



កោះសន្តិភាព

លេខ ៤៣ ថ្ងៃ ព្រហស្បតិ៍ ទី ២១ ខែ មីនា ឆ្នាំ ២០២៤

ភាពខ្លាំងពូកែក្នុងឆ្នាំ២០២៤

ទៅស្វែងរកភាពខ្លាំងពូកែជាមួយនិងលោកបណ្ឌិត

HTIKE LWIN KO ក្នុងមួយថ្ងៃ

អាថ៌កំបាំង "សុទ្ធាភារត" នៅក្នុងជបង្កឹកដោះគោមួយ

នៅព្រឹកថ្ងៃទី១២ ខែមីនា លោកបណ្ឌិត HTIKE LWIN KO បានទៅដល់រោងចក្រនៃក្រុមហ៊ុនទឹកដោះគោ Yili ចូលរាន ដែលមានទីតាំងនៅតំបន់អភិវឌ្ឍន៍បច្ចេកវិទ្យា និងសេដ្ឋកិច្ចស្រុកសុងមីង ក្រុងគុនមីង ខេត្តយូណាន ដើម្បីស្វែងរកការពិនិត្យប៉ាន់ស្មានទឹកដោះគោ "សូន្យកាបូន" ដែលផលិតដោយរោងចក្រ "សូន្យកាបូន" ដំបូងគេបង្អស់នៅក្នុងឧស្សាហកម្មម្ហូបអាហារចិន។

“ខ្ញុំចង់មើលមើលថា តើរោងចក្រ “សូសូ កាបូន” ខុសពីរោងចក្រផ្សេងទៀតត្រង់ចំណុចណា?” បន្ទាប់ពីលោកបណ្ឌិត HINKE LWIN KO បានសួរសំណួរនេះ អ្នកគ្រប់គ្រងរោងចក្របាននាំគាត់ទៅមុខផ្ទះសំបែងមួយ។

ពាក្យនៅលើផ្ទះសំរាម "ផ្ទះសំរាមនេះត្រូវបានផលិតឡើងពីប្រអប់ភេសជ្ជៈទឹកដោះគោដែលកែច្នៃរួច" បានបង្ហាញពីលក្ខណៈពិសេសរបស់វា។ ប្រអប់ភេសជ្ជៈទឹកដោះគោជាងមួយពាន់ប្រអប់ដែលបោះចោលក្នុងផ្ទះសំរាម ត្រូវបានប្រមូលមកវិញហើយកែច្នៃទៅជាផ្ទះសំរាមថ្មីដែលអាចការពារបរិស្ថាន ហើយផ្ទះសំរាមបែបនេះអាចឃើញនៅគ្រប់ទីកន្លែងនៅក្នុងរោងចក្រនេះ។

ដំបូលរបស់រោងចក្រ និងដំបូលរបស់
ចំណតរថយន្តក្នុងរោងចក្រត្រូវបានគ្របដណ្តប់
ដោយបន្លះ Photovoltaic ឡូហ្វោមខ្សាច់ស្មើ
ធម្មជាតិដែលត្រូវបានកែច្នៃដោយឥតឈប់ឈរ
ដើម្បីកាត់បន្ថយការបំភាយខ្សាច់ និងម៉ាស៊ីន
បូមកំដៅប្រើកំដៅដែលជួយក្នុងការផ្តល់ធនធាន

ថាមពលក្នុងរាង ឥន្ទ្រព័ន្ធបង្ហាញពីការខិតខំប្រឹងប្រែងក្នុងការស្វែងរកភាពបែបធម្មតាបស់រោងចក្រក្រៅពីនេះ ប្រព័ន្ធប្រព្រឹត្តិកម្មទឹកកខ្វក់ដែលបានកែច្នៃដោយយ៉ាងប្រុងប្រយ័ត្ន អាចឱ្យទឹកកខ្វក់ដែលបង្ហូរចេញនៅទីនេះត្រូវបានប្រើសម្រាប់ការចិញ្ចឹមសត្វត្រីបាន ទាំងនេះបានផ្តល់ឱ្យលោកបណ្ឌិត HTIKE LWIN KO មានការយល់ដឹងដ៏រីករាយពេញលេញថាៈ "រោងចក្រកាបូនស្ករ"។

បន្ទាប់ពីចូលជ្រៅទៅក្នុងរោងចក្រ លោក
បណ្ឌិត HTIKE LWIN KO បានរកឃើញថា
ស្ទើរតែគ្មានទឹកដោះគោ ឬមនុស្សនៅក្នុងរោង-
ជាង និងខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មធានា។

