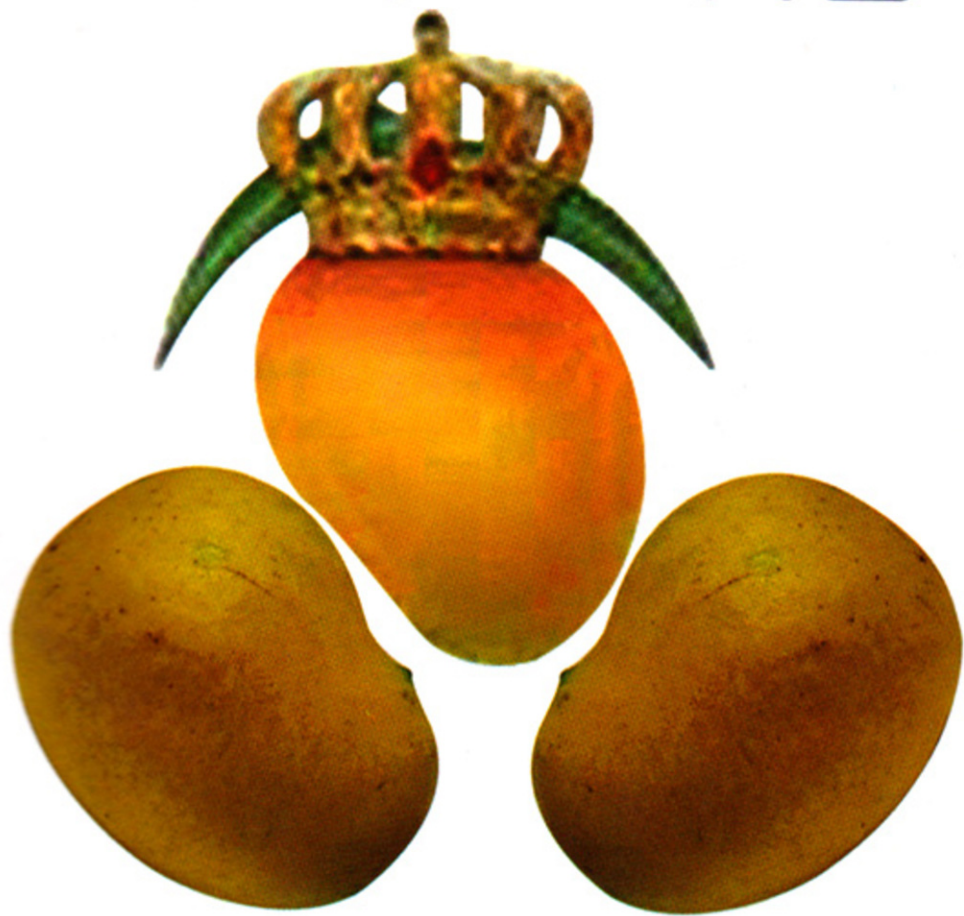


စီးပွားဖြစ်သရက်စိုက်ပျိုးနည်း

ကျန်းမာစွာ စားသုံးနည်း



တတိယမြောက်

မင်းဝင်းထိန် (B.Ag)

ရည်ရွယ်ချက်

“Amazing Thai mango”စာအုပ်ကို စာရေးသူ ဖတ်ရှုလိုက်ရပါသည်။ “သရက်သီးအစ မြန်မာက”ဆိုသကဲ့သို့ သရက်သီး၏ မူရင်းဒေသသည် မြန်မာ၊ အိန္ဒိယနှင့် ဘင်္ဂလားဒေ့ရှ်) မှ စတင်ခဲ့ပြီး တစ်ကမ္ဘာလုံးသို့ပျံ့နှံ့သွားသည့်အပြင် မိမိနိုင်ငံဒေသရှိ နေအိမ်ခြံဝင်းတိုင်း၌ သရက်မစိုက်ပျိုးသော နေအိမ်မရှိသလောက် ရှားပါးလှသဖြင့် သရက်အကြောင်းကို မိမိစာအုပ်အဖြစ် ရေးသားမည်ဆိုသောအခါ “မိကျောင်းမင်း ရေခင်းပြ” သကဲ့သို့ ဖြစ်ရပါမည်။

