

စပါးများကို အရည်အသွေး သတ်မှတ်ဝယ်ယူရေး

မြန်မာနိုင်ငံတွင် စိုက်ပျိုးထုတ်လုပ်သော စပါးများကို အုပ်စုများ ခွဲခြားသတ်မှတ်ထားပါ သည်။ စိုက်ပျိုးရေးဌာနက ခွဲခြားထားသော အုပ်စု များမှာ ဧည့်မထ၊ လက်ရွေးစင်၊ ငစိန်၊ မြီးတုံးနှင့် ဗြတ်ဟု ငါးအုပ်စုဖြစ်ပါသည်။ အခြေခံမှာ စပါးစေ့ ၏ အလျား၊ အလျားနှင့်အနံအချိုး၊ ဆန်စေ့အလျား၊ ဆန်စေ့၏ အလျားနှင့်အနံအချိုးတို့ဖြင့် ခွဲခြားထား ပါသည်။ ယခင် ကုန်သွယ်လယ်ယာဌာနသည် ဝယ်ယူရေးအတွက် အခြေခံပြီး စပါးများကို ဧည့် မထ၊ ငစိန်၊ မြီးတုံး၊အထူးဧည့်မထ၊ ကောက်ညှင်း နှင့် ငကျွဲဟုခြောက်အုပ်စု ဖြစ်ပါသည်။ အဆိုပါ အုပ်စုခွဲခြားထားသည်များမှာ မူရင်းမျိုး၊ စပါး၏ အရည်နှင့် ဗြတ်၊ အရည်အသွေးတို့ကိုလိုက်ပြီး ခွဲခြားခြင်းဖြစ်ပါသည်။ အစိုးရအေ န်ဖြင့် တောင်သူများထံမှ တိုက်ရိုက်ဝယ်ယူခြင်းကို ၂၀၀၃ ခုနှစ် မှ စတင်ပြီးဝယ်ယူခြင်းမပြုသော်လည်း ပုဂ္ဂလိက လုပ်ငန်းရှင်များက စပါးဝယ်ယူကြိတ်ခွဲပြီး ဆန်ကို ပြည်တွင်း၊ ပြည်ပ ရောင်းဝယ်မှုများ ဆောင်ရွက်ကြ ပါသ န်။ ပြည်တွင်း၊ ပြည်ပ ဆန်ရောင်းဝယ်ရာတွင် အရည်အသွေးကို စက်ကြိတ်အဆင့်ဖြင့်လည်း ကောင်း၊ ဆန်ကွဲပါဝင်မှုဖြင့် လည်းကောင်း ခွဲခြားပြီး ရောင်းဝယ်ကြသော်လည်း စပါးကိုဝယ်ယူရာတွင် အရည်အသွေး သတ်မှတ် ပြီး ဝယ်ယူခြင်းမျိုးကို မတွေ့ရသလောက်ဖြစ်သည်။ အရည်အသွေးခွဲပြီး ဝယ်ယူသည်ဆိုပါကလည်း တစ်ကျောင်း တစ်ဂါ ထာ၊ တစ်ရွာတစ်ပုဒ်ဆန်းဆိုသကဲ့သို့သာ ရှိကြပါသည်။ ထို့ပြင် ထူးခြားသော၊ ဈေးကွက်ရှိသော စပါးမျိုး မဟုတ်လျှင် သီးသန့်ထားခြင်းမျိုးပင် မဟုတ်ဘဲ ရောနှောစုပုံသည်မျိုးလည်း တွေ့နေရ သည်။ အလျဉ်းသင့်သဖြင့် ယခင် ၁၉၈၃-၁၉၈၄ ခုနှစ်တွင် စိုက်ပျိုးထုတ်လုပ်သည့် စပါးအုပ်စုများ ၏ အမျိုးအစားအလိုက် အရည်အချင်း သတ်မှတ်ချက်ကို တင်ပြလိုသည်။ ထို့ပြင် ဆန်အရည် အသွေးကောင်းကိုရလိုပါက မူလဖြစ်သော စပါး သည်လည်း အရည်အသွေးကောင်းရန် လိုအပ်သည်ကို သတိမူမိစေရန် ပြန်လည်ဖော်ထုတ် ပြသ ခြင်းဖြစ်သည်။

