາດເປັນຜູ້ກະຕຸ້ນ ແລະ ປະສານກັບບັນດາການເຄື່ອນໄຫວຕ່າງໆ ຂອງໂຄງການຢູ່ທັງສາມແຂວງດັ່ງກ່າວ.

ບັນດາເປົ້າໝາຍຕົ້ນຕໍຂອງໂຄງການ:

- ຍົກລະດັບການປະສານລະຫວ່າງປະຊາຊົນ ແລະ ຜະລິດຊາໃນຂົງເຂດທ້ອງຖິ່ນ
- ຍົກລະດັບການເຊື່ອມໂຍງລະຫວ່າງວິສາຫະກິດຜະລິດຊາກັບຕະຫຼາດໃຫ້ມີປະສິດທິຜົນສູງ
- ປັບປຸງຄຸນນະພາບຊາວັດຖຸດິບ ແລະ ຊາຈາກການປຸງແຕ່ງ ແບບຄອບຄົວ ແລະ ແບບວິສາຫະກິດ
- ສົ່ງເສີມຊ່ວຍເຫຼືອອຸປະກອນ ແລະ ກໍ່ສ້າງຕົວຢ່າງຂອງການຜະລິດຊາ
- ສົ່ງເສີມຍົກລະດັບການປະສານສົນທະນາລະຫວ່າງປະຊາຊົນ-ນັກລົງທຶນ
- ສົ່ງເສີມການບໍລິການພັດທະນາວິສາຫະກິດ (ການເງິນ, ເຕັກນິກ, ເຕັກໂນໂລຊີ)

ປຶ້ມຄູ່ມືນີ້ແມ່ນໜຶ່ງໃນບັນດາເອກະສານ ເພື່ອແນໃສ່ຊ່ວຍເຫຼືອຍົກລະດັບວິສາຫະກິດ, ຍົກສູງຄຸນນະພາບ ແຮງງານ, ປັບປຸງຄຸນນະພາບການຜະລິດ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຊາຂອງໂຮງງານຜະລິດ. ເອກະສານແມ່ນສ້າງຂຶ້ນບົນ ພື້ນຖານການລວບລວມບັນດາເອກະສານເຕັກນິກໃນປັດຈຸບັນ ພ້ອມດຽວກັນນັ້ນຍັງໄດ້ມີການຄົ້ນຄ້ວາບັນດາ ເອກະສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຂອງບັນດານັກຊ່ຽວຊານໃນຂະແໜງຊາ, ພະນັກງານທີ່ມີປະສົບການຕົວຈິງ ແລະ ກຳລັງ ຄົ້ນຄ້ວາ ໃນເວລາປັດຈຸບັນຕາມໂຮງຈັກໂຮງງານ.

ເອກະສານນີ້ແມ່ນແນໃສ່ການສ້າງບັນດາປຶ້ມຄູ່ມື, ແຜນພັບ, ໃບປິວ ທີ່ເຂົ້າໃຈງ່າຍ, ເປັນມິດກັບຄົນອ່ານ. ຄາດວ່າຈະທຳການຈັດພິມ ແລະ ແຈກຢາຍໃຫ້ກຸ່ມເປົ້າໝາຍຂອງໂຄງການ ເພື່ອຫັນໃຫ້ຜູ້ຜະລິດສາມາດເປັນເຈົ້າ ຂອງໂຮງງານ, ພະນັກງານກວດກາວັດຖຸດິບ, ພະນັກງານກວດກາຄຸນນະພາບຜະລິດຕະພັນ ແລະ ກຳມະກອນທີ່ ເຮັດວຽກຕົວຈິງໃຂະບວນການຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງຊາ.

ຍ້ອນເຫດຜົນບາງຢ່າງໃນການຮຽບຮຽງ ແລະ ຄວາມເຂົ້າໃຈທາງເຕັກນິກ, ປຶ້ມຄູ່ມືຫົວນີ້ບໍ່ປາສະຈາກໄດ້ຂໍ້ ຂາດຕົກບົກຜ່ອງ ພວກຂ້າພະເຈົ້າຄິດວ່າຈະໄດ້ຮັບຄຳຄິດເຫັນຈາກບັນດາຜູ້ອ່ານ ເພື່ອເປັນການປະກອບສ່ວນໃຫ້ຄູ່ ມືນີ້ສົມບູນດີຂຶ້ນ.

HELVETAS Vietnam.

ສາລະບານ

ຄໍານຳ.....	2
ພາກທີ 1 ນິຍາມລວມ.....	5
1.1 ນິຍາມລວມ	5
1.1.1 ນິຍາມ	5
1.1.2 ການເກັບຮັກສາ.....	6
1.2. ກວດກາຄຸນນະພາບຂອງຊາ.....	6
1.2.1. ເປົ້າໝາຍການກວດກາຄຸນນະພາບຂອງຊາ.....	6
1.2.2. ວິທີທົດສອບ.....	7
1.2.2.1 ວິທີປະລິມານ.....	8
1.2.2.2 ວິທີການສຳຜັດອິນຊີ.....	8
1.2.3 ຕິດຕາມຄຸນນະພາບຊາສົດທີ່ນຳເຂົ້າໄປຜະລິດ.....	10
1.3 ເຕັກນິກການເຄື່ອນຍ້າຍ ແລະ ເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບຊາສົດ.....	10
ພາກທີ 2 ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາຂຽວ	12
2.1 ຂະບວນການ.....	12
2.2 ອົບແຫ້ງຂັ້ນພື້ນຖານ.....	13
2.3 ການຂ້າເຊື້ອ.....	13
2.3.1 ການຂ້າເຊື້ອດ້ວຍອາຍຮ້ອນ.....	13
2.3.2 ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍວິທີອົບ	13
2.3.3 ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍວິທີການຂົ້ວຊາ	13
2.3.4 ການຂ້າເຊື້ອດ້ວຍວິທີການລວກ/ຈຸ່ມ.....	14
2.4 ຍ່ອງ ແລະ ເຂີງ:	15
2.4.1 ການຍ່ອງ:	15
2.4.1.1 ການຍ່ອງດ້ວຍມືຂອງຄົນ:.....	15
2.4.1.2 ການຍ່ອງດ້ວຍຈັກ:	15
2.4.2 ຮ່ອນຊາຍ່ອງ:.....	16
2.5 ການເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ /ອົບແຫ້ງຊາ:	16
2.5.1 ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍວິທີອົບ:.....	16
2.5.2 ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍວິທີຂົ້ວ.....	16
2.5.3 ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍວິທີປະສົມແບບອົບ - ຂົ້ວ.....	17
2.6 ຈັດແບ່ງ.....	17
2.7 ບັນດາກໍລະນີຜະລິດຊາຂຽວແບບສະເພາະປະເພດ:	17
2.7.1 ຊາຂຽວອ່ອນ:.....	17
2.7.2 ປຸງແຕ່ງຊາດ້ວຍ ຖັງຂະໜາດນ້ອຍ:	19
ພາກທີ 3 ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາດຳ	21
3.1 ຂັ້ນຕອນ.....	21
3.2 ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ.....	22
3.3 ການຍ່ອງຊາ	23

3.4 ການຮ່ອນເອົາອັນມຸ່ນອອກ	24
3.5 ການໝັກ	24
3.6 ອົບແຫ້ງ.....	25
3.7 ຈັດແບ່ງປະເພດຊາເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ.	25
3.7.1 ຮ່ອນຊາ	26
3.7.2 ຕັດຊາ.....	26
3.7.3 ວິຊາ (ວິເຮັດໃຫ້ເຢັນ)	26
3.7.4 ປະສົມຊາ:.....	26
3.7.5 ເກັບຮັກສາຊາເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ	26
ພາກທີ 4 ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາເຫຼືອງ	28
4.1 ຊາເຫຼືອງຂອງຈີນ	28
4.2 ຊາເຫຼືອງໄຕ້ຫວັນ.....	29
4.3 ຊາເຫຼືອງຫວຽດນາມ	30
ພາກທີ 5 ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາອຸຫຼົງ	30
ພາກທີ 6 ການເກັບຮັກສາ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ຜະລິດຕະພັນ	33
6.1 ບັນດາການປ່ຽນແປງທາງດ້ານຄຸນນະພາບຂອງຊາໃນຊ່ວງເກັບຮັກສາ.....	33
6.2 ຖົງຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ວິທີການຫຸ້ມຫໍ່.....	33
6.3 ສາງໃສ່ກະຖົງຊາ ແລະ ຮັກສາໃນເວລາຂົນສົ່ງ.	34
ເອກະສານອ້າງອີງ	35



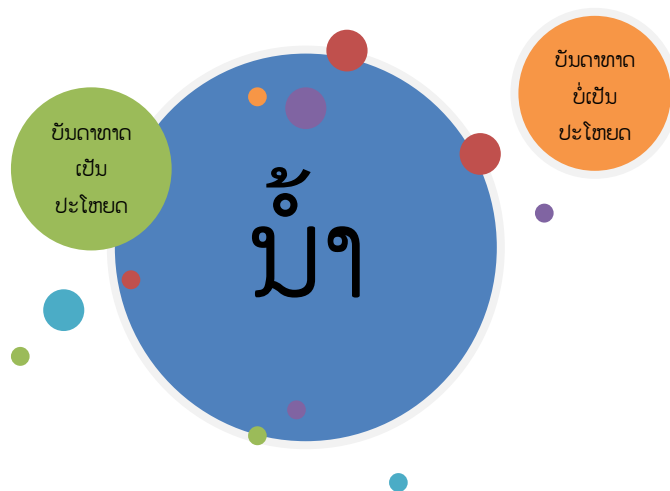
ພາກທີ 1 ນິຍາມລວມ

1.1 ນິຍາມລວມ

1.1.1 ນິຍາມ

ວັດຖຸດິບສໍາລັບການປຸງແຕ່ງປະເພດຊາ ແຕກຕ່າງກັນອອກໄປປົກກະຕິຈະເກັບໄດ້ຈາກໃບຊາອ່ອນ, ສ່ວນປະກອບຂອງຊາອຸດົມສົມບູນໃນທາງປະລິມານ ແລະ ສ່ວນປະກອບທາງເຄມີ, ຊຶ່ງໃນນັ້ນປະກອບມີສານທີ່ໃຫ້ຄຸນຄ່າທາງດ້ານຊີວະພາບຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ, ຄຸນຄ່າທາງໂພຊະນາການສູງເປັນລັກສະນະສະເພາະຕົວຂອງຜະລິດຕະພັນຊາແຕ່ລະຊະນິດ.

ໃນໃບຊາມີສອງສ່ວນປະກອບທີ່ສໍາຄັນຄື: ນໍ້າ ແລະ ສານແຫ້ງ. ນໍ້າໃນວັດຖຸດິບຊາກວມປະລິມານ 75% - 80% ແມ່ນສະພາບແວດລ້ອມທີ່ສໍາຄັນກໍ່ໃຫ້ເກີດປະຕິກິລິຍາທາງເຄມີກັບຈຸລັງໃບຊາ, ລະດັບນໍ້າສົ່ງຜົນກະທົບໂດຍກົງຕໍ່ເຕັກນິກ ແລະ ຄ່າໂຕເລກສັບພະຄຸນໃນຂະບວນການປຸງແຕ່ງຊາ. ບັນດາສານແຫ້ງໃນໃບຊາກວມເອົາ 20 - 25% ປະກອບດ້ວຍສອງກຸ່ມ, ກຸ່ມສິ່ງອິດທິພົນສູງຕໍ່ມີຄຸນນະພາບຊາ (ແມ່ນບັນດາສານທີ່ລະລາຍໃນນໍ້າໄດ້ເຊັ່ນ: polyenol, tanin, laiein, ນໍ້າຕານ, ອາມິໂນອາຊິດ) ແລະ ສານທີ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄຸນນະພາບຂອງຊາ (ແມ່ນບັນດາສານທີ່ບໍ່ສາມາດລະລາຍໃນນໍ້າໄດ້ເຊັ່ນ: cellulose, lulo hemixel, licmin, protofetin) ອັດຕາສ່ວນອົງປະກອບທາດເຄມີຂອງທາດທັງສອງໃນວັດຖຸດິບຊາແຕກຕ່າງກັນໄປແມ່ນຂຶ້ນກັບຫຼາຍປັດໃຈ ເຊັ່ນ: ແນວພັນຊາ, ຄຸນນະພາບວັດຖຸດິບໃນການປັ້ມຊາ, ເງື່ອນໄຂການຈະເລີນເຕີບໂຕ, ການບົວລະບັດສວນຊາ, ລະດູການເກັບກ່ຽວ, ອັດຕາການໃສ່ປຸ້ຍ,...



ແຜນວາດ 1: ບັນດາອົງປະກອບຂອງຊາ

ດັ່ງນັ້ນ, ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຊາຄຸນນະພາບດີ ຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ໃສ່ໃຈເປັນພິເສດໃນການບົວລະບັດຮັກສາສວນຊາ, ການເກັບໃບຊາອ່ອນ ແລະ ການເກັບຮັກສາໃບຊາກ່ອນການໃບປຸງແຕ່ງ

1.1.2 ການເກັບຮັກສາ

ຍອດຊາທີ່ເກັບມາຈາກຕົ້ນຊາຍັງສືບຕໍ່ເຕີບໂຕ, ຖ້າຫາກວ່າການເກັບຮັກສາບໍ່ດີ ຫຼື ຂົນສົ່ງ, ປຸງແຕ່ງບໍ່ທັນ ເວລາຍອດອ່ອນຈະເກີດການລະບາຍຄວາມຮ້ອນເປັນສາເຫດເຮັດໃຫ້ໃບຊາຫ່ຽວ, ໃບຊາປ່ຽນຈາກສີຂຽວເປັນ ສີຂຽວເທົາ, ເຮັດໃຫ້ຄຸນນະພາບຂອງຍອດຊາຫຼຸດລົງ, ຂະບວນການນີ້ອາດຈະເກີດຂຶ້ນຢູ່ບາງສ່ວນ ຫຼື ທັງໝົດຂອງ ໃບຊາ, ຍອດຊາ ແລະ ແຜ່ຂະຫຍາຍຢ່າງໄວວາທົ່ວຍອດຊາ. ລະດັບການຫ່ຽວຂອງຍອດຊາຂຶ້ນກັບວິທີ ແລະ ເວລາ ຂອງການເກັບຮັກສາ.

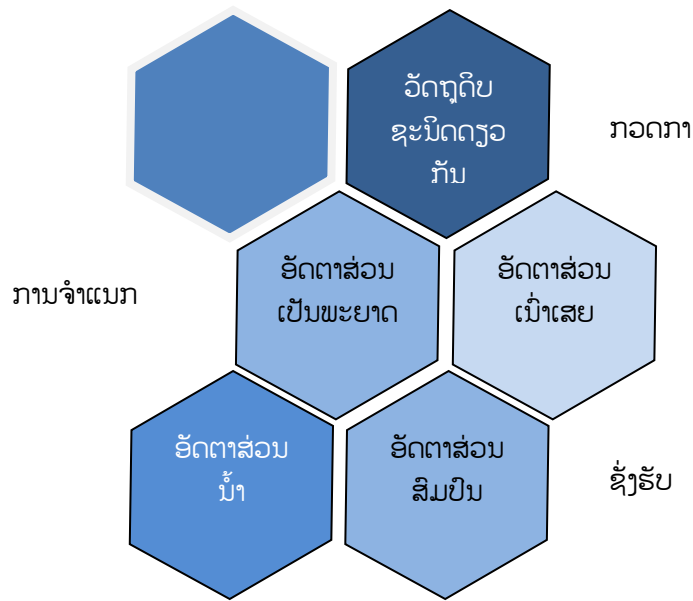
ເພື່ອຮັບປະກັນຄຸນນະພາບທີ່ດີທີ່ສຸດຂອງຊາ, ຄວນປະຕິບັດຂໍ້ກຳນົດດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ຊາສິດຄວນເກັບຮັກສາໄວ້ຢູ່ໃນກະຕ່າ ແລະ ບໍ່ຄວນຍັດໃຫ້ແທ້ໆ.
- ຫຼັງການເກັບກ່ຽວຊາສຳເລັດຕ້ອງຂົນສົ່ງມາຍັງໂຮງງານ ຫຼື ຮ້ານຊື້ຂາຍທັນທີ.
- ຊັງນ້ຳໜັກ, ຈັດແບ່ງປະເພດ ແລະ ເກັບຮັກສາທັນເວລາ, ຫ້າມແກ່ຍາວເວລາ.
- ຮັກສາຄວາມເຢັນ ແລະ ຮັບປະກັນໃຫ້ໃບຊາແຈກແຍກ, ເພື່ອຫຼີກເວັ້ນການເຮັດຊາບົ່ມຮ້ອນ, ຫ່ຽວ ທີ່ ສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ຄຸນນະພາບຂອງຊາ.

1.2. ກວດກາຄຸນນະພາບຂອງຊາ

1.2.1. ເປົ້າໝາຍການກວດກາຄຸນນະພາບຂອງຊາ

ການກວດສອບໃບຊາມີຈຸດປະສົງເພື່ອຈັດແບ່ງປະເພດເພື່ອກຳນົດລາຄາການຊື້, ການກຳນົດຜະລິດຕະພັນ ທີ່ເໝາະສົມ, ພ້ອມກັນນັ້ນສາມາດຊ່ວຍເຫຼືອໃນການດູແລ, ການເກັບກ່ຽວ, ຂົນສົ່ງ ແລະ ເກັບຮັກສາ. ຫາກການ ກວດກາຜິດພາດຈະມີຜົນກະທົບໂດຍກົງຕໍ່ຂະບວນການຜະລິດ, ຄຸນນະພາບຜະລິດຕະພັນໂດຍສະເພາະແມ່ນຜົນ ກະທົບຕໍ່ລາຄາ ເນື່ອງຈາກວ່າໂຄງປະກອບລາຄາໄດ້ຄຸນນະພາບຊາມີຜົນກະທົບ 75% ຂອງລາຄາຜະລິດຕະພັນ. ກວດກາໃບຊາກຳນົດປະເພດ (A, B, C, D), ອັດຕາເກີດພະຍາດ, ອັດຕາການຫ່ຽວ - ຂາດຍ່ອຍ, ອັດຕາສ່ວນ ການປົນເປ ແລະ ເປີເຊັນນ້ຳຄ້າງເທິງພຸ່ມຊາ. ຫຼັງຈາກການກວດກາ, ພະນັກງານກວດກາຕ້ອງໄດ້ເຊັນຊື້ໃນໃບສັງນ້ຳ ໜັກ ແລະ ເກັບຕົວຢ່າງເພື່ອນຳໄປກວດກາຖ້າຫາກວ່າມີຄວາມຈຳເປັນ.



ແຜນວາດ 2. ບັນດາມາດຖານການກວດກາຄຸນນະພາບຊາ

ລະບົບການກວດກາໃບຊາແມ່ນໃຫ້ໂຮງງານເປັນຜູ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດເຊິ່ງປະກອບດ້ວຍສອງຂັ້ນຕອນ: ກວດສອບໃນໂຮງງານ ແລະ ການທົດສອບຈຸດຊື້-ຂາຍ. ໂດຍສະເພາະການກວດກາໃນຈຸດຊື້-ຂາຍ ການລົບປະລິມານນ້ຳທີ່ຕົກຄ້າງໃນຍອດຊານັ້ນຕ້ອງໄດ້ອີງໃສ່ສະພາບດິນຟ້າອາກາດສະເພາະຂອງຂົງເຂດການປູກຊາ. ການຂົນສົ່ງຈາກຈຸດຊື້-ຂາຍມາໂຮງງານຜະລິດຂຶ້ນຢູ່ກັບໄລຍະທາງ ແລະ ວິທີການຂອງການຮັກສາ ຂອງແຕ່ລະຈຸດຂອງບໍລິສັດທີ່ລະບຸໄວ້ໃນຂໍ້ກຳນົດຕາມເປີເຊັນການເສຍຫາຍທີ່ຈຳເປັນ ແລະ ຫຼືກລ້ຽງໄດ້, ແຕ່ບໍ່ໃຫ້ເກີນ 2,5%.