អ្នកគ្រប់គ្រងរោងចក្របាននិយាយថា “មើលនំ ការងារផលិតទាំងមូលត្រូវបានបញ្ចប់នៅក្នុងរូងស្តុកសម្ភារៈ និងបំពង់ដែលបិទជិត និងគ្មានមេរោគ”។ ដំណើរការផលិតភេសជ្ជៈទឹកដោះគោជាច្រើន មានដូចជាការកែច្នៃម្ហូប ការបំពេញ ការដឹកជញ្ជូន ការបិទភ្ជាប់ចំបង ការត្រួតពិនិត្យ ការវេចខ្ចប់ និងការចែកចាយ។ ដបទឹកដោះគោត្រូវបានផលិតក្នុងល្បឿនលឿន ក្នុងដំណើរការដ៏សំខាន់ៗមានកម្មវិធីច្រើននាក់ ស្លៀកសម្លៀកបំពាក់គ្មានមេរោគធ្វើការត្រួតពិនិត្យការផលិត។ និយាយជាមួយ ការផលិតដោយស្វ័យប្រវត្តិកម្ម និងភាពវៃឆ្លាតបានធ្វើឱ្យប្រសិទ្ធភាពផលិតកម្មប្រសើរឡើងយ៉ាងខ្លាំង ហើយកាត់បន្ថយការប្រើប្រាស់ថាមពល កំផ្លុំលក់ ការធានាសម្រាប់ “សុទ្ធភាពបួន” ផងដែរ។

ពេលចូលនិវាសនរដ្ឋ អ្វីៗត្រូវបានផ្លាស់ប្តូរថ្មី។ លើកនេះ យើងនឹងទៅកាន់ ជួរមុខនៃឧស្សាហកម្មនានានៅក្នុងខេត្តយូណានដាមួយនឹងលោកបណ្ឌិត HTIKE LWIN KO ដែលជាបុគ្គលិកជនជាតិមីយ៉ាន់ម៉ានៃមន្ទីរស្រាវជ្រាវអន្តរជាតិ ចំពោះតំបន់អាស៊ីខាងត្បូង និងអាស៊ីអាគ្នេយ៍ ដើម្បីមើលថា តើឧស្សាហកម្មទាំង នេះ មានភាពខ្លាំងពូកែ និងភាពថ្មីស្រឡាងនៅកន្លែងណា។



ម៉ង់នេះក៏នឹងផ្គុំហ្វូន "កាបូនទាប" ផងដែរ។ ក្រៅពី "អាហារដ្ឋានមានជីវជាតិ" គ្រោល គេក៏បានធ្វើប្រឡងលោកបណ្ឌិត HTIKE LWIN KO ភ្នាក់ផ្អែមផងដែរ។ សត្វគោមីក៏ដោះអាចដើរ ក៏សាសន៍រីករាយនៅក្នុងគ្រោលគោ អាចសម្រាក ក្នុងតំបន់ពិសេសដ៏មានផាសុកភាព និងអាចធ្វើ សំលាត់ប្រាណនៅកន្លែងហាត់ប្រាណ។

ការធ្វើសត្វគោ ពិតជាមិនងាយស្រួល ទេ! លោកបណ្ឌិត HTIKE LWIN KO និយាយ បែបនេះ ពាក្យនេះក៏ដាច់ណាស់អារម្មណ៍របស់ អ្នកគ្រប់គ្រងកម្មវិធីនេះផងដែរ។ គេបានណែនាំ ថា ក្រុមហ៊ុនឧស្សាហកម្មធ្វើសត្វគោ យាង យាង មានលោកបណ្ឌិត ២៣ នាក់ និង បុគ្គលិកជាង ៣០ នាក់ដែលបានត្រឡប់មក ពីការសិក្សានៅសហរដ្ឋអាមេរិក ហើយពួកគេ បានរួមគ្នាស្រាវជ្រាវបច្ចេកវិទ្យាធ្វើសត្វ និង បង្កើតពូជសត្វគោមីក៏ដោះ ហើយបានបង្កើត ដំណើរការប្រតិបត្តិការដែលមានភាពស្អាតដាច់ អន្តរាគមន៍ និងអាចធូសបាន សម្រាប់ការធ្វើសត្វ និងបង្កើត ពូជសត្វគោមីក៏ដោះចំនួនជាង ៦៥០ ។ សូម បញ្ជាក់ថា ក្នុងកម្មវិធីនេះ បរិមាណសត្វគោ ច្រើន បរិមាណលោកបណ្ឌិតក៏ច្រើនដែរ។

