

# ការបាត់បង់ផលិតផលម្ទេសក្រោយពេលប្រមូលផល



បច្ចេកទេសក្នុងការប្រមូលផលម្ទេសស្រស់ ការរក្សាទុក និងការផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលម្ទេសដល់អ្នកប្រើប្រាស់ ត្រូវបានគេលើកឡើងជាប្រធានបទចម្បង សម្រាប់ជាការស្រាវជ្រាវឲ្យបានលម្អិតជាច្រើនទសវត្សមកហើយ ។ បញ្ហាតែងកើតមានដោយសារតែផលិតផលម្ទេសស្រស់ មានភាពរលួយមានកម្រិតខ្ពស់និងមានការប្រែពណ៌សម្បុរ នៅពេលនាំដល់ទីផ្សារ ។ ផលិតផលម្ទេសស្រស់ភាគច្រើនត្រូវខូចខាត ដោយសារតែការបាក់បែកនៅពេលដឹកជញ្ជូន ឬការបំផ្លាញដោយសារសត្វល្អិត ឬពពួកផ្សិត និងបាក់តេរីផ្សេងៗ ។ បច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងផលិតផលម្ទេសក្រោយពេលប្រមូលផល គឺ ជៈការចាំបាច់ដើម្បីបញ្ជៀសនូវការបាត់បង់ ឬថយចុះទិន្នផល។

## ១- ការបាត់បង់ផលិតផលម្ទេសនៅពេលប្រមូលផល

ថាការសំខាន់ដែលកសិករគ្រប់រូបត្រូវមានការប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះការបាត់បង់បរិមាណផលម្ទេស នៅពេលប្រមូលផល ។ កសិករភាគច្រើនពុំមានបច្ចេកទេស និងបទពិសោធន៍គ្រប់គ្រាន់ ក្នុងការប្រមូលផលម្ទេស ដូចជាការប្រមូលផលម្ទេសពុំទាន់ពុំល្អ មានពណ៌ចម្រុះច្រើន ការបេះម្ទេសមានការជ្រុះច្រើន ផ្លែម្ទេសមានស្នាមបំផ្លាញច្រើនពីសត្វល្អិត និងជំងឺដើម (ចៃស៊ី និងស្នាមអុចខ្មៅនៅលើ



ផ្លែម្ទេសបណ្តាល ឲ្យម្ទេសចូចគុណភាព) ។

### ២- ការបាត់បង់ផលិតផលម្ទេសនៅពេលដឹកជញ្ជូន

វិធីសាស្ត្រជាច្រើនសម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនម្ទេស ពីចម្ការទៅស្តុកទុកនៅផ្ទះ ឬនាំទៅកាន់ទីផ្សារ ច្រើនតាមរយៈការដឹកដោយរទេះគោ ម៉ូតូ រឺម៉កម៉ូតូ ឬរថយន្ត ដែលងាយក្នុងការប៉ះពាល់ដល់គុណភាពផលិតផលម្ទេស ប្រសិនបើយកចិត្តទុកដាក់ក្នុងវេចខ្ចប់ឲ្យបានល្អទេនោះ ។ ដើម្បីចៀសវាងការខូចគុណភាពម្ទេស នៅពេលដឹកជញ្ជូន គឺមិនត្រូវផ្ទុកផលិតផលជាគំនរត្រួតលើគ្នាច្រើនពេក នៅលើមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូន ត្រូវរក្សាកម្រិតចន្លោះរវាងសំពាធខាងលើ និងខាងក្រោម ឲ្យមានខ្យល់ចេញចូលបានល្អ កុំឲ្យកើតមានជាកំណរញើស ដែលបណ្តាលឲ្យផលិតផលកើនកម្តៅរលួយខូចគុណភាព ។

### ៣- ការស្តុកទុកផលិតផលម្ទេស

ការរក្សាទុកផលិតផលម្ទេស មិនបានល្អក្រោយពេលប្រមូលផល ជាហេតុបណ្តាលឲ្យម្ទេសស្រស់អន់សម្បុរ មានការថយចុះ ឬខូចគុណភាព ។ មូលហេតុបណ្តាលមកពីការបេះម្ទេស ដែលផ្ទុកសីតុណ្ហភាពខ្ពស់ពេក ស្តុកទុកផលិតផលក្រោមកម្តៅថ្ងៃ រក្សាទុកម្ទេសយូរពេក មុនលក់ទៅឲ្យអ្នកប្រមូលទិញបន្ត ឬនាំទៅកាន់ទីផ្សារយឺត ។

