



វែង

នៅគ្រាចាប់ផ្តើមនៃរដូវ សណែកកូរដែលគេកាត់ប្រមូល ផលគឺមានរាងវែង ក៏ប៉ុន្តែ ៣ខែក្រោយ មក សណែកនេះ មានប្រវែងខ្លីជាងមុន។ ទាំងពីរប្រភេទនេះ គឺសមស្របសម្រាប់ទីផ្សារ



ខ្លី

ភាសាប្រើសម្រាប់រៀបរាប់អំពីផលិតផល

ការវេចខ្ចប់៖

ប្រអប់ទម្ងន់១២គឺឡូសម្រាប់សណែកធំ
ប្រអប់ទម្ងន់១០គឺឡូសម្រាប់សណែកតូច
ចង់បញ្ជាស្ទីកសម្រាប់ដាក់ផលិតផល

កំណត់សម្គាល់ផលិតផលនៅលើប្រអប់៖

ឈ្មោះនិងអាសយដ្ឋានកសិដ្ឋានរបស់ផលិតករ
លេខ ABN
លេខទូរស័ព្ទចល័តសម្រាប់ទាក់ទង
ប្រភពដើមនៃផលិតផល
លេខកូដរបស់កញ្ចប់ (Batch)

ការរៀបដាក់ប្រអប់៖

រៀបដាក់ទៅតាមទំហំរបស់បន្លែ
បាញ់ទឹកត្រជាក់ដាក់បន្តិច
បត់ចង់បញ្ជាស្ទីកទៅលើបន្លែ ហើយបិទមាត់ចង់ឲ្យជាប់

ការប្រមូលផល / ការទុកដាក់៖

កាត់ប្រមូលផលនៅពេលព្រឹកព្រលឹមដែលត្រជាក់
លាងផលិតផលនឹងទឹកត្រជាក់ដើម្បីកាត់បន្ថយ
សីតុណ្ហភាពនៅតាមចម្ការ
ដាក់នៅក្នុងបន្ទប់ក្លាសេមុននឹងវេចខ្ចប់
សីតុណ្ហភាពរវាងពី 4°-6°

បោះពុម្ពនៅឆ្នាំ 2010

ការខូច



ទុំជ្រុល



ខូចដោយសារសត្វបំផ្លាញ



ស្វិត/រូញចុង
បង្កឡើងដោយសារ
សណែកប៉ះដីក្តៅ



កសិផលខូច
ក្រោយរដូវភ្លៀង



ឥទ្ធិលនៃធាតុត្រជាក់/
ការខូចនៅពេលរដូវរងា



ទ្រង់ទ្រាយមិនប្រក្រតី