"ការអភិវឌ្ឍចម្រុះ" នៅក្នុងផ្ទៃមេឃ

នៅថ្ងៃទី២៨ ខែកុម្ភៈ លោកបណ្ឌិត
HTIKE LWIN KO បានទៅហាងភេសជ្ជៈ
ស្សីឆ្មោងតាមបណ្តាញអ៊ិនធើណែត "Niu Ka
Cha Cha" ដែលមានទីតាំងនៅស្រុកស្វយ័ត
ជនជាតិគៃ ជនជាតិឡាហ្សឺ និងជនជាតិវ៉ា
មីងលាន ក្រុងភូមី ខេត្តយូណាន។ ផលិតផល

“Niu Ka” ក្នុងឋាននេះរួមមានកាហ្វេ ទឹកដោះគោ និងផ្លែប៊ឺរ ដែលមានសជាតិផ្អែម និងឆ្ងាញ់ពិសា។ ចំណិតផ្លែប៊ឺរជ្រលក់ក្នុង Mustard បូទឹកប្លូ មានសជាតិទន់ និងឆ្ងាញ់ ហើយមានភាពស្រដៀងទៅនឹងផ្លែក្រាន។ ជាងនេះទៅទៀត ផ្លែប៊ឺរមានវិធីដាំច្រើនក្នុងការបរិភោគដូចជាទឹកផ្លែប៊ឺរ ខ្ទឹមផ្លែប៊ឺរ ភិក្ខុផ្លែប៊ឺរជាដើមដែលសំខាន់ក្នុងបទពិសោធន៍ថ្មីៗដល់លោកបណ្ឌិត

HTHIKE LWIN ១ ។

លោកស្រី វ៉ាន យ៉ាន អនុនាយកនៃក្រុមហ៊ុន
ខ្សែសង្វាក់ផ្គត់ផ្គង់ទំនិញពាណិជ្ជកម្មស្រូវម៉ឺនលាន
បាននិយាយថា ផ្ទៃប្រីមីនូលបានមិនមែនគ្រាន់តែ
ជាផ្ទៃឈើដែលអាចបរិភោគបាននោះទេ វា
បានអភិវឌ្ឍន៍ទៅជាឧស្សាហកម្មក្នុងតំបន់។ នៅ
ចុងឆ្នាំ២០២២ មជ្ឈមណ្ឌលហ្គាវី និងប្រព័ន្ធ
ឡូជីស្ទិកផ្ទៃលើ និងបន្ថែមស្រស់ម៉ឺនលានបាន
បង្កើតឡើង និងបើកដំណើរការជាផ្លូវការ ហើយ
ខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មឡោវផ្ទៃលើ និងកេសដូ-
ផ្ទៃប្រីមី គ្រោងនឹងដាក់ឱ្យដំណើរការផលិត
សាកល្បងនៅចុងខែមីនា ឆ្នាំនេះ។

ហេតុអ្វីបានជាផ្លែឈើតូចមួយអាចមាន
ការរីករីវឡូតម្រុះបែបនេះ? នៅថ្ងៃទី២៩ ខែ
កុម្ភៈ លោកបណ្ឌិត HTIKE LWIN KO បាន
ទៅសួរនានាថាការដាំផ្លែប្លង់នៅក្នុងភូមិម៉ាស៊ីន
ប៉ូម៉ាស៊ីន ស្រុកម៉ុងលាន ដើម្បីស្វែងរកចម្រើន។
នៅលើដើមឈើហូបផ្លែនៅក្នុងចំការ ផ្កា
ជាចង្កោមពណ៌លឿងស្រាលៗមើលទៅគ្មាន
លក្ខណៈពិសេសអ្វីទេ។ លោក ចៅ ស៊ីមិន
អគ្គនាយករងនៃក្រុមហ៊ុនជីវិតវិទ្យា លូយយីន
ភូអិ បានប្រាប់លោកបណ្ឌិតថា នេះគឺផ្កា
ផ្លែប្លង់!