စပါးအုပ်စု

တစ်ခုချင်း၏

စပါးအမျိုးအစားများ

အထက်တွင်ဖော်ပြခဲ့သည့်အတိုင်း စိုက်ပျိုး ထုတ်လုပ်ရာတွင် စပါးအုပ်စုကို သတ်မှတ်ပုံနှင့် ကုန်သွယ်ရေးမှဝယ်ယူရာတွင် စပါးအုပ်စုခွဲခြား ပုံတို့မှာ အနည်းငယ်ကွဲပြားပါသည်။ ယခုဖော်ပြ သွားမည်မှာ ကုန်သွယ်ရေးမှ ခွဲခြားထားသော အုပ်စုခြောက်ခုဖြစ်သည်။ စပါးအုပ်စုကို ငစိန် အုပ်စု၊ မြီးတုံးအုပ်စု၊ ဧည့်မထအုပ်စု၊ အထူး ဧည့် မထအုပ်စု၊ ငကျွဲအုပ်စုနှင့် ကောက်ညှင်းအုပ်စုဟူ၍ အုပ်စုခြောက်အုပ်စုခွဲခြားထားသည်။ အဆိုပါအုပ်စု ခြောက် ခုကို တစ်အုပ်စုလျှင် သက်ဆိုင်ရာ စပါး၏ အရည်အသွေးကိုလိုက်ပြီး သုံးမျိုး ထပ်မံခွဲခြားထားသည်။ ရိုးရိုးစပါး၊ မျိုးသန့် စပါးနှင့် ပထမတန်းမျိုးသန့်စပါးဟူ၍ ဖြစ်သည်။ ဆိုလိုသည်မှာ ရိုးရိုးငစိန်စပါး၊ ရိုးရိုးမြီးတုံးစပါး၊ ရိုးရိုး ဧည့်မထစပါး၊ ရိုးရိုးအထူးဧည့်မထစပါး၊ ရိုးရိုး ငကျွဲစပါးနှင့် ရိုးရိုးကောက်ညှင်းစပါးများအဖြစ်

ခွဲခြားထားသည်။ အလားတူပင် မျိုးသန့် ငစိန် စပါး၊ ပထမတန်း မျိုးသန့်စပါးစသဖြင့် ခွဲခြားထား သဖြင့် အုပ်စုတစ်ခုလျှင် စပါး အမျိုးအစားသုံးမျိုး ခွဲထားသဖြင့် ၁၈ မျိုး ခွဲခြားထားသည်ကို တွေ့ရ သည်။ တစ်ဖန် ငစိန်စပါးအုပ်စုတွင် အမျိုးအမည် အလိုက် ခွဲခြားမှုလည်းရှိသည်။ ဥပမာ- ငစိန်၊ ကျော်ဇေယျ၊ ငလုံးကြီး၊ တစ်တောင်ပို၊ ဆစ်ပွား စသည် တို့ကို ငစိန်အုပ်စုတွင်လည်းကောင်း၊ မနော သုခ၊ ဧရာမင်း၊ ဆင်းသုခ၊ မနော်ဟရီ၊ ရွှေဝါ ထွန်း၊ ရွှေတစ်ဆုပ် စသည်တို့ကို ဧည့်မထအုပ်စုတွင် လည်းကောင်း ထည့်သွင်းကြသည်။ ရေမြေအရ အမျိုးအစား ကောင်းမွန်ပြီး စားသုံးရသည့် အရသာမှအစ ကွာခြားသည့် ဧည့်မထစပါးအချို့ သည် ပဲခူးတိုင်းဒေသကြီး အနောက်ခြမ်းရှိ မြို့နယ် ရှစ်ခုတွင် သတ်မှတ်ထားသော စပါးအမျိုးအစား များကို အထူးဧည့်မထအဖြစ် သီးသန့်အုပ်စု တစ်ခု ခွဲခြား ထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။ သို့ဖြစ်၍ အထူး ဧည့်မထစပါးများအဖြစ် ရွှေဒဂုံ၊ ရဲဘော် စိန်(ရဲဘော်စိန်စပါးများအဖြစ် အင်းမရဲဘော်၊ ရဲဘော်လတ်၊ ရဲဘော်ရိုးစိမ်း၊ ရဲဘော်ယဉ်တို့ကို သတ်မှတ်ပါသည်)၊ ပင်တိုစိမ်း၊ နှံဝါမီးကောက်နှင့် ဧည့်မထအမကြီး တို့ဖြစ်ပါသည်။ ငကျွဲအုပ်စုတွင် ငကျွဲနှင့် ပေါ်ဆန်းတို့ကို သတ်မှတ်ထားပြီး ကောက်ညှင်းတွင် ကောက်ညှင်းအဖြူနှင့် ကောက်ညှင်းငချိတ်တို့ကို ထည့်သွင်းထားပါသည်။ အခြား စပါးအမျိုးအစား အများအပြား လည်း ရှိသေး ကြောင်း သိရသည်။ မြီးတုံးအုပ်စုမှာ ငစိန်နှင့် ပုံသဏ္ဌာန်အားဖြင့် ဆင်တူသယောင်ရှိသဖြင့် ဝယ် ယူရာတွင် သတိပြုရပါသည်။