သိုသော်လည်း ယနေ့ခေတ်သည် ဈေးကွက်စီးပွားရေးခေတ်ဖြစ်သည့်အတွက် ပြည်ပနိုင်ငံမှ မိမိတို့ ထံသို့ ရရှိနိုင်သမျှ နိုင်ငံခြားဝင်ငွေ လိုမ့်ဝင်လာနိုင်စေမည့် ကောင်းမွန်သော မည်သည့်လုပ်ငန်းများကိုမဆို လုပ်ကိုင်ရမည့် အချိန်အခါဖြစ်သောကြောင့် သရက်စိုက်ပျိုးပြုစုပုံ၊ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ပုံနှင့် နိုင်ငံခြားတင်ပို့ပုံ နည်းလမ်းများကို ဗဟု သုတအနေဖြင့် ပိုမိုသိရှိထားသင့်သည် ဟု ထင်မြင်မိပါသည်။ ။

သရက်သီးပို့ကုန်သီးနှံအနေဖြင့် တစ်ကမ္ဘာလုံးမှာ အများ ဆုံးထုတ်လုပ်တင်ပို့သော နိုင်ငံမှာ အိန္ဒိယနှင့် ထိုင်းနိုင်ငံဖြစ်သောကြောင့် ၎င်းတို့နိုင်ငံများမှ စိုက်ပျိုးပြုစုပုံ၊ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ပုံ၊ ထုတ်ပိုးပုံ၊ နိုင်ငံခြားဈေးကွက် တင်ပို့ပုံများကို ဦးစားပေး ရေးသားခြင်းဖြင့် မိမိတို့ သရက်စိုက်ပျိုးသူများ အဖို့ နိုင်ငံခြားပို့ကုန်သီးနှံအတွက်

ရည်ရွယ်စိုက်ပျိုးလိုသောအခါ ဗဟု သုတများကို ရရှိနိုင်လိမ့်မည်ဟု ယုံကြည်ပါသည်။ ။

၎င်းအပြင် မိမိတို့ နိုင်ငံမှ ဒေသအလိုက် သရက်မျိုးကောင်းများကို စိုက်ပျိုးကာ နိုင်ငံခြားသို့ တင်ပို့နိုင်ရေး၊ သရက်နှင့်ပတ်သက်သည့် ကျန်းမာရေးအရ အကျိုးပြုပုံများ နှင့် အခြားအသုံးပြုပုံများကို ရေးသားဖော်ထုတ်ပေးခြင်းဖြင့် နည်းလမ်းများ စွာကို ပြန်လည်အသုံးပြုနိုင်ကြလိမ့်မည်ဟု မျှော်လင့်ပါသည်။ ။

မင်းဝင်းထိန် (B.Ag)

မြန်မာ့စိုက်ပျိုးရေးလုပ်ငန်း(အငြိမ်းစား)

ကျေးဇူးတင်ပါသည်

မိမိအား “Amazing Thai Mango” စာအုပ်ကို ဖတ်ရှုကြည့်ရန်ပေးပြီး စာအုပ်အဖြစ် ရေးသားထုတ်ဝေရန် တိုက်တွန်းသော ကျောင်းနေဖက်သူငယ်ချင်း ဦးမြင့်ရွှေ(မြန်မာ့စိုက်ပျိုးရေးလုပ်ငန်း) နှင့် အင်တာနက်တွင် ရှာဖွေစုဆောင်းရနိုင်သမျှ သတင်းအချက်အလတ်များ အပြင် စာအုပ်ဖြစ်မြောက်ရန် အစမှ အဆုံး တာဝန်ယူပေးသော မိမိ၏ သား ဖြစ်သူ မင်းဇင်ဗိုလ်ဝင်း (B.C.Sc) အား ကျေးဇူးအထူးတင်ရှိပါသည်။ ။

