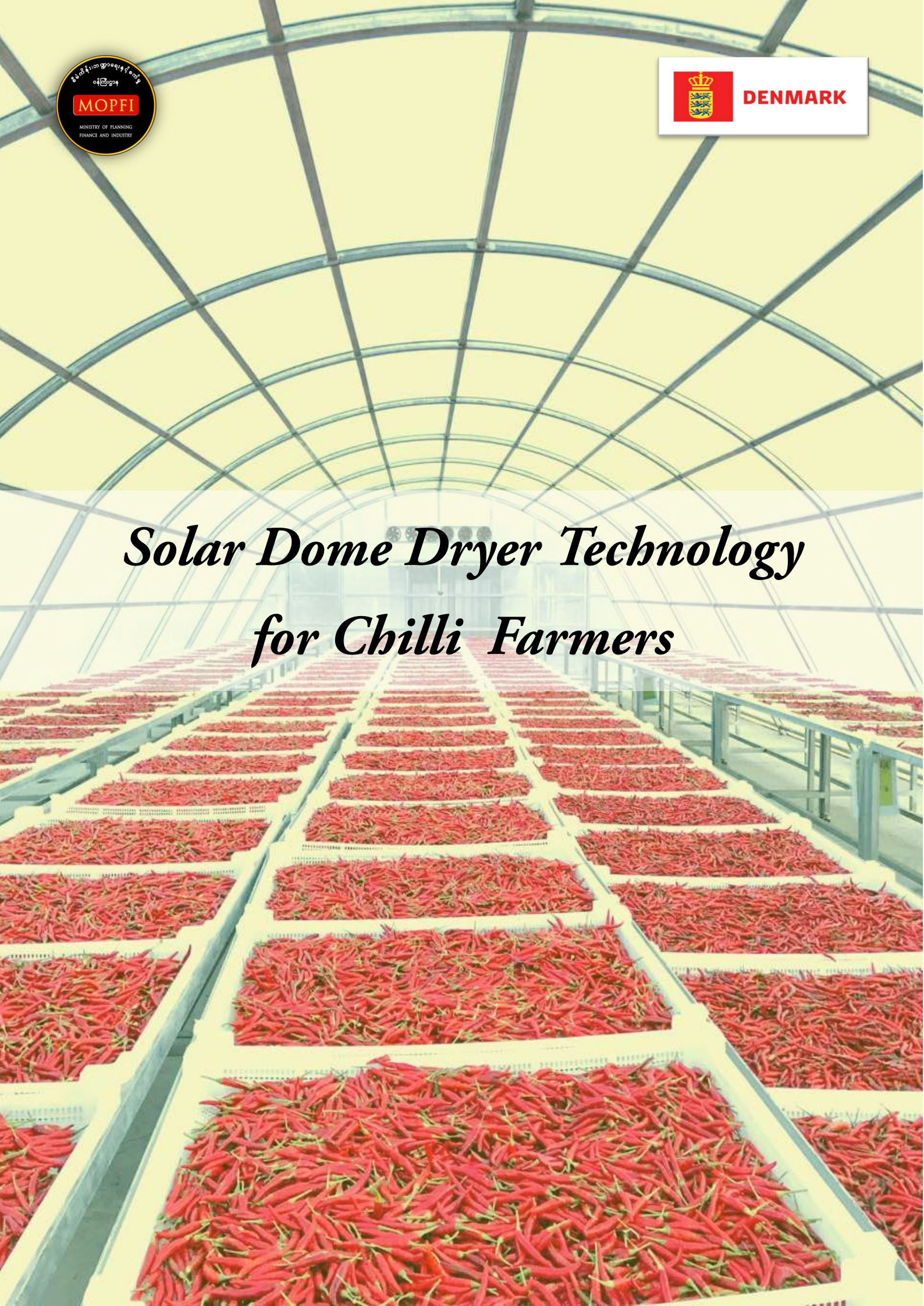




Solar Dome Dryer Technology for Chilli Farmers



နောက်ခံ အကြောင်းအရာ

ငရုတ်သီးသည် မြန်မာနိုင်ငံအတွက် အရေးပါသည့် သီးနှံတစ်ခုဖြစ်ပြီး တစ်နိုင်ငံလုံးတွင် ဧကပေါင်း (၃၇၀,၀၀၀) ကျော်စိုက်ပျိုးထားကာ အသေးစားစိုက်ပျိုးရေး လုပ်ငန်းလုပ်ကိုင်သည့် ငရုတ်စိုက်တောင်သူများနှင့် ထုတ်လုပ်သူများအတွက် အလုပ်အကိုင်အခွင့်အလမ်းများ ဖန်တီးပေး နေသည့် သီးနှံတစ်ခုဖြစ်ပါသည်။ မြန်မာနိုင်ငံတွင် ထုတ်လုပ်သော ငရုတ်သီး အများစုမှာ ပြည်တွင်းတွင်သာ အများဆုံးစားသုံးကြသော်လည်း နိုင်ငံတကာ၌ ငရုတ်သီးဈေးနှုန်းများ စတင်မြင့်တက်လာသောကြောင့် မြန်မာနိုင်ငံမှ ငရုတ်သီးကို ပြည်ပသို့တင်ပို့နိုင်ချေ အလားအလာမြင့်မားလျက်ရှိပါသည်။ မြန်မာနိုင်ငံတွင် ငရုတ်သီးကို အဓိကအားဖြင့် အမျိုးအစား (၄)မျိုး ထုတ်လုပ် ပြီး ၎င်းတို့မှာ ငရုတ်သီး (အစို) ၊ ငရုတ်သီး (အခြောက်)၊ ငရုတ်သီးခွဲခြမ်းမှုန့် နှင့် ငရုတ်သီးအမှုန့် တို့ဖြစ်ကြပါသည်။

ငရုတ်သီးခြောက် ၊ ငရုတ်သီးခွဲခြမ်းမှုန့် နှင့် ငရုတ်သီးအမှုန့်တို့မှာ ပြည်ပ ဝယ်လိုအားများလာခြင်းကြောင့် ဈေးကွက်အလားအလာကောင်း များစွာရှိနေပြီး မြန်မာနိုင်ငံ၏ အားသာချက်တစ်ခုမှာ ငရုတ်သီးကို တစ်နှစ်ပတ်လုံး ရရှိနိုင်ခြင်းပင် ဖြစ်ပါသည်။ သို့သော်လည်း ငရုတ်သီး စိုက်ပျိုးထုတ်လုပ်သူ အများစုမှာ မိရိုးဖလာထုတ်လုပ်နည်းများကိုသာ အသုံးပြုလျက်ရှိသော ကြောင့် ပြည်ပဈေးကွက်သို့ တင်ပို့ရန်အတွက် လိုအပ်သည့် စံချိန်စံညွှန်းများ ရရှိရန် အလှမ်းဝေးနေဆဲ ဖြစ်ပါသည်။

