

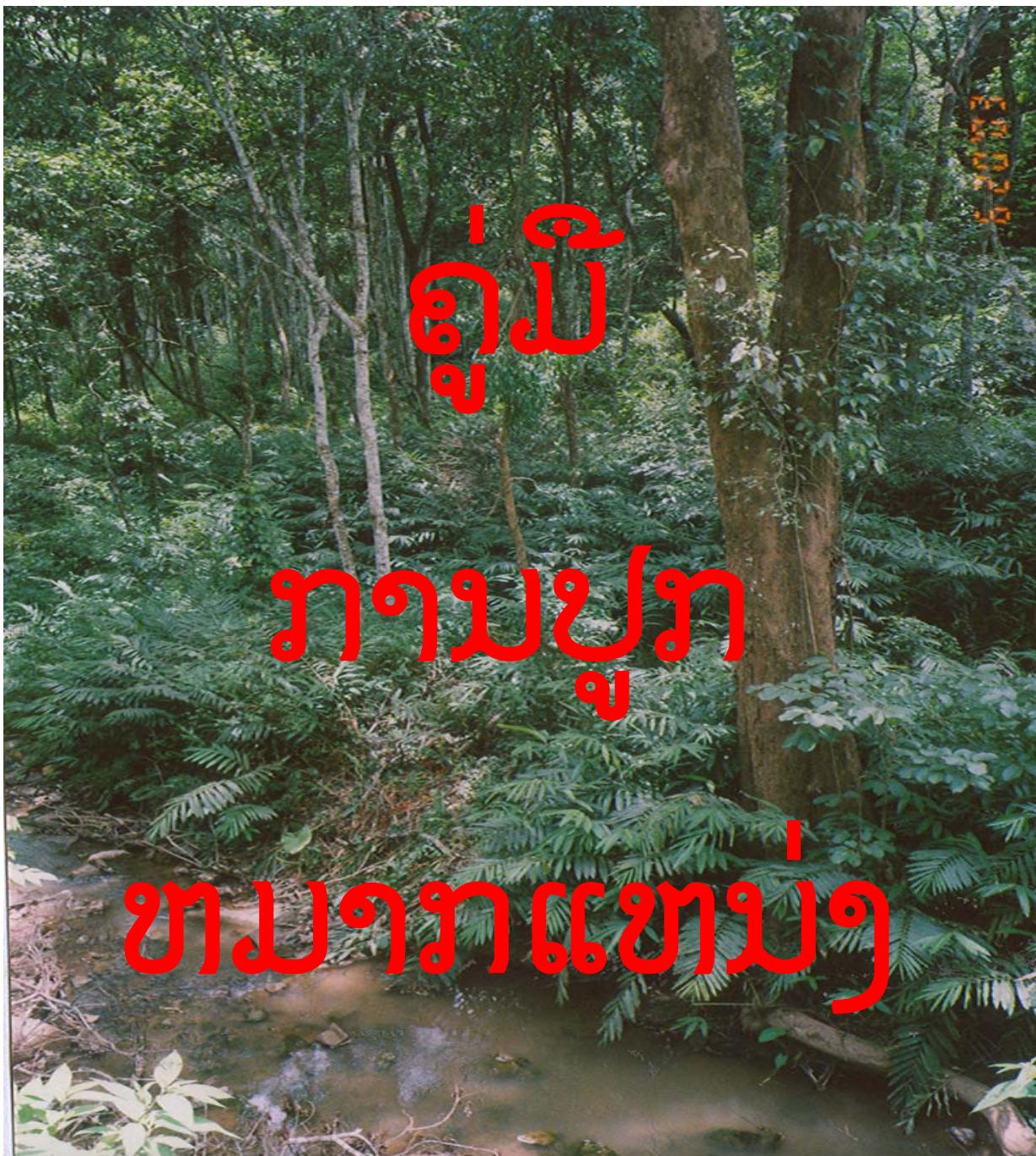
P.D.D.P 2 ໄຄງການພັດທະນາ ຂຶນນະບິດ ເມືອງຜົງສາລີ