ကျေးဇူးရှိကြိုကုန်သော မိဘဆရာသမားများအားလုံးကို အထူးဂရုပြု ကန်တော့အပ်ပါသည်။ ။

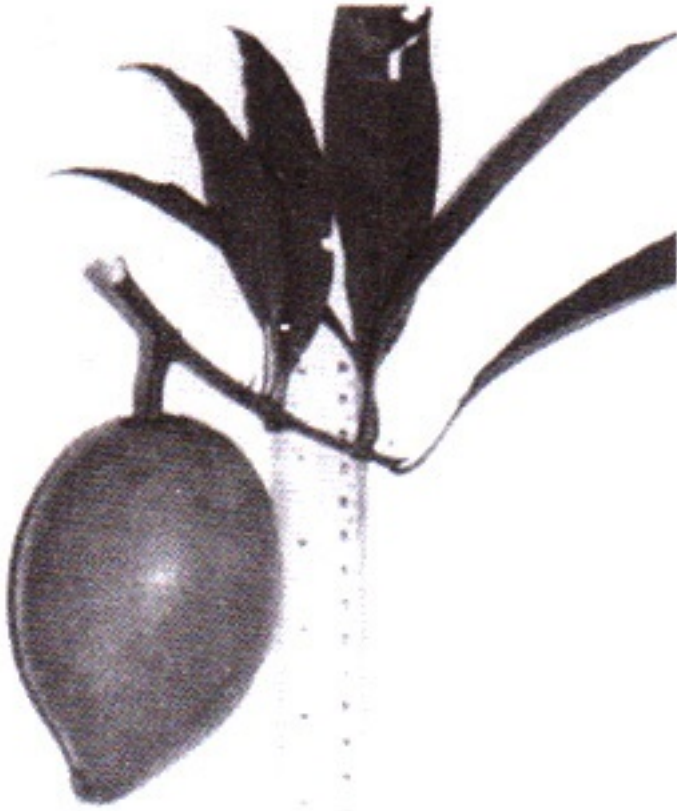
အသီးတို့ ရဲ့ ဘုရင် (King of Fruits)

သရက်သီးဟာ တမိလ်လူမျိုးတွေက Man Key လို့ ခေါ်တာကို Mang o ရယ်လို့ နာမည်တွင် သွားစေတာက နယ်မြေသစ်ရှာဖွေတဲ့ စပိန်နဲ့ အင်္ဂလိပ်လူမျိုးတွေပါ။ အင်္ဂလန်က မြန်မာ၊ အိန္ဒိယအင်ပါယာတစ်လုံးကို သိမ်းပိုက်ပြီး နှစ်ပေါင်းအတော်ကြာအောင် နေထိုင်သွားကြကာ သရက် သီးစားသုံးရာမှာ သရက်သီးရဲ့ ချိုးမွှေးတဲ့ အနံ့အရသာကို အလွန်ကြိုက် နှစ်သက် စွဲလန်းသွားကြတဲ့ လူမျိုးများ ဖြစ်သွားကြပါတယ်။ သူတို့ က နေ့စတင်ပြီးတော့ “Mango” ဆိုသောနာမည်ကို ပေးခဲ့ကြတာပါ။ သူတို့ က ဒီလိုခေါ်တော့ ပေါ်တူဂီက “Manga” ၊ ပြင်သစ်က “Mangot” ၊ အာဖရိကမှာ တော့ “Man-goro”ဆိုပြီးတော့ ဒေသအလိုက် အခေါ်အဝေါ်တွေ ရှိလာကြပါတယ်။

