စက်မှုဝန်ကြီးဌာန

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန

“စားသုံးဆီအရည်အသွေးမြှင့်ထုတ်လုပ်နိုင်ရေး အသိပညာပေးဆွေးနွေးပွဲများ”

(ဝါစေ့ဆီ၊ နေကြာဆီ၊ ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီ၊ ပဲပုပ်ဆီ၊ ဖွဲနုဆီ၊ စားအုန်းဆီ)

ကျင်းပပြုလုပ်ခြင်း အစီရင်ခံစာ

၂၀၂၃ ခုနှစ်၊ ဇွန်လ (၁) ရက်

မာတိကာ

စဉ်	အကြောင်းအရာ	စာမျက်နှာ
၁။	နိဒါန်း	၁
၂။	ရည်ရွယ်ချက်	၁
၃။	ဆွေးနွေးပွဲကျင်းပပြုလုပ်ခြင်း	၁-၂
၄။	တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲတက်ရောက်သည့်ပုဂ္ဂိုလ်များ	၂-၃
၅။	ဝါစေ့ဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပပြုလုပ်ခြင်း	၄-၁၅
၆။	နေကြာဆီ၊ ပဲဆီ၊နှမ်းဆီနှင့် စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပပြုလုပ်ခြင်း	၁၆-၂၉
၇။	ပဲပုပ်ဆီ၊ ဖွဲနုဆီ၊ စားအုန်းဆီနှင့် စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပပြုလုပ်ခြင်း	၃၀-၄၅
၈။	အကျိုးရလဒ်များ	၄၆-၄၈
၉။	နိဂုံး	၄၈
	တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ တက်ရောက်သည့် ပုဂ္ဂိုလ်များစာရင်း	နောက်ဆက်တွဲ

စက်မှုဝန်ကြီးဌာန

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန

"စားသုံးဆီအရည်အသွေးမြှင့်ထုတ်လုပ်နိုင်ရေးအသိပညာပေးဆွေးနွေးပွဲ"

(ဝါဂွမ်းစေ့ဆီ၊ နေကြာဆီ၊ ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီ၊ ပဲပုပ်ဆီ၊ စားအုန်းဆီ/စားအုန်းဆီကြမ်းနှင့် ဖွဲနုဆီ)

ကျင်းပပြုလုပ်ခြင်း အစီရင်ခံစာ

နိဒါန်း

၁။ နိုင်ငံတော်ဝန်ကြီးချုပ်၏ ခရီးစဉ်လမ်းညွှန်ချက်ဖြစ်သည့် “ဆီထွက်သီးနှံများမှ တန်ဖိုးမြှင့် ထုတ်ကုန်များ ထုတ်လုပ်နိုင်ရေး အားပေးဆောင်ရွက်ရန်” ဟူသော လမ်းညွှန်ချက်အရ “စားသုံးဆီ များ အရည်အသွေးမြှင့်ထုတ်လုပ်နိုင်ရေး အသိပညာပေးဆွေးနွေးပွဲ” များကို Online Zoom Meeting ဖြင့် ကျင်းပပြုလုပ်ခဲ့ရာ ဝါဂွမ်းစေ့ဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲအား ၁၉.၄.၂၀၂၃ ရက်နေ့၊ နေကြာဆီ၊ ပဲဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲအား ၂၀.၄.၂၀၂၃ ရက်နေ့နှင့် ပဲပုပ်ဆီ၊ စားအုန်း ဆီ/စားအုန်းဆီကြမ်း၊ ဖွဲနုဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲအား ၅.၅.၂၀၂၃ ရက်နေ့များတွင် ရုံးအမှတ် (၃၇)၊ စက်မှုဝန်ကြီးဌာန၊ အစည်းအဝေးခန်းမ၌ Online Zoom Meeting ဖြင့် ကျင်းပ ပြုလုပ်ခဲ့ပါသည်။

ရည်ရွယ်ချက်

၂။ စားသုံးဆီထုတ်လုပ်သူများအနေဖြင့် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်း၍ အရည်အသွေးပြည့်မီ သော စားသုံးဆီများ ထုတ်လုပ်လာတတ်စေရန်၊ ဝါဂွမ်းစေ့ဆီ၊ နေကြာဆီ၊ ပဲဆီ၊ ပဲပုပ်ဆီ၊ စားအုန်းဆီ/ စားအုန်းဆီကြမ်းနှင့် ဖွဲနုဆီများကြိတ်ခွဲရာတွင် လိုအပ်သည့် Refinery Process များ သိရှိလာစေရန်၊ ဆီဆုံးရှုံးမှုနည်းပြီး စီးပွားရေးတွက်ချေကိုက်အောင်ထုတ်လုပ်တတ်စေရန်၊ ဝါဂွမ်းစေ့ဆီ၊ ပဲပုပ်ဆီကြမ်း များကို စားသုံးဆီအဆင့်ရောက်သည်အထိ ထုတ်လုပ်လာနိုင်၍ ပြည်တွင်းစားသုံးဆီဖူလုံစေရန် အတွက် ရည်ရွယ်၍ ကျင်းပခဲ့ခြင်းဖြစ်ပါသည်။