### ៤- ការវេចខ្ចប់ផលិតផលម្ទេស

គ្រប់ផលិតផលទាំងអស់មិនថាបន្លែ ឬផ្លែឈើទេ គឺត្រូវមានបច្ចេកទេសក្នុងការវេចខ្ចប់ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ជៀសវាងការប៉ះពាល់ខូចទ្រង់ទ្រាយ ប្រៃពណ៌សម្បុរ និងស្តុយរលួយដោយសារការប្រើប្រាស់នូវសម្ភារៈ ឬឧបករណ៍វេចខ្ចប់មិនត្រឹមត្រូវ ។ ម្ទេសត្រូវបានវេចខ្ចប់ដោយដាក់នៅក្នុងកញ្ជា ថង់ច្រកអង្ករ ឬថង់ញាស្ទិច ដោយគ្រប ឬចងមាត់ថង់យ៉ាងជិតទៀតផង ។ នៅក្នុងករណីនេះ ម្ទេសអាចត្រូវកើនកម្តៅ និងបែកញើស ធ្វើឲ្យមានសំណើមច្រើន



នៅក្នុងថង់ ហើយស្ថិតនៅក្នុងភាពហាប់ខ្យល់ អាចធ្វើឲ្យម្ទេសងាយក្នុងប្រពណ៌សម្បុរ និងរលួយខូច ។

វិធីសាស្ត្រដ៏ប្រសើរក្នុងការវេចខ្ចប់ និងរក្សាទុកផលិតផលម្ទេសឲ្យបានល្អកុំឲ្យខូចគុណភាព ទាំង ការស្តុកទុក និងការដឹកជញ្ជូន គឺត្រូវផ្ទុកម្ទេសក្នុងកញ្ចប់ ដែលមានទ្រាប់ដោយកម្ទេចក្រដាស ឬ ស្លឹកឈើស្រស់ (ស្លឹកទុំ ឬខ្លឹ) ។ បើច្រកក្នុងថង់ធ្លាស្លឹក ត្រូវឲ្យមានរន្ធខ្យល់ចេញចូលការពារកុំឲ្យ បែកញើសនៅក្នុងថង់ ។ គ្រប់ផលិតផលទាំងអស់ត្រូវស្តុកទុកនៅក្រោមម្លប់ នៅពេលមិនទាន់លក់ ទៅឲ្យអ្នកប្រមូលទិញបន្ត ឬនាំទៅកាន់ទីផ្សារ ។

**៥- បញ្ហាទីផ្សារផលិតផលម្ទេស**

គ្រប់ផលិតផលទាំងអស់ មិនថាបន្លែ ផ្លែឈើ ស្រូវ សាច់ ឬ អាហារកំប៉ុងផ្សេងៗនោះទេ សុទ្ធតែត្រូវការស្វែងរកទីផ្សារ ដើម្បីលក់ដូរ ។ ប៉ុន្តែបញ្ហាសំខាន់គឺ បរិមាណ និង គុណភាពនៃផលិតផល ជាចំណុចចម្បងក្នុង ការប្រកួតប្រជែងរវាងផលិតផលមួយ និងផលិតផលដទៃ ទៀត ដែលត្រូវនាំចូលទីផ្សារ ។ មានផលិតផលមួយចំនួន ត្រូវបានបង្ខំលក់ក្នុងតម្លៃទាប អាស្រ័យដោយហេតុផល មួយចំនួន ដែលធ្វើឲ្យផលិតផលទាំងនោះមិនមានទីផ្សារ ឬមិនអាចប្រកួតប្រជែង ទីផ្សារបាន ។



មូលហេតុសំខាន់ៗ ដែលបណ្តាលឲ្យម្ទេសមិនមានទីផ្សារ ឬមិនអាចប្រកួតប្រជែងទីផ្សារបាន ឬត្រូវ លក់ក្នុងតម្លៃថោក គឺអាស្រ័យដោយម្ទេសមានពណ៌មិនល្អ ម្ទេសមានស្នាមបំផ្លាញដោយសត្វល្អិត ឬ ជំងឺ ម្ទេសនៅខ្លី ម្ទេសទុំជ្រុល ការបាត់បង់ជាតិទឹកច្រើនពេក ម្ទេសមានទំហំតូចពេក ម្ទេសមាន រូបរាងមិនល្អ ម្ទេសសម្ងាត់មិនគ្រប់គ្រាន់ ម្ទេសរលួយ ការផ្គត់ផ្គង់លើសនៅលើទីផ្សារ តម្រូវការទីផ្សារ ទាបជាដើម ។