သရက်ကို စတင်သိလာတာကတော့ လွန်ခဲ့သောနှစ်ပေါင်း ၄၀၀၀ နဲ့ ၆၀၀၀ အတွင်းမှာ လို့ ဆိုပါတယ်။ မျိုးရင်း Anacardiaceae အောက်မှာ မျိုးစု (၇၇) မျိုးနဲ့ မျိုးစိတ် (၆၀၀) ကျော်ရှိပြီး မျိုးစိတ်အတော်များများက အမြင့်မားဆုံးသော အဆိပ်ဖြစ်စေတတ်တဲ့ နာမည်ဆိုးဖြင့် ကျော်ကြားပါတယ်။ ဥပမာ - သီဟိုသရက် ဆိုပါတော့။ ရင့်မှ ညှိချိန်မှာ အသီးရဲ့ အရသာက ချို့ပေမယ့် ဖန်ပြီး အစေးလောင်စေတတ်ပါတယ်။ ပါးစပ်မှာ အနာတရဖြစ်နိုင်တယ်။ ကိုယ်နဲ့ မတည့်တာမျိုး (Allergy) ဖြစ် စေတတ်သည့်အတွက် မည်သူမှ မစားလိုကြပါဘူး။ အစေ့အတွင်းသား (Kernel) ကိုသာ လှော်ပြီး စားကြပေမယ့် သရက်သီးလောက်တော့ နာမ

ည်မကြီးပါဘူးနော်။

နောက်တစ်ခုက မိမိတို့ အောက်အရပ်ဒေသမှာ အဗန္ဓရသရက်လို့ လည်း ခေါ်တယ်။ သစ်တော့သီး (Peach) ကဲ့သို့သော ပုံသဏ္ဌာန်ရှိလို့ သစ်တော့သရက်လို့ လည်း ခေါ်တယ်။ အသီးလုံးဟာ ကြက်ဥလုံးသာသာ အစိမ်းနုရောင်ရှိပြီးတော့ ရင့်လာသောအချိန်မှာ အဝါဖက်ကူးသွားပါတယ်။ အသီးရင့်ခါစမှာ အသီးတစ်ခုလုံးက အစေးဓာတ်တွေနဲ့ ပြည့်ဝနေတဲ့ အတွက် စားလို့ ရှိရင် အဆိပ်အတောက် ဖြစ်စေပါတယ်။ အသီးပျော့လာတဲ့ အခါမှာ သာ အခွံကို အသာဖယ်ထုတ်ပြီး ကြက်ဥနှစ်အရောင် အတွင်းသား ခပ်ဖွယ်ဖွယ်ကို စားပါတယ်။ အရသာက ချိုဆိမ့်နေပေမယ့် များများ မစားနိုင်ပါဘူး။ ဈေးကွက်လည်း မဝင်တဲ့ အတွက် စိုက်ပျိုးသူ မရှိသလောက်ပါပဲ။ အပင်ပုံသဏ္ဌာန် လုံးဝိုင်းသည့်အတွက် အရိပ်ရအပင်အနေနဲ့ တော့ အလွန်ကို လှပပါတယ်။ အဗန္ဓရသရက်ဆိုပေမယ့် မျိုးစေ့က အသီးလုံးတစ်လုံးမှာ ခရေစေ့နဲ့ တူတာ (၂)စေ့ရှိပါတယ်။ မျိုးရင်းသာတူပြီး သရက်မျိုး မဟုတ်ပါဘူးနော်။



သရက်ရဲ့ မူလအရိုင်းမျိုးတွေက အသီးလုံးကလည်း သေးငယ်ပြီး တော့ အတွင်းသားကလည်း အမျှင်တွေနဲ့ ချည်းပဲ ပြည့်နေတယ်လို့ ယုံကြည်ကြပါတယ်။ နှစ်ပေါင်းထောင်ချီကတည်းက အဆိပ်အတောက် ရှိတဲ့ သရက်မျိုးတွေကို ဖယ်ရှားပြီးတော့ အရည်အသွေးမြင့်မားတဲ့ သရက်မျိုးတွေကို တဖြည်းဖြည်းနဲ့ ရွေးချယ်လာခဲ့ရတယ်လို့ ဆိုပါတယ်။ *Mangifera* မျိုးစိတ်ပေါင်း (၄၀) ထဲကမှ အရှေ့တောင်အာရှမျိုးတွေဖြစ်တဲ့ *Mangifera indica* နဲ့ *Mangifera sylvatica* တို့ ကစပြီး သဘာဝအရ မျိုးစပ်ဖြစ်ထွန်းလာတဲ့ မျိုးကို ရွေးချယ်မိပြီး အာဟာရဓာတ်