នៅពេលដែលផ្កាធ្លាក់ចុះ និងផ្លែឈើដុះ ដើមផ្លែប្រីមួយដើមអាចបង្កើតផលបានច្រើនជាង ១ ៣០០ ផ្លែក្នុងមួយឆ្នាំ។ បើប្រៀបធៀបជាមួយផ្លែឈើនាំចូលដែលត្រូវការធ្វើដំណើរឆ្លងកាត់មហាសមុទ្រស៊ីសេត ៣០ ថ្ងៃ ផ្លែប្រីមួយឆ្នាំអាចនៅលើដើមឈើរហូតដល់ចាស់តាមធម្មជាតិ ដែលមានសារធាតុចិញ្ចឹមជាង និងរស់ជាតិឆ្កាញ់ជាង។

នៅឆ្នាំ២០០៧ លោក លី ចាដូ អគ្គនាយកនៃក្រុមហ៊ុននីវីឡា លុយយិន ភូមិ បានដាំដើមផ្លែប្រីដំបូងគេនៅឡើងលាន។ ទោះបីជា

សត្វចំណូរអាកាសឆាត្រ និងដីនៅម្តុំឈានមាន
ភាពស្មើគ្នាសមស្របការលូតលាស់របស់វត្ថុដី
ក៏ដោយ ប៉ុន្តែប្រសិនបើត្រូវឱ្យវាពិតជា “ចាក់
បូស” នៅក្នុងតំបន់ ក្រុមហ៊ុនជីវវិទ្យា ល្វយយើន
ភូមិ បានចំណាយពេលជាងបីឆ្នាំ ដើម្បីស្វែង
រកបទពិសោធន៍ ក្នុងការបង្កាត់ពូជ ការដាំដុះ
និងការផ្តល់ផ្កាយបច្ចេកវិទ្យាជាដើម។

លោក ចាវ ស៊ីមន បាននិយាយថា "ព័រមុនប្រជាជនក្នុងតំបន់មិនដែលដឹងពីផ្លូវប៊ិរ ឬភ្លើងថា ផ្លូវប៊ិរអាចធ្វើឱ្យពួកគេក្លាយជាអ្នកមាននោះទេ ប៉ុន្តែឥឡូវនេះ ប្រាក់ចំណូលរបស់ពួកគេបានកើនឡើងជាច្រើនដង ហើយមនុស្សជាច្រើនបានក្លាយជាអ្នកបច្ចេកទេសជំនាញ"។

នៅរង់ចាំការ លោកបណ្ឌិត HTIKE LWIN
KO ក៏បានរៀនវាវាស្ទូលថ្មីមួយចំនួនអំពីផ្លែប៊ឺរ។
ជាឧទាហរណ៍ ការិយាល័យកណ្តាលសាងសង់
គម្រោងអភិវឌ្ឍផ្លែប៊ឺរតាមបែប "ស្រុកមួយ
មានឧស្សាហកម្មពីសេសមួយ" ស្រុកម្ខីងលាន។
ការិយាល័យនេះសម្របសម្រួលកិច្ចខិតខំប្រឹងប្រែង
ប្រែប្រួលរបស់នាយកដ្ឋាននានាក្នុងស្រុកម្ខីងលាន
ដើម្បីបម្រើដល់ឧស្សាហកម្មផ្លែប៊ឺរ ហើយការ
ផ្តោតអារម្មណ៍នៃការងារបានប្រើក៏ជាបន្តបន្ទាប់
ពីការដាំដុះទៅប្រព័ន្ធកែចង្កៃ និងការអភិវឌ្ឍន៍
បញ្ចូលគ្នានៃឧស្សាហកម្មទី១ ទី២ និងទី៣។

មិនតែប៉ុណ្ណោះ ក៏មាន "ភូមិ Hema" ត្រូវបានបង្កើតឡើងក្នុងតំបន់ផងដែរ។ ភូមិម៉ានស៊ីន ត្រូវកម្មវិធីនាគតិជា "ភូមិ Hema" នៃផ្ទៃបឹងដំបូងគេរបស់ប្រទេសចិន។ លោក ហ្វូ យូអ្នកទិញផ្លែឈើនិង Hema Fresh (វេទិកាលក់រាយថ្មីនៃរបស់ប្រទេសចិន) បាននិយាយថា ចំណាយពេលត្រឹមតែ ៣២ ម៉ោងប៉ុណ្ណោះ ផ្លែប៊ីមីម៉ានអាចចេញពីការប៉ះដល់លើពិភពលោករបស់ប្រជាជនដែលរស់នៅក្នុងទីក្រុងលំដាប់ទីមួយក្នុងប្រទេស។ បច្ចុប្បន្ននេះ ពងផ្អែកលើទីផ្សារលក់របស់វេទិកា Hema Fresh ផ្លែប៊ីមីម៉ានអាចត្រូវបានលក់ដល់ទីក្រុងចំនួន ២៨ ក្នុងប្រទេសចិន។