ຄ.ພ.ມ.ຜ 2 PROJET DE DEVELOPPEMENT RURAL DU DISTRICT DE PHONGSALY

ຄູ່ມື
ງົງ

ການປກ
ງ

ຫມາກແຫ່ນ



ໂດຍ : ຂະແໜນງສົ່ງເສີມການປຸກພິດເປັນສິນຄ້າ ແລະ ການຕະຫລາດ

ກໍລະກິດ 2006

ບົດນຳ

ໝາກແໜ່ງເປັນຜົນຜະລິດທາງດ້ານເສດຖະກິດ, ເປັນຜົນຜະລິດທີ່ມີຕະຫຼາດຮອງຮັບຢູ່ຕະຫຼາດເວລາ ໂດຍສະເພາະແລ້ວແມ່ນຕະຫລາດຈືນ. ມັນມີພໍ່ຄ້າຄົນຈົນເຂົ້າຈະເກັບຊື້ໝາກແໜ່ງ ເພື່ອນຳໄປຂາຍຕໍ່ໃຫ້ ກັບເຈົ້າຂອງໂຮງງານ

ເພື່ອປຸງແຕ່ງເປັນຍາ. ຕະຫຼາດຈືນມີ

ຄວາມຕ້ອງການໝາກແໜ່ງໃນປະລິມານທີ່ຫຼາຍ, ຂໍ້ໃນປະຈຸບັນປະລິມານການ

ຜະລິດໝາກແໜ່ງແມ່ນ ຍັງບໍ່ ຫັນພຽງພໍ ເມື່ອທຸງບໍລິການກັບຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ, ໃນຄະນະດູວກັນ ໝາກແໜ່ງຂອງຈົນແມ່ນມີອາຍຸແກ່, ຜົນຜະລິດໝາກແໜ່ງນັບມື້ນບໍ່ມີອຍລົງ. ຍ້ອນແນວນັ້ນ, ພໍ່ຄ້າຈົນ ຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ນຳເຂົ້າໝາກແໜ່ງຈາກຫຼາຍປະເທດໃນຂີ່ເຂດໄກ້ຄົງ, ເປັນຕົ້ນແມ່ນ ປະເທດລາວ, ຫວຽດນາມ, ກຳປຸຊາ... ຈາກເຖິ່ອນໄຂດັ່ງກ່າວນີ້, ມັນຈຶ່ງເປັນໂອກາດ ແລະ ເຖິ່ອນໄຂອັນດີ ໃຫ້ແກ່ປະຊາຊົນລາວເຮົາໃນການປຸກ ແລະ ສົ່ງໝາກແໜ່ງອອກສູ່ຕະຫລາດຈົນ, ໂດຍສະເພາະ ແມ່ນບັນດາເຂດແຂວງທີ່ຕັ້ງຢູ່ໄວ້ກັບຫຼາຍແດນຈົນ ເຊັ່ນວ່າ : ແຂວງຜົງສາລີ, ແຂວງອຸດິມໄຊ, ແຂວງຫຼວງນັ້ນທາ ແລະ ແຂວງອື່ນໆ...

ຕົ້ນໝາກແໜ່ງ ແມ່ນເປັນພິດທີ່ບຸກ່າຍ, ບຸກຕາມກັ້ອງປ່າ ແລະ ບໍ່ມີຄວາມຈຳເປັນ ທີ່ຈະຕ້ອງຕັດຕົ້ນໄມ້ (ເວັ້ນເສຍແຕ່ຕົ້ນໄມ້ທີ່ເປັນຮື່ມນັ້ນຕືບໜາເກີນໄປ) ແລະ ໝາກແໜ່ງຍັງເປັນພິດທີ່ມີຄຸນຄ່າ ໃຫ້ກັບປ່າ ໄມ້ ແລະ ໃຫ້ແກ່ປະຊາຊົນທີ່ອາໄສຢູ່ໄວ້ກັບປ່າ. ກິດຈະກຳການບຸກທາມໝາກແໜ່ງແມ່ນຕອບສະໜອງຖືກຕ້ອງຕາມແນວທາງນະໂຍບາຍຂອງລັດຖະບານລາວເຮົາ ທີ່ແມ່ໄສ່ຍາກຢຸດຕິການຄວາມຫຼຸກຍາກ. ດັ່ງນັ້ນ, ທາງໂຄງການພັດທະນາ ຊຸນນະບົດ ເມື່ອຜົງສາລີ ຈຶ່ງໄດ້ເລີ້ມມີການສົ່ງເສີມ ແລະ ນຳແວພັນໝາກແໜ່ງຈາກປະເທດຈົນ, ແຈກຍາຍໃຫ້ກັບປະຊາຊົນໃນຂອບເຂດທີ່ວເມື່ອຜົງສາລີບຸກ. ມາຮອດປະຈຸບັນ, ມີຈຳນວນ 87 ບ້ານຂອງເມື່ອຜົງສາລີ ໄດ້ທຳການບຸກໝາກແໜ່ງແລ້ວ, ນັບຫັງໝາກແໜ່ງພື້ນພື້ນເມື່ອງ ແລະ ໝາກ ແໜ່ງພື້ນບັບບຸກ. ປະຈຸບັນ, ໄດ້ມີຫລາຍໆບ້ານເລີ້ມທຳການເກັບກ່ຽວໝາກແໜ່ງຂອງຕົນ. ການເກັບກ່ຽວແມ່ນຍັງບໍ່ຫັນມີຢ່າງຫລວງຫລາຍ ແລະ ຕອບສະໜອງຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫລາດໄດ້ຢ່າງພຽງພໍເທື່ອ. ບາງບ້ານກໍ່ເກົ່າລັງອອກດອກ ເພາະ ເປັນບ້ານຫາກໍ່ເລີ້ມບຸກໃນໄລຍະໄກ້ໆນີ້. ແຕ່ບາງບ້ານກໍ່ເຫັນວ່າຕົ້ນໝາກແໜ່ງຕາຍ, ຫັ້ນນີ້ກໍ່ເນື່ອງມາຈາກຫລາຍໆສາເຫດ ເປັນຕົ້ນແມ່ນ ຍັງຈາດເຕັກນົກ ແລະ ການເອົາໃຈໄສ່ທີ່ຕີ ແລະ ບາງເຂດພື້ນທີ່ທີ່ ປຸກທາມໝາກແໜ່ງແມ່ນຍັງບໍ່ຫັນເຫັນຈະສີມ.