အစိုဓာတ်

ပါဝင်မှု

၁၉၈၃-၁၉၈၄ ခုနှစ်က ဝယ်ယူမည့်စပါးများ ၏ အစိုဓာတ်ပါဝင်မှုကို ဒေသအလိုက်လည်း ကောင်း၊ ကာလအလိုက်လည်းကောင်း ခွဲခြားပြီး ဝယ်ယူသည်ကိုတွေ့ရပါသည်။ ကာလကို ခွဲခြားရာ တွင် စပါးအုပ်စု ခြောက်အုပ်စု လုံးအတွက် စပါးပေါ် ကာစ အစိုဓာတ်များပြားသည့်အချိန် အောက်တိုဘာလမှ ဖေဖော်ဝါရီလကုန်ဆုံးသည်အထိနှင့် စပါးများ ခြောက်သွေ့ပြီးဖြစ်သော မတ်လနှင့် နောက်ပိုင်းကာလများဟု နှစ်ပိုင်းခွဲခြားဝယ်ယူ သည်ကို တွေ့ရသည်။ ဒေသခွဲခြားရာတွင် မိုးများ သော ဒေသများဖြစ်သည့် ဟုမ္မလင်း၊ မော်လိုက်၊ ဖောင်းပြင်၊ တမူး၊ ကလေးဝ၊ ကလေး၊ မင်းကင်း၊ ကသာ၊ ဝန်းသိုနှင့် ပင်လည်ဘူးမြို့နယ်များ၊ ကန့် ဘလူမြို့နယ်အတွင်းရှိ ချပ်သင်းနှင့် ကိုးထောင် ဘိုကျေးရွာအုပ်စုများ၊ ရခိုင်ပြည်နယ်နှင့် ကချင် ပြည်နယ်များကို အစိုဓာတ်ပါဝင်မှုကို လျော့ထား သည်ကိုတွေ့နိုင်ပါသည်။ တစ်နည်းပြောရမည်ဆို လျှင် အစိုဓာတ်ပါဝင်ခွင့်ကို ပိုမိုပါဝင်ခွင့်ပြုထား သည်ကို တွေ့နိုင်ပါသည်။ အောက်တိုဘာလမှ ဖေဖော်ဝါရီလကုန်အထိကို ၁၇ ရာခိုင်နှုန်းနှင့် မတ်လနှင့် နောက်ပိုင်းကာလများအတွက်မူ ၁၆ ရာခိုင်နှုန်းအထိ ခွင့်ပြုထားပါသည်။ အခြားသော ဒေသများတွင် စပါးအားလုံးအတွက် ဝယ်ယူရာ တွင်ခွင့်ပြုသော အစိုဓာတ်မှာ အောက်တိုဘာလမှ ဖေဖော်ဝါရီလကုန်အထိ ၁၅ ရာခိုင်နှုန်းနှင့် မတ်လ နှင့် နောက်ပိုင်းတွင် ခွင့်ပြုအစိုဓာတ်မှာ ၁၄ ရာခိုင် နှုန်းဖြစ်ပါသည်။ အစိုဓာတ်ပါဝင်ခွင့်ကို ဝယ်ယူရေး ခိုင်အသီးသီးတွင် ဂျပန်နိုင်ငံထုတ် Kett(PB)