ဆွေးနွေးပွဲကျင်းပပြုလုပ်ခြင်း

၃။ စက်မှုဝန်ကြီးဌာန၊ စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ မြန်မာနိုင်ငံစားသောက် ကုန် ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်းနှင့် အစာအာဟာရဆိုင်ရာ သပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း တို့မှ ပညာရှင်များ ပူးပေါင်း၍ **“စားသုံးဆီများအရည်အသွေးမြှင့် ထုတ်လုပ်နိုင်ရေးအသိပညာပေး ဆွေးနွေးပွဲ” အခမ်းအနား** ကို အောက်ပါအစီအစဉ်အတိုင်း ကျင်းပပြုလုပ်ခဲ့ပါသည်-

(က) ဝါဂွမ်းစေ့ဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ

ဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပသည့်နေ့ရက် - **၁၉.၄.၂၀၂၃ ရက်နေ့ (ဗုဒ္ဓဟူးနေ့)**

ဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပသည့်နေရာ - **ရုံးအမှတ် ၃၇၊ စက်မှုဝန်ကြီးဌာန၊ အစည်းအဝေးခန်းမ**

ဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပသည့်အချိန် - **နံနက် (၁၀:၀၀) နာရီမှ (၁၂:၃၀) နာရီအထိ**

ဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပသည့်ပုံစံ - **Online Zoom Meeting**

(ခ) နေကြာဆီ၊ ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ

ဆွေးနွေးပွဲကျင်းပသည့်နေ့ရက် - **၂၀.၄.၂၀၂၃ ရက်နေ့ (ကြာသပတေးနေ့)**

ဆွေးနွေးပွဲကျင်းပသည့်နေရာ - **ရုံးအမှတ် ၃၇၊ စက်မှုဝန်ကြီးဌာန၊ အစည်းအဝေးခန်းမ**

ဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပသည့်အချိန် - **နံနက် (၁၀:၀၀) နာရီမှ (၁၂:၃၀) နာရီအထိ**

ဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပသည့်ပုံစံ - **Online Zoom Meeting**

(ဂ) ပဲပုပ်ဆီ၊ စားအုန်းဆီ/စားအုန်းဆီကြမ်း၊ ဖွဲနုဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ

ဆွေးနွေးပွဲကျင်းပသည့်နေ့ရက် - **၅.၅.၂၀၂၃ ရက်နေ့ (သောကြာနေ့)**

ဆွေးနွေးပွဲကျင်းပသည့်နေရာ - **ရုံးအမှတ် ၃၇၊ စက်မှုဝန်ကြီးဌာန၊ အစည်းအဝေးခန်းမ**

ဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပသည့်အချိန် - **နေ့လယ် (၁၄:၀၀) နာရီမှ (၁၆:၃၀) နာရီအထိ**

ဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပသည့်ပုံစံ - **Online Zoom Meeting**

တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲတက်ရောက်သည့်ပုဂ္ဂိုလ်များ

၄။ **"စားသုံးဆီအရည်အသွေးမြှင့်ထုတ်လုပ်နိုင်ရေး အသိပညာပေးဆွေးနွေးပွဲ" အခမ်းအနား**သို့ အောက်ဖော်ပြပါ ပုဂ္ဂိုလ်များ တက်ရောက်ခဲ့ကြပါသည် -

(က) ဦးသိန်းဆွေ - ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်
စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန

(ခ) ဦးအောင်မျိုးခိုင် - ဒုတိယညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ် (MSME)
စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန

(ဂ) ဒေါက်တာအိရွှေစင်ထွန်း - ညွှန်ကြားရေးမှူး
နည်းပညာနှင့်ဈေးကွက်မြှင့်တင်ရေးဌာန
စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန

(ဃ) ဦးမျိုးမြင့် - ညွှန်ကြားရေးမှူး
ရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှုနှင့်လုပ်ငန်းညှိနှိုင်းရေးဌာန
စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန

(င) ဦးဇေယျာမိုး - ဒုတိယညွှန်ကြားရေးမှူး
နည်းပညာနှင့်ဈေးကွက်မြှင့်တင်ရေးဌာန
စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန

(စ) ဦးစိန်သောင်းဦး - ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ
မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း

(ဆ) ဦးသန်းငွေ - ဥက္ကဋ္ဌ
အစားအသောက်ဆိုင်ရာသိပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း

(ဇ) ဒေါ်မြင့်မြင့် - အတွင်းရေးမှူး
အစားအသောက်ဆိုင်ရာသိပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း