ດັ່ງນັ້ນ, ຈຸດປະສົງຂອງປຶ້ມຫົວນີ້ກໍ່ເພື່ອຍົກສົ່ງສົ່ງເສີມພັດທະນາການຜະລິດໝາກແໜ່ງ.

ຂະແໜນງໍສົ່ງເສີມການບຸກພິດເປັນສິນຄ້າ ແລະ ການຕະຫລາດ

ມີລະດັບຄວາມຄ້ອຍຊັນລະຫວ່າງ 15-25 ອົງສາ ແລະ ສູງຈາກລະດັບໜ້ານໍ້າທະເລປະມານ 900 ແມ່ດລົງມາ (ບ່ອນທີ່ຈະປູກໝາກແໜ່ງ ຕ້ອງເປັນບ່ອນທີ່ມີປ່າໄມ້ປົກຄຸມ, ບ່ອນທີ່ຢືນໄມ້ປົກຄຸມແມ່ນຖືວ່າບໍ່ເໝາະສົມທີ່ຈະປູກໝາກແໜ່ງ ເພາະວ່າປະລິມານຂອງແສງສະຫວ່າງແມ່ນມີໝາຍເກີນຄວາມຕ້ອງການ, ຂຶ້ງຈະພາໃຫ້ຕົ້ນໝາກແໜ່ງ ຈະເລີນເຕີບໂຕຊ້າ, ໃຫ້ຜົນຜະລິດຕໍ່), ຖ້າຫາກວ່າຄວາມຊຸ່ມຂອງດິນຫາກຕໍ່ກວ່າ 22 ເປົ້າເຊັນ ຕົ້ນໝາກແໜ່ງຈະບໍ່ອອກດອກ.

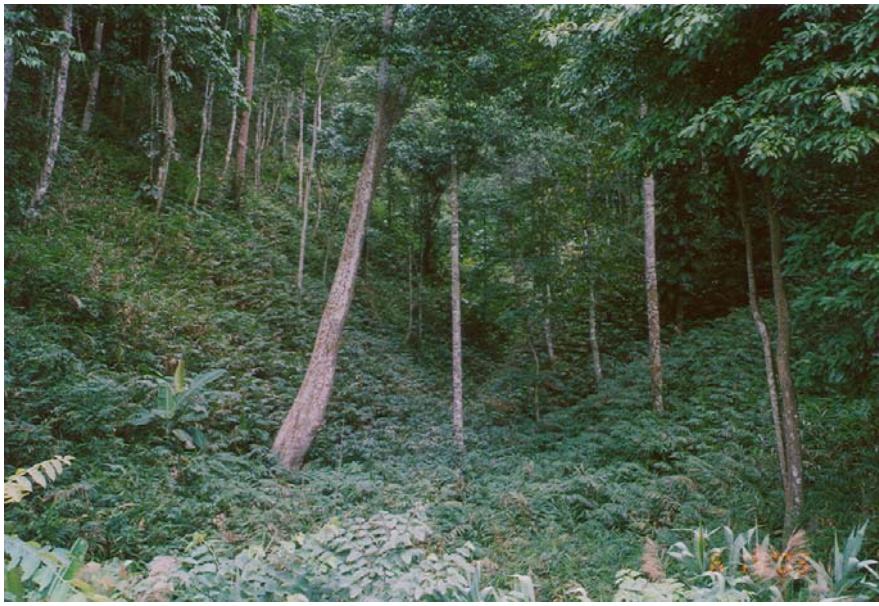
ສະຖານທີ່ງໝາກແໜ່ງບ່າເກີດດີ ຫລື ບ່ອນທີ່ໝາກແໜ່ງປ່າໃຫ້ໝາກດີ ແມ່ນເປັນຕົວຊີ້ວັດທີ່ດີໃນ ການປູກຕົ້ນໝາກແໜ່ງພັນ. ດັ່ງນັ້ນພວກເຮົາຄວນຊອກຫານສະຖານທີ່ຄົດໆງ່າວນີ້ ເພື່ອປູກໝາກ ແໜ່ງພັນປັບປຸງເຂົ້າແທ່ນໃສ່.