အမျိုးအစား အစိုဓာတ်တိုင်းမီတာ Moisture Meter များ ဖြင့်တိုင်းတာပြီး ဝယ်ယူခြင်း၊
အခြောက်လှမ်းခြင်း များ ဆောင်ရွက်ကြပါသည်။

အဖျင်း အမှော် ဖုန်၊ သဲ၊ ခဲ

အဖျင်း အမှော် ဖုန်၊ သဲ၊ ခဲဆိုသည်မှာ စပါး မဟုတ်သော အရာအားလုံးကို အဖျင်းအမှော် ဖုန်၊ သဲ၊ ခဲတွင် ထည့်သွင်းထားသည်။ အဆိုပါ အဖျင်း အမှော် ဖုန်၊ သဲ၊ ခဲပါဝင်မှုကို စပါးအုပ်စုတိုင်းအတွက် တစ်ပြေးညီ သတ်မှတ် ထားပြီး ၄၆ပေါင်ကိုက်စပါး တစ်တင်းအတွက် သုည ဒသမ ၅၀ ပေါင်ထက်ပို၍ မပါဝင်စေရဟု သတ်မှတ်ထားပါသည်။ ပိုမိုပါဝင်ပါက စပါးကိုရောင်းချသူမှ ပြာတီးပေးရပါသည်။ အဖျင်းအမှော်ဖုန်၊ သဲ၊ ခဲများပါဝင်မှုသည် တောင် သူ စပါးအကိုင်မသန့်လျှင် ပါဝင်တတ်ပါသည်။ ယခင် ကစက်ဖြင့် ရိတ်သိမ်းခြွေလှေ့ခြင်းများ အလွန်နည်းပါးသဖြင့် လူအားဖြင့် ရိတ်သိမ်းပြီး ကောက်လှိုင်းများကို နွားဖြင့်လည်းကောင်း၊ ထွန်စက်ဖြင့် လည်းကောင်း နယ်ပြီး စပါး ကိုလှေ့ကာ သန့်စင်ကြ ပါသည်။ အချို့တောင်သူများမှာ ဈေးကောင်းမရ သဖြင့် စပါးကိုသန့်စင်မှု မလုပ်ကြသဖြင့် အဖျင်း အမှော် ဖုန်၊ သဲ၊ ခဲများ များပြားတတ်ပါသည်။ များလျှင် စက်များပျက်စီးခြင်း၊ စရိတ်စက ပိုမို ကုန်ကျ ခြင်း၊ ဆန်ကြိတ်ထွက်နှုန်း နည်းပါးခြင်း စသည့် အချက်များတွင် လေလွင့်ဆုံးရှုံးမှုများ ပိုမိုများပြား လာတတ်ပါသည်။ ဆန်အရည်အသွေးကိုလည်း ထိခိုက်စေပါသည်။