1.2.2. ວິທີທົດສອບ

ຄຸນນະພາບຂອງຊາປະເມີນໄດ້ໂດຍການວິເຄາະສ່ວນປະກອບທາງເຄມີ ແລະ ການກຳນົດສ່ວນປະກອບທາງວັດຖຸຂອງຍອດ. ຍອດຍາວ, ນ້ຳໜັກຫຼາຍ ແລະ ເປັນຍອດອ່ອນຈະເປັນປະເພດຄຸນນະພາບດີ. ອັດຕາສ່ວນຍອດນ້ອຍ, ສັ້ນ, ໃບຫຼົ່ນ, ໃບນ້ອຍຫຼາຍຈະເປັນປະເພດຄຸນນະພາບບໍ່ດີ.



ແຜນວາດ 3: ບັນດາອົງປະກອບຂອງຍອດຊາ

ເພື່ອກວດກາປະເມີນຜົນ ແລະ ແບ່ງປະເພດຂອງຊາມີສອງວິທີຄື: ວິທີການປະລິມານຈຳກັດ ແລະ ວິທີການສຳຜັດອິນຊີ, ໃນແຕ່ວິທີການຈະແບ່ງອອກເປັນສອງພາກສ່ວນຄື: ປະເມີນຄຸນນະພາບ ແລະ ປະເມີນປະລິມານນ້ຳຄ້າງ

1.2.2.1 ວິທີປະລິມານ

ເປັນວິທີການທີ່ມີຄວາມຖືກຕ້ອງສູງ, ໂດຍປົກກະຕິຈະໃຊ້ໃນເວລາມີຂໍ້ຂັດແຍ້ງລະຫວ່າງຜູ້ຂາຍ ແລະ ຜູ້ຊື້. ຫຼັງຈາກເອົາຕົວຢ່າງ, ພະນັກງານກວດກາຈະດຳເນີນການແຍກຍ່ອຍ, ໃບອ່ອນ, ໃບແກ່ແລ້ວນຳໄປຊັງນ້ຳໜັກເພື່ອຄິດໄລ່ອັດຕາສ່ວນຂອງໃບອ່ອນ, ໃບແກ່, ເພື່ອແບ່ງປະເພດຊາຕາມທີ່ກຳນົດໃນມາດຕະຖານຫວຽດນາມ TCVN 2843-79 ແລະ TCVN 1054-86. ປະລິມານນ້ຳຕົກຄ້າງກຳນົດໂດຍການ ຄິດໄລ່ເປີເຊັນຫຼັງຈາກການເຮັດໃຫ້ຍອດຊາແຫ້ງ ດ້ວຍເຈ້ຍ ຫຼື ສຳລິ, ປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານຫວຽດນາມ TCVN 1053-86.

1.2.2.2 ວິທີການສຳຜັດອິນຊີ

ເປັນວິທີທີ່ຖືກນຳໃຊ້ຢ່າງແຜ່ຫຼາຍ, ມີຈຸດເດັ່ນໃນຄວາມໄວໃນການກຳນົດປະເພດ ແລະ ຄິດໄລ່ເປີເຊັນ ນ້ຳຕົກຄ້າງດ້ວຍການປະເມີນຈາກການເບິ່ງດ້ວຍຕາ, ສຳພັດດ້ວຍມື ແລະ ຈາກປະສົບການ. ຈຸດອ່ອນຂອງວິທີ ນີ້ແມ່ນຄວາມແມ່ນຍ້າຂຶ້ນກັບປະສົບການ ແລະ ຄວາມເຂົ້າໃຈຂອງແຕ່ລະຄົນ. ຂັ້ນຕອນການກວດກາມີດັ່ງນີ້:

a. ເຕັກນິກການປະເມີນຄຸນນະພາບຍອດຊາສົດ



ແຜນວາດ 4: ເຕັກນິກການປະເມີນຄຸນນະພາບຍອດຊາສົດ

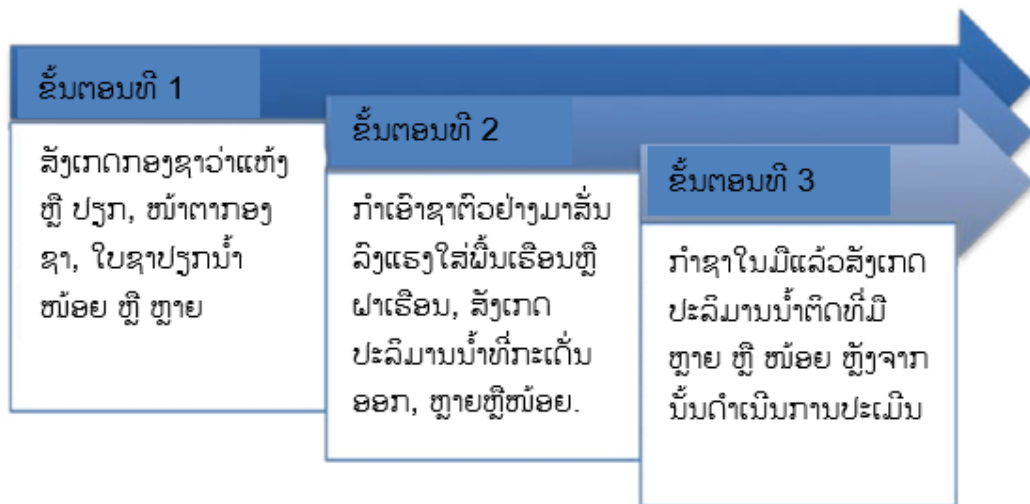
- ຂັ້ນຕອນທີ 1: ສັງເກດ ແລະ ຕີລາຄາສະພາບລວມຂອງກອງຊາ. ຕີລາຄາຄວາມສຳໜ້າສະເໝີ ຂອງກອງຊາ, ລະດັບການຫ່ຽວເສົາ, ຂາດຍ່ອຍ. ກອງຊາທີ່ດີລະດັບຄວາມສະໜ້າສະເໝີສູງ, ລະດັບຄວາມ ສົດອ່ອນສູງ, ກອງຊາທັງໝົດຈະມີສີຂຽວອ່ອນສະໜ້າສະເໝີ.
- ຂັ້ນຕອນທີ 2: ໃຊ້ມືປັດເຂ່ຍກອງຊາສົມທຽບຄວາມສະໜ້າສະເໝີຂອງກອງຊາແຕ່ເທິງລົງລຸ່ມ.
- ຂັ້ນຕອນທີ 3: ເກັບຕົວຢ່າງມາ 3-4 ຈຸດຂອງກອງຊາວາງລຽງກັນບິນພື້ນ ແລ້ວກຳນົດຍອດຊາທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານ (7 ໃບພັນແລະ 2-3 ໃບອ່ອນ), ຈຳນວນຍອດຊາບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ (1 ໃບພັນ + 3-4 ໃບແກ່ຍາວ, ໃບກວ້າງ, ໃບຫຼົ່ນ, ໃບຂາດຍ່ອຍ ຫ່ຽວເສົາ,...), ຫຼັງຈາກນັ້ນອີງໃສ່ມາດຕະຖານປະລິມານຈຳກັດເພື່ອ ຈັດແບ່ງປະເພດ.

ມາດຕະຖານກຳນົດປະລິມານ	ປະເພດ
ຖ້າເປີເຊັນຍອດອ່ອນຫຼາຍກວ່າ 85%	ປະເພດ A
ຖ້າເປີເຊັນຍອດອ່ອນຫຼາຍກວ່າ 75%	ປະເພດ B
ຖ້າເປີເຊັນຍອດອ່ອນຫຼາຍກວ່າ 65%	ປະເພດ c
ຖ້າເປີເຊັນຍອດຫ່ຽວເສົາຫຼາຍກວ່າ 20%	ປະຕິເສດການຮັບຊື້
ຖ້າກອງຊາໄດ້ມາດຕະຖານກ່ຽວກັບ % ອ່ອນແກ່ແຕ່ລະດັບການຂາດຍ່ອຍຫຼາຍກວ່າ 10%	ຫຼຸດປະເພດລົງໜຶ່ງຂັ້ນ

- + ຂໍ້ຄວນເອົາໃຈໃສ່ຄວາມຍາວຂອງຍອດຊາຈະຂຶ້ນກັບຊະນິດແນວພັນຂອງຊາ, ຊາພັນທັງດູ (trung du) ມີຄວາມຍາວແຕ່ຍອດຊາຫາຈຸດທີ່ເກັບປະມານ 4 - 5 cm, ຊາພັນ LDP ຍາວປະມານ 5 - 7 cm, ຊາຊານ (Shan) 7 - 10 cm. ສ່ວນບັນດາຍອດຊາທີ່ມີໃບພັນ 1 ໃບ ແລະ 2, 3, 4 ໃບກູດ, ໃບຍາວຫຼາຍກວ່າມາດຕະຖານຂ້າງເທິງແມ່ນໃຫ້ຈັດເຂົ້າປະເພດບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ.
- + ເມື່ອເວລາກຳນົດອັດຕາສ່ວນທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ບັນດາຍອດຊາທີ່ບໍ່ຜ່ານມາດຕະຖານ ຍ້ອນເຫດຜົນ ໃບຍາວເກີນໄປ, 1 ຍອດມີ 4 - 5 ໃບ ແມ່ນໃຫ້ເດັດໃໝ່ຕາມມາດຕະຖານ.

b. ການປະເມີນນໍ້າຕົກຄ້າງດ້ວຍວິທີການສໍາຜັດອິນຊີ

ສັງເກດຕີລາຄາຖົງ, ກະຕ່າທີ່ລູກຄ້າໃສ່ຊາມາ, ຖ້າຖົງ, ກະຕ່າວາງເທິງພື້ນ ແລະ ມີນໍ້າຊຶມໄຫຼໃສ່ພື້ນ ແມ່ນຍັງບໍ່ໃຫ້ຊຶ້ຊື້ເທື່ອໃຫ້ລໍຖ້າຈົນນໍ້າໄຫຼໝົດຈຶ່ງຄ່ອຍຊຶ້. ຫຼັງຈາກຊຶ້ນໍ້າໜັກແລ້ວຊາຈະຖືກເທລົງພື້ນພະນັກງານກວດກາຈະດຳເນີນການກວດກາຕາມຂັ້ນຕອນຕໍ່ໄປນີ້:



ແຜນວາດທີ 5: ຂັ້ນຕອນການປະເມີນນໍ້າຕົກຄ້າງດ້ວຍວິທີການສໍາຜັດອິນຊີ

ຫຼັງຈາກປະຕິລັດລະອຽດຂັ້ນຕອນທີ່ກ່າວມາຂ້າງເທິງນັ້ນ, ພະນັກງານກວດກາອີງໃສ່ມາດຕະຖານລຸ່ມນີ້:

ສັງເກດປະກົດການ	ເປີເຊັນລົບນໍ້າຕົກຄ້າງ
ກອງຊາທັງໝົດແຫ້ງສະໝໍ່າສະເໝີແຕ່ເທິງລົງລຸ່ມ	ບໍ່ລົບນໍ້າຕົກຄ້າງ
ກອງຊາບໍ່ສະໝໍ່າສະເໝີມີນໍ້າຄ້າງຕາມໃບ	ລົບ 3-5%
ກອງຊາສະໝໍ່າສະເໝີ, ສັ່ນແລ້ວບໍ່ມີນໍ້າຕົກ, ເປີເຊັນນໍ້າຕິດທີ່ມີ 50-60%	ລົບ 5-7%
ເວລາສັ່ນແລ້ວມີນໍ້າຕົກແຕ່ບໍ່ຫຼາຍ ແລະ ມີນໍ້າຕິດທີ່ຝາມື	ລົບ 7-10%
ເວລາສັ່ນແລ້ວມີນໍ້າຕົກເປັນຮອຍຊັດເຈນ ແລະ ມີ ນໍ້າຕິດທີ່ຝາມື	ລົບ 10-15%
ຖ້າກອງຊາມີນໍ້າໄຫຼອອກເປັນສາຍ, ໜ້າກອງຊາປຽກນໍ້າສະໝໍ່າສະເໝີ, ເວລາສັ່ນແຮງແລ້ວມີນໍ້າໄຫຼກະເດັນອອກ ແລະ ແກ່ຍາວ, ຝາມືມີນໍ້າຕິດປະມານ 80%	ລົບ 15-20%

ວິທີການຂ້າງເທິງນີ້ມີຄວາມຊັດເຈນສູງ, ນອກຈາກນັ້ນຍັງສາມາດອີງໃສ່ເງື່ອນໄຂສະພາບອາກາດເປັນຕົວກຳນົດ ການລົບປະລິມານນໍ້າຕົກຄ້າງ:

ສະພາບອາກາດ	ລົບປະລິມານນໍ້າຕົກຄ້າງ
ຝົນຕົກໜັກຕະຫຼອດມື້, ວາງຖົງໃສ່ຊາລົງພື້ນນໍ້າໄຫຼເປັນສາຍ	18-20%
ຝົນທຳມະດາ, ຝົນຕົກໜັກເປັນບາງຄັ້ງ, ວາງຖົງໃສ່ຊາລົງພື້ນນໍ້າບໍ່ໄຫຼ, ກອງຊາປຽກນໍ້າສະໝໍ່າສະເໝີ	15-18%
ຝົນລືນຫຼາຍມື້	15-18%

ຝົນລົນ, ໝອກຕົກໜັກ, ກອງຊາປຽກນ້ຳບໍ່ສະໝໍ່າສະເໝີ	7-10%
ໝອກຕົກຕອນເຊົ້າ, ໝອກຈັບຕາມງ່າໄມ້, ກອງຊາປຽກໜ້ອຍ	5-7%

1.2.3 ຕິດຕາມຄຸນະພາບຊາສິດທີ່ນຳເຂົ້າໄປຜະລິດ

ນີ້ຄືຂັ້ນຕອນສຸດທ້າຍກ່ອນທີ່ຈະນຳເອົາວັດຖຸດິບຊາເຂົ້າໄປຜະລິດ ໂດຍພະນັກງານກວດກາຈະເປັນຄົນຮັບຜິດຊອບ ແຕ່ຕ້ອງເປັນຄົນທີ່ມີປະສົບການ, ມີຄວາມຊື່ສັດ, ລະມັດລະວັງ, ຮູ້ລະອຽດບັນດາຄ່າ ແລະ ວິທີການກວດກາ. ໜ້າທີ່ຂອງພະນັກງານກວດກາວັດຖຸດິບ:

- ກວດກາ ແລະ ໃຫ້ການປະເມີນສຸດທ້າຍກ່ຽວກັບຄຸນະພາບວັດຖຸດິບ.
- ແບ່ງປະເພດວັດຖຸດິບຕາມມາດຕະຖານ ຫຼື ຕາມສັນຍາ.
- ຊຶ່ງນ້ຳໜັກໃຫ້ຄົນຂາຍ.
- ສັງລວມເອກະສານນຳເຂົ້າ/ຂາເຂົ້າສິນຄ້າລາຍງານໃຫ້ບໍລິສັດ.
- ກວດກາ, ແບ່ງແຍກປະເພດຕາມຄຸນະພາບ, ສ້າງຂັ້ນຕອນການຜະລິດຕາມແຕ່ລະປະເພດ.
- ຈັດຕັ້ງການເກັບຮັກສາໃນຄັງສາງໃຫ້ຖືກຕ້ອງ.

ຂັ້ນຕອນທັງໝົດຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມເຕັກນິກ, ຮັບປະກັນຄຸນະພາບ, ບໍ່ໃຫ້ຮ້ອນອົບເອົ້າ, ບໍ່ໃຫ້ຫ່ຽວເສົ້າ. ຮັບປະກັນແຜນການຜະລິດໄລ່ລຽງຕາມຫຼັກການຊາຖືກນຳເຂົ້າຜະລິດຍິ່ງໄວເທົ່າໃດຍິ່ງດີ, ຊາອ່ອນຜະລິດກ່ອນ, ຊາແກ່ຜະລິດຫຼັງ, ວັດຖຸດິບຕ້ອງເກັບຮັກສາຢ່າງລະອຽດແຕ່ຕົ້ນຈົນຮອດປາຍ.

1.3 ເຕັກນິກການເຄື່ອນຍ້າຍ ແລະ ເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບຊາສິດ

ຍອດຊາຕ້ອງເກັບໃສ່ກະຕ່າໄມ້ໄຜ່ ຫຼື ກະບຸງ, ບໍ່ຄວນຍັດຈົນແໜ້ນ, ແຕ່ລະກະຕ່າບໍ່ຄວນໃສ່ກາຍ 15 ກິໂລກຣາມ ໃນສະຖານທີ່ເກັບຮັກສາຫຼັງຈາກຮັບຊື້ມາແລ້ວໃຫ້ວາງຢາຍໃບຊາໃນຜ້າປູເທິງພື້ນ, ໃນຄັງເກັບຮັກສາຕ້ອງມີລົມລ່ວງຕະຫຼອດ.

ຖ້າເກັບຮັກສາເທິງພື້ນເຮືອນ, ໃບຊາຄວນຢາຍສະໝໍ່າສະເໝີເທິງພື້ນເຮືອນ ດ້ວຍຄວາມໜາບໍ່ໃຫ້ເກີນ 20 cm (ປະມານ 20 ກິໂລກຣາມ/ຕາແມັດ), ຄວນເປີດພັດລົມເພື່ອລະບາຍຄວາມຮ້ອນແກ່ພື້ນເຮືອນ ແລະ ພາຍໃນ 2-3 ຊົ່ວໂມງຄວນປິ່ນກອງຊາເທື່ອໜຶ່ງເພື່ອລະບາຍອາກາດ. ໄລຍະເວລາໃນການເກັບຮັກສາຍິ່ງສັ້ນເທົ່າໃດຍິ່ງດີ, ນານສຸດບໍ່ໃຫ້ເກີນ 16 ຊົ່ວໂມງ, ວັດຖຸດິບຍິ່ງອ່ອນໄລຍະເວລາເກັບຮັກສາຍິ່ງສັ້ນ.

ຖ້າເກັບຮັກສາໃນຖັງຄຸນະພາບດີ, ຊາຖືກວາງລົງທັບຊັ້ນບໍ່ໃຫ້ໜາເກີນ 25 - 30 cm, ປະມານ 25 - 30 ກິໂລກຣາມ/ຕາແມັດ, ໃຊ້ພັດລົມພັດແຕ່ລຸ່ມຂຶ້ນເທິງຜ່ານຊັ້ນໃບຊາດ້ວຍປະລິມານລົມ 700 ແມັດກ້ອນ/ຕາແມັດ/ຊົ່ວໂມງ, ທຸກໆ 3 - 4 ຊົ່ວໂມງໃຫ້ປິ່ນຊັ້ນໃບຊາ ໜຶ່ງຄັ້ງເພື່ອລະບາຍອາກາດ, ໄລຍະເວລາໃນການເກັບຮັກສາບໍ່ໃຫ້ເກີນ 21 ຊົ່ວໂມງ.