ໃນແຕ່ລະບັນ, ປະສົບການການປູກຕົ້ນໝາກແໜ່ງໄດ້ດີ ຫລື ບໍ່ດີແມ່ນມີຫລາຍ. ເພື່ອຍາກຄັດເລືອກ ເຂດທີ່ຖືກຕ້ອງເຫັນຈະສົມໃນການປູກຕົ້ນໝາກແໜ່ງໃຫ້ໄດ້ດີ, ເຮົາຕ້ອງໄດ້ໄປເບິ່ງສວນໝາກ ແໜ່ງຂອງຄອບຄົວຜູ້ອື່ນໆທີ່ໄດ້ຮັບຜົນດີໃນການຜະລິດໝາກແໜ່ງ ແລະ ສັງເກດວ່າສວນຂອງເຂົ້າ ເຈົ້າເລົ່ານັ້ນມັນງາມ ແລະ ໃຫ້ໝາກດີເປັນຍ້ອນສາເຫດອັນໄດ (ຄວາມສູງຂອງດິນ, ດິນ, ແສງ ສະຫວ່າງ, ຄວາມຊຸ່ມ, ຄວາມເນີນຂອງດິນ ແລະ ອື່ນໆ) ແລະ ພະຍາຍາມຊອກຫາຕອນດິນໃຫ້ຕ້າຍຄື ກັນກັບພື້ນທີ່ຂອງຄອບຄົວທີ່ເຂົ້າເຈົ້າໄດ້ຮັບຜົນດີເປັນບ່ອນອີງ.



ບໍລິເວນແຄມນີ້ ແມ່ນແກດເຫັນ
ໃນການປູກໝາກແໜ່ງ ເຊິ່ງ ມັນມີຄວາມຊຸ່ມຫລາຍ.





ប់ធម្មាត់ និង
មិនអំពួលទេ
ទៅការប្រើប្រាស់
ឲ្យមានមិត្តភកម្ម

នៅលើមីនាយករាជការ
សារិយាល័យ
ប្រជាធិបតេយ្យ
ប្រជាធិបតេយ្យ.



8.2003



ពីរយោងខ្លួច
ដៃរៀបចំ
មិនត្រូវបាន
ពេញទល់ទាម.

II. ການຢູ່ກັບຕົ້ນຂມາກແຫ່ງ

1. ແນວພັນ ແລະ ການຄັດເລືອກແນວພັນ

ແນວພັນຂມາກແຫ່ງແຕ່ລະ ແນວພັນແມ່ນມີຄຸນລັກສະນະທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ແລະ ລາຄາຂາຍຂອງແຕ່ລະ ແນວພັນກໍ່ແຕກຕ່າງກັນ. ສະນັ້ນ, ກ່ອນທີ່ຈະກຳການເພາະປຸງການຂມາກແຫ່ງແມ່ນເຮົາຕ້ອງໄດ້ຄັດເລືອກຕົ້ນຂມາກແຫ່ງທີ່ຈະນຳມາປຸງນັ້ນຢ່າງຄັກແບ່ງ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີແນວພັນອື່ນປິນ ແລະ ຫຼັງຈາກທີ່ປຸງແລ້ວ ທາງມີແນວພັນອື່ນປິນເຮົາກໍ່ຕ້ອງໄດ້ຫຼົງກັບຕົ້ນປິນທຶນ, ເພາະວ່າ ຖ້າເຮົາປະໃຫ້ມັນເກີດປິນກັນ ເວລາຂມາກແຫ່ງອອກຂມາກແລ້ວ ເຮົາເກັບປິນກັນໄປອີບ ຈະເຮັດໃຫ້ເຮົາໄດ້ຂມາກແຫ່ງທີ່ປິນ, ຂາຍໃນລາຄາຖືກ ແລະ ບໍ່ເປັນທີ່ຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ.