မျိုးကွဲစပါးပါဝင်ခွင့်

မျိုးကွဲစပါးဆိုသည်မှာ ငစိန်စပါးတွင် အခြားစပါးအုပ်စုမှ စပါးများရောနှောပါဝင်ခြင်း၊ စပါးအုပ်စုတစ်ခုထဲတွင်ပင် အရှည်အတိုမတူညီ သော စပါး၊ အမျိုးအမည်မတူသော စပါးများ ရောနှောပါဝင်လာသည်ကို မျိုးကွဲစပါး ပါဝင်ခြင်းဟု သတ်မှတ်ပါသည်။ မျိုးကွဲစပါးများ ရောနှောပါဝင်ပါက သတ်မှတ်ထားသော စပါးအမျိုးအစား၏ ရုပ်ပိုင်း အရည်အသွေးများအပြင် အရသာပိုင်း တွင်ပါ ကွာခြားတတ်ပါသည်။ ထို့ပြင် ဧည့်မထ စပါးအုပ်စု တစ်ခုထဲ တွင် ပါဝင်သော်လည်း ရွှေဝါ ထွန်း၊ ရွှေတစ်ဆုပ်၊ မနောသုခတို့တွင် မနော်ဟရီ ဟူသော စပါးရောလျှင် မနော်ဟရီ စပါးသည် အလွန်သေးသွယ်ပြီး အရှည်တွင်လည်း ကွာခြား သဖြင့် စပါးအခွံချွတ်သည့်အချိန်တွင်ပင် စပါးလုံး ပါဝင်မှု အလွန်များပြားတတ်သည်ကို တွေ့ရပါ သည်။ ဆန်အရည်အသွေး သတ်မှတ်ချက်တွင် သတ်မှတ်ထား စပါးလုံးပါဝင်ခွင့်ထက် အလွန်များ ပြားတတ်ပါသည်။ သို့ဖြစ်၍ ဧည့်မထစပါးကို ပြည်ပတင်ပို့ရန် ကြိတ်ခွဲသည့် အခါမျိုးတွင် ဧည့်မထ စပါးများကြိတ်ရာတွင် မနော်ဟရီစပါးမပါ ရေးကို အထူးသတိထားရတတ်ပါသည်။ ထို့အတူပင် ကောက်ညှင်းစပါးတွင် ငစိန်၊ မြီးတုံးစပါးများ ပါဝင်လာပါက စေးကပ်မှု ကွာခြားသဖြင့် ကောက် ညှင်းဆန် တွင် ဆန်ကျော်ပါသည်ဟု သတ်မှတ်ပြီး ကောက်ညှင်းပေါင်း၊ ကောက်ညှင်းထမင်းအရသာ မှာ သိသိသာသာညံ့သွားတတ်သည်ကို တွေ့နိုင်ပါ သည်။ အလားတူပင် အထူးဧည့်မထစပါးအုပ်စု ဝင်စပါးများတွင် အခြားစပါးများ ပါဝင်လာပါက အရည်အသွေးပိုင်း သိသိသာသာ ကျဆင်းသဖြင့် အထူးသတိထားရသော အရည်အသွေး သတ်မှတ် ချက်တစ်ခုဖြစ်ပါသည်။ ငစိန်အုပ်စုတွင် ရိုးရိုး၌ သုံးရာခိုင်နှုန်း၊ မျိုးသန့်၌ နှစ်ရာခိုင်နှုန်းနှင့် ပထမ တန်းမျိုး

သန့်၌ တစ်ရာခိုင်နှုန်း ခွင့်ပြုပါသည်။ မြီးတုံးအုပ်စုနှင့် ငကျဲအုပ်စုတွင် ရိုးရိုး၌ ရှစ်ရာခိုင် နှုန်း၊ မျိုးသန့်၌ လေးရာခိုင်နှုန်းနှင့် ပထမတန်း မျိုးသန့်၌ နှစ်ရာခိုင်နှုန်း ခွင့်ပြုထားပါသည်။ ဧည့် မထစပါးအုပ်စုတွင် ရိုးရိုး၌ ငါးရာခိုင်နှုန်း၊ မျိုးသန့်၌ သုံးရာခိုင်နှုန်းနှင့် ပထမတန်းမျိုးသန့်၌ တစ်ရာခိုင် နှုန်း ပါဝင်ခွင့်ပြုထားပါသည်။ အထူးဧည့်မထအုပ်စုတွင် ရိုးရိုး၌ သုံးရာခိုင်နှုန်း၊ မျိုးသန့်၌ တစ်ရာခိုင် နှုန်းနှင့် ပထမတန်းမျိုးသန့်၌ သုည ဒသမ ၅ ရာခိုင် နှုန်း ပါဝင် ခွင့်ပြုထားပါသည်။ ကောက်ညှင်းအုပ်စု တွင် ရိုးရိုး ၌ ၁၀ရာခိုင်နှုန်း၊ မျိုးသန့်၌ ရှစ်ရာခိုင်နှုန်း နှင့် ပထမတန်းမျိုးသန့်၌ ခြောက်ရာခိုင်နှုန်း ပါဝင် ခွင့်ပြုထားသည်ကို တွေ့ရသည်။