បច្ចុប្បន្ននេះ មានមនុស្សកាន់តែច្រើនឡើង បានចូលរួមក្នុងការដាំឆ្កែប៊ីរ ការកែច្នៃស៊ីជម្រៅ ប្រព័ន្ធទ្វីដស្លឹក ទេសចរណ៍វប្បធម៌ និងដំណើរ- ការផ្សេងទៀត។ ការតស៊ូរបស់ប្រជាជនម្យ៉ង់លាន បានចាក់បញ្ចូលកម្លាំងចលករជាបន្តបន្ទាប់ទៅ ក្នុង “ទំនកចិត្តវៃប៊ីរ”។

(អត្ថបទដោយ ហាន់ សេងយាន់ ឃ្លាន
យីស្បៀប ចាំ រុកគុ នាង ជ័យ កុ យ៉ាង
លី ចេនជុង និងរូបភាពដោយ ចាំ រុកគុ
កុ យ៉ាង)

"ការចិញ្ចឹមសត្វគោ ពិតជាមិនងាយស្រួលទេ"

ខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មមីកដោះគោលាតសន្ធិ៍
 បើខ្សែសង្វាក់មីទី០ ០២ និងមី៣ តើខ្សែសង្វាក់
 ផលិតកម្មទី៤វិវេបបនេះ ត្រូវសម្រេចបាន "សូន្យ"
 កាបូន "កាបូនទាប" និង "អញ្ញាតិកកាបូន"
 យ៉ាងដូចម្តេច? ក្នុងនេះគឺមានន័យណាស់។ បន្ទាប់
 ពីបានទស្សនារោងចក្រ លោកបណ្ឌិត HTIK
 LWIN KO កាន់តែចង់ដឹងចង់ឃើញ ហើយ
 សម្រេចចិត្តទៅប្រកបមីកដោះគោ ស្វែងយល់
 បន្ថែមអំពីកម្លាំងទិញសត្វគោ ស្បើនទាន
 យូណាស នៃក្រុមហ៊ុនខ្សែសង្វាក់មីចិញ្ចឹមសត្វគោ
 យ៉ាវយ៉ាង នៃក្រុមហ៊ុន Yili គ្រប់។

ពេលលោកបណ្ឌិត HTIKE LWIN KO
ទៅដល់កន្លែងកសិដ្ឋានចិញ្ចឹមសត្វគោ អ្នកគ្រប់-
គ្រងកសិដ្ឋានក៏នាំគាត់ទៅមើល "អាហារដ្ឋាន"
របស់សត្វគោ។

គេបានបរិញ្ញេសឆ្ការគោកប់ពាន់ក្បាលពីពុទ្ធ
 “សិរីរូបអាការ” យ៉ាងរីករាយនៅក្នុងគ្រោលគោក
 ដ៏ស្អាត និងភ្លឺ។ ចំណីដែលហាក់ដូចជាសាមញ្ញ
 រួមមានសារធាតុ Ensilage ចំណីប្រមូលផ្តុំ
 ស្មៅពោធិ៍ និងឆ្ការដែលបាននាំចូល ព្រមទាំង
 អំបិល និងធាតុដានមួយចំនួន។ ចំណីការបន្ថែម
 ទាបទាំងនេះដែលបង្កើតឡើងដោយប្រើបច្ចេក
 វិទ្យា Rumen Bypass មិនត្រឹមតែអាចធ្វើឱ្យ
 សត្វគោមីកដោះស្រាយបយក និងប្រើប្រាស់ចំណី
 អោយប្រសើរឡើងប៉ុណ្ណោះទេ ថែមទាំងកាត់
 បន្ថយការបញ្ចេញកាស៊ីនូមមានគ្រោះរៀននៃ
 សត្វគោមីកដោះ។ ជាមួយនឹង “ការបំភាយ”
 តិចតិចសត្វគោ ការបញ្ចេញកាស៊ីនូមក៏អាចត្រូវបាន
 កាត់បន្ថយផងដែរ ថែមទាំងការបង្កាត់ជួរឆ្អឹង
 បែបវិទ្យាសាស្ត្រ កូនចៅរបស់សត្វគោមីកដោះ