မြောက်မြားစွာနှင့် အလွန်ကို စွဲမက်ဖွယ်အရသာရှိလှသော အသီးအဖြစ် ကမ္ဘာ့အကျော်ကြားဆုံးအသီးများမှာ မှ အသီးတို့ ရဲ့ သခင်၊ အသီးတို့ ရဲ့ ဘုရင်၊ “King of Fruits” ရယ်လို့ ယနေ့တိုင် မိမိတို့ စားသုံးနေကြတဲ့ သရက်ရဲ့ ရုက္ခအမည်ကို *Mangifera indica* လို့ ပဲ နာမည်တွင် လာခဲ့ပါ တော့တယ်။

စာရေးဆရာများ ၊ ကဗျာဆရာများ ၊ စာပေပညာရှင်များ ပြောဆို လေ့ရှိကြတဲ့ စကားရှိပါတယ်။ ဗာရာဏသီဘုရင်ကြီးက သူ့ရဲ့ နာမည် ကျော် ပညာရှိအမတ် ကဗျာဆရာ၊ ပြဇာတ်ရေးဆရာ ကာလီဒါသကို ချီးကျူးပြောဆိုတဲ့ စကားလုံးလေးက “အသားတွေထဲမှာ တော့ ဝက်သား ဟာ အကောင်းဆုံးပဲ၊ အသီးတွေထဲမှာ တော့ သရက်သီးဟာ အကောင်း ဆုံးပါပဲ။ ဉာဏ်ပညာအမျှော်အမြင်ကြီးတဲ့ သူတွေထဲမှာ တော့ ကာလီဒါ သ တစ်ယောက်တည်းရှိပါတယ်” လို့ ဆိုပါတယ်။

ဗုဒ္ဓတရားတော်မှာ နာယူမှတ်သားဖူးတာ ရှိပါတယ်။ ဘုရင်ကြီးတစ် ပါးက တောထွက်ပြီး ရသေ့ရဟန်းဝတ်ပါတယ်။ တစ်နေ့ ရေထဲမျောပါ လာတဲ့ သရက်သီးတစ်လုံးကို ဆယ်ယူစားလိုက်မိလို့ သရက်သီးရဲ့ အရ သာအပေါ် စွဲလန်းတဲ့ ဥပါဒါန်နဲ့ တရားပင် မကျင့်နိုင်တော့ဘဲ သရက် သီးတည်ရှိရာ အရပ်ကို သွားပါတယ်။ အဲဒီမှာ သရက်တောဥယျာဉ်ကို အပိုင်စားရတဲ့ နေ့ခံညစ် ခန္ဓာကိုယ်အတ္တဘောကြီးပြိတ္တာနဲ့ တွေ့တယ်။ ပြိတ္တာကြီးက ရသေ့ကို ပြန်ပြောပြရာမှာ ယခင်ဘဝတုန်းက သူဟာ ကောင်းမှုတော့လုပ်တယ်၊ ဒါပေမဲ့ ဘုရင်ကြီးရဲ့ ကိုယ်ကျင့်တရားပျက် တဲ့ တရားရေးရာအမတ်ကြီးဖြစ်နေတာကို သိလိုက်ရပြီး သံဝေဂရကာ တရားရသွားတဲ့ ဓမ္မပဒ တစ်ခုပါပဲ။ စာရေးသူဆိုလိုချင်တာက သရက် သီးရဲ့ စားကောင်းခြင်းအရသာက လူသားတိုင်းကို နှစ်သက်စွဲလန်းစေ တယ်လို့ ပြောချင်တာပါနော်။

ယနေ့ခေတ်လူတွေ ပြောကြတာကတော့ “ အသားမှာ ဝက်၊ အရွက် မှာ လက်ဖက်၊ အသီးမှာ သရက် ” ဆိုတာပါပဲ။ အသီးအရာထဲမှာ အကောင်းဆုံးအရသာနဲ့ ကျန်းမာရေးအကျိုးပြုမှုက သရက်သီးပဲ ဖြစ်ပါတယ်။

