



1. ການກະກຽມເມັດພັນເຂົ້າລຸ້ນ 2

ໃນການຕົກກ້າຄວນມີການທົດສອບຄວາມງອກຂອງເມັດພັນເຂົ້າລຸ້ນ 2 ກ່ອນ ຫຼື ດີແທ້ແມ່ນໃຫ້ຕາກແດດກ່ອນ 1 – 2 ແດດ ເພື່ອກະຕຸ້ນໃຫ້ເຂົ້າງອກດີ.

- ຄັດເລືອກແມ່ນພັນເຂົ້າໂດຍການໃຊ້ນໍ້າເກືອ.
- ການຂ້າເຊື້ອທີ່ຕິດມານໍາເມັດພັນເຂົ້າດ້ວຍນໍ້າຮ້ອນ ແລະ ເຊື້ອໄທໂຄເດີ້ມາ. ນໍ້າຮ້ອນ 60 ອົງສາ ແຊ 10 ນາທີ ແລະ ແຊໄທໂຄເດີ້ມາ 12 ຊົ່ວໂມງ.

2. ການກຽມຕາກ້າ

ພວກເຮົາຄວນລະວັງສໍາລັບການຕຽມຕາກ້າ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງແນວພັນອື່ນມາປົນກັນ, ພວກເຮົາຄວນເຮັດຄັນນາຂັ້ນ ຫຼື ໃຫ້ມີໄລຍະຫ່າງກັນປະມານ 1-2 ແມັດ. ການຫຼີກລ້ຽງຄວາມຜິດພາດທີ່ຈະເກີດຂຶ້ນ ໃນເວລາທີ່ພວກເຮົາຕົກກ້າ ບໍ່ຄວນໃຫ້ມີການຜິດພາດເຊັ່ນ: ເວລາເອົາແນວພັນມາຄັດເລືອກ, ມາແຊ່ນໍ້າ, ມາປົມ ແລະ ມາຫວ່ານລົງໃນຕາກ້າບໍ່ໃຫ້ມາການສັບປົນແນວພັນກັນ.

3. ການກຽມດິນ

ການກຽມດິນກ່ອນປັກດໍາ ກໍ່ແມ່ນມີຄວາມສໍາຄັນຄວນກຽມໃຫ້ຮາບພຽງດີຈະມີຄວາມສະດວກ ຫຼາຍຢ່າງ ເຊັ່ນ: ສາມາດລະບາຍນໍ້າໄດ້ດີ, ຄວບຄຸມການເກີດຫຍ້າ, ສະດວກໃນການຕັດເຂົ້າປົນ ແລະ ຕົ້ນເຂົ້າງາມໝໍ່າສະເໝີກັນໄດ້ເມັດພັນທີ່ມີຄຸນນະພາບ.

4. ການປັກດໍາ

ຖ້າການປັກດໍານໍາທີ່ມີສອງແນວພັນຢູ່ໃກ້ຄວນໄດ້ແຍກກັນໃຫ້ມີໄລຍະຫ່າງກັນເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີການປະສົມພັນຂ້າມ.

5. ການກໍາຈັດວັດສະພິດ (ຫຍ້າ)

ຖ້ານາມີຫຍ້າຈະຕ້ອງໄດ້ອານາໄມ ອອກຖ້າບໍ່ອານາໄມອອກຈະເຮັດໃຫ້ຫຍ້າຍາດກິນທາດອາຫານນໍາຕົ້ນເຂົ້າຈະບໍ່ງາມສົມບູນມັນຈະກະທົບຕໍ່ຄວາມສົມບູນຂອງເມັດພັນ.

6. ພະຍາດ ແລະ ສັດຕູພືດຂອງເຂົ້າ

ກ. ພະຍາດ: ສ່ວນຫຼາຍມັກຈະເກີດພະຍາດເທົ້າເໝົ້າ (Foot rot) ເກີດຈາກເຊື້ອແບກທິເຣັງ *Erwinia chrysanthemi*

ເນື່ອງຈາກວ່າ: ມັນຕິດມາກັບເມັດພັນກ ພະຍາດນີ້ ແມ່ນພະຍາດມັນຈະມີຜົນກະທົບເຊັ່ນ: ຜົນຜະລິດຫຼຸດລົງ, ມັນສາມາດຂະຫຍາຍຕົວໄປໃນເມັດພັນໄດ້.

ຂ. ສັດຕູພືດຂອງເຂົ້າ: ສ່ວນນ້ອຍທີ່ສັດຕູພືດຈະເກີດໃນນາທີ່ຜະລິດແນວພັນເຂົ້າລຸ້ນ 3 ແຕ່ກໍ່ເກີດຂຶ້ນໄດ້ເປັນຕົ້ນ: ດ້ວງກໍ, ບຶງ ຊຽວ, ແມງແຄງ...ແຕ່ກະບໍ່ພໍທີ່ຈະສ້າງຄວາມເສຍຫາຍຕໍ່ຜົນຜະລິດໄດ້