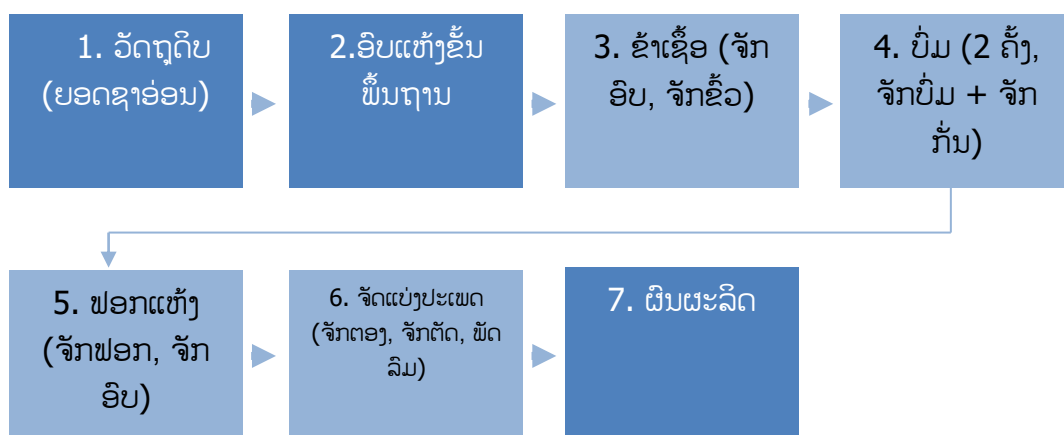
ການເຄື່ອນຍ້າຍຊາຈາກຈຸດເກັບຊື້ໄປຍັງໂຮງງານຄວນໃຊ້ລົດຂົນສົ່ງຂະໜາດນ້ອຍບັນທຸກຄັ້ງລະ 1000 ກິໂລກຣາມ, ຊາຖືກບັນຈຸໃນກະຕ່າວາງຊ້ອນກັນ ຫຼື ວາງຢາຍທົ່ວພື້ນລົດຈາກໃນອອກນອກ, ເວລາເຄື່ອນຍ້າຍ ມາຮອດໂຮງງານ ຫຼັງຈາກຊຶ່ງນ້ຳໜັກແລ້ວໃຫ້ເຖົ້າລົງຖັງເກັບຮັກສາເລີຍ, ບໍ່ຄວນປະໄວ້ໃນລົດ. ຫ້າມຢຽບຫຍ້າ, ນັ່ງເທິງກອງຊາເປັນອັນຂາດ, ຄວນຮັກສາໃຫ້ຊາແຫ້ງເຢັນຕະຫຼອດ ຫຼືກເວັ້ນຄວາມຮ້ອນ ທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ຊາ ຫາດ/ໜາດ, ຫ່ຽວເສົ້າໄດ້. ສະຖານທີ່ເກັບຮັກສາຕ້ອງອະນາໄມຢ່າງສະອາດຢ່າງເປັນປະຈຳ, ບໍ່ປະສົມປົນເປກັນ ລະຫວ່າງຊາເກົ່າກັບຊາໃໝ່ ທີ່ຈະສົ່ງຜົນສະທ້ອນເຖິງຄຸນະພາບຂອງຊາ, ຫຼັງຈາກແຕ່ລະມື້ບໍ່ໃຫ້ລົງເຫຼືອຍອດຄ້າງໄວ້, ໃບຊາທີ່ຫຼົ້ນ, ບໍ່ໃຫ້ຂີ້ຝຸ່ນເຂົ້າໄດ້. ຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ເກັບຮັກສາແຍກແຍະຊາປະເພດ A, B ຕ່າງຫາກ, ຊາປະເພດ C, D, ໃນການຜະລິດຊາຂຽວ, ຊາອ່ອນຕ້ອງໄດ້ຜະລິດກ່ອນ, ຊາແກ່ຕາມຫຼັງ.





ພາກທີ 2 ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາຂຽວ

2.1 ຂະບວນການ



ແຜນວາດທີ 6: ຂະບວນການຜະລິດຊາຂຽວ

2.2 ອົບແຫ້ງຂັ້ນພື້ນຖານ

ຈຸດປະສົງໃນການອົບແຫ້ງພື້ນຖານ

- (i) ຫຼຸດຜ່ອນປະລິມານນໍ້າຕົກຄ້າງທີ່ຈະສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ຂະບວນການຂ້າເຊື້ອ.
- (ii) ຫຼຸດລົງລົດຊາດເນື່ອງຈາກການແຕກລະລາຍຂອງບາງທາດທີ່ມີໂມເລກູນໃຫຍ່ກາຍເປັນໂມເລກູນໜ້ອຍກ່ວາ ແລະ ມີຜົນປະໂຫຍດໃຫ້ລົດຊາດຂອງຊາ 13.

ການອົບແຫ້ງຂັ້ນພື້ນຖານສໍາຄັນພິເສດສໍາລັບຊະນິດຊາທີ່ປູກເຂດສູງ, ຊາຊານຫວຽດ, ຊາ PH1, ບັນດາຊະນິດຊາທີ່ຍັງບໍ່ທັນເປັນທາດດ່ຽວເພາະວ່າບັນດາຊາຊະນິດນີ້ມີກຸ້ງ ແລະ ກະບຸທີ່ບັນຈຸນໍ້າຫຼາຍ ແລະ ປະລິມານທາດຫຼາຍ.

ເຕັກນິກການອົບແຫ້ງພື້ນຖານ:

- ເອົາຊາມາວາງເທິງເຈ້ຍອົບໃຫ້ເປັນໃບທີ່ມີຄວາມໜາ 12-15cm.
- ຫ້ອງອົບຕ້ອງເປັນຫ້ອງທີ່ມີລົມລ່ວງ.
- ເວລາຊາປຽກຊຸ່ມຕ້ອງເປົ່າລົມໃຫ້ມັນແຫ້ງ.
- ເວລາອົບແຫ້ງແມ່ນປະມານ 2 - 4 ຊົ່ວໂມງ, ພາຍຫຼັງ 2 ຊົ່ວໂມງ ຕ້ອງປັ້ນເທື່ອໜຶ່ງ.

2.3 ການຂ້າເຊື້ອ

ການຂ້າເຊື້ອແມ່ນຊ່ວງໄລຍະໃຊ້ອຸນຫະພູມສູງເປັນການບໍາບັດບັນດາເຊື້ອທີ່ບັນຈຸໃນໃບຊາ, ທາດເຄມີປະສົມເຮັດໃຫ້ນໍ້າຊາມີສີຂຽວຊັນໃນເວລາເຮົາປຸງ. ນີ້ແມ່ນບາດກ້າວສໍາຄັນທີ່ສຸດເພາະມັນຈະຕັດສິນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄຸນລັກສະນະຂອງຊາຂຽວ. ຂ້າເຊື້ອກໍ່ເຮັດໃຫ້ຄວາມຊຸ່ມຂອງຊາຫຼຸດລົງ, ສ້າງຄວາມສະດວກໃຫ້ໄລຍະການສ້າງຮູບ.

2.3.1 ການຂ້າເຊື້ອດ້ວຍອາຍຮ້ອນ

ນໍາໃຊ້ອາຍຮ້ອນອຸນຫະພູມສູງປະມານ 160 - 180°C, ອັດຕາປະລິມານບໍລິມາດ 11 - 12,000 ແມັດກ້ອນ/ຊົ່ວໂມງ ໂດຍເປົ່າຜ່ານຊັ້ນຊາທີ່ຢູ່ເທິງສາຍພານຂົນສົ່ງໃນອຸປະກອນພາຍໃນເວລາ 5 - 6 ນາທີ. ພາຍຫຼັງຂ້າເຊື້ອແລ້ວເລີ່ມເຮັດໃຫ້ໃບຊາເຢັນ. ໃບຊາລະເຫີຍອາຍອອກ ແລະ ຍັງເຫຼືອ 57 - 58%.

- ຈຸດດີ: ການນໍາໃຊ້ງ່າຍ, ສະມັດຕະພາບສູງ (1000 kg ຊາສົດ/ຊົ່ວໂມງ).
- ຈຸດອ່ອນ: ຊາມັກຈະໝົນ, ຄຸນນະພາບຕໍ່າ.

2.3.2 ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍວິທີອົບ

- ອົບໃນຕູ້ອົບ: ນໍາໃຊ້ຫຼາຍໃນບັນດາຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດຊາຂຽວຂອງ ຍີ່ປຸ່ນ. ຊາອົບຢູ່ຕູ້ອົບທີ່ມີຄວາມດັນ 1.2 at, ພາຍຫຼັງທີ່ແຂ້ນດ້ວຍອາຍຮ້ອນ, ຕໍ່ຈາກນັ້ນແມ່ນເອົາໄປຢ່ອງ.
- ອົບດ້ວຍແຮງຄືນ: ອົບຊາດ້ວຍອາຍນໍ້າຟົດພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂຄວາມດັນທໍາມະດາ, ມັກນໍາໃຊ້ໃນການຜະລິດທີ່ມີຂະໜາດນ້ອຍ ແລະ ດ້ວຍແຮງຂອງຄືນ. ຊາຖືກຂ້າເຊື້ອດ້ວຍນໍ້າຮ້ອນ, ເວລາແມ່ນປະມານ 3 - 5 ນາທີ, ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍ່ເອົາອອກເປັນແຜ່ນບາງໆ, ພັດໃຫ້ເຢັນ, ນວດຄົ້ນຄ່ອຍໆໃຫ້ເຫີຍອາຍຈົນເຖິງເວລາແຕກຕົວລະລາຍບັນລຸໄດ້ 60 - 63% ແລ້ວປະໃຫ້ເຢັນແລ້ວໄປຢ່ອງຕໍ່.
- ອົບດ້ວຍອາຍນໍ້າຟົດອີ່ມຕົວທີ່ມີຄວາມດັນສູງ: ໃຊ້ອາຍນໍ້າຟົດອີ່ມຕົວທີ່ມີຄວາມດັນສູງ 5 - 6 at ພົ່ນໃສ່ແຜ່ນຊາທີ່ມີຄວາມໜາ 12 - 15 cm, ໃຊ້ສາຍພານຂົນສົ່ງໃນຕູ້ອົບຊາ, ເວລາປະມານ 2 - 2,5 ນາທີ. ພາຍຫຼັງຂ້າເຊື້ອ ແລະ ເຢັນແລ້ວເອົາອອກນອກ, ຫຼັງຈາກນັ້ນເຮັດໃຫ້ໄດ້ອຸນຫະພູມ 80 - 90°C ໃຫ້ບັນລຸຄວາມຊຸ່ມ 60 - 63% ແລ້ວຈຶ່ງເອົາໄປໃສ່ເຄື່ອງຈັກ.

2.3.3 ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍວິທີການຂົ້ວຊາ

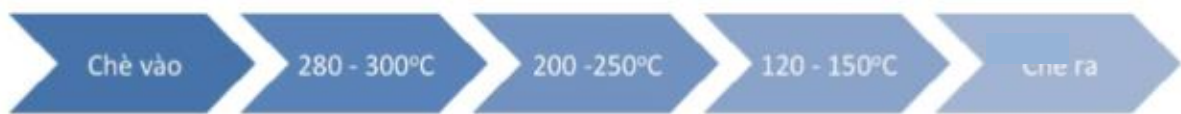
ວິທີນີ້ນິຍົມໃຊ້ຫຼາຍຢູ່ຈີນ, ຫວຽດນາມ, ສາມາດໃຊ້ໝໍ້ຂາງ, ຈັກຜະລິດຊາ (ແລ່ນດ້ວຍຟືນ, ຖ່ານ ຫຼື ອາຍ ແກ້ສ). ຊາຖືກຂ້າເຊື້ອດ້ວຍການໃຊ້ໝໍ້ຂາງຢູ່ອຸນຫະພູມ 250 - 280°C, ພາຍຫຼັງຂ້າເຊື້ອ ແລະ ແຕກຕົວບັນລຸ 62-64%

- ຂົ້ວດ້ວຍແຮງຄົນ: ໃຊ້ໝໍ້ຂາງ ແລະ ຈູດດ້ວຍຟືນ ຫຼື ຖ່ານ, ອຸນຫະພູມສູງກ່ວາ 200°C, ຄົນໄປ - ມາຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງພາຍໃນ 5 - 7 ນາທີ, ອຸນຫະພູມຂອງການຂົ້ວຊາ 80-90°C, ຂົ້ວແລ້ວ, ຕາກໃຫ້ເຢັນ, ພາຍຫຼັງການຂົ້ວແຕ່ລະຄັ້ງຕ້ອງອານາໄມໝໍ້ໃຫ້ສະອາດ.
- ຂົ້ວດ້ວຍເຄື່ອງຈັກ: ໃຊ້ຈັກຂົ້ວ ຫຼື ໝໍ້ຂາງ, ຖັງທີ່ປະກອບມີເຄື່ອງຈັກ. ປັບອຸນຫະພູມໃຫ້ສະໝໍ່າສະເໝີ, ດ້ວຍວິທີເຕີມຖ່ານ ຫຼື ຟືນ, ເປີດ - ປິດພັດລົມທີ່ໃຊ້ເປົ່າ ຫຼື ປັບຈຳນວນຊາທີ່ເອົາເຂົ້າເຄື່ອງຈັກ.

ກໍລະນີໃຊ້ເຄື່ອງຈັກຂົ້ວຊາ ແບບຂອງຈີນ:

ອຸນຫະພູມຕ້ອງສະໝໍ່າສະເໝີ, ຊາຕ້ອງແຫ້ງດີ, ອ່ອນໜຽວ, ຂຽວ, ລົດຊາດດີ, ປົກກະຕິຕ້ອງແມ່ນ:

- + 1/3 ຖັງຂົ້ວ (ຈວຍບັນຈຸຊາ) ໃນຕັ້ງອົບອຸນຫະພູມແມ່ນ 280 - 300°C.
- + 1/3 ຖັງຂົ້ວຕໍ່ມາ, ອຸນຫະພູມຄ່ອຍໆຫຼຸດລົງເຫຼືອພຽງ 200 - 250°C.
- + 1/3 ຖັງຂົ້ວສຸດທ້າຍ, ອຸນຫະພູມທີ່ເໝາະສົມທຳມະດາແມ່ນ 120 - 150°C.



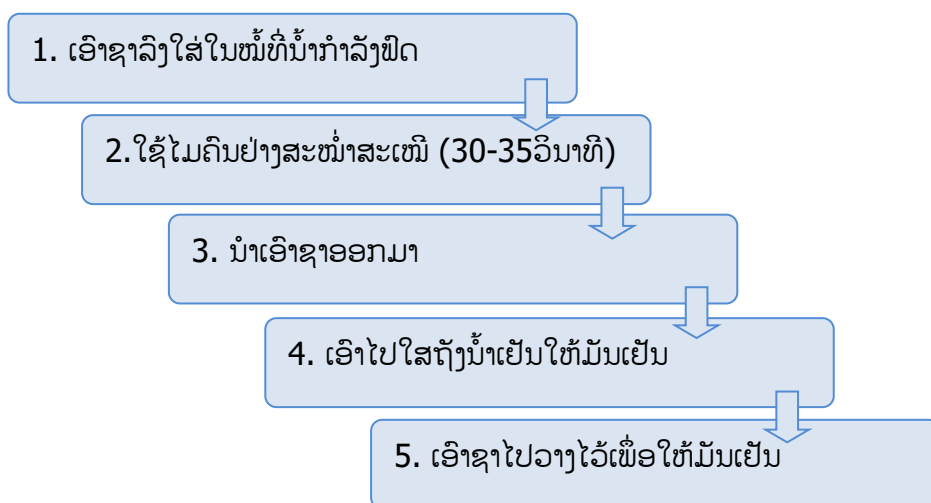
ແຜນວາດທີ່ 7: ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍວິທີຂົ້ວຊາ

ກໍລະນີຂ້າເຊື້ອດ້ວຍເຄື່ອງຈັກປຸງແຕ່ງຊາແບບໂຮງໄມ້:

ຈັກປຸງແຕ່ງຊາກໍ່ຕ້ອງໄດ້ເລືອກຢື່ນທີ່ມີຮູບຮ່າງໂຄງສ້າງໃຫ້ເໝາະສົມ. ການໃຊ້ໄຟແມ່ນຄືກັນກັບຈັກຂົ້ວ. ອຸນຫະພູມຂອງຈັກໃນເບື້ອງຕົ້ນກໍ່ຕ້ອງສູງເຖິງ 250 - 280°C, ພາຍຫຼັງ 2/3 ຂອງເວລາຂົ້ວແມ່ນອຸນຫະພູມຕ້ອງຄ່ອຍໆຫຼຸດລົງ 120 - 150°C ຂົ້ວຕໍ່ອີກ 1/3 ຂອງເວລາທີ່ຍັງເຫຼືອ, ແລ້ວເອົາຊາອອກ, ຊາຈຶ່ງມີສີຂຽວ, ຈຶ່ງໜຽວ, ຈຶ່ງຂ້າເຊື້ອໄດ້ດີ. ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ສິ່ງສຳຄັນ: ຄວາມໄວຂອງຈັກຂົ້ວ (ຖັງຂົ້ວ) ແມ່ນຕ້ອງບັນລຸໄດ້ເຖິງ 26 - 33 ຮອບ/ນາທີ. ຈັກປຸງແຕ່ງຊາຕ້ອງບັນລຸ 30 - 33% ແລ້ວຜະລິດຕະພັນທີ່ຜ່ານການຂ້າເຊື້ອຈຶ່ງຈະບັນລຸເຖິງລະດັບຄາດໝາຍທາງດ້ານຄຸນນະພາບກໍ່ຄືສະມັດຕະພາບ.

2.3.4 ການຂ້າເຊື້ອດ້ວຍວິທີການລວກ/ຈຸ່ມ

ວິທີນີ້ມັກນິຍົມໃຊ້ຫຼາຍແມ່ນຢູ່ບັນດາແຂວງທາງພາກໃຕ້, ໃຊ້ອຸນຫະພູມ, ອາຍຸຮ້ອນເປັນການຂ້າເຊື້ອ. ໝໍ້ຕົ້ມແມ່ນມັກໃຊ້ໝໍ້ທີ່ສາມາດບັນຈຸບໍລິມາດຫຼາຍກ່ວາ 40 ລິດ. ບາດກ້າວໃນການດຳເນີນໃນແຕ່ລະໄລຍະຄືດັ່ງລຸ່ມນີ້:



ແຜນວາດ 8: ຂັ້ນຕອນການຂ້າເຊື້ອດ້ວຍວິທີລວກ/ຈຸ່ມ

2.4 ຍ່ອງ ແລະ ເຂີງ:

2.4.1 ການຍ່ອງ:

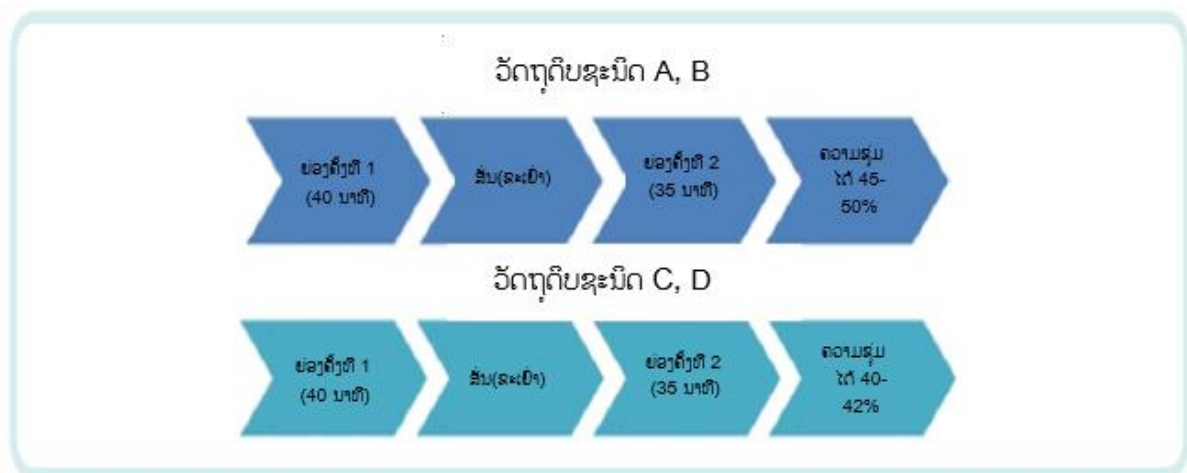
ພາຍຫຼັງຜ່ານການຂ້າເຊື້ອແລ້ວສ່ວນທີ່ເຫຼືອ 62 - 64%, ເຮັດໃຫ້ເຢັນແລ້ວເອົາໄປຍ່ອງ. ເປົ້າໝາຍເອົາຊາໄປຍ່ອງແມ່ນເພື່ອກຳຈັດສ່ວນໃດໜຶ່ງຈຸລັງຂອງຊາ, ເຊື້ອຢູ່ໃນຈຸລັງຈະອອກໄປສູ່ໃບຊາ, ຊ່ວຍໃນເວລາປຸງນ້ຳຊາ. ທາດຂອງຊາຈະລະລາຍໃນນ້ຳງ່າຍ. ການຍ່ອງຊາຍັງຊ່ວຍໃຫ້ຊາກ້ຽວເກາະກັນ, ເຮັດໃຫ້ຊາເປັນກ້ອນນ້ອຍລົງ, ເພີ່ມຄວາມງາມທາງດ້ານຜະລິດຕະພັນ, ສະດວກໃນເວລາເອົາໃສ່ຊອງ ແລະ ຈຳແນກໄດ້ງ່າຍ.

