

វិធីសាស្ត្រថែរក្សាគុណភាព (វិធីសាស្ត្រសាមញ្ញ)

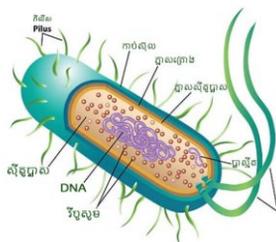
គាំទ្រដោយ



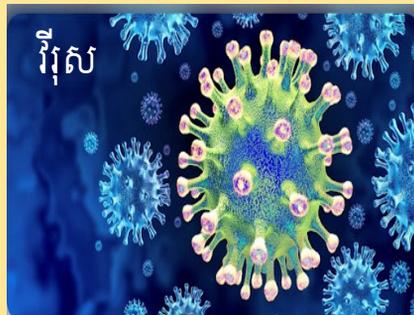
សេចក្តីផ្តើម

- មីក្រូសរីរាង្គ ត្រូវបានគេស្គាល់ថាជា អតិសុខុមប្រាណ គឺជា សារពាង្គកាយ ដែលតូចពេកមិនអាចមើលដោយភ្នែកទទេ ហើយអាចមើលបានតែជាមួយមីក្រូទស្សន៍ប៉ុណ្ណោះ។
- ពួកវាត្រូវបានរកឃើញនៅក្នុងបរិស្ថានជាច្រើន រួមទាំង ទឹក ដី និង ខ្យល់ ហើយក៏មានវត្តមាននៅក្នុងខ្លួនមនុស្សផងដែរ។

ទម្រង់បាក់តេរី



វីរុស



ផ្សិតពុល



សេចក្តីផ្តើម

- វិធីកម្ចាត់មេរោគមានច្រើនរួមបញ្ចូលទាំង ការចម្រោះ ការដាំទឹកពុះ/ស្ងោរ ការដុតកម្ដៅ និងការប្រើថ្នាំសំលាប់មេរោគដោយប្រើក្លរីន ឬក្លរ៉ាមីន។
- ការសម្លាប់មេរោគ គឺជាដំណើរការទាំងរូបសាស្ត្រ និងគីមី ដែលធ្វើឡើងដើម្បីសម្លាប់រាល់មេរោគមានជីវិតទាំងអស់។



វិធីសាស្ត្រចំងែករក្សាគុណភាពបែបសាមញ្ញ

- ជំហានទី១៖ ការស្ដៅរលសម្លាប់មេរោគលើសំបកវេចខ្ចប់
 - ដាំទឹកឱ្យពុះ ១០០អង្សាសេ
 - ដាក់សំបកវេចខ្ចប់ (ដប និងគម្រប) ចូលក្នុងឆ្នាំងរយៈពេល ១៥ ទៅ ៣០នាទី
 - ស្រង់ចេញមកវិញ និងរក្សាទុកឱ្យត្រជាក់
- ជំហានទី២៖ ការស្ដៅរលសម្លាប់មេរោគលើផលិតផលសម្រេច
 - ដាំទឹកឱ្យពុះ ១០០អង្សាសេ
 - យកផលិតផលសម្រេច ដាក់ចូលក្នុងឆ្នាំងទឹកពុះរយៈពេល ២០ ទៅ ៣០នាទី
 - ស្រង់ចេញមកវិញ និងរក្សាទុកឱ្យត្រជាក់
 - ផលិតផលដែលមានអាយុកាលយូរ (អាចស្តុកទុកបានរយៈពេល ១ ទៅ ៣ខែ)។

ការស្តេរីលសម្លាប់មេរោគ



គម្របដប និង ដប

ស្តេរីលរយៈ ៣០នាទី