(ဈ) ဦးအောင်ကြည်ထွန်း - ပညာရှင်

(ည) ဦးကျော်ဝင်း - ပညာရှင်

(ဋ) ဦးထွန်းအောင် - ပညာရှင်

(ဌ) ဦးမောင်မောင်ရီ - ပညာရှင်

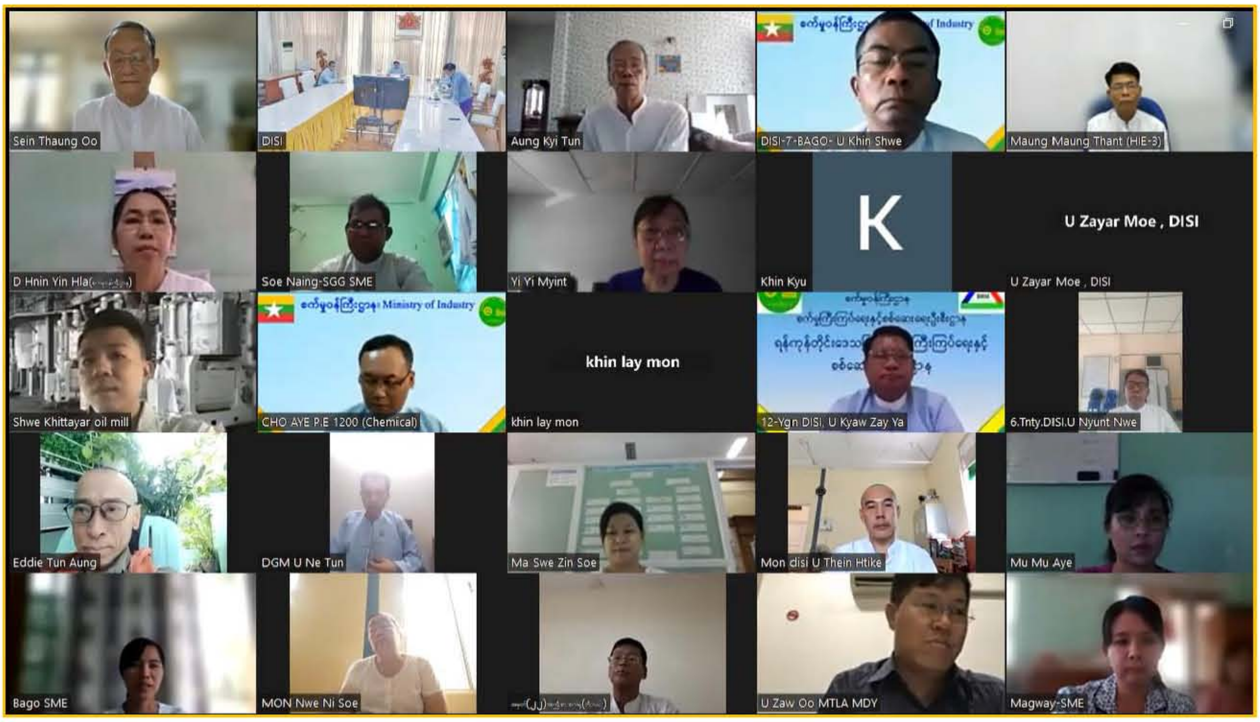
(ဍ) ဒေါက်တာရီရီမြင့် - ရတနာပုံတက္ကသိုလ်၊ Industrial Chemistry (IC) ဌာန၊ ပါမောက္ခ-ငြိမ်း၊

(ဎ) ဒေါက်တာခင်အေးကြူ - ပညာရှင်

(ဏ) ဒေါ်သန်းသန်းမြင့် - ပညာရှင်

(တ) စက်မှုဝန်ကြီးဌာနမှ Chemical Engineer များ၊ ပြည်နယ်နှင့်တိုင်းဒေသကြီးများမှ ဦးစီးဌာနမှူးများ၊ SME Head များ၊ MSME လုပ်ငန်းရှင်များစုစုပေါင်း (၂၀၈) ဦး

(တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ တက်ရောက်သူစာရင်းအသေးစိတ်အား နောက်ဆက်တွဲဖြင့် တင်ပြအပ်ပါသည်။)



ဆွေးနွေးပွဲသို့ Online မှ တက်ရောက်သည့် ပုဂ္ဂိုလ်များ

ဝါစေ့ဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပပြုလုပ်ခြင်း

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်နှင့် မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌတို့က အမှာစကားပြောကြားခြင်း

၅။ **စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဦးသိန်းဆွေက အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားရာတွင်** ယနေ့ကျင်းပပြုလုပ်သော စားသုံးဆီများ အရည်အသွေးမြှင့်ထုတ်လုပ်နိုင်ရေးညှိနှိုင်းဆွေးနွေးပွဲကို တက်ရောက်လာကြသော မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်းမှ တာဝန်ရှိသူများ၊ အစာအာဟာရဆိုင်ရာ သိပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်းမှ ပညာရှင်များ၊ ဝါစေ့ဆီ၊ နေကြာဆီ၊ ပဲဆီ စိုက်ပျိုးထုတ်လုပ်သော MSME လုပ်ငန်းရှင်များ၊ စက်မှုဝန်ကြီးဌာန စက်ရုံ၊ လုပ်ငန်းအသီးသီးမှ Chemical Engineer များနှင့် စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာနမှ ဝန်ထမ်းများအားလုံး မင်္ဂလာနှစ်သစ်ပါလို့ နှုတ်ခွန်းဆက်သပါကြောင်း၊ စားသုံးဆီများသန့်စင်သည့် Refinery နည်းပညာနှင့် ဝါစေ့ဆီကြမ်းသန့်စင်ခြင်း ရလဒ်များအပေါ် သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း အခမ်းအနားများကို ကျင်းပပြုလုပ်ခဲ့ပြီး ပြည်ထောင်စုဝန်ကြီးထံ တင်ပြခဲ့ရာ အသေးစား၊ အငယ်စားနှင့်အလတ်စားစီးပွားရေးလုပ်ငန်းများ ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေး အားပေးမြှင့်တင်နိုင်ရေး ညွှန်ကြားချက်နှင့်အညီ ဝါစေ့ဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲကို ယနေ့ ၁၉.၄.၂၀၂၃ ရက်နေ့တွင်ကျင်းပ၍ နေကြာဆီ၊ ပဲဆီနှင့် စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲကို ၂၀.၄.၂၀၂၃ ရက်နေ့တွင် ကျင်းပပြုလုပ်မည် ဖြစ်ပါကြောင်းပြောကြားပါသည်။

