



မြန်မာ့ကော်ဖီထုတ်လုပ်သူများနှင့် ကြိတ်ခွဲသန့်စင်သူများအတွက်
သင်တန်းသားလက်စွဲစာစောင်

အထူးတန်းဝင်
ကော်ဖီထုတ်လုပ်ခြင်း
(အစိုနည်းဖြင့် ကြိတ်ခွဲထုတ်လုပ်ခြင်း)



ယခုလက်စွဲစာစောင်အား အမေရိကန်ပြည်ထောင်စု နိုင်ငံတကာ ဖွံ့ဖြိုးရေးအေဂျင်စီ (USAID) မြန်မာနှင့် အမေရိကန်ပြည်သူများ၏ ကူညီထောက်ပံ့မှုဖြင့် အကောင်အထည်ဖော် ဆောင်ရွက်သည်။ ယခုစာစောင်တွင် ပါရှိသော အကြောင်းအရာများသည် Winrock International၏ တာဝန်သာဖြစ်ပြီး USAID (သို့) အမေရိကန်အစိုးရ၏ ထင်မြင်ယူဆချက်များ မပါဝင်ပါ။

ရည်ရွယ်ချက်

ယခု လက်စွဲစာစောင်သည် ကော်ဖီအစိုနည်းဖြင့် ကြိတ်ခွဲအခြောက်လှန်းခြင်း နည်းပညာ ၊ တစ်နည်းအားဖြင့် ရေဆေးခြင်းနည်းလမ်းဖြင့် အခြောက်ခံခြင်း အခြေခံနည်းလမ်းများအား ကော်ဖီထုတ်လုပ်သူ၊ ကြိတ်ခွဲသန့်စင်သူများကို မိတ်ဆက်ပေးခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ကော်ဖီအစို ကြိတ်ခွဲအခြောက်လှန်းခြင်း ဖြစ်စဉ်မှာ ကော်ဖီသီးစိုကို အခွံချွတ်ပြီး၊ အတွင်းမှကော်ဖီဆန်များ ဖယ်ထုတ်ခြင်းဖြစ်စဉ်ကို ခေါ်ပါသည်။ ယခုနည်းလမ်းကို အသုံးပြုရန်အတွက် သီးမှည့်ခွံချွတ်စက်ကဲ့သို့သော စက်ပစ္စည်းများနှင့် ရေပမာဏ လုံလောက်စွာ အသုံးပြုရန် လိုအပ်ပါသည်။

ကော်ဖီအခြောက်လှန်းခြင်းဆိုင်ရာ နည်းအမျိုးမျိုးကိုသိထားရန် အရေးကြီး ပါသည်။ ထိုသို့ နည်းလမ်းများကို သိထားခြင်းအားဖြင့် သင်၏ကော်ဖီသည် မည်သည့်နည်းလမ်းဖြင့် အခြောက်ခံလျှင်ပိုမို ကောင်းမွန်သည်ကို သိနိုင်ပြီး စီးပွားရေးအခွင့်အလမ်းများ နှင့် ဈေးကွက်အခွင့်အလမ်းသစ်များကို ဖွင့်ပေး နိုင်ပါလိမ့်မည်။



အစိုနည်းဖြင့် ကြိတ်ခွဲအခြောက်လှန်းခြင်း ပြုလုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်

- ၁။ ပြည့်ပြည့်ဝဝရင့်မှည့်သော ကော်ဖီသီးများကိုသာ အသုံးပြုပါ။
- ၂။ ရေပေါ်သီးများကို ဖယ်ထုတ်ပါ။
- ၃။ သီးမှည့်အခွံချွတ်စက်ကို ကြိုတင်ပြင်ဆင်ထားပါ။
- ၄။ စက်ကိုအသုံးပြု၍ ကော်ဖီသီးများကို အခွံချွတ်ပါ။
- ၅။ ရေပေါ်တွင်ပေါ်နေသော ကော်ဖီဆန်များကို ထပ်မံဖယ်ထုတ်ပါ။
- ၆။ အချဉ်ဖောက်ခြင်း လုပ်ဆောင်ပါ။
- ၇။ ရေဖြင့်ဆေးကြောပေးရမည်။
- ၈။ အခြောက်လှန်းစင်တွင် အခြောက်လှန်းပေးရမည်။
- ၉။ ညနေစောင်းနှင့် ညအချိန်တွင် ဖုံးအုပ်ပေးထားပါ။
- ၁၀။ အစိုဓါတ် ၁၂% သို့ရောက်ရှိလျှင် အခြောက်လှန်းခြင်း ပြီးဆုံးသည်။
- ၁၁။ ကောင်းမွန်စွာ သိုလှောင်သိမ်းဆည်းပါ။