2.4.1.1 ການຍ່ອງດ້ວຍມືຂອງຄົນ:

ການຍ່ອງດ້ວຍມືໂດຍກົງເທິງໜ້າໂຕະ່ງຽງ 20 - 30 ນາທີ ຫຼື ຕຳດ້ວຍຄີກ/ຄີກເຮັດດ້ວຍໂລຫະ ຄົນດ້ວຍມືພາຍໃນເວລາ 60 – 70 ນາທີ (ແບ່ງເປັນສອງເທື່ອ 30 - 35 ນາທີ ໃນລະຫວ່າງແຕ່ລະເທື່ອຕ້ອງສັ່ນຮ່ອນ). ຫຼັງຈາກການຍ່ອງໃບຊາ ຈຸລັງທີ່ຍັງຄົງເຫຼືອແມ່ນ 45-50%.

2.4.1.2 ການຍ່ອງດ້ວຍຈັກ:

ໃຊ້ຈັກຍ່ອງສະເພາະ, ອີງໃສ່ຜະລິດຕະພັນແຕ່ລະຊະນິດທີ່ຕ້ອງການເຮັດຕາມຂັ້ນຕອນຂອງມັນ. ສະເພາະຊາຂຽວ ປົກກະຕິແລ້ວແມ່ນຍ່ອງ 2 ຄັ້ງຄືດັ່ງລຸ່ມນີ້:



ແຜນວາດ 9: ເຕັກນິກການຍ່ອງຊາ

ສະເພາະຊາຂຽວລັນ ແລະ ຊາຂຽວ ປີໂກ (peco) ແມ່ນຄົນ 01 ເທື່ອປະມານ 20 - 25 ນາທີ ສະເພາະວັດຖຸດິບ A, B ແລະ 25 - 30 ນາທີ ສະເພາະວັດຖຸດິບ C, D. ການດັບຈຸລັງກ່ຽວກັບຊາຂຽວຕາມທຳມະດາແມ່ນ 50 - 55%, ຊາຂຽວລັນແມ່ນ 40 - 45%.

ເອົາໃຈໃສ່:

- ຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດຈັກຄົນຊາ ກ່ອນ ແລະ ຫຼັງຄົນ, ຕ້ອງປັດກວາດຂີ້ຝຸ່ນ, ລ້າງເຊັດດ້ວຍນ້ຳທີ່ສະອາດ.
- ໃນເວລາເອົາຊາມາໃສ່ຈັກ, ບໍ່ໃຫ້ເກີນ 2/3 ຂອງບໍລິມາດຖັງຍ່ອງ.
- ບໍ່ຄວນນຳໃຊ້ໂຕະແບບບັງຄັບ, ຫຼືກລ່ຽງບໍ່ໃຫ້ເສັ້ນຊາຖືກຂຸດ, ຫັກ. ຖ້ານຳໃຊ້ໂຕະແມ່ນຕ້ອງປະຕິບັດຕາມບາດກ້າວ.
- ຕ້ອງສົມດູນປະລິມານຊາທີ່ຂ້າເຊື້ອ -> ຮ່ອນ -> ອົບ, ຫຼືກເວັ້ນບໍ່ໃຫ້ປົນກັນແລ້ວກ້າມ, ບົ່ມຊາດ້ວຍອາຍ.

2.4.2 ຮ່ອນຊາຍ່ອງ:

ຮ່ອນຊາເພື່ອໄດ້ສ່ວນຊາທີ່ມີຂະໜາດໜ້ອຍລົງ ແລະ ແຫ້ງ, ຊາສ່ວນທີ່ມີຂະໜາດໃຫຍ່ແມ່ນເອົາໄປຮ່ອນເທື່ອທີ 2. ໃຊ້ຈັກຮ່ອນ, ຕັ້ງດ້ວຍລະດັບຄວາມງ່ຽງ 3 - 5°, ຄວາມໄວຂອງຈັກແມ່ນ 250 ຮອບ/ນາທີ, ເວລາຮ່ອນແມ່ນ 5 - 7 ນາທີ, ແຕ່ລະເທື່ອຮ່ອນຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດຈັກ.

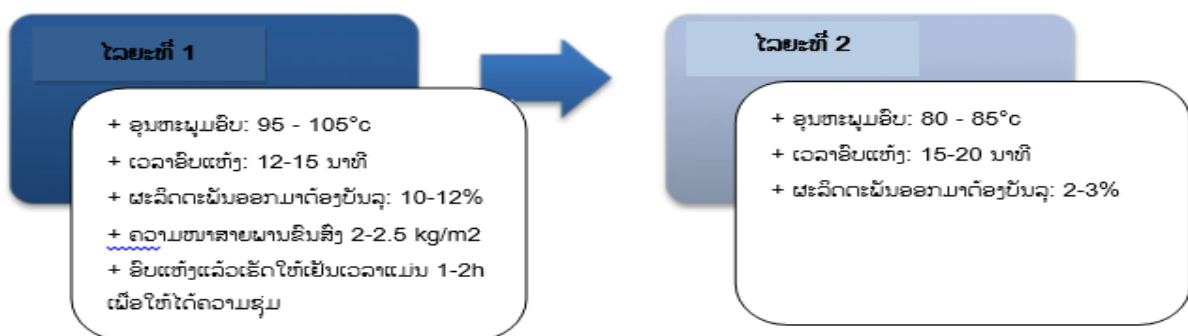
2.5 ການເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ / ອົບແຫ້ງຊາ:

ຊາພາຍຫຼັງຮ່ອນແລ້ວຕ້ອງເອົາໄປອົບແຫ້ງທັນທີ, ບໍ່ໃຫ້ປະດິນມັນຈະສົ່ງຜົນສະທ້ອນເຖິງຄຸນນະພາບ. ຈຸດປະສົງຂອງບາດກ້າວນີ້ແມ່ນອົບໃຫ້ແຫ້ງໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ເໝາະສົມ. ສາມປັດໃຈພື້ນຖານຄື: ອຸນຫະພູມ - ເວລາ - ຄວາມຊຸ່ມຂອງຊາ. ຕ້ອງໃຫ້ຊາແຫ້ງສະໝໍ່າສະເໝີ, ບໍ່ໃຫ້ໄໝ້, ມີກິ່ນຫອມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມທີ່ຍັງເຫຼືອແມ່ນປະມານ 3 - 5%. ບັນດາວິທີອົບແຫ້ງຄືດັ່ງລຸ່ມນີ້:

2.5.1 ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍວິທີອົບ:

ອົບແຫ້ງດ້ວຍແຮງຄືນ: ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ຄວບຄຸມອຸນຫະພູມໃຫ້ເໝາະສົມ, ເພື່ອໃຫ້ຜະລິດຕະພັນມີຄຸນນະພາບສູງ.

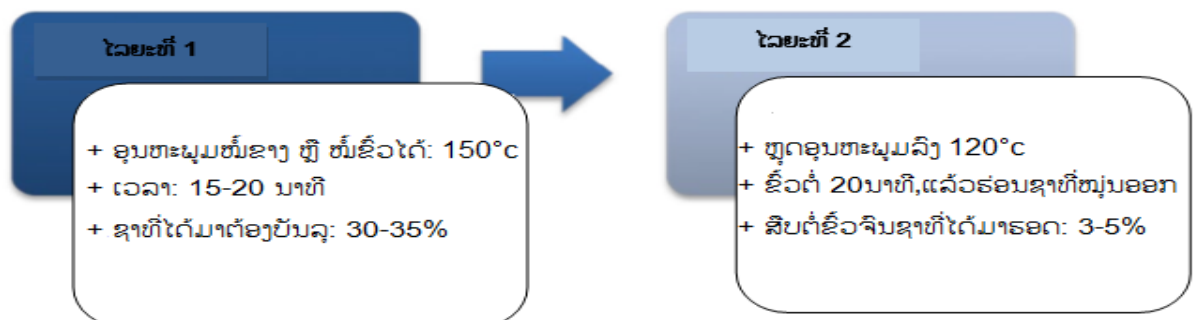
ອົບແຫ້ງດ້ວຍຈັກ: ໃຊ້ຈັກຂອງຈີນ, ໂຊຫວຽດ...ຈຸດດີແມ່ນສະມັດຕະພາບສູງ, ການມຸ່ນໜ້ອຍ, ເຮັດໃຫ້ຊາມີກິ່ນຫອມດີ. ແບ່ງອອກເປັນ 02 ໄລຍະຄື:



ແຜນວາດ10: ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍວິທີອົບ

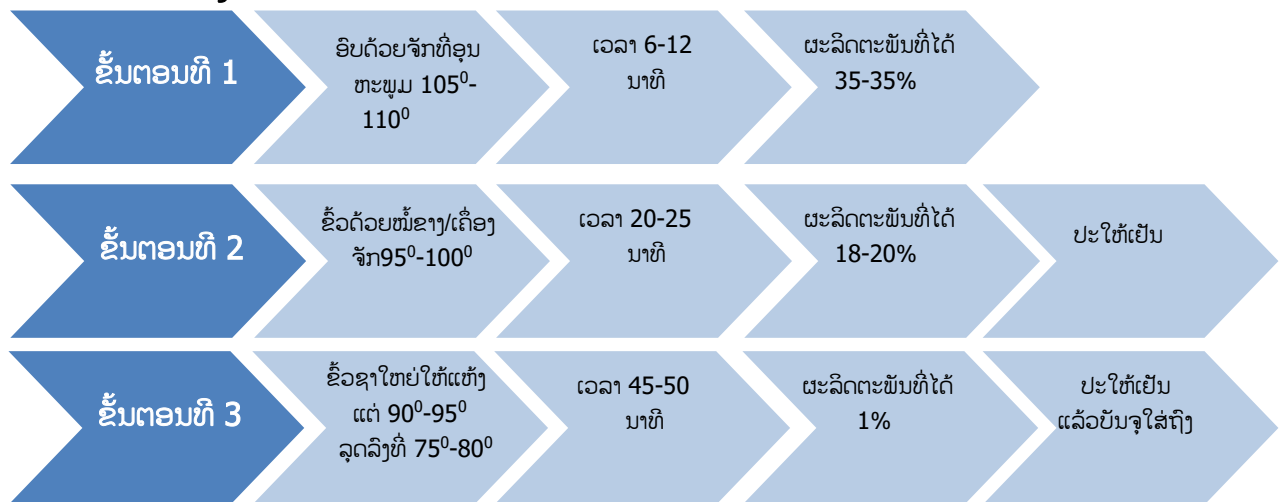
2.5.2 ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍວິທີຂົ້ວ

ວິທີນີ້ມັກນິຍົມໃຊ້ຫຼາຍໃນການຜະລິດດ້ວຍແຮງຄືນ, ໃຊ້ໝໍ້ຂາງ ຫຼື ເຄື່ອງຈັກ, ຈຸດດີແມ່ນເສັ້ນຊາແໜ້ນ ແລະ ມີລົດຊາດເພີ່ມຂຶ້ນ, ບໍ່ຂົມ ແລະ ກິ່ນຫອມ; ຈຸດອ່ອນແມ່ນສະມັດຕະພາບຕ່ຳ, ການແຕກມຸ່ນຫຼາຍ, ສີນ້ຳບໍ່ຂຽວສົດ, ຟອກແຫ້ງດ້ວຍວິທີນີ້ກໍ່ແບ່ງເປັນສອງໄລຍະດັ່ງລຸ່ມນີ້:



ແຜນວາດ 11: ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍວິທີຂົ້ວ

2.5.3 ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍວິທີປະສົມແບບອົບ - ຂົ້ວ



ແຜນວາດ 12: ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍວິທີປະສົມແບບອົບ - ຂົ້ວ

2.6 ຈັດແບ່ງ (ການແຍກປະເພດຄຸນນະພາບ)

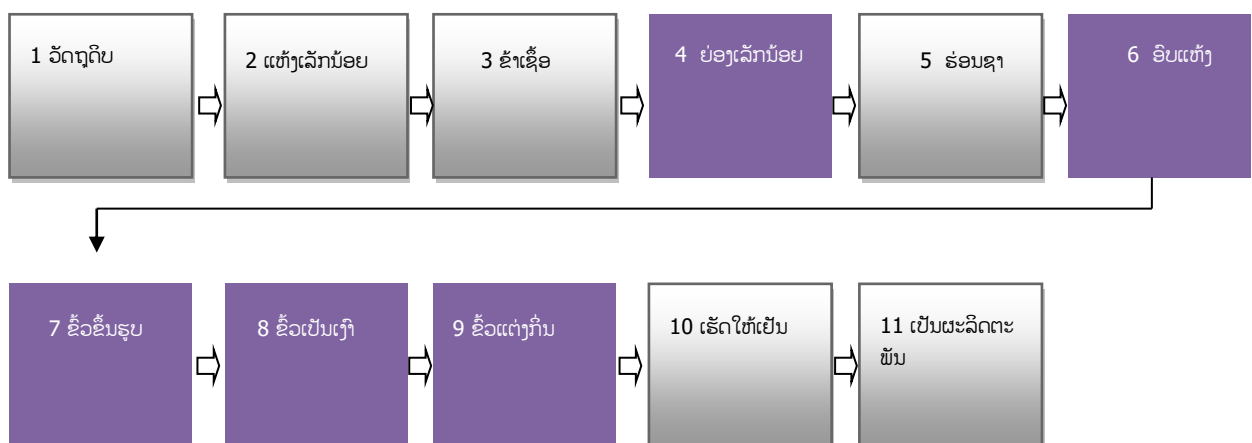
ຈຸດປະສົງ, ຄວາມໝາຍ: ຈັດແບ່ງໃຫ້ກາຍເປັນແຕ່ລະສິນຄ້າທີ່ສະເໝີກ່ຽວກັບຂະໜາດ, ຮູບຮ່າງ, ຄຸນນະພາບ ແລະ ປັດອອກສິນຄ້າທີ່ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ຫິນຊາຍ, ຫຍ້າທີ່ປົນຢູ່ນໍ້າຊາ, ສະດວກໃນການກຳນົດລາຄາ ແລະ ການຂາຍ.

- + ສະເພາະການຜະລິດດ້ວຍແຮງຄືນ: ໃຊ້ 2 ຊະນິດເຄື່ອງຮ່ອນຂະໜາດ 5x5 mm ແລະ 2x2 mm ເພື່ອແບ່ງອອກໄດ້ວ່າຊາຄຸນນະພາບສູງ ແລະ ຊາຄຸນນະພາບຕໍ່າ.
- + ສະເພາະຜະລິດດ້ວຍເຄື່ອງຈັກ: ຈັດແບ່ງເພື່ອການນຳອອກ, ໃຊ້ເຄື່ອງຈັກຮ່ອນທີ່ມີຫຼາຍຂະໜາດຕ່າງກັນ.

2.7 ບັນດາກຳລະນິຜະລິດຊາຂຽວແບບສະເພາະປະເພດ:

2.7.1 ຊາຂຽວອ່ອນ:

ຂັ້ນຕອນເຮັດຊາຂຽວອ່ອນແມ່ນຄືກັນກັບຊາຂຽວທຳມະດາ, ແຕ່ວ່າມີບາງຈຸດຕ່າງຢູ່ແຕ່ລະບາດກ້າວດັ່ງລຸ່ມນີ້:



ແຜນວາດ 13: ຂະບວນການປຸງແຕ່ງຊາຂຽວອ່ອນ

a. ຍ່ອງຊາ:

ທຽບໃສ່ການຜະລິດຊາຂຽວທຳມະດາ, ຊາຂຽວລ້ນແມ່ນບໍ່ຕ້ອງການໃຊ້ເວລາຮ້ອນດົນ. ສະເພາະວັດຖຸດິບແຕ່ລະຊະນິດຕ້ອງໃຊ້ເວລາຮ້ອນຄືດັ່ງລຸ່ມນີ້:

ຊະນິດວັດຖຸດິບ	ເວລາຍ່ອງ
ວັດຖຸດິບຊະນິດດີ (ຄືກັນກັບວັດຖຸດິບທີ່ໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດຊາຂຽວ, ປົກກະຕິແມ່ນຊະນິດ B)	20 - 25 ນາທີ/ເທື່ອ, ບໍ່ຍູ້ແທ້ໝົດ
ວັດຖຸດິບຊະນິດປານກາງ (ສະເລ່ຍຊະນິດ C)	25 - 30 ນາທີ/ເທື່ອ, ບໍ່ຍູ້ແທ້ໝົດ
ວັດຖຸດິບຊະນິດ D - E	35 - 40 ນາທີ/ເທື່ອ, ຂຶ້ນກັບເງື່ອນໄຂຕົວຈິງອາດຈະບົບເບົາໆ ລະຫວ່າງສອງໄລຍະ 10-12 ນາທີ

b. ອົບຊາ:

ຊາທີ່ຮ້ອນແລ້ວຕ້ອງອົບແຫ້ງ, ບໍ່ຕ້ອງປະປ່ອຍນ້ຳກັນ. ໃນກໍລະນີອົບບໍ່ທັນ ຫຼື ມີບັນຫາ ຊາທີ່ຮ້ອນແລ້ວຕ້ອງເອົາອອກໄປຕາກເປັນຊັ້ນບາງໆ 10 - 12 cm, ເອົາພັດລົມພັດ, ບໍ່ຕ້ອງປະໃຫ້ປົ່ມຮ້ອນເພາະຈະເຮັດໃຫ້ຊາປຽກ ແລະ ຈະເຮັດໃຫ້ຄຸນນະພາບຂອງຊາຫຼຸດລົງ.