အခြားအရည်အသွေးသတ်မှတ်ချက်များ

အခြား အရည်အသွေးသတ်မှတ်ချက်များ လည်းရှိသေးပြီး ယင်းတို့မှာ ဆန်နီစပါးပါဝင်ခွင့်၊ လုံးပိန်လုံးညှပ်ပါဝင်ခွင့်၊ ဗိုက်ဖြူပါဝင်ခွင့်နှင့် ဆန် ဝါရောင်ပျက် ပါဝင်ခွင့်တို့ဖြစ်သည်။ အဆိုပါ အရည်အချင်း သတ်မှတ်ချက်များ ကိုလည်း အထက်တွင်ဖော်ပြသည့် အရည်အသွေးသတ်မှတ် ချက် အသေးစိတ် သတ်မှတ်ပုံအတိုင်း သတ်မှတ် လေ့ရှိပါသည်။ လုံးပိန်လုံးညှပ်ပါဝင်ခွင့်ကို စပါးအုပ်စုအားလုံးတွင် သုံးရာခိုင်နှုန်း တစ်ပြေးညီ သတ်မှတ်ထားပါ သည်။ ဆန်ဝါဆန်ရောင်ပျက်သည် ယခင်ကာလ ဆော့တာများ အသုံးပြုနိုင်မှုနည်းပါးစဉ်က အလွန်သတိထားရသော အချက်တစ်ခုဖြစ်ပါသည်။ စပါးခိုင်များတွင် ပိုက်ရိုက်သည်ဟူသော အလေ့အထတစ်ခုကို ပြုလုပ်ထားရပြီး၊ အဆိုပါ မီးသတ်ပိုက်ဖြတ်စကို တစ်ဖက်ပိတ်ပြီး အခြားတစ်ဖက်ကို လက်ဖြင့်စုကိုင်ကာ ခေါင်းပေါ်တွင် အင်္ဂလိပ်အက္ခရာကြူပုံမျိုးရစ်ရသည့် ပုံကို ပြောင်းပြန်လှည့်ပြီး ကျောက်သား၊ ကျောက်တုံးများတွင် ရိုက်ရပါသည်။ အချက် ၂၀ ခန့်ရိုက်လျှင် ဆန် အရောင်အသွေးကိုမြင်ရသည့် ဆန်ဖြူကိုရပါသည်။ အဆိုပါဆန်ကိုကြည့်ပြီး ဆန်နီ ပါဝင်မှု၊ ဆန်ဝါရောင်ပျက်ပါဝင်မှုများကို စစ်ဆေးရပါသည်။ ဆန်ဝါရောင်ပျက်များ မှာ အာဖလာတောက်ဆင်ခေါ်မို့ဆိပ် တစ်မျိုးကြောင့် အရောင်ပြောင်းခြင်းဖြစ်သဖြင့် အထူးသတိပြုသင့်သော အရည်အသွေးတစ်ခုလည်းဖြစ်ပါသည်။ ဆန်ဝါနှင့် ဆန် ရောင်ပျက်ကို အစိုဓာတ်နှင့် ဆက်နွယ်သဖြင့် ကာလခွဲခြားကန့်သတ်ထားပြီး၊ စပါး အုပ်စု ခြောက် အုပ်စုလုံး၏ ရိုးရိုးစပါးအမျိုးအစားတွင်သာ အောက်တိုဘာလမှ ဇွန်လ ကုန်ဆုံးသည်အထိကို သုံးရာခိုင်နှုန်း၊ ဇူလိုင်လနှင့် နောက်ပိုင်းကာလကို ခြောက် ရာခိုင်နှုန်းခွင့်ပြုထားပြီး၊ မျိုးသန့်နှင့် ပထမတန်း မျိုးသန့်စပါးများကို ဝယ်ယူရာတွင် တစ်နှစ်ပတ်လုံး ခွင့်မပြုသည်ကို တွေ့ရသည်။ မျိုးသန့်နှင့် ပထမတန်းမျိုးသန့်စပါး များတွင် ဆန်ဝါရောင်ပျက်သည် သတ်မှတ်ထားသည့် အတိုင်းမဟုတ်ဘဲ ပါဝင်လာ ပါက ပါဝင်သည့်ရာခိုင်နှုန်းအလိုက် မျိုးသန့်မှ ရိုးရိုးသို့လည်းကောင်း၊ ပထမတန်းမျိုး သန့်မှ မျိုးသန့်သို့လည်းကောင်း လျှော့ချသတ်မှတ်ဝယ်ယူရသည်။