ទាំងនេះក៏នឹងផ្អែកហ្វូន "កាបូនចាប" ផងដែរ។

ក្រៅពី "អាហារដ្ឋានមានជីវជាតិ" ក្រោល
 គេក៏បានធ្វើឱ្យលោកបណ្ឌិត HTIKE LWIN KO
 ភ្ញាក់ផ្អើលផងដែរ។ សត្វតោមកដោះអាចដើរ
 កំសាន្តជីវកាយនៅក្នុងក្រោលគេ អាចសម្រាក
 ក្នុងតំបន់ពិសេសដ៏មានផាសុកភាព និងអាចធ្វើ
 សំបាត់ប្រាណនៅកន្លែងហាត់ប្រាណ។

ការចិញ្ចឹមសត្វតោ ពិតជាមិនងាយស្រួល
 ទេ! លោកបណ្ឌិត HTIKE LWIN KO និយាយ
 បែបនេះ ពាក្យនេះក៏ជាចំណាប់អារម្មណ៍របស់
 អ្នកគ្រប់គ្រងកសិដ្ឋានផងដែរ។ គេបានណែនាំ

ថា ក្រុមហ៊ុនឧស្សាហកម្មចិញ្ចឹមសត្វគោ យាវ
យាន មានលោកបណ្ឌិត ២៣ នាក់ និង
បុគ្គលិកជាង ៣០ នាក់ដែលបានត្រឡប់មក
ពីការសិក្សានៅសហរដ្ឋអាមេរិក ហើយពួកគេ
បានរួមគ្នាស្រាវជ្រាវបច្ចេកវិទ្យាចិញ្ចឹម និង
បង្កើតពូជសត្វគោទឹកដោះ ហើយបានបង្កើត
ដំណើរការប្រតិបត្តិការដែលមានភាពស្តង់ដារ
និងអាចចម្លងបាន សម្រាប់ការចិញ្ចឹម និងបង្កើត
ពូជសត្វគោទឹកដោះថ្មីនេះជាង ៦៥០ ។ សូម
បញ្ជាក់ថា ក្នុងកសិដ្ឋាននេះ បរិមាណសត្វគោ
ច្រើន បរិមាណលោកបណ្ឌិតក៏ច្រើនដែរ។

នៅពេលដែលផ្កាឆ្ការចុះ និងផ្លែឈើដុះ
ដើមផ្លែប្រមូលដើមអាចបង្កើតផលបានច្រើនជាង
១ ៣០០ ផ្លែក្នុងមួយឆ្នាំ។ បើប្រៀបធៀប
ជាមួយផ្លែឈើនាំចូលដែលត្រូវការធ្វើដំណើរ
ឆ្លងកាត់រាងសាសនាមុនសិរីពិ ៣០ ថ្ងៃ ផ្លែប្រមូល
ម្យ៉ាងមាននៅលើដើមឈើរហូតដល់ចាស់
តាមធម្មជាតិ ដែលមានសារធាតុចិញ្ចឹមជាង
និងរាងជាតិឆ្ការជាង។

នៅឆ្នាំ២០០៧ លោក ឈី ចាដូ អគ្គនាយកនៃក្រុមហ៊ុនជីវិទ្យា លូយយីន ភូមី បានដាំដើមឈើប្រាំបួនគេនៅម្ខាងលាន។ ទោះបីជា

បច្ចុប្បន្ននេះ មានមនុស្សកាន់តែច្រើនឡើង បានចូលរួមក្នុងការដាំឆ្កែប៊ីរ ការកែច្នៃស៊ីជម្រៅ ប្រព័ន្ធទូរស័ព្ទ ទេសចរណ៍វប្បធម៌ និងដំណើរ- ការផ្សេងទៀត។ ការតស៊ូរបស់ប្រជាជនម៉ឺនធានា បានថាការបញ្ចូលកម្លាំងចលករជាបន្តបន្ទាប់ទៅ ក្នុង “ទំនកចិត្តផ្ទៃប៊ីរ”។

(អត្ថបទដោយ ហាន់ សេងយាន់ ឃ្លាន
យីស្បៀប ចាំ រុកគុ នាង ជ័យ កុ យ៉ាង
លី ចេនជុង និងរូបភាពដោយ ចាំ រុកគុ
កុ យ៉ាង)