စိန်ခေါ်မှုများ

မြန်မာနိုင်ငံရှိ ငရုတ်စိုက်တောင်သူများနှင့် ငရုတ်ထုတ်လုပ်သူများသည် ငရုတ်သီးအစိုများအား အခြောက်ခံရာတွင် မိရိုးဖလာလုပ်နည်းများအတိုင်း ကျယ်ပြန့်သောမြေကွက်လပ်ပေါ်တွင် ဝါးကပ်များ (သို့မဟုတ်) တာပေါလင် (ပလတ်စတစ်)စများ ဖြန့်ခင်းပြီး နေရောင်ဖြင့် အခြောက်ခံသည့် နည်းလမ်း ကိုသာ အသုံးပြုလျက်ရှိပါသည်။ ထိုနည်းဖြင့် ငရုတ်သီးအခြောက်ခံခြင်းမှာ အစားအသောက်ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးအတွက် ကောင်းမွန်သော နည်းလမ်းတစ်ခု မဟုတ်ပေ။

နေရောင်ဖြင့်အခြောက်ခံခြင်းသည် လူနှင့်တိရစ္ဆာန်များ ဖြတ်သန်းသွားလာခြင်းကြောင့် ငရုတ်သီးများပေါ်သို့ ဖုန်မှုန့်များ အလွယ်တကူ တွယ်ကပ်နိုင်ပြီး မှိုတတ်သည့် အခြေအနေများကိုလည်း ဖြစ်ပေါ်စေပါသည်။ တိမ်ထူသော နေ့များနှင့် မိုးတွင်းကာလတွင် အစိုဓါတ်ပါဝင်မှုနှုန်း မြင့်များသောကြောင့် ငရုတ်သီးတွင် အဆိပ်အတောက်ဖြစ်စေသည့် အက်(ဖ်)ဖာတောက်စင်ဓါတ် တစ်မျိုးကိုလည်း ထွက်ပေါ်လာစေပါသည်။

ထို့အပြင် မိရိုးဖလာနည်းလမ်းအတိုင်း နေရောင်ဖြင့်အခြောက်ခံသည့် နည်းလမ်း ကိုအသုံးပြုခြင်းသည် နေရောင်နှင့် ငရုတ်သီးအား တိုက်ရိုက်ထိတွေ့ချိန်ကြာရှည်သောကြောင့် ငရုတ်သီးအရည်အသွေး သိသိသာသာ ကျဆင်းစေခြင်းနှင့် ငရုတ်သီးအရောင်အသွေး တောက်ပမှုမရှိခြင်းတို့ကို ဖြစ်ပေါ်စေပါသည်။ ထို့ကြောင့် ပြည်တွင်းဈေးကွက်တွင်ပင် သတ်မှတ် ဈေးနှုန်းမရရှိပဲ တန်ဖိုးလျော့နည်းစွာရောင်းချနေရပါသည်။



