

គុណភាពស្រូវ

Paddy Quality

តើអ្វីជាអ្នកកំណត់គុណភាពគ្រាប់ស្រូវ? What determine paddy quality?

គុណភាពគ្រាប់ស្រូវត្រូវបានកំណត់ដោយ ពូជ លក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុពេលដាំដុះ ការថែទាំដំណាំ លក្ខខណ្ឌដី ការប្រមូលផល និងកិច្ចប្រតិបត្តិការនានានៅក្រោយពេលប្រមូលផល ។

តើលក្ខណៈអ្វីខ្លះគេប្រើប្រាស់ដើម្បីកំណត់គុណភាពគ្រាប់ស្រូវ? What characteristics are used to quantify paddy quality ?

អាក្រក់សំណើម (Moisture content)

គ្រាប់ស្រូវស្រមស្របសំរាប់យកទៅកិនគឺសំណើម ១៤% ចំពោះគ្រាប់ដែលមានសំណើមខ្ពស់ពេកគឺវាមិនអាចធន់ ទៅនឹងកំលាំងបកសំបករបស់ត្បាល់អាចទទួលបានអង្ករបាក់លើសកំរិត និងទៅជាម្សៅ ។ ពោះគ្រាប់ដែលស្ងួតពេកវិញ ទៅជាផុយ និងបាក់ទៅតែច្រើនឡើងអំឡុងពេលកិន ។



ភាពសុទ្ធិ ឬក៏ភាពសុទ្ធិ (Degree of purity)

ភាពសុទ្ធិទាក់ទងទៅនឹងវត្ថុមានរបស់សារធាតុលាយឡំផ្សេងៗក្រៅពីគ្រាប់ស្រូវ ដូចជា កំទេចកំទី ថ្ម គ្រាប់ស្លៅឬ គ្រាប់ដំណាំផ្សេងៗ ដី ចំបើងមែក ដើម ។ សារធាតុលាយឡំនៅក្នុងស្រូវកាត់បន្ថយ ទិន្នផលពេលកិន គុណភាពអង្ករ តែ បង្កើនការសឹកនិងធុះធ្លាយនៅលើឧបករណ៍ផ្សេងៗរបស់ម៉ាស៊ីនកិន ។

ពូជសុទ្ធិ ឬភាពសុទ្ធិខាងពូជ (Variety Purity)

ពូជចម្រុះបង្កអោយមានការលំបាកនៅពេលកិន និងជាទូទៅទទួលបានអង្ករបាក់ច្រើន សមត្ថភាពកិនទាប និង បន្ថយអង្ករដើម ។

ទំហំគ្រាប់ (Grain dimensions)

ទំហំនិងទម្រង់គ្រាប់ (ផលធៀបបណ្តោយនិងទទឹង) វាជាលក្ខណៈរបស់ពូជវិភាគបំផុត ។ គ្រាប់រាងរាវឬស្លើងវែងជាងធម្មតាទទួលបានអង្ករបាក់ច្រើនជាងគ្រាប់ខ្លី ឯគ្រាប់ក្រាស់ទទួលបានទិន្នផលអង្ករទាប ។

គ្រាប់ប្រេះ (Cracked grain)

ការទុកគ្រាប់ស្រូវទុំអោយត្រូវសីតុណ្ហភាពប្រែប្រួលយូរពេក និងលក្ខខណ្ឌសំណើមធ្វើអោយវិវត្តន៍ទៅប្រេះឬបែក នៅក្នុងគ្រាប់និមួយៗ ។ ភាពប្រេះស្រាំគ្រាប់ជាលទ្ធផលដែលទទួលបានអង្ករសម្រិតនិងអង្ករដើមទាប ។

គ្រាប់ទុំស្ទើរ (Immature grain)

បរិមាណគ្រាប់ស្រូវទុំស្ទើរនៅក្នុងសំណាកជិះឥទ្ធិពលយ៉ាងខ្លាំងទៅលើទិន្នផលអង្ករដើមនិងគុណភាពអង្ករ ។ គ្រាប់ស្រូវទុំស្ទើរគឺជាស្លើងណាស់និងសពោះហើយរាប់បាក់ពេលកិន ។

គ្រាប់ខូច (Damage grain)

គ្រាប់ស្រូវខូចដោយសារបំលាស់ប្តូរលក្ខណៈជីវិតមិននៅក្នុងគ្រាប់ ការវិវត្តន៍ទៅរកភាពគ្មានក្លិន និងបំលាស់ប្តូររូបសាស្ត្រ និងពណ៌ ។ ប្រភពនៃការខូចខាតគឺបណ្តាលមកពី ទឹក សត្វល្អិត និងការទុកអោយត្រូវកំដៅយូរពេក ។

គ្រាប់ពណ៌លឿងបណ្តាលមកពីការទុកស្រូវយូរពេកនៅក្នុងលក្ខខណ្ឌសើមមុនពេលសំងួត ។ ទាំងនេះបណ្តាលអោយមានការប្រមូលផ្តុំនូវសកម្មភាពរបស់ពពួកមីក្រូជីវ និងសកម្មភាពគីមីដែលធ្វើអោយគ្រាប់ឡើងក្តៅខ្លាំងស្រដៀងគ្នាទៅនឹងលក្ខណៈអង្កររបស់ស្រូវដែលស្មោរ (parboiling) ។

ស្នាមអុចខ្មៅជុំវិញចុងពន្លករបស់អង្ករសម្របបណ្តាលមកពី មីក្រូសរីរាង្គ (ពពួកផ្សិត) និងកើនឡើងថែមទៀតដោយសារលក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុមិនសមស្រប ។ ក្នុងដំណើរការកិន ស្នាមអុចខ្មៅទាំងនេះត្រូវបានគេដកចេញដោយផ្នែកៗដែលទូទៅបង្កើនបរិមាណគ្រាប់ខូចឬគ្រាប់មិនគួរអោយចាប់អារម្មណ៍ ។