အသီးမှာ သရက်ဆိုတဲ့ အတိုင်း မိမိတို့ နိုင်ငံမှာ မြန်မာသရက်မျိုး အတော်များများက အားလုံး အရည်အသွေးတူ၊ တန်းတူရည်တူနီးပါး အပြိုင်အဆိုင် နာမည်ကြီးကြပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ အဲဒီလို အကောင်းဆုံးတွေထဲကမှ ရှေးယခင် ဘုရင်မင်းများ နဲ့ တော်ဝင်မိသားစုများက သူတို့ ရွေးချယ်ထားတဲ့ စိတ်ကြိုက်အကောင်းဆုံး သရက်မျိုးကို သီးသန့်သုံးဆောင်စားသုံးနိုင်ရန်အတွက် သရက်သီးရာသီတွေမှာ သူတို့ ရဲ့ ဥယျာဉ်တော်မှာ သီးပွင့်နေတဲ့ သရက်ပင်များကို ရာဇမတ်နဲ့ ကာရံထားပြီးတော့ အစောင့်အကြပ်များ ထားကာ သာမန်ပြည်သူတွေကြားထဲကို မျိုးပျံ့နှံ့မှု မရှိရလေအောင် ထိန်းသိမ်းထားတဲ့ အထိ သရက်သီးကို ပိုမိုတန်ဖိုးထားခဲ့ကြပါတယ်။

ဒါကြောင့်မို့လို့ ဘုရင်မင်းတွေ ရာဇမတ်ကာရံကာ စားသုံးခဲ့တဲ့ သရက်မျိုးတွေကို ယနေ့ခေတ်မှာ ရာဇမတ်၊ သံကွန်ဒြာဆိုတဲ့ သရက်မျိုးတွေ ပေါ်ထွန်းလာခဲ့သလို သာမန်ပြည်သူတွေ စားသုံးတဲ့ အရည်အသွေးကောင်း သရက်နာမည်ထဲကဆိုရင် အောင်ဒင်၊ အောင်ခင်၊ စံရ၊ မချစ်စု၊ မယ်သီ၊ ဒေါ်ဇာဖြူ ဆိုတဲ့ လူနာမည်သရက်တွေ မှ ညှိခဲ့ကြတာနေမှာ ပေါ့နော်။

မော်လမြိုင်ဒေသတစ်ဝိုက်မှာ နာမည်ကြီးတဲ့ တစုမိတ်သရက်ဆိုတာက မုဒုံဒေသမှာ “ဆံစုမေ” လို့ ခေါ်တယ်။ မိဖုရားကြီးတစ်ပါးက ဒီသရက်မျိုးကို သုံးဆောင်ရာမှာ သူ့ရဲ့ ဆံစုကိုပင် ပြန်လည်စုစည်းရန်

မေ့သွားတဲ့ အထိ ကြိုက်နှစ်သက်တယ်လို့ ဆိုလိုတာပါ။ ဘီလူးကျွန်းဒေသမှာ ကတော့ မွန်ဘာသာကို တိုက်ရိုက်ပြန်ဆိုရလျှင် “မိဖုရား” သရက်လို့ ခေါ်သည့်အတွက် ရှေးယခင် ဘုရင်မင်းများ စားသုံးခဲ့လေသလား ဆိုရလောက်အောင် သူ့ရဲ့ အချို့ကလွန်းတဲ့ ရုတတ ချို့ချဉ်အရသာက လူတိုင်းရဲ့ ရင်ထဲမှာ အေးမြပြီး နှစ်သက်စွဲလန်းသွားစေပါတယ်။

သရက်သီးရဲ့ ကောင်းခြင်းတွေကို နှစ်သက်စွဲလန်းသည့်အတွက်ကြောင့်လည်း အခြားသီးနှံတွေဖြစ်တဲ့ ခူရင်း၊ မင်းဝွတ်၊ ကြက်မောက်၊ ပိန္နဲ အစရှိတဲ့ သစ်သီးဝလံတွေထက် သရက်ကို ပိုမိုတန်ဖိုးထားကြပြီး မြန်မာ၊ အိန္ဒိယက အစပြုလို့ အင်ဒိုချိုင်းနားကျွန်းဆွယ်၊ မလေးရှား၊ အင်းဒိုနီးရှား၊ အရှေ့အာဖရိက၊ အရှေ့တောင်အာရှ၊ အမေရိကန်နိုင်ငံတွေကို ပျံ့နှံ့ပြီး စိုက်ပျိုးလာကြတာ တစ်ကမ္ဘာလုံးက စိတ်ဝင်စားခဲ့ကြတာ ဖြစ်ပါတယ်။