+ ອຸນຫະພູມອົບ: 95 -105°C

+ ເວລາອົບ: 18 - 20 ນາທີ

+ ຄວາມຊຸ່ມພາຍຫຼັງອົບ: 18 - 20%

ຊາທີ່ອົບແລ້ວຕ້ອງເອົາມາຕາກທີ່ມີຄວາມໜາ 15 - 20 ຊັງຕີແມັດ, ເປີດພັດລົມພັດໃຫ້ເຢັນ ແລະ ປະໃຫ້ຊຸ່ມປະມານ 1 ຊົ່ວໂມງແລ້ວຈຶ່ງເອົາໄປຂົ້ວ

c. ຂົ້ວຂຶ້ນຮູບ:

ໃຊ້ຈັກຂົ້ວແບບຖັງປິ່ນ ອຸນຫະພູມໃນເບື້ອງຕົ້ນໃນໝໍ້ແມ່ນ 70 - 80°C. ໃນເມື່ອເອົາຊາປ່ອນລົງແລ້ວຄ່ອຍໆເພີ່ມອຸນຫະພູມ 150 - 170°C. ເວລາກຳນົດຮູບ: 45 - 50 ນາທີ. ເມື່ອເຄື່ອງຈັກມີສຽງດັງຂຶ້ນ, ກວດເບິ່ງເມື່ອເຫັນວ່າເສັ້ນຊາແຫ້ນ, ແລ້ວສິ້ນສຸດເວລາກຳນົດຮູບ. ຕັດຄວາມຮ້ອນ, ເອົາຊາອອກຈາກຈັກ, ເອົາໄປວາງເປັນຊັ້ນບາງໆເທິງພື້ນເຮືອນໃຫ້ຊາເຢັນ. ເວລາປະໃຫ້ມັນເຢັນ ແລະ ຊຸ່ມແມ່ນ 1 - 1:30' ຊົ່ວໂມງ.

d. ຂົ້ວເປັນເງົາ

ເມື່ອກວດເບິ່ງເຫັນວ່າຊາມີຄວາມຊຸ່ມສະໝໍ່າສະເໝີແລ້ວເອົາໄປ ຂົ້ວເປັນເງົາ. ດວ້ຍອຸນຫະພູມ: 80 - 100°C. ເວລາ:

1:35 - 1:45' ຊົ່ວໂມງ. ໃນເມື່ອເຫັນວ່າຊາມີກິ່ນຫອມຂຶ້ນ, ຊາເລີ່ມເປັນເງົາ ແລ້ວສິ້ນສຸດຂັ້ນຕອນຂົ້ວດ້ວຍວິທີ:

+ ປຸດການສະໜອງຄວາມຮ້ອນ.

+ ເອົາຊາອອກ, ເອົາໄປວາງໄວ້ເປັນຊັ້ນບາງໆເທິງພື້ນ (ໂດຍກົງ) ເພື່ອໃຫ້ເຢັນ.

+ ບໍ່ຕ້ອງໃຊ້ພັດລົມ ຫຼື ປຸດແພເທິງພື້ນເຮືອນເພື່ອຖອກຊາ.

+ ຊາແມ່ນຕ້ອງເຢັນຢ່າງແນ່ນອນແລ້ວຈຶ່ງເອົາມາປິ່ນໃສ່ກັນ, ຫນົບເປັນຖົງ.

e. ຂົ້ວແຕ່ງກິ່ນ:

ຖ້າຕ້ອງການໃຫ້ມີກິ່ນຫອມແມ່ນຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນ ຂົ້ວເປັນເງົາ, ຈົນເຖິງເວລາຊາເປັນສີນ້ຳເງິນ, ມີກິ່ນຂຶ້ນ, ບໍ່ມີກິ່ນຂອງອາຍນ້ຳແລ້ວຈຶ່ງເອົາກິ່ນຂອງຊາຕາມແຕ່ລະບາດກ້າວ:

+ ເພີ່ມອຸນຫະພູມ (ແຕ່ 80 - 100°C ໃນໄລຍະຂົ້ວ 115 - 120°C)

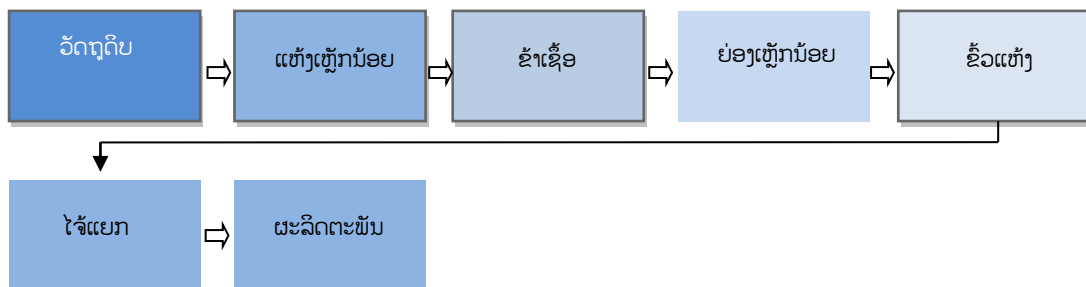
+ ກວດກາໂດຍກົງການປ່ຽນກິ່ນດ້ວຍການສຳຜັດ.

+ ໃນເມື່ອຜ່ານໄລຍະທີ່ບໍ່ມີກິ່ນແລ້ວ (ປະມານ 1 ນາທີ ພາຍຫຼັງເພີ່ມອຸນຫະພູມ) ຈະແມ່ນໄລຍະມີກິ່ນຫອມຂຶ້ນ, ປະມານ 30 - 50 ວິນາທີ.

- + ມອດຄວາມຮ້ອນລົງ, ເອົາຊາອອກຈາກຈັກ, ເອົາໄປວາງໄວ້ເປັນຊັ້ນບາງໆເທິງພື້ນເຮືອນ, ເຮັດໃຫ້ເຢັນໂດຍໄວ.
- + ໃນເມື່ອເຫັນວ່າຊາເຢັນແລ້ວ, ເອົາມາປົນກັນ, ຫນົບເປັນຖົງແລ້ວເກັບຮັກສາ.

2.7.2 ປຸງແຕ່ງຊາດ້ວຍ ຖົງຂະໜາດນ້ອຍ:

ນີ້ແມ່ນໜຶ່ງຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງຊາສະເພາະໃນເຂດ ຟີນຮໍ, ຮ່າຢາງ ໂດຍສະເພາະແມ່ນຊາ Shan ເກົ້າແກ່, ປຸກໃນເຂດສູງເຖິງ 1,000 ແມັດ, ບໍ່ໃຊ້ທາດເຄມີໃນເວລາປຸກ, ຊາຂົມ ແລະ ຫວານໃນເວລາຕົ້ມ, ນໍ້າຊາຂຽວອ່ອນ. ຊາ Shan ຟີນຮໍ ທີ່ເກັບພຽງແຕ່ 03 - 04 ເທື່ອ/ປີ.



- ວັດຖຸດິບ: ຊາອ່ອນ 1 ຍອດ 2 ໃບອ່ອນແມ່ນບັນລຸໄດ້ຕາມຄາດໝາຍ, ຍ່ອນເດັດ ໃບອ່ອນຕ້ອງຫ່າງຈາກໃບສຸດທ້າຍ, ຖ້າເດັດຍາວຈະກາຍເປັນສິນຄ້າທີ່ບໍ່ງາມຕາ ແລະ ຫຍຸ້ງຍາກໃນການປຸງແຕ່ງ.
- ແຫ້ງເລັກນ້ອຍ:

ສະເພາະຊາ Shan ການເຮັດໃຫ້ຄ່ອຍໆແຫ້ງແມ່ນສໍາຄັນທີ່ສຸດ, ນີ້ແມ່ນເປັນຈຸດແຕກຕ່າງພິເສດທຽບໃສ່ຊາຂຽວ, ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ບາງບັນຫາດັ່ງລຸ່ມນີ້:

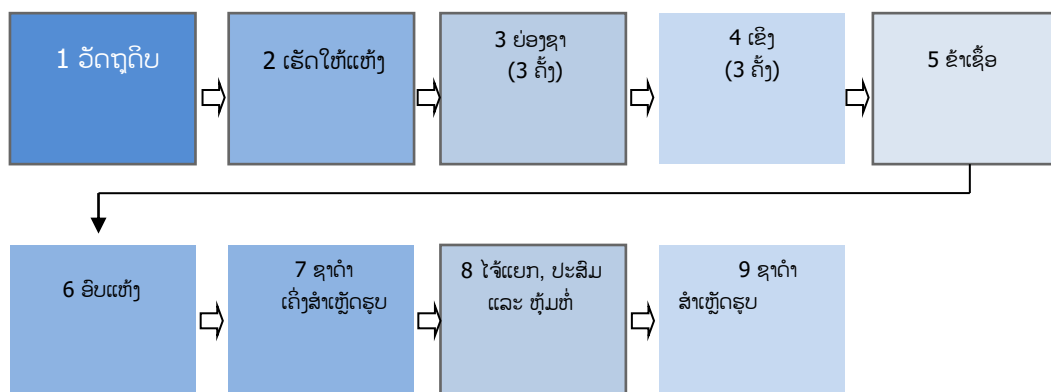
- + ແຕ່ລະຄອບຄົວທີ່ໄປເກັບກ່ຽວຊາທີ່ໄກຈາກເຮືອນແຕ່ເຊົ້າຈົນຮອດທ່ຽງ ຫຼື ຕອນແລງຈຶ່ງໄດ້ກັບມາແມ່ນຄວນເອົາແພນິລິ່ງ ໄປນໍາ, ວາງຊາໄວ້ເທິງແພບ່ອນຮົ່ມເຢັນກ້ອງຕົ້ນໄມ້ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ອົບ, ຄວາມໜາຂອງຊາໃນເວລາເອົາໄປວາງໄວ້ແມ່ນບໍ່ໃຫ້ເກີນ 20 cm.
- + ຄວນວາງໄວ້ຕ່າງຫາກສະເພາະຊາແຕ່ລະນິດ A, B ແລະ C, D, ຫວ່າງກາງມີບ່ອນວ່າງຈຶ່ງເປັນທາງໄປມາ, ແລະ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຢຽບຊາ.
- + ຫ້ອງໄວ້ຮັກສາຕ້ອງມີລົມລ່ວງ ບໍ່ຖືກແດດຝົນ.
- + ພາຍຫຼັງ 2 - 3 ຊົ່ວໂມງ, ໃຊ້ໄມ້ຄຸນ/ຊັອນຊາ 1 ເທື່ອ, ຫ້າມໃຊ້ເຫຼັກ. ຕັ້ງແຕ່ເວລາຍັງເປັນຊາສົດຈົນເຖິງເວລາແຫ້ງຕາມທໍາມະດາແມ່ນປະມານ 3 - 4 ຊົ່ວໂມງ (ຂຶ້ນກັບເງື່ອນໄຂທາງດ້ານອຸນຫະພູມເບື້ອງນອກ), ຊາບັນລຸໄດ້ຕາມເປົ້າໝາຍ, ຄົງຮັກສາສີຂຽວຄືເກົ່າ.
- ຂ້າເຊື້ອ: ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍວິທີຂົ້ວ, ຂົ້ວຊາອາຍຮ້ອນ.
- + ດັງໄຟ, ບໍ່ໃຫ້ມີຄວັນເພື່ອເຮັດໃຫ້ຖົງຮ້ອນ, ກໍານົດຄວາມຮ້ອນຂອງຖົງດ້ວຍການເອົາມືຈັບເບິ່ງປາກຖົງ ຫຼື ຄົນຍືນຢູ່ຂ້າງຖົງຮູ້ສຶກວ່າຮ້ອນແລ້ວແມ່ນໄດ້
- + ເອົາຊາສົດໃສ່ປະມານ 2 - 3 ກິໂລກຣາມ/ເທື່ອ, ປົນຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີພາຍໃນສອງສາມນາທີເມື່ອເຫັນວ່າຊາອ່ອນໝົດແລ້ວ, ໃບຊາແຫ້ງທໍາມະດາແລ້ວເອົາຊາອອກແລ້ວຄ່ອຍໆຍ້າ. ເອົາໃຈໃສ່: ຖ້າວ່າຊາແຫ້ງໂພດແມ່ນເອົານໍ້າມາຫົດກ່ອນຈະຂ້າເຊື້ອ => ເອົານໍ້າຕົ້ມຈະເຮັດໃຫ້ຢູ່ໃນໝໍ້ມີອາກາດຮ້ອນ.
- + ກວດເບິ່ງວ່າຊາບັນລຸຕາມຄາດໝາຍຫຼືບໍ່ ດ້ວຍວິທີຫັກໃບຊາອ່ອນຖ້າເຫັນວ່າໃບຊາອ່ອນນັ້ນອ່ອນໆ/ໜຽວ ບໍ່ສາມາດຫັກໄດ້ອີກແມ່ນບັນລຸຕາມຄາດໝາຍແລ້ວ, ຖ້າວ່າເຮົາຫັກໃບຊາອ່ອນນັ້ນຍັງໄດ້ ແມ່ນບໍ່ທັນບັນລຸ ຫຼື ໃບຊານັ້ນຍັງບໍ່ທັນສຸກ => ຫຼັງຈາກນັ້ນຈະເຮັດໃຫ້ນໍ້າຊາເປັນສີແດງ.

- + ຊາພາຍຫຼັງຂົ້ວຂ້າເຊື້ອແລ້ວ, ຍ່ອງເລັກນ້ອຍ ແລະ ເອົາສ່ວນທີ່ແຫ້ງໂພດອອກແລ້ວເຮັດໃຫ້ຊາເຢັນລົງ.
- ຂັ້ນຕອນຍ່ອງດ້ວຍຈັກ:
 - + ເອົາຊາທີ່ຂ້າເຊື້ອແລ້ວໃສ່ຄົກ, ປະລິມານແມ່ນອີງຕາມຊະນິດຂອງຄົກ, ຕຳພາຍໃນ 30 - 40 ນາທີ, ຈົນເຖິງເມື່ອຊາໝົນ (80%) ແມ່ນໄດ້ແລ້ວ.
 - + ເອົາໃຈໃສ່: ບໍ່ຄວນອັດຝາຄົກແໜ້ນເກີນໄປຈະເຮັດໃຫ້ຊາບໍ່ຖືກຄຸນຢູ່ທາງເທິງ ແລະ ລຸ່ມ, ບໍ່ຄວນປັ້ນໄວເກີນໄປ, ຈະເຮັດໃຫ້ຊາຫັກ
- ໄລຍະອົບແຫ້ງ:
 - + ຕົ້ມ, ດັງຟື້ນທີ່ໄໝ້ດີ (ຄືຂົ້ວຖົ່ວດິນ).
 - + ຊາອົບ 3 ເທື່ອ, ໃນລະຫວ່າງແຕ່ລະເທື່ອຕ້ອງປະໃຫ້ຊາເຢັນດີ, ກ່ອນ ແລະ ຫຼັງອົບຕ້ອງປະໃຫ້ເຢັນພາຍໃນ 30 ນາທີ ແມ່ນດີທີ່ສຸດ ເພື່ອໃຫ້ຊາຊຸ່ມ, ໃຫ້ສ່ວນອາຍນ້ຳຢູ່ໃນລະບາຍອອກນອກ => ຈະເຮັດໃຫ້ຊາແຫ້ງເຖິງ 3 – 4 %.
 - ເຮັດໃຫ້ຊາມີກິ່ນຫອມ: ຂົ້ວເທື່ອສຸດທ້າຍ, ກ່ອນຈະເອົາຊາອອກຕ້ອງດັງໄຟໃຫ້ລຸກໃຫຍ່ພາຍໃນ 2 ນາທີ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຊາມີກິ່ນຫອມ, ບົ່ມຊາໃນຖົງນິລົ່ງພາຍໃນ 1 ຄື້ນ, ເມື່ອມີກິ່ນຫອມອ່ອນໆແມ່ນບັນລຸໄດ້ຕາມຕ້ອງການ.
 - ປະເມີນຜົນ ແລະ ຈັດແບ່ງຊາໂດຍການສັງເກດ:
 - + ກິ່ງຊາທີ່ນ້ອຍ, ບໍ່ຫັກບໍ່ໝົນ, ມີແປ້ງຂາວ, ບໍ່ມີກິ່ນຄວັນໄຟ. ຍິ່ງເປັນສີຂາວແມ່ນຍິ່ງແຊບ.
 - + ເວລາປຸງ: ນ້ຳເປັນສີຂຽວ, ເຫຼືອງຄືນ້ຳເຜິ້ງ.
 - + ຕົ້ມມີລົດຊາດຂົ້ວໜ້ອຍໜຶ່ງ, ຫວານ.



ພາກທີ 3 ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາດຳ

3.1 ຂັ້ນຕອນ

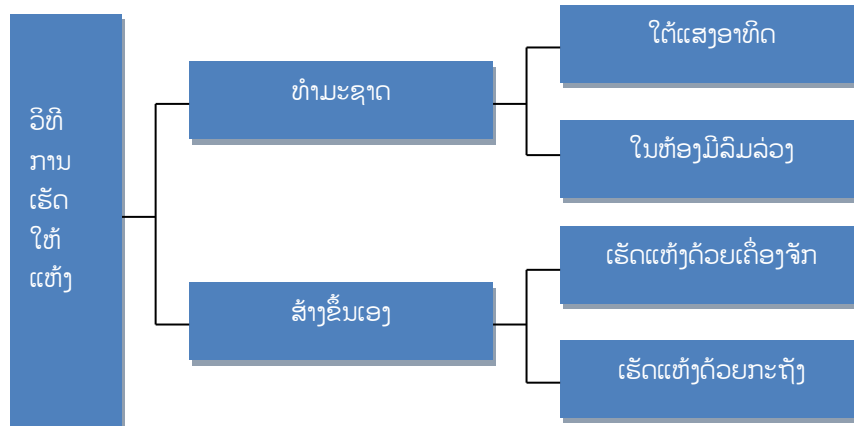


ແຜນວາດ 14 ເຕັກນິກປຸງແຕ່ງຊາດຳ

3.2 ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ

ຈຸດປະສົງແມ່ນເພື່ອເຮັດໃຫ້ປະລິມານນ້ຳທີ່ມີໃນວັດຖຸດິບໝົດໄປ, ໃຫ້ປ່ຽນຮູບ, ເຮັດໃຫ້ໃບຊາອ່ອນໜຽວ, ສະດວກໃນການປຸງຊາ. ຂັ້ນຕອນການຕາກແຫ້ງແມ່ນເຮັດໃຫ້ສ່ວນປະກອບທາງເຄມີຂອງຊາມີການປ່ຽນແປງ, ແຕກລະລາຍບັນດາທາດທີ່ມີໂມເລກູນຫຼາຍກາຍເປັນທາດໂມເລກູນນ້ອຍ, ມີຜົນປະໂຫຍດໃຫ້ແກ່ຊາດຳ. ໂຄງສ້າງທາດທີ່ເຮັດໃຫ້ຫອມຈະເພີ່ມຂຶ້ນທາງປະລິມານກໍ່ຄືຄຸນນະພາບ, ເພີ່ມການເຄື່ອນທີ່ຂອງບັນດາເຊື້ອ ອີກຊື່.

- ຕາກແຫ້ງແບບທຳມະຊາດ:



ແຜນວາດ 15: ບັນດາວິທີຕາກແຫ້ງຊາດຳ

+ ຕາກແສງແດດ: ຊ່ວງເວລາດີທີ່ສຸດແມ່ນ 6 - 10 ໂມງເຊົ້າ ຫຼື 16 - 18 ໂມງແລງກັບສະພາບຝົນບໍ່ຕົກ, ພື້ນພຽງ, ສະອາດ.