ນອກຈາກນັ້ນ, ພວກແມ່ງໄມ້ທີ່ຮັບໜັນທີ່ປະສົມລະອ່ອງເກົສອນກໍ່ແມ່ນພາຫະວັນໜີ່ງ, ເຮັດໃຫ້ຂມາກແຫ່ງກາຍພັນ. ອີກຢ່າງໜີ່ງ ຖ້າປຸກປະປິນກັບຂມາກແຫ່ງປ່າ ຈະເຮັດໃຫ້ຂມາກແຫ່ງພັນກວາງຕຸງເຊື້ອມຄຸນລັກສະນະສະເພາະຕົວຂອງມັນຍັ້ນການປະປິນກັນຂອງສອງຊະນິດພັນ.

ການສັງເກດຂມາກແຫ່ງປິນແມ່ນອາດຈະສັງເກດເວລາມັນອອກດອກ. ເຮົາຈະເຫັນສີຂອງດອກຂມາກແຫ່ງສະແດງອອກແຕ່ກ່າວຕ່າງກັນ ແລະ ມີຂະໜາດແຕ່ກ່າວຕ່າງກັນ ແລະ ສີຂອງຫມາກກໍ່ແຕ່ກ່າວຕ່າງກັນ, ເຊັ່ນວ່າ: ມີສີແດງ, ຂູວ, ໝາກນົ້ອຍ, ໝາກໃຫຍ່. ຖ້າມັດຂມາກແຫ່ງມີຂະໜາດນົ້ອຍ, ໂດຍສ່ວນຫລາຍແລ້ວຈະເປັນຂມາກແຫ່ງປ່າ, ສ່ວນຂມາກແຫ່ງມີຂະໜາດຫມາກໃຫຍ່ຈະແມ່ນຂມາກແຫ່ງພັນປັບປຸງ, ເປັນຕົ້ນແມ່ນຂມາກແຫ່ງກວາງຕຸງ.

ໝາກແຫ່ງຂູວ, ໝາກຈະມີເປື່ອກສີຂຽວແກມສີມັງ, ໝ່ວຍມິນ, ກົກໝາກມີກີບຮອງຮັບ 1-2 ກີບ, ປາຍໝາກມີຂ້ວນຄືຫາງ ຍາວປະມານ 1-1.2 ຊຸຕມ, ໝາກຍາວ ປະມານ 0.5-1 ຊຸຕມ ແລະ ມີເສັ້ນຜ່າສູນກາງ ປະມານ 0.7-1 ຊຸຕມ, ໝາກຈະສຸກແກ່ ໃນຊ່ວງເດືອນພິດສະພາ ຫາ ເດືອນສິງຫາ.

ໝາກແຫ່ງແດງ, ໝາກຈະເປັນຮູບໃຂ້, ເປື່ອກສີແດງ, ຍາວ ປະມານ 1-1.5 ຊຸຕມ, ມີເສັ້ນຜ່າສູນກາງ ປະມານ 0.5-1 ຊຸຕມ, ໝາກຈະສຸກແກ່ ໃນຊ່ວງເດືອນພິດສະພາ ຫາ ເດືອນສິງຫາ, ໄບໝາກແຫ່ງແດງຈະມີຂົນອ່ອນຫັງສອງດ້ານ, ລະຫວ່າງກັນໃບ ແລະ ຫຼູໃບຈະມີສີກາເພແກມຂຽວ, ໄບກວ້າງປະມານ 2.5-4 ຊຸຕມ ແລະ ຍາວປະມານ 25-45 ຊຸຕມ.

2. ການຂະຫຍາຍພັນ

ໝາກແຫ່ງສ່ວນຫຼາຍແລ້ວ, ການຂະຫຍາຍພັນແມ່ນຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍໜີ້ ຫຼື ແນ່ງທີ່ປົງອອກມາຫາງດ້ານຂ້າງ, ຂຶ້ງແໜ່ງດັ່ງກ່າວຈະມີການປົງໃໝ່ອອກມາຫຼຸກໆປີ. ຈຸດດີຂອງການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແຫ່ງແມ່ນມັນຈະບໍ່ມີການກາຍພັນ ຫຼື ໂອກາດຂອງການກາຍພັນແມ່ນມີໜັອຍທີ່ສຸດ, ຂຶ້ງມັນຈະເຮັດໃຫ້ເຮົາສາມາດຮັກສາແນວພັນຂອງເຮົາໄວ້ໄດ້ ເພື່ອການເພາະປຸກໃນພື້ນທີ່ໃໝ່ ໂດຍບໍ່ຈະເປັນຕ້ອງໄດ້ຂຶ້ແນວພັນໃໝ່ອີກ, ເປັນການປະຢັດຕົ້ນທຶນການເພາະປຸກອີກດ້ວຍ.