၆။ နိုင်ငံတော်စီမံအုပ်ချုပ်ရေးကောင်စီဥက္ကဋ္ဌ၏ MSME လုပ်ငန်းများနှင့်တွေ့ဆုံသည့် ခရီးစဉ်အတွင်း လုပ်ငန်းရှင်များ၏ တောင်းဆိုချက်များကို အကောင်အထည်ဖော်သည့်အနေဖြင့် မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ရန်ကုန်တိုင်းဒေသကြီး၊ ပဲခူးတိုင်းဒေသကြီး၊ မွန်ပြည်နယ်၊ ကရင်ပြည်နယ် ခရီးစဉ်အတွင်း MSME လုပ်ငန်းရှင်များက ဆီ Refinery နည်းပညာများ ပံ့ပိုးပေးပါရန် တင်ပြခဲ့ခြင်းအတွက် စားသုံးဆီများသန့်စင်သည့် Refinery နည်းပညာများ ပံ့ပိုးပေးနိုင်ရေးအတွက် ဆက်စပ်ဝန်ကြီးဌာနများ၊ ပုဂ္ဂလိကအဖွဲ့အစည်းများ၊ ပညာရှင်များ၊ စားသုံးဆီထုတ်လုပ်ရောင်းချသည့် MSME များပါဝင်သော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲကို ၂၈.၁၀.၂၀၂၂ ရက်နေ့မှာ ကျင်းပပြုလုပ်ခဲ့ပါကြောင်း ပြောကြားခဲ့ပါသည်။

၇။ အဆိုပါဆွေးနွေးပွဲ၏ ရလဒ်များကို အကောင်အထည်ဖော်သည့်အနေဖြင့် မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်းမှ စမ်းသပ်တီထွင်ထားသော Demonstration Plant နှင့်ပတ်သက်သည်များကို ရှင်းလင်းဆွေးနွေးသည့် "ဝါစေ့ဆီကြမ်းသန့်စင်ခြင်း ရလဒ်များအပေါ် သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်းအခမ်းအနား" ကို ဆီပညာရှင်များ၊ ဆီလုပ်ငန်းရှင်များနှင့် တာဝန်ရှိသူများက (၃.၃.၂၀၂၃) ရက်နေ့တွင် ကျင်းပပြုလုပ်ခဲ့ရာ ပညာရှင်များ၊ တာဝန်ရှိသူများနှင့် MSME စားသုံးဆီလုပ်ငန်းရှင်များ တက်ရောက်ခဲ့ကြပါကြောင်း၊ စားသုံးဆီထုတ်လုပ်သူများအနေဖြင့် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်း၍ အရည်အသွေးပြည့်မီသော စားသုံးဆီများ ထုတ်လုပ်လာတတ်စေရန်၊ ဝါစေ့ဆီကြိတ်ခွဲရာတွင်လိုအပ်သည့် Process များသိရှိလာစေရန်၊ ဝါစေ့ဆီကို ဆုံးရှုံးမှုနည်းပြီး စီးပွားရေးတွက်ခြေကိုက်အောင် ထုတ်လုပ်တတ်စေရန်၊ ဝါစေ့ဆီကို ဘေးအန္တရာယ်ကင်းအောင် စားသုံးဆီ

အဆင့်ရောက်သည်အထိ ထုတ်လုပ်လာနိုင်၍ ပြည်တွင်းစားသုံးဆီ ဖူလုံစေရန်အတွက် စိုက်ပျိုးမှု၊ ရိတ်သိမ်းခြွေလှေ့မှု၊ ထုတ်လုပ်မှုနှင့်ရောင်းချမှု Supply Chain တလျှောက် လိုအပ်သည်များကို ပညာရှင်များက အကြံဉာဏ်ပေးခဲ့ကြပါကြောင်း ပြောကြားခဲ့ပါသည်။

၈။ ဆက်လက်၍ ယနေ့ တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲကို စက်မှုဝန်ကြီးဌာန၊ လုပ်ငန်း၊ စက်ရုံများမှ Chemical Engineer များတက်ရောက်ရန် ပြည်ထောင်စုဝန်ကြီးက ညွှန်ကြားမှုပြုခဲ့ကြောင်း၊ MSME လုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် ဝါစေ့ဆီ၊ နေကြာဆီ၊ ပဲဆီထုတ်လုပ်မှုနည်းစဉ်များသိရှိလာပြီး ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်း၍ အရည်အသွေးပြည့်မီသော စားသုံးဆီများကို ပြည်တွင်းစားသုံးမှု ဖူလုံအောင် ထုတ်လုပ်လာနိုင်မည့်နည်းစဉ်များ ပိုမိုသိရှိလာမည်ဟု ယုံကြည်ပါကြောင်းနှင့် MSME လုပ်ငန်းရှင်များအတွက် လက်တွေ့ကျပြီး ထိရောက်သည့် အကြံဉာဏ်ကောင်းများရရှိရန် MSME လုပ်ငန်းများကို အားပေးမြှင့်တင်နိုင်စေရန် ဝိုင်းဝန်းကူညီဆွေးနွေးပေးကြပါရန် တိုက်တွန်းပြောကြားလိုပါကြောင်း အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားပါသည်။