ຕາກໃນຫ້ອງທີ່ມີລົມລ່ວງ: ເຮືອນຕ້ອງມີເນື້ອທີ່ກ້ວາງພໍ, ເວລາຕາກແມ່ນແຕ່ 17 - 24 ໂມງ, ເອົາຊາວາງໄວ້ເປັນຊັ້ນບາງໆ 2 - 2.5 ກິໂລກຣາມ/ຕາແມັດ ເທິງພື້ນເຮືອນສະອາດ, ມີລົມລ່ວງ ຫຼື ຕາໜ່າງໂລຫະ, ພາຍຫຼັງ 2 - 3 ຊົ່ວໂມງຄຸນເທື່ອໜຶ່ງ.

- ຕາກແຫ້ງດ້ວຍເຄື່ອງຈັກ
- ຕາກແຫ້ງດ້ວຍຈັກ: ເຄື່ອງຈັກແຕ່ລະຊະນິດ ແລະ ຄວາມຕ້ອງການດ້ານເຕັກນິກ ແລະ ການເຮັດວຽກຂອງແຕ່ລະຊະນິດແຕກຕ່າງກັນ, ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ຕິດຕາມປັບຄວາມໄວ, ອຸນຫະພູມຂອງອາຍຮ້ອນໃຫ້ແທດເໝາະ, ປັບດ້ວຍວິທີເປີດ - ປິດປະຕູສົມດູນອາຍເຢັນ ຫຼື ເພີ່ມຫຼຸດອຸນຫະພູມໃນເຕົາ.
- ຕາກຢູ່ເທິງຮາງລິນ(ກະຖັງ): ເຮັດແຫ້ງດ້ວຍໄມ້ ຫຼື ດິນຈີ່, ລວງສູງ 90 - 100 cm, ທາງສິ້ນມີບ່ອນກັ້ນຍາວ 25 - 30 cm. ອາຍຮ້ອນແຜ່ຈາກເຕົາປະສົມກັບອາກາດນອກໂດຍອາໄສພັດລົມພັດເຂົ້າທາງລຸ່ມ. ສະມັດຕະພາບຂຶ້ນກັບກຳລັງ ແລະ ເນື້ອທີ່ວາງຊາ. ວາງຊາທີ່ມີຄວາມໜາ 25 - 30 cm, ວາງສະໝໍ່າສະເໝີ, ປົກດ້ວຍຕາຫນ່າງ, ຊາທີ່ຍັງປຽກແມ່ນຕາກໃຫ້ບາງກ່ວາອີກ. ຫຼັງຈາກຕາກແລ້ວເປີດພັດລົມພາຍໃນ 10 - 20 ນາທີ ແລ້ວຈຶ່ງປ່ອຍຄວາມຮ້ອນໃສ່. ອຸນຫະພູມແມ່ນ 35 - 38°C. ເວລາຕາກແມ່ນ 8 - 14 ຊົ່ວໂມງຂຶ້ນກັບຊະນິດຊາ ແລະ ອຸນຫະພູມຕາກ, 1 - 2 ຊົ່ວໂມງຄືນເທື່ອໜຶ່ງ. ພາຍຫຼັງສຳເລັດແລ້ວຕ້ອງເປີດພັດລົມປະມານ 30 ນາທີ.

ເອົາໃຈໃສ່:

- ຕ້ອງຕິດຕາມເວລາຊາແຫ້ງ, ສະພາບຊາຍັງສົດ, ລຳດັບເອົາເຂົ້າໃນກະຖັງເພື່ອຮັບປະກັນດ້ານຄຸນນະພາບ
- ພາຍຫຼັງແຕ່ລະເທື່ອຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດກະຖັງ

- ເປີເຊັນຕາມຄວາມຕ້ອງການ

ປະເພດຊາ	A	B	C	D
ເປີເຊັນຕາມຄວາມຕ້ອງການ	61-62%	62-64%	63-65%	64-67%

ເຕັກນິກການຕາກ: ສັງເກດຈຳນວນຊາໜົບໃຫ້ແໜ້ນສະເໝີ, ປ່ຽນເປັນສີຂຽວ, ຈັບເອົາໃບ, ຊາອ່ອນນັ້ນມາ, ໃບຊາອ່ອນໜຽວ, ບໍ່ແຂງ, ບໍ່ຊື່. ຈັບເອົາໃບຊາມາບີບຢ່າງແຮງຖ້າຮູ້ສຶກວ່າອ່ອນໜຽວ, ການປ່ຽນຮູບຕໍ່າ. ບີບຄ່ອຍເທິງຝາຖ້ຳບໍ່ມຸ່ນ, ບໍ່ຫັກ, ອ່ອນ, ບໍ່ມີນ້ຳ. ເອົາມາດົມມີກິ່ນຫອມຄືໝາກແອັບເປັນ, ກວດກາທັງໝົດກະຖັງເບິ່ງວ່າແຫ້ງສະເໝີແລ້ວບໍ່. ຖ້າບໍ່ແນ່ນອນກໍສາມາດນຳໃຊ້ວິທີກຳນົດເພື່ອຄິດໄລ່ເວລາຕາກໃຫ້ເໝາະສົມ.

3.3 ການຍ່ອງຊາ

- **ຈຸດປະສົງ:** ເພື່ອທຳລາຍໂຄງສ້າງຈຸລັງໃບຊາ, ເຮັດໃຫ້ຈຸລັງມີການເຊື່ອຊຶມອອກສູ່ເທິງໃບຊາ, ສ້າງເງື່ອນໄຂໃຫ້ເຊື່ອອີກຊີເຄື່ອນເໝັງ. ການດຳຢັງມີຜົນປະໂຫຍດສ້າງຮູບຮ່າງ, ເຮັດໃຫ້ໃບຊາແໜ້ນຄືນ ແລະ ກິ່ງໃບຊານອນນອກຄວາມງາມໃນເວລາອົບແຫ້ງ.

- **ເຕັກນິກຍ່ອງຊາ:**

- ຫ້ອງລົມສາມາດລ່ວງໄດ້, ເພື່ອສາມາດມີອາກາດສະໝອງອີກຊີໄດ້, ອຸນຫະພູມຫ້ອງແມ່ນ 24-28°C, ຄວາມຊຸ່ມຂອງອາກາດແມ່ນ 90% ຂຶ້ນໄປ.
- ຕາມທຳມະດາຊາດຳແມ່ນຕຳ 2 – 3 ເທື່ອ, ແຕ່ລະເທື່ອ 30 - 45 ນາທີ, ໃນລະຫວ່າງແຕ່ລະເທື່ອຕ້ອງຮ່ອນຊາເພື່ອຜ່ອນອຸນຫະພູມ, ແຍກອອກຕ່າງຫາກສຳລັບຊາທີ່ຍັງອ່ອນເອົາໄປຂ້າເຊື້ອ.
- ເມື່ອຍ່ອງແລ້ວລະດັບຈຸລັງຕ້ອງບັນລຸ 75 - 80%.
- ຂຶ້ນກັບວັດຖຸດິບ ແລະ ຊະນິດຊາຕ່າງກັນແມ່ນຍ່ອງ 2 ຫຼື 3 ເທື່ອ.
- ຍາມແລ້ງອຸນຫະພູມສູງກ່ວາ 35°C ແມ່ນຄວນຫຼຸດເວລາຕຳລົງ, ບໍ່ຕ້ອງຍ່ອງດົນເກີນໄປ.
- ຂຶ້ນກັບເງື່ອນໄຂຕົວຈິງຂອງວັດຖຸດິບ ແລະ ເຄື່ອງຈັກ, ຕ້ອງການສ້າງຂັ້ນຕອນໃນການຍ່ອງໃຫ້ແທດເໝາະ, ຕົວຢ່າງ :

ກໍລະນີຍ່ອງ 03 ເທື່ອ:

ຍ່ອງຄັ້ງທີ 1	ຍ່ອງຄັ້ງທີ 2	ຍ່ອງຄັ້ງທີ 3
10 ນາທີ - ບໍ່ບີບແໜ້ນ	5 ນາທີ - ບໍ່ບີບແໜ້ນ	5 ນາທີ - ບໍ່ບີບແໜ້ນ
15 ນາທີ - ບີບແໜ້ນເລັກນ້ອຍ	10 ນາທີ - ບີບແໜ້ນເລັກນ້ອຍ	10 ນາທີ - ບີບແໜ້ນເລັກນ້ອຍ
5 ນາທີ - ບີບແໜ້ນເລັກນ້ອຍ	10 ນາທີ - ບີບແໜ້ນດີ	10 ນາທີ - ບີບແໜ້ນດີ
	10 ນາທີ - ບໍ່ບີບແໜ້ນ	5 ນາທີ - ບໍ່ບີບແໜ້ນ
ລວມ 30 ນາທີ	ລວມ 35 ນາທີ	ລວມ 30 ນາທີ

ກໍລະນີຍ່ອງ 02 ເທື່ອ:

ຍ່ອງຄັ້ງທີ 1	ຍ່ອງຄັ້ງທີ 2
10 ນາທີ - ບໍ່ບີບແໜ້ນ	5 ນາທີ - ບໍ່ບີບແໜ້ນ
10 ນາທີ - ບີບແໜ້ນເລັກນ້ອຍ	10 ນາທີ - ບີບແໜ້ນເລັກນ້ອຍ
10 ນາທີ - ບີບແໜ້ນດີ	10 ນາທີ - ບີບແໜ້ນດີ
10 ນາທີ - ບີບແໜ້ນເລັກນ້ອຍ	10 ນາທີ - ບີບແໜ້ນເລັກນ້ອຍ
5 ນາທີ - ບໍ່ບີບແໜ້ນ	5 ນາທີ - ບໍ່ບີບແໜ້ນ
ລວມ 45 ນາທີ	ລວມ 40 ນາທີ

3.4 ການຮ່ອນເອົາອັນມຸ່ນອອກ

ຈຸດປະສົງແມ່ນເພື່ອຫຼຸດອຸນຫະພູມຂອງຈຳນວນຊາ, ສະໜອງອີກຊີໃນຂັ້ນຕອນໜັກ, ຈັດແບ່ງຊາຕາມລະດັບຄວາມອ່ອນ, ແກ່ ແລະ ຂະໜາດເພື່ອນຳເອົາໄປຍ່ອງເຂົ້າຄືນ ແລະ ນຳໄປໝັກ. ຈັກຮ່ອນທີ່ໃຊ້ຈັດແບ່ງຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດຢ່າງເປັນປະຈຳ, ຫຼີກເວັ້ນບໍ່ໃຫ້ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄຸນນະພາບຂອງຊາ.

ເຕັກນິກການຈັດແບ່ງ, ຮ່ອນ:

- ເວລາຮ່ອນ 5 - 8 ນາທີ/ຄັ້ງຮ່ອນ.
- ສ່ວນທີ່ບໍ່ສາມາດຜ່ານຮ່ອນແມ່ນນຳເອົາຮ່ອນຕໍ່, ສ່ວນທີ່ຮ່ອນແລ້ວເອົາໄປໝັກ.
- ຮ່ອນແມ່ນເພື່ອແຍກສ່ວນຊາອ່ອນເອົາໄປໝັກກ່ອນ, ຄວນກັງຕາຫນ່າງເບີ 4 - ລວງຍາວຂອງຕາຫນ່າງແຕ່ລະຕາແມ່ນ 1 cm. ຖ້າວ່າຕາຫນ່າງຍັງໃຫຍ່ໂພດ, ແຕ່ລະເສັ້ນຊາຍາວຕົກຜ່ານແມ່ນນຳເອົາໄປໝັກຄຸນນະພາບຈະບໍ່ດີເນື່ອງວ່າລະດັບຍັງບໍ່ທັນພໍ. ຖ້າວ່າຕາຫນ່າງນ້ອຍໂພດຊາຈະຫັກບໍ່ຜ່ານ, ຕຳເທົ່ອທີ່ 2 ຈະມຸ່ນ.
- ໃນກໍລະນີບໍ່ມີຈັກຮ່ອນ, ໃນລະຫວ່າງ 2 ເທື່ອຍ່ອງຕ້ອງແກະອອກ, ຮ່ອນແລ້ວຈຶ່ງສືບຕໍ່ຍ່ອງເທື່ອ 2.

3.5 ການໝັກ

ແມ່ນໄລຍະສຳຄັນທີ່ສຸດໃນຂະບວນການປຸງແຕ່ງຊາດຳ, ໄລຍະນີ້ຕ້ອງສ້າງເງື່ອນໄຂກ່ຽວກັບອຸນຫະພູມ, ຄວາມຊຸ່ມ ແລະ ອີກຊີ ອາກາດທີ່ເໝາະສົມທີ່ສຸດໃນເວລາໝັກເພື່ອເຮັດໃຫ້ມີການປ່ຽນແປງທາງດ້ານເຄມີທີ່ຈຳເປັນ ແລະ ຕັດສິນຄຸນນະພາບຂອງຊາດຳໃຫ້ກາຍເປັນຜະລິດຕະພັນ.

ມາດຕະຖານດ້ານເຕັກນິກ:

- ເງື່ອນໄຂຂອງຫ້ອງໝັກຕ້ອງມີອາກາດສະອາດລ່ວງ, ມີອີກຊີຫຼາຍ ແລະ ສາມາດຮັກສາຄວາມຊຸ່ມຂອງ ອາກາດສູງ 95 – 98 %, ອຸນຫະພູມ 24 - 28 °C.
- ເວລາໝັກແມ່ນປະມານ 3 - 4,5 ຊົ່ວໂມງ ນັບຕັ້ງແຕ່ເວລາຍ່ອງຈົນຮອດອົບ, ຂຶ້ນກັບສະພາບຂອງພື້ນທີ່, ຂຶ້ນກັບຊະນິດຊາ, ຄຸນນະພາບຂອງວັດຖຸດິບ, ວິທີຍ່ອງ.
- ເອົາຊາຕາກໄວ້ຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີ, ຊາອ່ອນຖ້ຳຟ້າແດດຕ້ອງຕາກບາງໆ, ຊາແກ່ກາງຄືນເຢັນແມ່ນຕາກໃຫ້ໜາ.
- ໝັກໃນຫ້ອງໝັກສະເພາະ ຫຼື ກະຖັງໝັກ.
- ຫ້ອງໝັກຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດ.

ໃນຕົວຈິງແລ້ວ, ສະເພາະຢູ່ເຂດສູງ, ຂະໜາດການຜະລິດໜ້ອຍ, ໂຄງສ້າງຂອງຫ້ອງແຄບ, ຄວນເອົາໃຈໃສ່ບາງບັນຫາດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- + ຕ້ອງພົ້ນຄວາມຊຸ່ມເພື່ອໃຫ້ຫ້ອງໝັກມີຄວາມຊຸ່ມ 96 – 98 % ຢ່າງເປັນປະຈຳ. ຕ້ອງຕິດຕັ້ງເຄື່ອງຊຸ່ມໃຫ້ຫ້ອງໝັກ. ຖ້າຄວາມຊຸ່ມຕ່ຳກວ່າ 90 % ແມ່ນພົ້ນຄວັນ. ເອົາໃຈໃສ່ ເວລາພົ້ນບໍ່ຕ້ອງປະໂຫກກພົ້ນໃສ່ຊາ, ຕ້ອງໃຫ້ພົ້ນຂຶ້ນສູງເພື່ອເປັນຄວັນ
- + ສາມາດໃຊ້ລະບົບພົ້ນຄວັນຜ່ານການສູບສະໜອງ, ສາມາດຕິດຕັ້ງກ່ອກພົ້ນອ້ອມຮອບຫ້ອງໝັກ. ສາມາດນຳໃຊ້ການສູບຄືແບບສັກຢາ, ພາຍໃນ 15 ນາທີ ພົ້ນ 1 ເທື່ອ.
- + ຕ້ອງຕິດຕັ້ງພັດລົມເພື່ອລະບາຍລົມອອກ ແລະ ນຳເອົາລົມຢູ່ທາງນອກເຂົ້າມາໃນຫ້ອງໝັກດ້ວຍອັດຕາ 2,5 - 3 ແມັດ/ວິນາທີ ເພື່ອໃຫ້ອາກາດມີການເຄື່ອນໄຫວ ແລະ ສະໜອງອີກຊີແຊນ.
- + ຫ້ອງໝັກຕ້ອງໂບກ, ພື້ນຕ້ອງປູດິນຈີ່, ອ້ອມຂ້າງຕ້ອງມີຮ່ອງລະບາຍນ້ຳ, ມີປະຕູເຂົ້າອອກ ແລະ ສະດວກ. ຫ້ອງໝັກຕ້ອງມີເພດານເພື່ອຕ້ານຄວາມຮ້ອນ, ຮັບປະກັນຄວາມຊຸ່ມໃນລະດູຮ້ອນ, ໃຫ້ເຢັນໃນຍາມຮ້ອນ.
- + ຄວນເຮັດໂຕະຢອງ, ໂຕະຢອງອອກແບບຂອບມີລໍ້, ແຕ່ລະຂອບບັນຈຸ 8 - 10 ຖ້ານ (ແບບກະດິ່ງຟັດເຂົ້າ), ແຕ່ລະຊັ້ນຫ່າງກັນ 10 - 15 cm. ຈານໃສ່ເຊື້ອເຮັດດ້ວຍໄມ້, ໄມ້ເຮ້ຍ, ແຕ່ລະຕາເປັນ

ຮູບຈະຕຸລັດມີຂະໜາດ 5x5 ມິນລິແມັດ ເພື່ອໃຫ້ອາກາດສາມາດຜ່ານໄດ້. ຕາກຢູ່ເທິງກະດິ່ງດ້ວຍຄວາມໜາແມ່ນ 2 – 12 cm, ຍາມໜາວຕາກໜາກ່ວາຍາມຮ້ອນ, ຊາແກ່ຕາກໜາກ່ວາຊາອ່ອນ.

ໄລຍະເວລາໜັກ:

- + ເວລາໜັກແມ່ນໄລ່ຕາມຮອບວຽນການກວດກາໃນເມື່ອສ້າງແຕ່ຂັ້ນຕອນຍ່ອງ - ໜັກ. ຕົວຢ່າງ: ເວລາຍ່ອງ - ໜັກແມ່ນ 4 ຊົ່ວໂມງ, ໃນເມື່ອ 12 ໂມງທ່ຽງ, ສິ້ນສຸດແລ້ວກໍແມ່ນ 4 ໂມງແລງ.
- + ເວລາໜັກຕາມປົກກະຕິແລ້ວແມ່ນ: 4 - 4,5 ຊົ່ວໂມງ, ລະດູໜາວ (ແຕ່ລະຄືນທີ່ໜາວ ຫຼື ອຸນຫະພູມຕໍ່າກ່ວາ 20°C) ແລະ 3-3,5 ຊົ່ວໂມງ ສະເພາະລະດູແລ້ງ (ອຸນຫະພູມສູງກ່ວາ 30°C).

3.6 ອົບແຫ້ງ

ອົບແຫ້ງຊາດຳທາງພື້ນຖານແມ່ນຄືກັນກັບອົບຊາຂຽວ. ຈຸດປະສົງໃຊ້ອຸນຫະພູມທີ່ສູງແມ່ນເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນໃນຂັ້ນຕອນໃສ່ເຊື້ອ ແລະ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ອາຍນ້ຳລະເຫີຍຄວາມຊຸ່ມເຫຼືອພຽງແຕ່ 3 - 4%, ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີການປ່ຽນຮູບ, ເສັ້ນຊາມີສີາມ, ຮັກສາບັນດາທາດທີ່ເກີດຂຶ້ນໃນຂັ້ນຕອນຕຳ, ໜັກ. ເນື່ອງຈາກການກະທົບຂອງອຸນຫະພູມຍັງເຮັດໃຫ້ຊາມີບາງກິນຫອມໃໝ່ເກີດຂຶ້ນເປັນພິເສດຂອງຊາດຳ.