ການນຳເອົາແໜ່ງໄປບຸກແມ່ນ ເອົາໝົດຫັງເຫຼື້ອ, ໂດຍການເລືອກເອົາແໜ່ງທີ່ຢູ່ບໍ່ທັນເຢັນໝາກ ຫຼື ນຳອ່ອນ, ທີ່ສູງປະມານ 10-20 ຊຕມ, ຂໍ້ຢັ້ງບໍ່ທັນມີໃບ ຫຼື ມີໃບປະມານ 1-2 ໃບ. ສຳລັບໝາກແໜ່ງພັນກວາງຕຸ້ງຂອງຈິນ, ຖ້າເອົາຈະບຸກເລືອກເອົາໝົດທີ່ມີອາຍຸປະມານ 1 ປີ ແລະ ກ່ອນຈະບຸກໃຫ້ຕັດເອົາລຳ ແລະ ຍອດທາງປາຍອອກ ໃຫ້ຢັ້ງເຫຼື້ອປະມານ 30-40 ຊມ. ການບຸກລັກສະນະດັ່ງກ່າວນີ້ ແມ່ນຈະໃຊ້ເວລາປະມານ 2-3 ປີ ຈຶ່ງຈະເລີ້ມໃຫ້ຜົນຜະລິດ.

ໃນລະຫວ່າງທີ່ນຳເອົາເບັນຕົ້ນໝາກແໜ່ງໄປບຸກໃນສອນບ່ອນອື່ນ, ບໍ່ຄວນປະເບັນທີ່ລົກໄປນັ້ນໄວ້ດິນເກີນກວ່າ 24 ຊົ່ວໂມງ, ຫັງນີ້ກໍ່ເພື່ອບ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ມີເບັນທີ່ບຸກໄປນັ້ນຕາຍຫລາຍ. ທາງທີ່ດີຄວນປະດິນໃຫ້ຕິດກັບຮາກເບັນໝາກແໜ່ງແດ່ ຂລື ເຮັດວຽກທີ່ອື່ນກໍ່ໄດ້ທີ່ເປັນການຮັກສາຄວາມຊູ່ມື້ນຂອງເບັນ.

ນອກຈາກການຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍແໜ່ງແລ້ວ, ຕົ້ນໝາກແໜ່ງຢັ້ງສາມາດຂະຫຍາຍພັນດ້ວຍ ແກ່່ນອີກ. ການທີ່ຈະຂະຫຍາຍພັນໝາກແໜ່ງດ້ວຍແກ່່ນແມ່ນໃຫ້ເລືອກເອົາໝາກທີ່ສຸກ, ແກ່່ດີ, ນ່ວຍໃຫຍ່, ບໍ່ເປັນພະຍາດ ແລະ ເກັບຈາກຕົ້ນທີ່ແຂງແຮງດີ, ບໍ່ເປັນພະຍາດ, ບໍ່ມີແມ່ງໄມ້ ບົ້ງແມ່ງກັດ. ຫຼັງຈາກເລືອກໝາກໄດ້ຕາມຕ້ອງການແລ້ວກໍ່ທຳການແກະເປື່ອກອອກ, ແລ້ວນຳໄປກ້າກັນທີ່ຫັງນີ້ກໍ່ເພື່ອຫຼືກລົງປັນໝາເລື່ອງຄວາມໆອກຫຼຸດລົງ.

ໝາຍເຫດ : ການບຸກດ້ວຍແກ່່ນແມ່ນ ຈະໃຊ້ເວລາດິນກວ່າການບຸກດ້ວຍແໜ່ງ ໃນການໃຫ້ຜົນຜະລິດ.

3. ລະດູການປຸກຕົ້ນໝາກແໜ່ງ

ລະດູການທີ່ເໝາະສີມໃນການເພາະບຸກແມ່ນຢູ່ໃນຊ່ວງຕົ້ນລະດູຜົນ ເພາະຈະເຮັດໃຫ້ໝາກແໜ່ງສາມາດຕິດ ແລະ ແຕກໜໍໄດ້ໄວ້ຂຶ້ນ. ນອກຈາກນັ້ນ, ຫຼັງຈາກທີ່ບຸກແລ້ວບໍ່ຈະເປັນຕ້ອງຫຼຸງຫຼົດທີ່ເພາະເຣືອາໃສ່ນັ້ນຟື, ເປີເຊັ້ນການຕາຍກໍ່ຈະມີໝັ້ນອຍກວ່າ ຖ້າຫຼົງໃສ່ການບຸກໃນລະດູແລ້ງ.