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဦးသိန်းဆွေက အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားခြင်း

၉။ မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန် ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးစိန်သောင်းဦးက အမှာစကားပြောကြားရာတွင် စားသုံးသူများအတွက် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းပြီး အရည်အသွေးစံချိန်စံညွှန်းနှင့်ကိုက်ညီသည့် စားသုံးဆီထုတ်လုပ်နိုင်ရန် အရေးကြီး၍ မဖြစ်မနေလုပ်ဆောင်ရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ လုပ်ငန်းရှင်အတွက်အကျိုးရှိပြီး စီးပွားရေးတွက်ခြေကိုက်ရန် လို အပ်ပါကြောင်း၊ မိမိတို့အသင်းမှလည်း ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းပြီး အရည်အသွေး စံချိန်စံညွှန်းနှင့်ကိုက်ညီသည့် စားသုံးဆီထုတ်လုပ်လာနိုင်စေရန်အတွက် စည်းရုံးပေးပါကြောင်း၊ ၁၇.၁၂.၂၀၂၂ ရက်နေ့နှင့် ၁၈.၁၂.၂၀၂၂ ရက်နေ့များတွင် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းပြီး အရည်အသွေးပြည့်မီသော

စားသုံးဆီထုတ်လုပ်နိုင်စေရန် အထောက်အကူဖြစ်စေမည့် သင်တန်းကျင်းပပေးခဲ့ပါကြောင်း၊ ဆီထွက်ကုန်ကြမ်းသည် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရန် အရေးကြီးဆုံးဖြစ်ပြီး ဆီသန့်ထွက်ပြီးမှ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းအောင်လုပ်ခြင်းသည်နောက်ကျနေပြီဖြစ်ပါကြောင်း၊ ထို့ကြောင့် (Alfratoxin ၊ ရေငွေ့ဓာတ်၊ ပိုးသတ်ဆေးအကြွင်းအကျန်) စသည်တို့နှင့်ပတ်သက်၍ ဒေါက်တာရီရီမြင့်မှ ဆီထွက်ကုန်ကြမ်းများ ရိတ်သိမ်းချိန်လွန် နည်းပညာသင်တန်းကို သင်ကြားပို့ချခဲ့ပါကြောင်း၊ ဒုတိယအနေဖြင့် ဒေါက်တာစီစီဝင်းမှ စံချိန်စံညွှန်းနှင့်ပတ်သက်ပြီး သင်တန်းပေးခဲ့ပါကြောင်း၊ ဆီထွက်ကုန်ကြမ်းမှ သန့်စင်သော ဆီထုတ် လုပ်သည့်ကောင်းမွန်သော အလေ့အကျင့်ကောင်း Good Manufacturing Product (GMP) နှင့် ပတ်သက်သည့် သင်တန်းပေးခဲ့ပါကြောင်း အမှာစကားပြောကြားပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ၊
ဦးစိန်သောင်းဦးက အမှာစကားပြောကြားခြင်း

၁၀။ ဆက်လက်၍ ကျန်းမာရေးဝန်ကြီးဌာနမှ စားသုံးဆီများကို ထိန်းချုပ်အစားအသောက်အဖြစ် ထုတ်ပြန်ထားပြီး စားသုံးဆီများကို အချိန်အတွယ်ဖြင့် ရောင်းချခွင့်မပြုတော့ပါသဖြင့် ပုလင်းသွင်းရောင်းချရသောကြောင့် ထုပ်ပိုးပစ္စည်းနှင့်ပတ်သက်သည့် သင်တန်းများကို စာတွေ့သင်ကြားပေးခဲ့ပါကြောင်း၊ One Batch ကို ၈-၁၀ ပိဿာထွက်သော အသေးစား စားသုံးဆီ သန့်စင်သည့်စက်ကို ဒီဇိုင်းလုပ်၍ တည်ဆောက်ခဲ့ပြီး စက်အသုံးပြုပုံများကို ၃.၃.၂၀၂၃ ရက်နေ့တွင် လုပ်ငန်းရှင်များအား ရှင်းလင်းဆွေးနွေးခဲ့ပါကြောင်း၊ စားသုံးဆီထုတ်လုပ်သူများအနေဖြင့် ကုန်ကြမ်းဝယ်ယူမှု၊ ကုန်ကြမ်းထိန်းသိမ်းထားသိုမှုစနစ်များကို ဆွေးနွေးပေးမှသာပညာရှင်များက ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းအောင်ထုတ်လုပ်နိုင်ရန် အကြံပြုနိုင်မည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ လုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် စားသုံးဆီထုတ်လုပ်သည့်နည်းပညာ၊ ခေတ်ခွဲစမ်းသပ်သည့် နည်းပညာသင်တန်းများအား စာတွေ့/ လက်တွေ့ တက်ရောက်သင့်ပြီး သင်ကြားပို့ချမှုများအတိုင်း လိုက်နာဆောင်ရွက်မည်ဆိုလျှင် တိုင်းပြည်အတွက် ဘေးအန္တရာယ်ကင်း၍ အရည်အသွေးပြည့်မီသော စံချိန်စံညွှန်းနှင့်ကိုက်ညီသည့် စားသုံးဆီများ