ເຕັກນິກອົບແຫ້ງມີດັ່ງນີ້:

- + ອຸນຫະພູມຂອງຈັກອົບເຖິງຄາດໝາຍແລ້ວຈຶ່ງເອົາໃສ່. ອຸນຫະພູມເຂົ້າ: 100 - 105°C, ອຸນຫະພູມເມື່ອເອົາຊາອອກ 53 - 54°C,
- + ຊາສ່ວນທີ່ III ແມ່ນເອົາໄປອົບກ່ອນ, ຊາສ່ວນທີ່ I ແມ່ນເອົາໄປອົບຕາມຫຼັງ. ຕາກຊາອ່ອນບາງກ່ວາຊາແກ່. ຄວາມໜາຂອງສາຍພານຂົນສົ່ງ: ຊາສ່ວນ I ແລະ II ແມ່ນຕາກ 8 – 10 cm; ຊາສ່ວນ III ຕາກໜາ 10 - 15 cm.
- + ທັງໝົດຊາແຕ່ລະຊະນິດພາຍຫຼັງອົບແຫ້ງແລ້ວປະໃຫ້ເຢັນຈຶ່ງສາມາດອັດເປັນຖົງ, ຕ້ອງຮັກສາຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງມື້ແລ້ວຈຶ່ງຈັດແບ່ງເພື່ອຫຼີກເວັ້ນການຫັກມຸ່ນ.
- + ສະເພາະ ຈັກອົບຊະນິດ 4 ສາຍພານ 8 ໜ້າ ຂອງໂຊຫວຽດ, ອິນເດຍ, ສາມາດອົບ 1 ເທື່ອຈົນເຖິງເວລາແຫ້ງໄດ້ຕາມຕ້ອງການ. ອົບ 1 ເທື່ອໃຫ້ຄຸນນະພາບສູງກ່ວາ, ກິນຫອມກ່ວາທຽບໃສ່ເມື່ອແຫ້ງບໍ່ສະເໝີ. ອຸນຫະພູມອົບ 100 - 105°C, ເວລາແມ່ນຂຶ້ນກັບການກວດກາຊາຕົວຈິງພາຍຫຼັງອົບ, ອາດຈະດົນເຖິງ 20 - 28 ນາທີ.
- + ສະເພາະ ຈັກອົບຊະນິດ 3 ສາຍພານ 6 ໜ້າ, ແມ່ນອົບ 2 ເທື່ອ (ເທື່ອທີ່ 1 ອົບດ້ວຍອຸນຫະພູມ 100 -105°C ພາຍໃນ 12 - 15 ນາທີ, ເທື່ອທີ່ 2 ອົບດ້ວຍອຸນຫະພູມ 90 - 95°C ພາຍໃນ 15 - 18 ນາທີ).
- + ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ອົບໃນອຸນຫະພູມທີ່ສູງກ່ວາ 110°C ເພາະຊາຈະກາຍເປັນຊາໄໝ້ ຫຼື ມີກິ່ນຂົວ.

3.7 ຈັດແບ່ງປະເພດຊາເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ.

• ຈຸດປະສົງ: ຊາເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ ພາຍຫຼັງອົບແລ້ວຍັງບໍ່ທັນຄືກັນ, ຍັງມີຊາ ຄຸນນະພາບຕໍ່າປົນນຳ, ມຸ່ນ, ຫຍ້າ ແລະ ບັນດາທາດປົນອື່ນໆ. ຈັດແບ່ງເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຊາທີ່ມີຂະໜາດດຽວກັນ ແລະ ຮູບຮ່າງດຽວກັນ, ຄຸນນະພາບດຽວກັນ, ນອກຈາກຮູບຂະໜາດແລ້ວຍັງຈະເຮັດໃຫ້ມີລາຄາສູງດ້ານເສດຖະກິດ, ງ່າຍໃນການກຳນົດລາຄາ, ຮັກສາ, ຂົນສົ່ງ ແລະ ການປັດທາດປະສົມອອກອີກ.

- ຂັ້ນຕອນການຈັດແບ່ງປະເພດ:



3.7.1 ຮ່ອນຊາ

- ຮ່ອນເອົາຂະໜາດໃຫຍ່: ຊາເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ ສ່ວນທີ່ III (ຊາສ່ວນຫຼາຍ, ຊາແກ່) ແມ່ນເອົາໄປຮ່ອນ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຊາແບບດຽວ+ແຍກບັນດາສິ່ງທີ່ປົນນຳຊາອອກ. ໃຊ້ຕາໜ່າງຂະໜາດ 3x3, 4x4 ຫຼື 5x5 ສ່ວນຢູ່ເທິງແມ່ນຕັດ.
- ຮ່ອນແບບແຍກ: ຊາເຄິ່ງສຳເລັດຮູບສ່ວນທີ່ I, II ແລະ ຊາສ່ວນທີ່ຜ່ານການຮ່ອນເອົາຂະໜາດຊາ ໃຫຍ່ແລ້ວນຳເອົາໄປຮ່ອນແຍກ. ຂະໜາດຕາໜ່າງ: 6x6, 10x10, 12x12, 18x18 (ນິ້ວ)
- ຮ່ອນສະອາດ: ເຮັດໃຫ້ຊາມີສະເໝີກ່ຽວກັບຂະໜາດໃຫ້ແທດເໝາະກັບມາດຕະຖານ.

ເອົາໃຈໃສ່:

- ✓ ຜູ້ທີ່ຮ່ອນຊາຕ້ອງຊຳນານ, ຮູ້ຈັກຜະລິດຕະພັນຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດດີ, ຖືກກັບປະເພດ ຊາ.
- ✓ ຂຶ້ນກັບຊະນິດຊາເປັນຕົວຕັດສິນໃນຂັ້ນຕອນຮ່ອນ, ເພື່ອຫຼີກບໍ່ໃຫ້ໄດ້ເຮັດໄປເຮັດມາຫຼາຍເທື່ອ, ບໍ່ ໃຫ້ແຕກມຸ່ນ, ດູດຄວາມຊຸ່ມ.
- ✓ ໃນຊ່ວງໄລຍະຮ່ອນ, ກັນຍິ່ງຫຼາຍກິ່ງຊາຍິ່ງດີ, ສະນັ້ນຕ້ອງນຳເອົາຊາໄປຮ່ອນຄ່ອຍໆ, ຮັບປະກັນຮ່ອນ ຢ່າງສະເໝີ, ຕໍ່ເນື່ອງ.
- ✓ ວິຊາການດ້ານເຕັກນິກຕ້ອງກວດກາຢ່າງເປັນປະຈຳເພື່ອໃຫ້ສາມາດກຳນົດຂະໜາດຂອງຕາໜ່າງໃຫ້ ເໝາະສົມ. ອາດຈະຕໍ່ແບບຂະໜານ 2 ຕາໜ່າງຕິດຕໍ່ກັນ. ຈັກຮ່ອນຕ້ອງມີແມ່ເຫຼັກເພື່ອສາມາດດູດໄດ້ ເຫຼັກເສດທີ່ປົນເປນຳຊາ.
- ✓ ຖ້າມີທາດເສດເຫຼືອປົນນຳຫຼາຍ, ກຳມະກອນຕ້ອງເກັບ ແລະ ແຍກອອກກ່ອນຈະນຳເອົາໄປຕັດ, ດ້າມ. ຖ້າມີຫຍ້າປົນນຳຫຼາຍ, ແມ່ນຕ້ອງແຍກດ້ວຍຈັກດູດ ຫຼື ຮ່ອນດ້ວຍມື.

3.7.2 ຕັດຊາ

ໃຊ້ຈັກຕັດແຕ່ລະສ່ວນທີ່ຍັງໃຫຍ່ບໍ່ສາມາດຜ່ານໃນເວລາຮ່ອນ. ວິທີຕັດແມ່ນເພີ່ມຄ່ອຍໆລະດັບການຕັດ, ເລີ່ມຕັດຄ່ອຍໄປຫາຕັດແຮງ. ຕັດແຮງໃຊ້ພຽງໃນເວລາສຸດທ້າຍຮ່ອນ.

3.7.3 ວິຊາ (ວິເຮັດໃຫ້ເຢັນ)

ວິຊາແມ່ນໃຊ້ເພື່ອສາມາດຈັດແບ່ງໄດ້ຊາອ່ອນ ແລະ ຊາແກ່ (ໜັກເປົາຕ່າງກັນ), ແຍກຊາທີ່ເປັນກິ່ງ ແລະ ເປັນໃບ.

3.7.4 ປະສົມຊາ:

ການປະສົມຊາແມ່ນປະຕິບັດຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງ KCS ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຜະລິດຕະພັນຕ່າງກັນ, ສາມາດ ປະສົມດ້ວຍມື ຫຼື ຈັກໂບກ.

3.7.5 ເກັບຮັກສາຊາເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ

- ຊາເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ: ພາຍຫຼັງອົບແຫ້ງ ແລະ ເຢັນດີ, , ຊາເຄິ່ງສຳເລັດຮູບຕ້ອງອັດເປັນຖົງ PE ເພື່ອບໍ່ ໃຫ້ຖືກດູດຄວາມຊຸ່ມ, ບັນດາຊາຊະນິດ I - II - III ແມ່ນອັດເປັນຖົງຕ່າງຫາກ.
- ຊາສຳເລັດຮູບ: ເມື່ອອັດເປັນຖົງແລ້ວຕ້ອງຈັດໄປຕາມສັນຍາລັກ, ບໍ່ໃຫ້ເຮັດຕົກ, ຖົງຂາດ. ຕ້ອງຈັດ ຖົງຊານອນ, ຫ່າງຈາກພື້ນສາງ 15 - 20cm, ຫ່າງຈາກຝາ 50 cm, ຈົ່ງໃຫ້ມີທາງໄປມາເພື່ອກວດ ກາ ແລະ ຍ້າຍ.
- ສາງທີ່ໄວ້ຊາຕ້ອງແຫ້ງດີ, ສະອາດ, ບໍ່ໃຫ້ມີວັດຖຸສິ່ງຂອງອື່ນໆປົນນຳ, ສິນຄ້າທີ່ສາມາດຕິດກິ່ນໄດ້ດີ. ສາງຕ້ອງມີລົມລ່ວງ, ອຸ່ນຫະພູມບໍ່ສູງເກີນໄປ, ບໍ່ຖືກແສງແດດ, ຄວາມຊຸ່ມຂອງອາກາດຢ່າງຕໍ່າ 60%. ສາງຕ້ອງປະກອບຕິດຕັ້ງບັນດາອຸປະກອນຕ້ານ ແລະ ສະກັດອັກຄີໄຟ, ສາມາດປ້ອງກັນໄດ້ ຄົນຂີ້ລັກ, ສັດ... ສິ່ງຜົນສະທ້ອນເຖິງການທຳຄວາມສະອາດປອດໄພຂອງຊາສຳເລັດຮູບ.

ຊາເຫຼືອງແມ່ນຊະນິດຊາເມື່ອເຮົາປຸງນ້ຳຊາເປັນສີເຫຼືອງເຂັ້ມ ແລະ ເຫຼືອງອ່ອນ, ເຫຼື້ອມສີໂລຫະ, ມີກິ່ນ ຫອມ, ກິ່ນຫອມນານ. ນອກຈາກມີຮູບກູດ, ຍອດຊາເດີມ, ມີຫິມະ, ມີສີຂຽວເຫຼືອງ. ຊາເຫຼືອງເປັນຊາຊະນິດໜຶ່ງ ທີ່ຈີນ, ໄຕ້ຫວັນ, ຍີ່ປຸ່ນ ນິຍົມທີ່ສຸດ. ວິທະການປຸງແຕ່ງຊາເຫຼືອງຂອງຈີນ ແລະ ຫວຽດນາມ ແມ່ນຕ່າງກັນດ້ານແຕ່ ລະຂັ້ນຕອນ, ແຕ່ເບິ່ງລວມລວມແລ້ວຕ້ອງກັນເຮັດໃຫ້ໂຄໂລຟິນ (Chloro-phyll) ຫຼຸດລົງເພື່ອໃຫ້ສີນ້ຳຊາເຫຼືອງ, ເຮັດໃຫ້ຫຼຸດຜ່ອນການປ່ຽນແປງທາງດ້ານສ່ວນປະກອບ Catechin, ໃຫ້ຊາມີກິ່ນຫອມ ແລະ ມີລົດຊາດເຂັ້ມຊຸ່ມ.





ພາກທີ 4 ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາເຫຼືອງ

4.1 ຊາເຫຼືອງຂອງຈີນ

ຊາເຫຼືອງຈີນມີ 2 ຊະນິດ: ຊາເຫຼືອງຮ່ວງທັງ (ປູກຢູ່ ຈຽກຢັງ, ວັດຖຸດິບຊາແມ່ນອ່ອນທຳມະດາ, ຍອດຊານ້ອຍ ແລະ ສະເໝີ, ເກັບຊາແມ່ນກ່ອນ ແລະ ຫຼັງບຸນ ແທ້ງມົງ) ແລະ ຊາຮ່ວງໄດ & ຊາຮ່ວງຕຽວ (ປູກຢູ່ ອານຮົວ An Huy, ຊາຮ່ວງຕຽວ ແມ່ນຊາທີ່ມີ 1 ຍອດ + 1 ໃບອ່ອນ, ເກັບຊາແມ່ນກ່ອນ ແລະ ຫຼັງບຸນ ແທ້ງມົງ, ຊາຮ່ວງໄດ ແມ່ນນຳໃຊ້ແຕ່ລະຍອດຊາທີ່ແກ່ກ່ວາ).

ຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງຊາເຫຼືອງຮ່ວງທັງ (05 ບາດກ້າວ):



ຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງຊາຮ່ວງໄດ & ຊາຮ່ວງຕຽວ (04 ບາດກ້າວ):



4.2 ຊາເຫຼືອງໄຕ້ຫວັນ

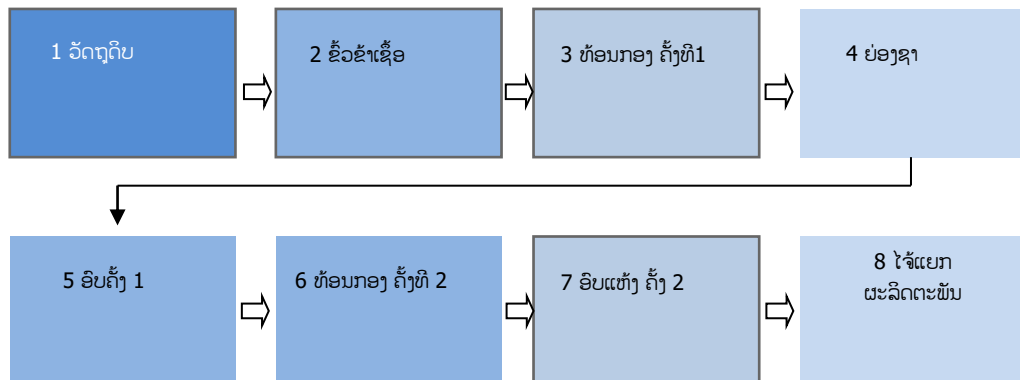
ຕ່າງກັບການປຸງແຕ່ງຊາເຫຼືອງຂອງຈີນການປຸງແຕ່ງຊາເຫຼືອງໄຕ້ຫວັນມີ 7 ຂັ້ນຕອນດັ່ງນີ້:



ວັດຖຸດິບ	ແຕ່ລະບັນຫາຄວນເອົາໃຈໃສ່
1 ວັດຖຸດິບ	ຍອດຊາດີກ່ວາໝູ່ແມ່ນຍອດຊາ Shan ປຸກຢູ່ເຂດສູງຊັນ, ຍອດຊາໃຫຍ່, ຍອດ ແລະ ໃບຊາອ່ອນມີຫົມະຂາວ.
2 ຂົ້ວຂ້າເຊື້ອ	ໃຊ້ໜ້າຂາງເພື່ອຂ້າເຊື້ອ ຫຼື ໃຊ້ຈັກຂົ້ວ, ອຸນຫະພູມ 280°C, ເວລາ 5 – 7 ນາທີ. ຊາທີ່ໄດ້ຮັບການຂ້າເຊື້ອດີແມ່ນມີສີເຫຼືອງຂຽວ, ສົດໃສ, ໃບອ່ອນນວມ. ຊາທີ່ຂົ້ວແລ້ວຕ້ອງຄົນເພື່ອໃຫ້ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຮ້ອນກ່ອນຈະນຳໄປປິ້ມ.
3 ທ້ອນໂຮມ (ຄັ້ງທີ 1)	ທຸກເທື່ອປິ້ມ 30 - 50kg, ໃຊ້ແຜ່ນແພທີ່ປຽກປົກ. ເວລາປິ້ມແມ່ນຂຶ້ນກັບອຸນຫະພູມຂອງອາກາດ (ປະມານ 30 ນາທີ), ຈົນເຖິງເວລາເຫັນວ່າຊາເຫຼືອງສະເໝີແລ້ວເອົາໄປຍ່ອງ.
4 ຍ່ອງຊາ	ຄືກັນກັບການຕຳຊາຂຽວແຕ່ວ່າເວລາສັ້ນກ່ວາ. ເວລາຕຳ 20 - 30 ນາທີ, ຂຶ້ນກັບຄຸນນະພາບຂອງວັດຖຸດິບ. ລະດັບມື້ນທີ່ຕ້ອງການແມ່ນ 40 - 55%. ເມື່ອຕຳແລ້ວເອົາໄປຮ່ອນກ່ອນຈະເອົາໄປອົບ.
5 ອົບ ຄັ້ງທີ 1	ອຸນຫະພູມອົບ 80 - 90°C. ອົບຕໍ່ໃນເມື່ອຄວາມຊຸ່ມສ່ວນທີ່ຍັງເຫຼືອ 15 - 20%.
6 ທ້ອນໂຮມປິ້ມ (ຄັ້ງທີ 2)	ນ້ຳໜັກປິ້ມແຕ່ລະເທື່ອ 50 - 100kg, ໃຊ້ແຜ່ນແພທີ່ປຽກປົກ. ເວລາປິ້ມເທື່ອທີ 2 ແຕ່ 5-8ຊົ່ວໂມງ (ເທື່ອ 2) (ຂຶ້ນກັບອຸນຫະພູມຂອງອາກາດ), ປິ້ມແລ້ວເອົາໄປອົບ.
7 ອົບແຫ້ງ	ອຸນຫະພູມອົບ 80 - 85°C. ຕໍ່ໃນເມື່ອຄວາມຊຸ່ມສ່ວນທີ່ຍັງເຫຼືອ 3 - 4%. ອົບແລ້ວປະໃຫ້ເຢັນແລ້ວອັດເປັນຖົງ ຫຼື ຈັດແບ່ງປະເພດ.
8 ໄຈ້ແຍກຜະລິດຕະພັນ	ຈຸດປະສົງການແຍກຊາທີ່ມຸ່ມ, ທາດປົນ, ຂະໜາດທີ່ໃຫຍ່. ຈັດແບ່ງແມ່ນອີງໃສ່ 2 ມາດຕະຖານ ນັ້ນແມ່ນທາດທາງໃນ ແລະ ຮູບຮ່າງນອກ, ຊາທີ່ມີທາດທາງໃນດີແມ່ນມີກິ່ນຫອມ, ບໍ່ມີກິ່ນອື່ນປົນ, ບໍ່ສົ້ມ, ລົດຊາດທົນທານດົນ, ຫວານ, ສີນ້ຳຊາເຫຼືອງທົນດົນ, ໃສ. ຮູບຮ່າງນອກແນ່ນອນ, ມີໝອກຂາວ, ຄຸນນະພາບຍິ່ງສູງໝອກທີ່ປົກຫຸ້ມໃບຊາຍິ່ງຂາວ. ນີ້ແມ່ນຈຸດພິເສດຂອງຊາເຫຼືອງເຂດພູສູງຂອງວັດຖຸດິບຊາ Shan. ພາຍຫຼັງຈັດແບ່ງປະເພດ ແລະ ອັດເປັນຖົງ, ຂ້າງໃນຮອງດ້ວຍ PE, ເກັບຮັກສາຢູ່ສາຍທີ່ແຫ້ງດີມີລົມລ່ວງດີ.