(၁) ပြည့်ပြည့်ဝဝရင့်မှည့်သော ကော်ဖီသီးများကို အသုံးပြုပါ။

ကော်ဖီကြိတ်ခွဲအခြောက်လှန်းခြင်း
ဖြစ်စဉ် ပထမအဆင့်အနေဖြင့်
ပြည့်ပြည့်ဝဝမှည့်သော ကော်ဖီသီးမှည့်
ပါဝင်မှုသည် အနည်းဆုံး ၉၅%ရှိရန်
လိုအပ်သည်။ ပြည့်ပြည့်ဝဝမှည့်ခြင်း
မရှိသော ခေါင်းစိမ်းသီးများကို
ဖယ်ထုတ်ပါ။



(၂) ရေပေါ်သီးများကို ဖယ်ထုတ်ပါ။



ရေဖြည့်ထားသော ပုံး/ကန်အတွင်းသို့
ကော်ဖီသီးမှည့်များကို ထည့်ပြီး
တက်လာသော ရေပေါ်သီးများကို
ဖယ်ထုတ်ပါ။ ထိုအသီးများသည်
ပိုးကိုက်ခြင်း (သို့) အရည်အသွေး
မပြည့်မီသော ကော်ဖီသီးများဖြစ်သည်။
ရေအောက်တွင်မြုပ်သော အသီးများ
ကိုသာ ရွေးချယ်အသုံးပြုပါ။

(၃) သီးမှည့်အခွံချွတ်စက်ကို ကြိုတင်ပြင်ဆင်ထားပါ။



အခွံချွတ်ရာတွင် ကော်ဖီဆန်များ ပျက်စီးခြင်းမှကာကွယ်ရန် သီးမှည့် အခွံချွတ်စက်၏ ဝါးသွား အကျဉ်း၊ အကျယ်ကို ကြိုတင်ချိန်ညှိထားပါ။ အခြားအညစ်အကြေးများ ကင်းစင်အောင် သန့်ရှင်းရေး ပြုလုပ်ထားရန်လည်း အရေးကြီးသည်။

(၄) ကော်ဖီသီးများကို အခွံချွတ်ပါ။

လက်လှည့်အခွံချွတ်စက် သို့ အင်ဂျင်ဖြင့် အခွံချွတ်သောစက်ကို အသုံးပြုပြီး ကော်ဖီသီးမှည့်များကို အခွံချွတ် နိုင်ပါသည်။ ကော်ဖီသီးမှည့် အခွံချွတ်ရာတွင် ရေကို လိုအပ်သလို ချိန်ညှိ၍ ထည့်ပေးခြင်းအားဖြင့် ကော်ဖီဆန်ပျက်စီးခြင်းကို အနည်းငယ် လျော့နည်းစေသည်။



(၅) ရေပေါ်တွင်ပေါ်နေသော ကော်ဖီဆန်များကို ထပ်မံဖယ်ထုတ်ပါ။



အခွံချွတ်ပြီး ကော်ဖီဆန်များကို ရေဖြည့်ထားသော ပုံးအတွင်းထည့်၍ ရေတွင်ပေါ်သော ကော်ဖီဆန်များကို ထပ်မံဖယ်ထုတ်ပါ။

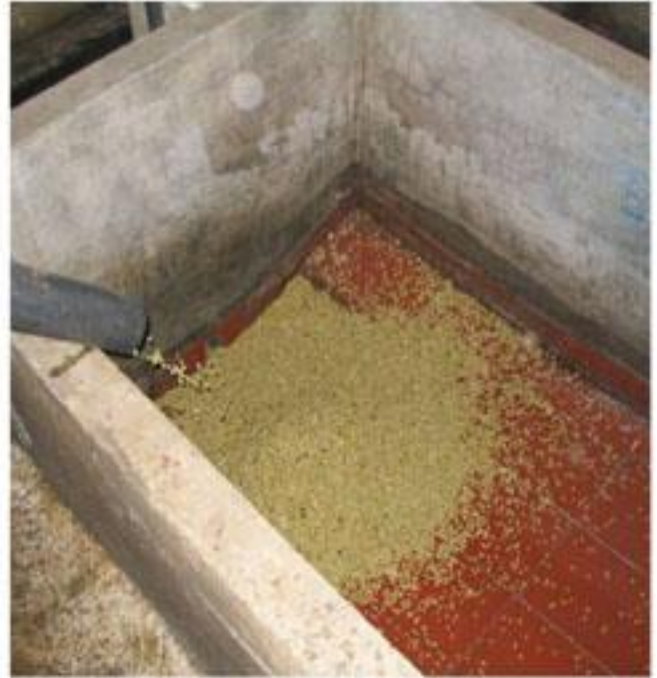
(၆) အချဉ်ဖောက်ခြင်း လုပ်ဆောင်ပါ။

အခွံချွတ်ပြီးကော်ဖီဆန်များကို ရေပါးပါး လွှမ်း၍ အချဉ်ဖောက်ခြင်း(သို့) ရေမပါဘဲ လေလုံသော ပလပ်စတစ်အိတ်အတွင်း ထည့်၍ အချဉ်ဖောက်ခြင်းပြုလုပ်ရမည်။ အချဉ်ဖောက်ထားသော ကော်ဖီစေ့ များတွင် ကပ်နေသော အကျိအချွေများ ကုန်စင်ရန် အချိန် ၂၄နာရီမှ ၄၈နာရီ (တစ်ရက်မှ နှစ်ရက်ထိ) ကြာမြင့် နိုင်သည်။