ထုတ်လုပ်လာနိုင်မည်ဖြစ်ကြောင်း၊ ယနေ့ပြုလုပ်သော ဆွေးနွေးပွဲ ရလဒ်သည် ရေရှည်အတွက် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းပြီး အရည်အသွေးပြည့်မီသော စားသုံးဆီများ ထုတ်လုပ်လာနိုင်မည်ဟု ယုံကြည်ပါကြောင်း အမှာစကားပြောကြားပါသည်။

လုပ်ငန်းရှင်များမှ ဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

၁၁။ မကွေးတိုင်းဒေသကြီး၊ "မြေလတ်" ဆီစက်လုပ်ငန်းမှ ဦးသက်ပိုင်ထက်က ဝါစေ့ဆီနှင့် ပတ်သက်သော အခက်အခဲများအား ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် ဝါစေ့ဆီ ဈေးနှုန်းသည် စားအုန်းဆီ ဈေးနှုန်း အတက်အကျကိုလိုက်၍ ရောင်းချရပါကြောင်း၊ ယခုအခါ ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းများကို တရုတ်နိုင်ငံသို့ တင်ပို့နေခြင်းကြောင့် ဝါစေ့ကုန်ကြမ်း ဈေးတက်နေသော်လည်း ကုန်ချောကို စားအုန်းဆီ ဈေးထက် ပို၍ရောင်းမရသော အခက်အခဲများနှင့် ကြုံတွေ့နေရပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ဆီကို စားသုံးနိုင်သည်အထိ သန့်စင်လိုက်လျှင် ကုန်ကျစရိတ်အလွန်ကြီး၍ ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီ ဈေးကွက်ထက် ဈေးပိုကြီးသွားမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ ပြည်တွင်း၌ ဝါစေ့ကြိတ်ခွဲနိုင်မှု လုံလောက်သောကြောင့် ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းအား ပြည်ပတင်ပို့နေမှုကို တားဆီးပိတ်ပင် ပေးစေလိုပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

မကွေးတိုင်းဒေသကြီး၊ "မြေလတ်" ဆီစက်လုပ်ငန်းမှ ဦးသက်ပိုင်ထက်ကဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

၁၂။ မကွေးတိုင်းဒေသကြီး၊ အောင်လံမြို့မှ "ရွှေပြည်စိုး" ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင် ဦးစိုးဝင်းက ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် မိမိလုပ်ငန်းအတွက် ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းကို တောင်သူများထံမှဝယ်ယူပြီး ကြိတ်ခွဲပါကြောင်း၊ ဆီကြမ်းများကို သံကန် (၃) ဆင့်ဖြင့်ခံပြီး အနယ်ထိုင်ကာ Caustic ကျွေး၍ (၂၄) နာရီကြာအောင်ထား၍ သံကန်ဖြင့် နေပူတွင် (၂) ရက်၊ (၃) ရက် နေလှန်းပြီး ဈေးကွက်သို့ ရောင်းချပါကြောင်း၊ တရုတ်နိုင်ငံလုပ် ဆီကြိတ်စက်များ လိုအပ်ပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

မကွေးတိုင်းဒေသကြီး၊ “ရွှေပြည်စိုး” ဝါစက်လုပ်ငန်းမှ ဦးစိုးဝင်းကဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

၁၃။ မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ဝါကြိတ်လုပ်ငန်းနှင့် ဝါစေ့ဆီလုပ်ငန်းမှ ဦးဇော်ဦးက ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် ပြည်တွင်းတွင် ဝါစေ့ဆီကြိတ်စက် အလုံအလောက်ရှိပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ဆီကြိတ်စက်များသည် သာမန်ဆီကြိတ်စက်များထက် ကြွံခိုင်ဖို့လိုပါကြောင်း၊ မြန်မာနိုင်ငံတွင် ဝါစိုက်ဧက (၃) သိန်းခွဲခန့်ရှိပြီး တစ်ဧကလျှင် ပျမ်းမျှ ဝါ (၃၅၀) ပိဿာ ထွက်ပါကြောင်း၊ တစ်နှစ်လျှင် ဝါပိဿာ (၁၂၅) သိန်းထွက်ရှိပြီး၊ ဝါတစ်ပိဿာတွင် ဝါစေ့ (၆၃) % ထွက်သောကြောင့် ဝါစေ့ပိဿာ (၇၇၀) သိန်းထွက်ရှိပါကြောင်း၊ ဝါစေ့တစ်ပိဿာကို ဆီကြမ်း (၁၂) % ထွက်သဖြင့် ဆီကြမ်း ပိဿာ (၉၃) သိန်းထွက်ရှိပါကြောင်း၊ Refine စက်ဖြင့် မဟုတ်ဘဲ မိရိုးဖလာနည်းဖြင့် သန့်စင်လျှင် (၈၀) % ကျန်ရှိပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ဆီတစ်နှစ်လျှင်ပျမ်းမျှ ပိဿာ (၇၅) သိန်းခန့် ထွက်ရှိပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ဆီတွင်ပါဝင်သော Fatty Acid, Peroxide, Gossypol တို့ကို ဖယ်ရှားမည်ဆိုလျှင် Refine စက်ဖြင့် ဖယ်ရှားမှသာ သန့်စင်မည်ဖြစ်သော်လည်း ပြည်တွင်းလုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် Fatty Acid ကို Caustic ဖြင့် သန့်စင်သော အဆင့်သာ လုပ်နိုင်သေးပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