7. ການຫຼີກເຂົ້າປົນ

ໃນການຫຼີກເຂົ້າປົນແມ່ນມີ 2 ຢ່າງ ຄື: ເກີດຈາກການແຍກຕົວຂອງແນວພັນເອງ ແລະ ເກີດຈາກການມີແນວພັນອື່ນມາປົນ. ການຫຼີກເຂົ້າປົນຈະຕ້ອງສັງເກດ ເບິ່ງລັກສະນະຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ສີຂອງຕົ້ນ, ໃບ, ເມັດ, ຄວາມສູງຂອງຕົ້ນ, ການອອກດອກ. ຄວນຫຼີກເຂົ້າປົນຢູ່ 4 ຄັ້ງຄື:

1. ໄລຍະເປັນຕົ້ນກ້າກ່ອນປັກດໍາ.
2. ໄລຍະຫຼັງປັກດໍາໄດ້ 30 ຫາ 50 ວັນ.
3. ໄລຍະເຂົ້າ ອອກດອກ.
4. ໄລຍະເຂົ້າ ສຸກກ່ອນເກັບກ່ຽວ 5 ຫາ 10 ວັນ.



ຂັ້ນຕອນການຜະລິດແນວພັນເຂົ້າລຸ້ນ 3



8. ການເກັບກ່ຽວ

ເຂົ້າທີ່ຈະກ່ຽວເປັນແນວພັນຈະຕ້ອງສຸກແກ່ເຕັມທີ່ ຫຼື ວ່າສຸກກວ່າເຂົ້າກິນປະມານ 5 ຫາ 10 ວັນ.

9. ການຕາກເມັດພັນເຂົ້າ

ກ່ອນຈະຕາກເຂົ້າທີ່ຈະເຮັດເມັດພັນຕ້ອງໄດ້ອານາໄມຜ້າ ຫຼື ສິ່ງທີ່ຈະມາບູຕາກເຂົ້າໃຫ້ດີ, ຖ້າເປັນເຄື່ອງອົບກໍຕ້ອງໄດ້ອານາໄມໃຫ້ສະອາດດີຄວາມຊຸ່ມທີ່ເໝາະສົມແມ່ນ 14%.

10. ການຄັດເມັດພັນເຂົ້າ

ຫຼັງຈາກເມັດພັນເຂົ້າຕາກແຫ້ງໃຫ້ໄດ້ຄວາມຊຸ່ມ 14 % ຫຼື ໜ້ອຍກວ່າສາມາດຄັດເມັດພັນ ໄດ້ດ້ວຍເຄື່ອງຄັດເມັດພັນໄດ້ແຕ່ຖ້ານຳໃຊ້ເຄື່ອງນ້ອຍ ແມ່ນສາມາດເປົ່າໄດ້ແຕ່ບໍ່ສາມາດຄັດແຍກເສດເພືອງ, ເມັດຫຍ້າ, ເຂົ້າເມັດລີບ, ເມັດບໍ່ຕິ່ງດີໄດ້.

ເງື່ອນໄຂຂອງເມັດພັນເຂົ້າທີ່ມີຄຸນນະພາບສູງ

ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເມັດພັນເຂົ້າທີ່ມີຄວາມບໍລິສຸດສູງທາງກ ມະພັນມີລັກສະນະແນວພັນເດີມ, ເປີເຊັນການງອກສູງ, ການ

ງອກໄວສະໝໍ່າສະເໝີດີ ແລະ ມີຄວາມແຂງແຮງ, ເປັນເມັດພັນທີ່ບໍ່ມີພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ທຳລາຍ, ບໍ່ມີເມັດຫັກ, ບໍ່ມີເມັດທີ່ບໍ່ລົມບູນ, ບໍ່ມີເມັດພັນອື່ນປົນ ແລະ ບໍ່ມີສິ່ງເຈື່ອປົນອື່ນໆ.

ທີ່ມາຂອງເມັດພັນ: ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເມັດພັນ ສະເພາະການຜະລິດເມັດພັນເຂົ້າລຸ້ນ 3 ຈະຕ້ອງແມ່ນເມັດພັນທີ່ໄດ້ຮັບການລົງທະບຽນ ຫຼື ຍັງຍືນວ່າເປັນເມັດພັນເຂົ້າລຸ້ນ 2 ມາກ່ອນທີ່ໄດ້ຮັບການຜະລິດຢູ່ບັນດາສູນຂອງສູນກາງຂອງແຂວງເຊິ່ງໄດ້ຮັບຮອງທາງ ດ້ານມາດຖານການຜະລິດເມັດພັນເຂົ້າທີ່ຂຶ້ນກັບການຈັດຕັ້ງຂອງລັດ.

ກວດແກ້ໂດຍ: **ທ່ານ ສິມໄຊ ສີຊານິນ ຫົວໜ້າ**

ກົມສິ່ງເສີມກະ ສຶກຳ ແລະ ສະຫະກອນ,

ຖາມຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ:

ຖະໜົນທ່າງ່ອນ, ບ້ານດອນຕົ້ວ, ເມືອງໄຊທານີ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ. daec.maf.gov.la 021 732 072, ທ່ານມະນີລັດ ຊາສິດາວິງ 020 9915 2270

ສະໜັບສະໜູນໂດຍ:

EU

The TAP-AIS project

2022