(၇) ရေဖြင့်ဆေးကြော ပေးရမည်။

အချဉ်ဖောက်ပြီး ကော်ဖီစေ့များကို အကျိအချွဲများ ကုန်စင်သည်အထိ ရေဖြင့် အနည်းဆုံး (၃-၄)ကြိမ် ဆေးပေးရမည်။ (သို့) ဆေးကြောသည် ရေကြည်လင်သည်အထိ ဆေးရမည်။ ဆေးကြောရာမှ ထွက်ရှိလာသောရေကို စိုက်ခင်းတွင်အသုံးမပြုဘဲ မြေဆွေး ပြုလုပ်ရာတွင် အသုံးပြုနိုင်သည်။



(၈) အခြောက်လှန်းစင်တွင် အခြောက်လှန်းပေးရမည်။



ရေဆေးပြီးကော်ဖီဆန်များကို လေဝင် လေထွက် ကောင်းမွန်ပြီး သန့်ရှင်းသော ကော်ဖီအခြောက်လှန်းစင်တွင် ခပ်ပါးပါး ဖြန့်၍ လှန်းပေးရမည်။ နေပူရှိန်ပြင်းသော နံနက် ၁၀နာရီမှ ညနေ ၃နာရီ အတွင်း ကော်ဖီဆန်များကို အထက်အောက် လှန်းပေးခြင်းဖြင့် ခြောက်သွေ့မှုကို ညီညာစေသည်။ ယေဘုယျအားဖြင့် အခြောက်လှန်းကာလသည် ၁၀ရက်ခန့် ကြာမြင့်နိုင်သည်။

(၉) ညနေစောင်းနှင့် ညအချိန်တွင် ဖုံးအုပ်ပေးထားပါ။

လှန်းထားသော ကော်ဖီဆန်များကို ညအချိန်နှင့် မိုးရွာသောအချိန်များတွင် ကော်ဖီစင်ပေါ်တွင် စုပုံထားပြီး ပြင်ပမှ ရေ စိုစွတ်မှုများ မဝင်ရောက်စေရန် မိုးကာစဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားရမည်။ အခြောက်လှန်းစဉ် ကာလတစ်လျှောက်လုံး အထက်ပါ နည်းအတိုင်း လုပ်ဆောင်ပေးရမည်။



(၁၀) အစိုဓာတ် ၁၂% သို့ရောက်ရှိလျှင် အခြောက်လှန်းခြင်း ပြီးဆုံးသည်။



အစိုဓာတ်ပမာဏသိရှိရန် အစိုဓာတ်တိုင်း ကိရိယာဖြင့် တိုင်းတာသိရှိနိုင်သည်။ အခြားအလွယ်နည်းမှာ အခြောက်လှန်း ထားသော အစေ့ခွံပါကော်ဖီ အနည်းငယ်ကို လက်နှစ်ဖက်ကြားတွင် ထားရှိပြီး ပွတ်တိုက်ကြည့်ပါက အခွံများ အလွယ်တကူ ကျွတ်သွားလျှင် အစိုဓာတ် ၁၂% ခန့် ရောက်ရှိပြီဖြစ်ကြောင်း သိနိုင်သည်။

(၁၁) ကောင်းမွန်စွာ သိမ်းဆည်းသိုလှောင်ပါ။



ခြောက်သွေ့သော ကော်ဖီများကို သန့်ရှင်းသောအိတ်ဖြင့် ထည့်သွင်းပြီး လေဝင်လေထွက် ကောင်းမွန်သော အခန်းတွင်းရှိ သစ်သားစင်ပေါ်တွင် သိမ်းဆည်းထားနိုင်သည်။ သိမ်းဆည်းရာတွင် အနည်းဆုံး နံရံနှင့် တစ်ပေ၊ မျက်နှာကြက်နှင့် တစ်ပေ ခွာထားရမည်။

ကျေးလက်ဒေသဖွံ့ဖြိုးရေးအတွက်
ကုန်စည်တန်ဖိုးမြှင့်ကွင်းဆက်များစီမံကိန်း

အမေရိကန်ပြည်ထောင်စု နိုင်ငံတကာဖွံ့ဖြိုးရေးအေဂျင်စီ (USAID)
မြန်မာနှင့် အမေရိကန်ပြည်သူများ၏ ကူညီထောက်ပံ့မှုဖြင့်
အကောင်အထည်ဖော်ဆောင်ရွက်သည်။

Winrock International
ဆောင်ရွက်ပေးရန် - ၀၀၁ ရပ်ကွက်