၁၄။ ဆက်လက်၍ ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းထားသိုမှုသည် အလွန်အရေးကြီးသောကြောင့် ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းကို စနစ်တကျထားရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ဆီကြမ်းကိုလည်း အခြားအရာများဖြင့် ဓာတ်မပြုရန် စနစ်တကျထားသိုရမည်ဖြစ်ပြီး Caustic ကို အနည်းငယ်သာအသုံးပြု၍ Boiler ဖြင့် ပေါင်းခံသောနည်းပညာများဖြင့် လုပ်ဆောင်နေပါကြောင်း၊ Caustic ထည့်ရာတွင် သင့်လျော်သော အပူချိန်ဖြစ်စေရန်လည်း အရေးကြီးပါကြောင်း၊ Caustic ဖြင့် Fatty Acid ချေဖျက်ပြီး ပိတ်စ

အထပ်ထပ်ဖြင့်လုပ်ထားသော Filter ဖြင့်စစ်ပါကြောင်း၊ ဆီလုပ်ငန်းရှင်များကိုလည်း သန့်စင်ပြီး ဆီများကို Steel ကန်၊ ဖိုင်ဘာကန်များဖြင့် ထားသိုရန် ပညာပေးလျက်ရှိပါကြောင်း၊ အရောင်၊ အနံ့များကိုပါ သန့်စင်အောင်လုပ်မည်ဆိုလျှင် ကုန်ကျစရိတ်သည် ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီထက် ဈေးပိုများနေမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းကို ပြည်ပတင်ပို့ခွင့် မပြုရန်နှင့် အတိုးနှုန်းသက်သာသော SME ချေးငွေများကို ကျယ်ကျယ်ပြန့်ပြန့် လုံလောက်အောင် ထုတ်ချေးပေးရန်အတွက် နိုင်ငံတော်အကြီးအကဲများထံ တင်ပြပေးစေလိုပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ဝါကြိတ်လုပ်ငန်းနှင့် ဝါစေ့ဆီလုပ်ငန်းမှ ဦးဇော်ဦးက ဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

ပညာရှင်များမှ သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၁၅။ ပညာရှင် ဦးအောင်ကြည်ထွန်းက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် ဆီသန့်စင်သည့်နေရာသည် အဓိကအကျဆုံးဖြစ်ပြီး ဆီသန့်စင်မှုနည်းစဉ်များသည် အနည်းငယ်သာကွဲပြားပြီး အားလုံးတူကြပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ဆီသန့်စင်ရာတွင် ဖွဲနုဆီသန့်စင်သည့် စက်ရုံများကို အသုံးပြု၍ရပါကြောင်း၊ ပဲခူးတိုင်းဒေသကြီး၊ ပေါင်းတည်နှင့် ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီး၊ ဟင်္သာတမြို့တို့တွင် ဖွဲနုဆီစက်အဟောင်းများရှိပြီး ၎င်းဆီစက်များကို ဆီသန့်စက်ရုံတစ်ခုအဖြစ် ပြန်လည်ပြုပြင် တည်ဆောက်အသုံးပြုရန်နှင့် လုပ်ငန်းရှင် (၁) ဦးတည်း မတက်နိုင်လျှင် (၂) ဦး၊ (၃) ဦး ပူးပေါင်း၍ ဆောင်ရွက်ကြရန် အကြံပြုလိုပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