လက်ရှိကာလ

လက်ရှိကာလ စပါးဝယ်ယူရာတွင် စပါးအမျိုးအစားအလိုက် အဓိကဝယ်ယူ သူသည်

ဆန်စက်ပိုင်ရှင်များဖြစ်ကြသည်။ ဆန်စက်ပိုင်ရှင်များသည် အဓိကအားဖြင့် အဖျင်းအမှော် ဖုံ၊ သဲ၊ ခဲနှင့် အစိုဓာတ်တို့ကို အလေးထား စစ်ဆေးတတ်သော်လည်း၊ ဆန်ဝါရောင်ပျက်ဆိုလျှင် ကာလာဆော့တာဖြင့်သာ ဆန်ဖြစ်မှဖယ်ထုတ်ရန် အားသန်တတ်ကြပါသည်။ ဆန်ဝါရောင်ပျက်သည် မှိုဆိပ်ကြောင့်ဖြစ်သည် ဆိုသော်လည်း စပါးအစိုဓာတ်ကြောင့် အဓိကဖြစ်သည့်အပြင် ချက်ချင်း ဆန်အဝါရောင်သို့ မပြောင်းဘဲ ကြိတ်ခွဲပြီး အချိန်ကြာမှလည်း ပြောင်းလဲတတ်ပါသည်။ အဆိုပါ မှိုဆိပ်ပါသော ဆန်ဝါများကိုစားပါက အသည်းရောဂါ၊ ကင်ဆာရောဂါများ ဖြစ်ပွားနိုင်ကြောင်း သိရသဖြင့် အထူးသတိထားရမည့် အရည်အသွေး တစ်ရပ်၊ စပါးဝယ်ယူရာတွင် အထူးသတိထားသင့်သည့် အရည်အသွေးတစ်ရပ်ဖြစ်ပါသည်။ ထို့ပြင် လုံးပိန်လုံးညှပ်များ၊ ဆန်နီပါဝင်မှုများကိုလည်း သတ်မှတ်ချက်များထားပြီး ဝယ်ယူခြင်းမျိုးဆောင်ရွက်ပါက ဆန်ကြိတ်ခွဲထွက်နှုန်းကောင်းမွန်ခြင်း၊ ကုန်ကျစရိတ် သက်သာခြင်း ၊ ဆန်အရည်အသွေး ပိုင်းတွင် ထပ်မံပြုပြင်မှုနည်းပါးသဖြင့် ထပ်ဆင့် ကုန်ကျစရိတ်နည်းပါးခြင်း၊ ဆန်အရည်အသွေး ကျဆင်းမှုနည်းပါးခြင်း စသည့် အားသာချက် အများအပြားကို ရရှိစေပြီး ငွေကြေးရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှုနှင့် ကုန်ကျစရိတ်များကို လျော့ချသွားနိုင်မည်ဖြစ်ပါသဖြင့် ဆန်စပါးအသင်းချုပ်ကဲ့သို့ အသင်းကြီးက စပါးဝယ်ယူရာတွင် လိုက်နာဆောင်ရွက်သင့်သော အချက်များ၊ အရည်အသွေးသတ်မှတ်ချက်များကို ထုတ်ပြန်ပြီး ဆောင်ရွက်နိုင်မည်ဆိုပါက နိုင်ငံတော်လေလွင့်မှု၊ နိုင်ငံတော်၏ဆုံးရှုံးမှု ဟု ပင်ခေါ်ဆိုနိုင်မည့် စပါးအရည်အသွေးညံ့ဖျင်းမှုကို ကျော်လွှားပြီး ကောင်းမွန်သော ဆန်အရည်အသွေးရှိသည့် ဆန်များကြိတ်ခွဲနိုင်ပြီး မြန်မာ့ဆန်ဟု နိုင်ငံတကာဆန်လောကတွင် ရဲရဲဝံ့ဝံ့ လက်မထောင်နိုင်မည်ဟု ထင်မြင်မိပါကြောင်း တင်ပြအပ်ပါသည်။