4.3 ຊາເຫຼືອງຫວຽດນາມ

ຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງນໍາໃຊ້ປັດຈຸບັນຢູ່ບັນດາໂຮງງານເຂດສູງ (ຮ່າຢັງ, ອຽນໄປ) ລວມມີ 06 ບາດກ້າວ ດັ່ງລຸ່ມນີ້:



ໃນແຕ່ລະຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງຄວນເອົາໃຈໃສ່ບັນດາບັນຫາດັ່ງລຸ່ມນີ້:

ພາກທີ 5 ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາອຸລົງ

ທັງໝົດແຕ່ລະຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງຊາໂອລ່ອງຕ້ອງໃຊ້ເວລາເຖິງ 36 - 40 ຊົ່ວໂມງ, ແຕ່ລະໄລຍະແມ່ນຕ້ອງ ເຮັດມາດຕະຖານຕາມຂັ້ນຕອນມັນຈະເປັນຕົວຕັດສິນເຖິງຄຸນນະພາບຂອງຊາສໍາເລັດຮູບ. ຂັ້ນຕອນຜະລິດຊາໂອ ລ່ອງໄດ້ແບ່ງອອກເປັນ 04 ໄລຍະດັ່ງລຸ່ມນີ້:

ນອກຈາກອົງປະກອບຂອງວັດຖຸດິບແລ້ວຊາອຸລົງຍັງຂຶ້ນກັບອົງປະກອບສະເພາະຂອງຜູ້ປຸງແຕ່ງອີກດ້ວຍ:

- ✓ ຕາ: ກວດກາເບິ່ງສີ
- ✓ ການສໍາຜັດ: ຈັບບາຍເບິ່ງຊາ, ລະດັບຄວາມໜຽວ, ລະດັບຄວາມຂອດຂອງຊາ
- ✓ ການຮັບກິນ: ດຶມກິນຄວາມຫອມ ແລະ ສຸກຂອງຊາ
- ✓ ລົດຊາດ: ກໍານົດໄດ້ລົດຊາດຂອງຊາ,...



ບັນດາສິ່ງທີ່ຄວນເອົາໃຈໃສ່ໃນຂະບວນການປຸງແຕ່ງຊາອຸລົງມີດັ່ງລຸ່ມນີ້:

ວັດຖຸດິບ	ແຕ່ລະບັນຫາຄວນເອົາໃຈໃສ່
1. ວັດຖຸດິບ	- ຍອດຊານ້ອຍ, ໃບໜາ, ໃບຂຽວຊຸ້ນ, ເດັດ 1 ຍອດ 2 ໃບ, ເດັດແລ້ວເອົາໃສ່ກະດິ່ງຢາງ 6-7 ກິໂລກຣາມ
2. ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ	- ຕາກແດດ: ເດີນຕາກກ້ວາງຂວາງ, ປູຕາງໜ່າງຂຶ້ນສອງຊັ້ນ, ໜ້າເດີນປູຜ້າ, ວ່ານຊາຕາກໜາ 5 cm, ເວລາ 25 - 30 ນາທີ (ແດດອ່ອນ) ຫຼື 15 - 20 ນາທີ (ແດດແກ່) - ຕາກຮົ່ມ: ຫຼັງຈາກຕາກແດດ, ວ່ານຊາໃຫ້ຫ່າງ, ໜາ 2 - 3 cm, ເອົາໃສ່ໃນກະດິ່ງໄມ້, ຢອງໃສ່ຖ້ານ 5 - 7 ຊັ້ນ, ອຸນຫະພູມ 23 - 24 ⁰ c, ໃຊ້ມືຊາວ 3 - 4 ເທື່ອ
3. ຂົ້ວແຕ່ງກິ່ນ	ເອົາຊາໄປຂົ້ວແຕ່ງກິ່ນ, ແຕະເຮັດດ້ວຍໄມ້ປ່ອງເສັ້ນຜາກາງ 1 m, ຍາວ 3 m, ທຸກຄັ້ງເຮັດເທື່ອລະ 25 - 30 ກິໂລກຣາມ, ຄວາມໄວການປິ່ນ 6 - 8 ຮອບ/ນາທີ
4. ຕາກຂຶ້ນກິ່ນ	- ຫຼັງຈາກແລ້ວຂຶ້ນຕອນທີ 3 ແມ່ນນຳເອົາໄປຕາກໜາ 2 - 3 cm ໃນເວລາ 10 - 15 ນາທີ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ມີກິ່ນຫອມ
5. ໝັກ	- ນຳເອົາຊາໃສ່ກະດິ່ງຢາງ, ປະໄວ້ຫ້ອງປິດ 3 - 4 ຊົ່ວໂມງ
6. ອົບເຊື້ອ	- ໃຊ້ຈັກຂົ້ວ, ອຸນຫະພູມ 270 - 300 ⁰ c - ເວລາ 6 - 8 ນາທີ, ຄວາມຊຸ່ມຍັງເຫຼືອ 58 - 62%
7. ຍ່ອງຊາ (ຄັ້ງທີ1)	- ໃຊ້ຈັກຍ່ອງ, ເພື່ອກຳນົດຮູບຂອງຊາອຸລົງເທື່ອທຳອິດ - ເວລາ 4 - 5 ນາທີ, ແຕ່ເຄື່ອງຈັກຍ່ອງ 9 ກິໂລກຣາມ
8. ອົບຄ່ອຍໆ (ອົບໜຽວ)	- ໃຊ້ຈັກອົບ, ອຸນຫະພູມອົບ 75 - 80 ⁰ C, ການແຕກລະລາຍສ່ວນເຫຼືອ 35 - 40%
9. ໃຫ້ຄວາມຊຸ່ມອີກ	- ຕາກວາງໃສ່ກະດິ່ງເວລາ 4 ຊົ່ວໂມງ ເພື່ອໃຫ້ຄວາມຊຸ່ມສະໝໍ່າສະເໝີ, ສ້າງເງື່ອນໄຂໃຫ້ແກ່ຂັ້ນຕອນໃນການເຮັດໃຫ້ຊາມີກິ່ນຫອມດີ.
10. ຂົ້ວຊາ	- ຂົ້ວ 6 - 8 ນາທີ, ອຸນຫະພູມ 200 - 220 ⁰ C
11. ຍ່ອງຊາ (ເທື່ອທີ 2)	- ນຳເອົາຊາເຂົ້າໃສ່ຖົງແຜ່ນແພທີ່ສະອາດ, ຫົນຕໍ່ຄວາມແຮງ, ຫນົບໃຫ້ກາຍເປັນຮູບມົນ, ນ້ຳໜັກ 6 - 7 ກິໂລກຣາມ/ໜ່ວຍ - ວາງຖົງໄວ້ຢູ່ໃສ່ຝາ, ທັງຍ່ອງທັງຫນົບພາຍໃນເວລາ 10 - 12 ນາທີ.
12. ຮ່ອນຊາ	- ໃຊ້ຈັກຮ່ອນເພື່ອຈັດແບ່ງ
ແຕ່ຂັ້ນຕອນ 10-11-12 ແມ່ນເຮັດຊ້ຳໄປຊ້ຳມາ 8-10 ເທື່ອ ຈົນຮອດພາວະໄດ້ມາດຖານ (ເມັດມົນ) ແລະ ຄວາມຊຸ່ມເຫຼືອພຽງ 3-4%.	
13. ຈັດແບ່ງ	- ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຈັດແບ່ງດ້ວຍແຮງຂອງຄົນ - ກຳມະກອນຕ້ອງຊຳນານດ້ານມືອາຊີບລະດັບເກັ່ງ
14. ອົບຫອມ	- ຂັ້ນຕອນນີ້ມີບົດບາດສຳຄັນມັນເປັນຂັ້ນຕອນຕັດສິນເຖິງຄຸນນະພາບຂອງຊາ (ສີເຫຼື້ອມງາມ, ລົດຊາດດີ)
15. ຊາສາເລັດຮູບ	- ເກັບຮັກສາຢ່າງລະອຽດໃນຖົງທີ່ໃຊ້ສະເພາະທີ່ມີ 2 ຊັ້ນ: ຜ້ານິລົງ + ເຈ້ຍເງິນ - ອັດເປັນຖົງນ້ຳໜັກທີ່ລູກຄ້າຕ້ອງການ, ຫຼັງຈາກນັ້ນດູດເອົາລົມອອກ



ພາກທີ 6 ການເກັບຮັກສາ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ຜະລິດຕະພັນ

6.1 ບັນດາການປ່ຽນແປງທາງດ້ານຄຸນນະພາບຂອງຊາໃນຊ່ວງເກັບຮັກສາ

ຮັກສາດິນ, ຄຸນນະພາບຂອງຊາຈະຫຼຸດລົງ(ຊາຈະບໍ່ມີກິ່ນຫອມ, ລົດຊາດຈາງລົງ, ນ້ຳຊາບໍ່ແຊບ) ເນື່ອງຈາກການຜັນປ່ຽນສ່ວນປະກອບທາງເຄມີຂອງຊາ, ປະລິມານຂອງບັນດາທາດແຕກລະລາຍຫຼຸດລົງ, ປະລິມານນ້ຳມັນ ແລະ ການລະລາຍຂອງ ສານແທນນິນ (tannin) ຫຼຸດລົງ.

ຄວາມຊຸ່ມທີ່ສົມດູນຂອງຊາແມ່ນຂຶ້ນກັບຄວາມຊຸ່ມຂອງອາກາດ, ຕາມຜົນຂອງການຄົ້ນຄ້ວາຂອງທ່ານ I. Egôrôp ແລະ Vôrônôp ມີຄືດັ່ງລຸ່ມນີ້:

ຄວາມຊຸ່ມຂອງອາກາດ (%)	30	45	60	62	70	80	85	96
ຄວາມຊຸ່ມທີ່ສົມດູນຂອງຊາ (%)	5,8	6,7	8,7	9,0	10,4	12,2	14,8	20,5

ກ່ຽວພັນລະຫວ່າງຄວາມຊຸ່ມທີ່ສົມດູນຂອງຊາ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຂອງອາກາດ

ການປ່ຽນແປງຄວາມຊຸ່ມຂອງຊາຍັງຂຶ້ນກັບຖິ່ນໃສ່ຊາເມື່ອເອົາໄປຮັກສາໄວ້. ຜົນຂອງການຄົ້ນຄ້ວາກ່ຽວກັບການປ່ຽນແປງຄວາມຊຸ່ມຂອງຊາໃນເມື່ອຮັກສາເຖິງ 30 ມື້ ໃນຫ້ອງທົດລອງທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມຂອງອາກາດແມ່ນ 85%, ອຸນຫະພູມ 22 - 25 °c ໄດ້ສະຫຼຸບດັ່ງຕາຕະລາງລຸ່ມນີ້:

ຊະນິດຖົງຫຸ້ມຫໍ່	ຄວາມຊຸ່ມຂອງຊາ %	
	ຕອນເລີ່ມຕົ້ນ	ຫຼັງ 30 ວັນ
ຕຸກແກ້ວເປັນປູດ	7,5	7,5
ກັບຊີນທາງດ້ານໃນມີຊີ້ນເຈ້ຍຮອງຟື້ນຖົງຊາ	7,5	7,5
ຫໍ່ດ້ວຍມື 2 ຊັ້ນດ້ວຍເຈ້ຍ	7,5	12,8
ຖົງເຮັດດ້ວຍເຈ້ຍແຂງໃນມີຊີ້ນເຈ້ຍຮອງຟື້ນຖົງຊາ	7,5	13,8
ຖົງເຮັດດ້ວຍເຈ້ຍແຂງໃນມີຊີ້ນເຈ້ຍຮອງກັນຊີ້ນ	7,5	12,7
ບໍ່ມີຖົງຫຸ້ມຫໍ່	7,5	14,0

ຖົງໃສ່ຊາມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມຊຸ່ມຂອງຊາ

ຈຸລິນຊີສາມາດສົ່ງຜົນກະທົບເຖິງຊາໃນຊ່ວງເວລາເກັບຮັກສາເຊັ່ນ: ຊາໂໝກ, ຊາມີກິ່ນແປກ... ການຂະຫຍາຍຕົວຂອງຈຸລະຊີບໃນຊ່ວງເວລາເຮົາເກັບຮັກສານັ້ນຂຶ້ນກັບຄວາມຊຸ່ມຂອງອາກາດຢູ່ສະຖານທີ່ເກັບຮັກສາ. ໄລຍະຫ່າງຂອງຖົງຊາກໍ່ມີຜົນສະທ້ອນເຖິງການຂະຫຍາຍຕົວຈຸລະຊີບຂອງຊາເມື່ອເກັບຮັກສາ.

6.2 ຖົງຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ວິທີການຫຸ້ມຫໍ່

ເພື່ອແນໃສ່ຮັກສາຊາໃຫ້ໄດ້ດີ, ຕ້ອງເອົາໃຈໃສ່ເຖິງການເລືອກວັດຖຸທາດທີ່ນຳມາຜະລິດເປົາ, ຄວາມຮູ້ທາງດ້ານການອັດຖົງ, ເຮັດສາງໃຫ້ແທດເໝາະ...

ສະເພາະຊາທີ່ເກັບຮັກສາໃນໄລຍະສັ້ນ, ຫຸ້ມຫໍ່ຖົງ 2 ຊັ້ນເຈ້ຍ (ໜຶ່ງຊັ້ນແມ່ນເຈ້ຍດ້ານໃນ ແລະ ໜຶ່ງຊັ້ນທີ່ມີສັນຍາລັກດ້ານນອກ) ແລ້ວປິດແໜ້ນ, ຫຼັງຈາກນັ້ນເກັບມ້ຽນໄວ້ໃນແກັດໄມ້ ແລະ ອັດຝາໃຫ້ແຈບ

ສະເພາະຊາທີ່ເກັບຮັກສາໃນໄລຍະຍາວ, ຕ້ອງຮັກສາໄວ້ໃນກະຖົງທີ່ບັນຈຸຊາທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ດ້ວຍເຈ້ຍ 3 ຊັ້ນ (ສອງຊັ້ນແມ່ນເຈ້ຍທຳມະດາ ແລະ ໜຶ່ງຊັ້ນແມ່ນເຈ້ຍໂລຫະຢູກາງ), ມີຝາອັດ, ຫນົບກົວ ແລະ ຕິຕະປູໃຫ້ແໜ້ນ. ຕ້ອງໃສ່ຊາໃຫ້ເຕັມ, ໃຫ້ແໜ້ນຢູ່ກະຖົງ.

ເຈ້ຍທີ່ໃຊ້ຫຸ້ມຫໍ່ກໍ່ຄືຖົງໃສ່ຊາຕ້ອງແມ່ນເຈ້ຍຂາວ, ບໍ່ມີກິ່ນ (ເຈ້ຍທຳມະດາ), ບໍ່ຍ່ຍັບ (ເຈ້ຍໂລຫະ). ໄມ້ທີ່ໃຊ້ອັດກະຖົງຕ້ອງກ້ຽງດີ, ບໍ່ມີກິ່ນ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຂອງໄມ້ແມ່ນບໍ່ໃຫ້ເກີນ 13%. ແຕ່ລະສິ້ນຂອງກະຖົງຕ້ອງຫນົບກົວ ແລະ ຕອກຕະປູອັດໃຫ້ແໜ້ນ.

6.3 ສາງໃສ່ກະຖັງຊາ ແລະ ຮັກສາໃນເວລາຂົນສົ່ງ.

ບັນດາກະຖັງບັນຈຸຊາຕ້ອງໄດ້ຈັດເຂົ້າໃນສາງຂອງໂຮງງານ ຫຼື ບັນດາສາງທີ່ຢູ່ຈຸດໃຈກາງການຂົນສົ່ງແມ່ນ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມແຕ່ລະເງື່ອນໄຂດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- + ສາງຕ້ອງສູງ, ຄວາມຊຸ່ມຂອງອາກາດໃນສາງບໍ່ໃຫ້ເກີນ 60 - 65%, ສະອາດ, ບໍ່ມີກິ່ນ.
- + ແຕ່ລະມື້ທີ່ຄວາມຊຸ່ມຂອງອາກາດສູງແມ່ນຕ້ອງປ້ອງກັນ ແລະ ດ້ານຄວາມຊຸ່ມ.
- + ບັນດາກະຖັງຕ້ອງໄວ້ສູງຫ່າງຈາກພື້ນ 5 - 10 cm ແລະ ຫ່າງຈາກຝາ 0.5 m.
- + ບັນດາກະຖັງໃນສາງຕ້ອງໄດ້ຈັດເປັນແຕ່ລະກຸ່ມ, ແຕ່ລະກຸ່ມລວງກ້ວາງບໍ່ເກີນ 2 ກະຖັງ, ລວງສູງບໍ່ເກີນ 8 ກະຖັງ, ລະຫວ່າງກາງແຕ່ລະກະຖັງຕ້ອງວາງຄານໄມ້ຍາວ 2 - 3 cm.

ພາຫະນະໃນການຂົນສົ່ງຊາຕ້ອງສະອາດ, ບໍ່ໃຫ້ມີກິ່ນເໝັນ, ກິ່ນແປກ ແລະ ຫ້າມຂົນນໍາສິນຄ້າຊະນິດອື່ນ. ພາຫະນະຂົນສົ່ງຕ້ອງປົກກັນຝົນ, ກັນແດດ. ເວລາເອົາກະຖັງຊາລົງຈາກພາຫະນະຕ້ອງຄ່ອຍໆ, ຫ້າມແກ້ວງ, ຕ້ອງຮັກສາໃຫ້ແຕ່ລະກະຖັງຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບທໍາອິດ.



ເອກະສານອ້າງອີງ

ກະຊວງກະສິກໍາ & ພັດທະນາຊຸມນະບົດ (2005) - ບົດໂຄງການຂະຫຍາຍການຊາ ແລະ ຕົ້ນໄມ້ກິນ
ໜາກ.

ຕໍາລາເຕັກນິກການປູກ, ດູແລ ແລະ ປຸງແຕ່ງຊາ (ໃຊ້ສະເພາະບັນດາແຂວງພາກເໜືອ).

ເລື່ອງໂຫງກວາງ (2004) - ມະຫາວິທະຍາໄລກະສິກໍາTPHCM. ບັນດາວິທີການເກັບຮັກສາ ແລະ ປຸງ
ແຕ່ງຊາ.

ເອກະສານເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາຂອງ ບໍລິສັດຫຸ້ນສ່ວນການລົງທຶນ ແລະ ພັດທະນາຊາ Tam
Đường, ບໍລິສັດ Phong Hải, ບໍລິສັດ Bắc Hà, ບໍລິສັດ Quàng Binh ແລະ HTX SXCB Quàng
Phìn Hồ.



HELVETAS Vietnam

298F ກິມມາ, ບາດິງ, ຮ່າໂນ້ຍ, ຫວຽດນາມ

ໂທ: +84-4-3843-1750

ແຟກ: +84-4-3843-1744

ເວບໄຊ: www.helvetas.org.vn

E-mail: helvetas.vietnam@helvetas.org