4. ວິທີການບຸກ

- ການກຽມດິນ : ກ່ອນທີ່ຈະທຳການເພາະບຸກໝາກແໜ່ງແມ່ນ, ເຮົາຈະຕັ້ງໄດ້ມີການອະນາໄມພື້ນທີ່ໃຫ້ສະອາດເສຍກ່ອນ, ໂດຍການຖາງຫຍ້າ, ຕັດຈ່າໄມ້ບາງສ່ວນອອກ ເພື່ອໃຫ້ແສງແດດສາມາດສ່ອງຜ່ານໄດ້. ຖ້າເປັນໄປໄດ້ກໍ່ຄວນມີການໄທພື້ນທີ່ເພື່ອໃຫ້ດິນນັ້ນອ່ອນໂຕ, ພ້ອມຫັງເປັນການປະສິມດິນໄປໃນໂຕ, ເຮັດໃຫ້ດິນມີໂຄງສ້າງທີ່ເໝາະສີມແກ່ການເພາະບຸກຢ່າງຂຶ້ນກວ່າເກົ່າ.
- ໄລຍະການບຸກ : ໄລຍະທີ່ບຸກໝາກແໜ່ງແມ່ນ 1×1 ແມ່ດຕໍ່ຕົ້ນ ໂດຍການໃຊ້ຈິກ ຫຼື ສົມຊຸດເປັນຊຸມ ແລ້ວກໍ່ນຳເອົາໝົດ ຫຼື ແໜ່ງໝາກແຫ່ງມາບຸກ.

ເກດເບິ່ງເປື້ອກນາກຄົງ : ເປື້ອກນາກແນ່ງໆອ່ອນຈະເປັນສີແດງເຂັ້ມ, ສ່ວນເປື້ອກ
ນາກແນ່ງໆແກ່ຈະເປັນສີແດງແກມນັ້ຕານ.

2. ການເກັບຮັກສາຫຼັງການເກັບໜ້າ

ກ. ການເຮັດແຫ້ງດ້ວຍການອົບ: ແມ່ນວິທີການເຮັດໃຫ້ໝາກແນ່ງໆສິດທີ່ເຮົາເກັບອອກມາຈາກສວນນັ້ນແຫ້ງ ແລະ ສາມາດເກັບຮັກສາໄວ້ໄດ້ດິນ ພ້ອມຫຼັງເປັນການເພີ່ມມູນຄ່າລາຄາໝາກແນ່ງໆຂຶ້ນຕົ່ມໄປອີກ, ເພາະວ່າ ການຂາຍໝາກແນ່ງໆສິດແມ່ນຈະໄດ້ລາຄາຕ່າງໆກວ່າການຂາຍໝາກແນ່ງໆແຫ້ງ, ພ້ອມດຸງວັກນັ້ນ ການເກັບຂຶ້ນໝາກແນ່ງໆຂອງໝໍຄ້າສ່ວນໝາຍແລ້ວແມ່ນ ເກັບຂຶ້ນໝາກແນ່ງໆແຫ້ງໝາຍກວ່າໝາກແນ່ງໆດີບ, ຍ້ອນວ່າ ໝາກແນ່ງໆແຫ້ງມັນຈະຈຳຍແກ່ການຂົນສົ່ງ. ນອກຈາກນັ້ນມັນຍັງມີຄວາມເສຍຫາຍໜ້ອຍໃນການເກີດເຊື້ອຮາຕ່າງໆ.

ການອົບແຫ້ງແບບວິທະຍາສາດ ແມ່ນໃຊ້ໄຟເພື່ອຢ້າງໝາກແນ່ງໆສິດກາຍເປັນໝາກແນ່ງໆແຫ້ງ, ຂຶ້ງເປັນທີ່ຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດ. ການອົບ ຫຼື ຢ້າງນີ້, ມັນຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຜູ້ທີ່ຈະທຳການປະຕິບັດຕົວຈິງນັ້ນຕ້ອງມີຄວາມຮູ້, ຄວາມຊຳນານສະເພາະ ຈຶ່ງຈະສາມາດໄດ້ໝາກແນ່ງໆແຫ້ງທີ່ມີຄຸນນະພາບດີ, ມີລາຄາແຍງ. ຖ້າຫາກວ່າ ຜູ້ທີ່ຈະປະຕິບັດຕົວຈິງ ນັ້ນໝາກບໍ່ມີຄວາມຊຳນານ ອາດຈະເຮັດໃຫ້ໝາກແນ່ງໆທີ່ອົບນັ້ນຖືກໄຟໄໝ໌, ລວກ ຫຼື ອົບບໍ່ແຫ້ງຄົກເຮັດໃຫ້ບໍ່ສາມາດເກັບຮັກສາໄວ້ໄດ້ດິນ ຍ້ອນມີເຊື້ອຮາຂຶ້ນ.