မှတ်တမ်းအရကတော့ အရှေ့အာဖရိကမှာ ပါရှန်တွေဟာ (၁၀) ရာစု DA မှာ အနောက်အာဖရိက၊ ဘရာဇီးလ်နဲ့ ပေါ်တူဂီတွေ အရှေ့အိန္ဒိယကို မလာခင် (၁၆) ရာစုမှာ ၊ သူတို့ ဆီကို သရက်မျိုးတွေ ရောက်ရှိနေပါပြီ။ ၁၈၈၀ မှာ ကာလီဖိုးနီးယားက သရက်မျိုးတွေကို တင်သွင်းစိုက်ပျိုးလာကြတယ်။ (၁၉) ရာစုမှာ ဖိလစ်ပိုင်နဲ့ အနောက်အိန္ဒိယ သရက်တွေကို မက္ကဆီကိုနိုင်ငံသို့ တင်သွင်းခဲ့တယ်။ အရှေ့အာရှဖြစ်တဲ့ ဟာပိုင်ယီကိုတော့ မနီလာကနေပြီး ၁၈၂၄ မှာ အပင်ငယ်လေးတွေ တင်သွင်းစိုက်ပျိုးခဲ့ကြတယ်။ ကွင်းစလန်မြောက်ပိုင်း၊ ဩစတြေးလျကို ၁၈၇၅ မှာ အိန္ဒိယနဲ့ ဖိလစ်ပိုင် သရက်မျိုးတွေထဲက မျိုး (၄၀) ကျော် တင်သွင်းစိုက်ပျိုးခဲ့ကြလို့ ယခုအခါမှာ သရက်က တစ်ကမ္ဘာလုံးကို ပျံ့နှံ့စွာ စီးပွားဖြစ် စိုက်ပျိုးနေကြပါတယ်။ သရက်မဖြစ်ထွန်းတဲ့ အအေးပိုင်း နိုင်ငံဖြစ်တဲ့ အင်္ဂလန်မှာ ပင် သရက်ရဲ့ အရသာကို စွဲလမ်းလွန်းလို့ သူတို့

ရဲ့ မှန်ခြံတွေမှာ အိုးကြီးကြီးတွေနဲ့ စိုက်ပျိုးပြီး အနွေးဓာတ်ပေးကာ တန်ဖိုးထားခဲ့ကြပါတယ်။

ဒီနေရာမှာ သရက်ကို အဓိက စိုက်ပျိုးတဲ့ အိန္ဒိယနိုင်ငံက သရက်စပ်မျိုးပေါင်း (၅၀၀၀၀) ကျော် မျိုးစပ်ခဲ့ပြီး စပ်မျိုး (၇၅၀) ရွေးထုတ်စိုက်ပျိုးခဲ့တာ နာမည်ကျော် (Mallika) မေလိခ စပ်မျိုးနှင့် အခြားသရက်မျိုးများစွာကို ဟက်ကာ (၁၀) သိန်းကျော် (တစ်ဟက်တာ = ၂. ၄၇ ဧက) စိုက်ပြီး မက်ထရစ်တန်ချိန် သိန်း (၉၀) အကြီးမားဆုံး သရက်စိုက်ပျိုးထုတ်လုပ်ပြီး နိုင်ငံခြားတင်ပို့သည့်နိုင်ငံဖြစ်ပြီးတော့ ဒုတိယ ထိုင်းနိုင်ငံဖြစ်ကာ (၃) ပါကစ္စတန်၊ ဘင်္ဂလားဒေ့ရှ် (၄)၊ ဘရာဇီးလ် (၅)၊ မက္ကဆီကို (၆)၊ ဖိလစ်ပိုင် (၇)၊ တန်ဇန်နီယာ (၈)၊ ဒိုမီနီကန် (၉)၊ ကိုလံဘီယာ စသည့်ဖြင့် အစဉ်အတိုင်း အများ ဆုံး ပို့ကုန်နိုင်ငံတွေ ဖြစ်လာကြပါတယ်။