တာဝန်ယူမှု တာဝန်ခံမှုရှိသောနည်းပညာ

နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်သုံးအခြောက်ခံရုံ (Solar Dryer Dome) အသုံးပြုခြင်းဖြင့် ငရုတ်သီးအရည်အသွေးအား ကောင်းမွန်စေခြင်း၊ အစားအသောက် ဘေးအန္တရာယ် ကင်းရှင်းစေခြင်းနှင့် ဈေးကွက်တွင် ရောင်းချရာ၌ ဈေးကောင်းရရှိစေခြင်း တို့ကို ဖြစ်ပေါ်စေပါသည်။ ထို့အပြင် မှိုနှင့် ဘက်တီးရီးယားများ ပေါက်ဖွားမှုကို တားဆီးပေးပြီး နေရောင်ဖြင့် အခြောက်ခံရာမှ ဖြစ်ပေါ်လာသော ဆုံးရှုံးမှုများကို လျော့နည်းစေပါသည်။

ငရုတ်စိုက်တောင်သူများနှင့် ငရုတ်ထုတ်လုပ်သူများသည် ငရုတ်သီးအခြောက်ခံရာတွင် နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်သုံး အခြောက်ခံရုံအား အသုံးပြုခြင်းဖြင့် အစိုဓါတ်အားထိန်းချုပ်လာနိုင်ခြင်း၊ အဆိပ်အတောက်ဖြစ်စေသည့် အက်(ဖ်)ဖာတောက်စင်ဓါတ် ကင်းစင်သည့် ငရုတ်သီးများ ထုတ်လုပ်နိုင်ခြင်းနှင့် ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းများအား ကြာရှည်စွာထိန်းသိမ်းထားနိုင်ခြင်း စသည့် အကျိုးကျေးဇူးများကို ရရှိစေပါသည်။ နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်သုံးအခြောက်ခံရုံအား ဂတ်(စ်)မီးဖိုဖြင့်တွဲ၍ အသုံးပြုပါက ငရုတ်သီးရာသီချိန်သာမက တစ်နှစ်ပါတလုံး ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းများအား အခြောက်ခံလာနိုင်မည်ဖြစ်ပါသည်။



အကျိုးကျေးဇူးများ

နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်သုံး အခြောက်ခံရုံ နည်းပညာသည် ငရုတ်စိုက်တောင်သူများနှင့်ထုတ်လုပ်သူများအတွက် အောက်ဖော်ပြပါ အကျိုးကျေးဇူးများကို ရရှိစေပါသည်။

- ငရုတ်သီးအခြောက်ခံရာတွင်ကြာမြင့်ချိန်အား ၅၀% အထိ လျော့ချပေးနိုင်ခြင်းကြောင့် အလုပ်သမားခန့်နှင့် လုပ်ငန်းလည်ပတ်စရိတ်ကို များစွာလျော့ချနိုင်ခြင်း။
- အခြောက်ခံရာတွင် ဖုန်၊ ပိုးမွှားများနှင့် မွေးမြူရေးတိရစ္ဆာန်များကြောင့် ဖြစ်ပေါ်သော ငရုတ်သီးပျက်စီးဆုံးရှုံးမှုကို သိသာထင်ရှားစွာလျော့ချနိုင်ခြင်း။
- ငရုတ်သီး (အခြောက်)၊ ငရုတ်သီးခွဲခြမ်းမှုန့် နှင့် ငရုတ်သီးအမှုန့် အရည်အသွေးကောင်းမွန်လာခြင်းကြောင့် ဈေးကောင်းရရှိစေခြင်း နှင့် ပြည်ပသို့တင်ပို့ရောင်းချရန်အတွက် လက်လှမ်းမှီမှုရှိလာခြင်း
- (၈x၁၂ မီတာ) အကျယ်အဝန်းရှိသော နေရောင်ခြည်သုံးအခြောက်ခံရုံအား မြန်မာကျပ်ငွေ သိန်း (၂၀၀)ဝန်းကျင် ဖြင့် ရင်းနှီးမြှုပ်နှံပါက အကြမ်းဖျင်းအားဖြင့် (၂) နှစ်မှ (၃) နှစ်အတွင်း ပြန်လည်အရင်းကျေနိုင်ခြင်း။