ຂ. ການເຮັດແຫ້ງດ້ວຍການຕາກແດດ : ແມ່ນມີຈຸດປະສົງ ແລະ ຄວາມໝາຍຄ້າຍຄືກັບການອົບ ຫຼື ຢ້າງ, ແຕ່ມັນຈະມີຄວາມແຕກຕ່າງໜ້າດ້ວນເຕັກນິກ ແລະ ວິທີການ, ຂຶ້ງການຕາກແດດແມ່ນຈະຕ້ອງໄດ້ອາໄສທຳມະຊາດເປັນຫຼັກ. ລະດຸການເກັບໝາກແນ່ງໆ, ໂດຍສ່ວນໃຫ່ຍແມ່ນຕົກກູ່ໃນຊ່ວງລະດຸຜົນ, ການຕາກແດດແມ່ນຢ່ຽງຍື່ງທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ໝາກແນ່ງໆແຫ້ງເຕັມທີ່ໄດ້ ແລະ ສາມາດປ້ອງການເກີດເຊື້ອຮາຕາມມາ. ນອກຈາກນັ້ນອີກ, ການຕາກແດດແມ່ນໃຊ້ເວລາຫລາຍວັນ ແລະ ຕ້ອງມີຜູ້ໄດ້ຜູ້ນີ້ໃນຄອບຄົວເຝົ້າປະຈຳ ເພື່ອດູແລໝາກແນ່ງໆທີ່ຕາກແດດໄວ້.

➤ ເວລາທີ່ໃຊ້ໃນການເຮັດໃຫ້ໝາກແນ່ງໆແຫ້ງ

- **ການອົບ ຫຼື ຢ້າງ :** ຖ້າເຮົາເອົາໝາກແນ່ງໆສິດເຂົ້າເຕີ້າອົບຈຳນວນ 60 ກກ ພ້ອມກັນ, ຈະໃຊ້ເວລາຢູ່ປະມານ 12 ຊົ່ວໂມງ, ທຸກໆ 30 ນາທີ ໄດ້ຕ້ອງໄດ້ທຳການປົງປັນທ່າຍຖ້ານຢ້າງໝາກແນ່ງໆໃນເຕີ້າອົບຈາກລຸ່ມຂຶ້ນເທິງ ເພື່ອໃຫ້ໝາກແນ່ງໆທີ່ອົບນັ້ນແຫ້ງສະເໝີກັນດີ. ອັດຕາສ່ວນລະຫວ່າງໝາກສິດ ແລະ ໝາກແຫ້ງປະມານ 100 ກກ ຕໍ່ 15 ພາ 20 ກກ ຕາມລຳດັບ.
- **ການຕາກແດດ :** ຖ້າເຮົາເອົາໝາກແນ່ງໆສິດຕາກແດດ ພ້ອມກັນຈຳນວນ 60 ກກ ຈະໃຊ້ເວລາຢູ່ປະມານ 7 ວັນ ເພື່ອໃຫ້ໝາກແນ່ງໆແຫ້ງດີ. ອັດຕາສ່ວນໝາກສິດ

ແລະ ໝາກແຫ້ງ ປະມານ 100 ກກ ຕໍ່ 13-14 ກກ ຕາມລຳດັບ, ຫັງນີ້ກໍຍັງຂຶ້ນກັບ
ຊ່ວງເວລາທີ່ມີແສງແດດຂອງແຕ່ລະວັນນຳທີ່ກ.

ຫຼັງຈາກທີ່ເຮົາໄດ້ໝາກແໜ່ງແຫ້ງຕາມຕົງການແລ້ວ ເຮົາກໍ່ນຳມາເກັບຮັກສາໃນໄຖ່ບ່ານ ຫຼື ທົງບູ່ຢູ່,
ໃນບ່ອນທີ່ມີອາກາດຖ່າຍເທດີ, ບໍ່ມີຄວາມຂຸ່ມ, ບໍ່ມີສັດຕູລິບກວນ (ມິດ, ຫຸ້ມ, ມອດ,...).