သရက်စိုက်ပျိုးသည့် နိုင်ငံရဲ့ အဓိကဝယ်လက်ကတော့ သရက်သီးကို အလွန်စွဲလမ်းနှစ်သက်တဲ့ အင်္ဂလိပ်လူမျိုးတွေပါပဲ။ အနောက်နိုင်ငံဖြစ်တဲ့ UK၊ နယ်သာလန်၊ ပြင်သစ်၊ ဆော်ဒီအာရေဗျတွေက အများ ဆုံး ဝယ်ယူကြပါတယ်။

ဒုတိယအများ ဆုံး သရက်ထုတ်လုပ်တဲ့ ထိုင်းနိုင်ငံကတော့ ဟက်တာ (၃) သိန်းကျော် စိုက်ပျိုးပြီး တန်ချိန် (၂၁) သိန်းကျော် ထုတ်လုပ်ခဲ့ကာ အဓိကတင်ပို့တဲ့ နိုင်ငံကတော့ ကနေဒါ၊ ဟောင်ကောင်၊ ဂျပန်၊ မလေးရှား၊ စင်ကာပူ၊ နယူးဇီလန် ဖြစ်ပြီး အင်္ဂလန်၊ ဂျာမဏီက စည်သွတ်သရက်တွေ အများ ဆုံး ဝယ်ယူကြပါတယ်။

ဒီလို သရက်စိုက်ပျိုးထုတ်လုပ်တင်ပို့မှုမှာ အဓိကအရေးကြီးတဲ့ တစ်နိုင်ငံနှင့် တစ်နိုင်ငံ “Quarantine Law” “ကူးစက်ရောဂါ ပါရှိနိုင်မှုဥပဒေ

”ကို ပြောချင်ပါတယ်။ ထိုင်းနိုင်ငံက ဂျပန်နဲ့ နယူးဇီလန်ဈေးကွက်ကို သရက်သီးမှ ညှို့ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် တင်ပို့ရာမှာ တော့ ကြီးကျယ်တဲ့ နိုင်ငံတွေ ဖြစ်သည့်အလျောက် အသီးအမှ ညှို့တွေမှာ ပါရှိလာနိုင်မယ့် သီးထိုးယင်များ “Oriental Fruit Flies” တွေကို အထူးဂရုစိုက်ဖယ်ရှားပြီးမှာ သာ တင်ပို့ရသည့်အတွက် ကရိုကထနှင့် ကုန်ကျစရိတ်လည်း အလွန်ပင် များ ပြားလာစေပါတယ်။

၎င်းအပြင် နိုင်ငံတကာဈေးကွက်ဖြစ်သည့်အလျောက် ပိုးသတ်ဆေး၊ မှိုသတ်ဆေး အသုံးပြုမှုများကို ဦးစားမပေးဘဲ ဓာတုပိုးသတ်ဆေးကင်းစင်သော ဘက်စုံပိုးမွှားရောဂါ ကာကွယ်မှုမှ အစ စိုက်ပျိုးရေးနည်းစနစ် အခြေခံကောင်း Good Agricultural Practice (GAP) များကို ဆောင်ရွက်ရန် လိုအပ်ကြောင်းကို သရက်စိုက်ပျိုးသူများအားလုံး နားလည်သဘောပေါက်ကာ လိုက်နာပါမှ ဈေးကွက်ကောင်းစွာ ရရှိလာနိုင်မှာ ဖြစ်ပါတယ်။

ရှေ့အခန်းကဏ္ဍများကို ဖတ်ရှုလျက် ပိုမိုသော နည်းပညာများကို ရရှိနိုင်ကြပါစေဟု ဆန္ဒပြု ရေးသားလိုက်ပါတယ်။

*