အခြားအကျိုးကျေးဇူးများ

- ငရုတ်သီးများ ခူးဆွတ်ပြီးနောက် မိရိုးဖလာနည်းလမ်းဖြစ်သည့် နေရောင်ဖြင့် အခြောက်ခံသည့် နည်းလမ်းအသုံးပြုရာတွင် အလုပ်သမားများ ကြုံတွေ့နေရသည့် စိတ်ဖိစီးမှုများအား လျော့ချနိုင်ခြင်း
- သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်နှင့် ကိုက်ညီသော နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်သုံး နည်းပညာများကို ငရုတ်စိုက်တောင်သူများ ရင်းနှီးကျွမ်းဝင်လာခြင်း

ပိသာ (၁၅၀၀၀) အခြောက်ခံခြင်း	နေရောင်ဖြင့် အခြောက်ခံခြင်း	နေရောင်ခြည်စွမ်းအင် သုံးအခြောက်ခံရုံဖြင့် အခြောက်ခံခြင်း
ငရုတ်သီး ပျက်စီးဆုံးရှုံးမှုနှင့် အလုပ်သမားများ ကုန်ကျစရိတ်	(၅၅) သိန်း	(၉) သိန်း (၇) သောင်း
ဈေးနှုန်းမြင့်မားစွာ ရောင်းချခြင်းကြောင့် ရရှိလာသော ဝင်ငွေ	(၂၂၅) သိန်း	(၂၇၀) သိန်း
အမြတ် (တစ်နှစ်အတွက် ၁၅,၀၀၀ ပိသာထုတ်လုပ်ခြင်း)	(၉၀) သိန်း	

အထက်ဖော်ပြပါ ဇယားကွက်တွင် ပါဝင်သော ကိန်းဂဏန်းများအား တစ်နှစ်လျှင် ငရုတ်သီးပိသာ (၁၅,၀၀၀) အခြေခံ၍ တွက်ချက်ထားပါသည်။

အကြံပြုချက်များ

- ငရုတ်သီး ထုတ်လုပ်ရောင်းချချိန်မဟုတ်သည့် အချိန်ကာလများတွင် နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်သုံး အခြောက်ခံရုံအား အသုံးပြု၍ အခြား သောသီးနှံများအား အခြောက်ခံကာ ရောင်းချခြင်းဖြင့် ငရုတ်စိုက် တောင်သူ များအား အပိုဝင်ငွေရရှိစေပါသည်။
- နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်သုံးအခြောက်ခံရုံ နည်းပညာသည် မြန်မာ နိုင်ငံအတွက် နည်းပညာသစ်တစ်ခုဖြစ်နေပြီး ၎င်းအား တင်းသွင် ရောင်းချသူ နည်းပါးနေသေးသောကြောင့် ငရုတ်စိုက်တောင်သူ များနှင့် ထုတ်လုပ်သူ များအတွက် ဈေးနှုန်းညှိနှိုင်းရာတွင် ခက်ခဲခြင်းနှင့် ပြီးပြည့်စုံသော ဝန်ဆောင်မှုနှင့် သင်တန်းများ ရရှိရန် ညှိနှိုင်းရာတွင် ခက်ခဲနိုင်ပါသည်။
- အခြောက်ခံရုံမိုးကာရာတွင် အသုံးပြုသည့် အမိုးပြားများ (Poly-carbonate Sheet) ၏ အရည်အသွေး၊ အမိုးပြား တင်သည့် အောက်ခံသတ္တုဘောင်နှင့် ခိုင်ခံ့မှုမှာ အခြောက်လှမ်းရာတွင် လွန်စွာ အရေးကြီးသည့်အတွက် သေချာစွာ ကြီးကြပ်ရန်လိုအပ်ပါသည်။
- အစားအသောက်ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေး စံချိန်စံညွှန်းပြည့်မီ ရန် ၊ ပရီမီယမ်ဈေးကွက်သို့ လက်လှမ်းမီရန် နှင့် ထုတ်ကုန်များ၏ အရည်အသွေးကို တိုးမြှင့်ရန်အတွက် အခြောက်ခံရုံအပြင် အခြား ဆက်စက် ပစ္စည်းများကိုပါ ရင်းနှီးမြှုပ်နှံရန် လိုအပ် ပါသည်။



ဆက်သွယ်ရန်

- အမည် - ဦးသိန်းလှိုင် (ရွှေထန်စောင်းလက်ကားရောင်းဝယ်ရေး)
- ဖုန်းနံပါတ် - ၀၉-၅၁၈၈၅၅၈
- လိပ်စာ - ရဲဝန်ဈေးတန်းရပ်၊ မြစ်သားမြို့နယ်၊ မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး
- အီးမေး(လ်) - kotheinhlaingkyaukse@gmail.com