ပညာရှင် ဦးအောင်ကြည်ထွန်းက သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၁၆။ အစားအာဟာရဆိုင်ရာသိပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ ဦးသန်းဌေးက ဆွေးနွေးရာတွင် ရှေးယခင်ကပင် ဝါစေ့ဆီကို ထုတ်လုပ်သုံးစွဲလာခဲ့ကြပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းကို စနစ်တကျ သိုလှောင်မှသာ သန့်စင်သော ဝါစေ့ဆီရမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ ဝါစေ့ပေါ်တွင်ကပ်နေသော ဝါဂွမ်းစ များမှရေကို ခြောက်သွေ့အောင်ဖယ်ရှားရန် မလွယ်ကူပါကြောင်း၊ ပြည်တွင်းဝါကြိတ်စက်များ သည် ထုထည်ကြီး၍ ကွဲခိုင်မှုကောင်းပါကြောင်း၊ စားသုံးဆီသန့်စင်သော Process များဖြင့် Step by Step ပြုလုပ်မှသာ ကောင်းမွန်သော ဝါစေ့ဆီရရှိမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ သာမန်သန့်စင်ရုံဖြင့် ဝါစေ့ ဆီတွင်ပါဝင်နေသော Gossypol နှင့် အခြား Chemical Type များကို မဖယ်ရှားနိုင်သောကြောင့် ရေရှည်စားသုံးလျှင် ကင်ဆာဖြစ်လာနိုင်ပါကြောင်း၊ ဆီတိုင်းတွင် Component များ ပါဝင်သော်လည်း နှမ်းဆီ၊ ပဲဆီများကို Refine မလုပ်ဘဲ စားသုံး၍ရပါကြောင်း၊ Gossypol ဓာတ်သည် ဝါစေ့တွင် သဘာဝအတိုင်းပါဝင်နေပြီး Gossypol မပါသော ဝါမျိုးစေ့များလည်း ယခုအချိန်ထိ မရှိသေးပါ ကြောင်း၊ Gossypol ကို Caustic ဖြင့် ဖယ်ရှားရာတွင် Caustic ကို ဆီထဲမှကုန်အောင် ပြန်လည် ဖယ်ရှားရန် အရေးကြီးပါကြောင်း၊ အပတ်ရေ (၆၀၀၀) ခန့်ရှိ Seperator စက်ကြီးများဖြင့် ဖယ်ရှား ပြီး အခြောက်ခံရပါကြောင်း၊ အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများဖြစ်သော ကြေးနီ၊ သံစသော Oxide ဓာတ်များကို အရောင်ချွတ်မှုန့်ဖြင့် အရောင်ချွတ်ရပါကြောင်း၊ ကျန်ရှိနေသော အနံ့ကို သာမန်အားဖြင့်ချွတ်ရန် အခက်အခဲရှိသော်လည်း လုပ်၍ရပါကြောင်း၊ ဆီသန့်စင်ရာတွင် Partial Refine မဟုတ်ဘဲ စားသုံး ၍ရသည်အထိ သန့်စင်အောင် လုပ်ငန်းရှင်များ ညှိနှိုင်းပြီးဆောင်ရွက်ခြင်း၊ ဌာနဆိုင်ရာများ ဘက်မှ လည်း နည်းပညာများပံ့ပိုးကူညီခြင်းများ ဆောင်ရွက်ရန်လိုအပ်ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေး ပါသည်။

အစာအာဟာရဆိုင်ရာသိပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးသန်းဌေးက သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၁၇။ ပညာရှင် ဦးထွန်းအောင်က သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် မိမိလုပ်ငန်းအတွေ့အကြုံအရ တစ်ရက်လျှင် ဝါစေ့ကုန်ကြမ်း (၇) တန်ကို Caustic 20 Baume ဖြင့် Refine လုပ်ပြီး ဒုတိယအကြိမ် Caustic 5 Baume ဖြင့် ထပ်မံ၍ (၂) ကြိမ်ဆက်တိုက် Refine လုပ်လိုက်လျှင် Quality ကောင်းသော ဆီရလာပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

ပညာရှင် ဦးထွန်းအောင်က သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၁၈။ ပညာရှင် ဒေါက်တာခင်အေးကြူက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် စာတွေ့အရ ဝါစေ့ဆီတွင် ၄၀ မှ ၆၀ % အထိ ဆီပါဝင်မှုရှိပြီး ဝါစေ့ဆီတွင်ပါဝင်သော Fatty Acid သည် လူများအတွက် Essential ဖြစ်စေသည့်အတွက် ကောင်းပါကြောင်း၊ သို့သော် ဝါပင်ကို ပိုးသတ်ဆေးဖြန်းရသော ကြောင့် ပိုးသတ်ဆေးအကြွင်းအကျန်များ၊ Gossypol များပါဝင်နေမှုကြောင့် စနစ်တကျ လုပ်ဆောင်ရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ Filtration ပြုလုပ်ခြင်း၊ Degumming လုပ်ခြင်း၊ Neutralization လုပ်ခြင်းစသည်တို့ကို ပြုလုပ်မှသာ သန့်စင်သောဆီကို ရမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ Degumming လုပ်မည် ဆိုလျှင် Phosphorus ပါဝင်မှုကို တိုင်းရပါကြောင်း၊ Caustic နှင့် ဆပ်ပြာခဲတ်များ ကုန်စင်အောင် ရေဆေးပြီး Drying ပြန်လုပ်ရပါကြောင်း၊ Drying မလုပ်လျှင် ဆီထဲတွင် ရေပါနေသောကြောင်း Fatty Acid Value တက်လာပါကြောင်း၊ Bleaching လုပ်ရန်လည်းလိုအပ်ပြီး Bleaching လုပ်ခြင်း ဖြင့် ဆီအရောင်ပိုကောင်းလာမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ အရေးကြီးဆုံးအချက်သည် Refine လုပ်ပြီးလျှင် ဆီကိုရေဖြင့်ပြန်ဆေးရပါကြောင်း၊ ၎င်းအဆင့်ကိုမလုပ်ဘဲ ဒီအတိုင်းစားသုံး မည်ဆိုလျှင် အန္တရာယ် ဖြစ်စေပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ဆီ၏ဂုဏ်သတ္တိသည် ကြော်လိုက်လျှင် ကွဲပ်ရှသွားစေပြီး အနံ့လည်း ကောင်းပါ ကြောင်း၊ သို့သော်ဝါစေ့ဆီကို မဖြစ်မနေ Refine လုပ်ရမည်ဖြစ်ကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

၁၉။ ပညာရှင် ဦးမောင်မောင်ရီက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် ဝါစေ့တွင် ဆီပါဝင်မှု ၄၀ မှ ၆၀ % ကြား ထိရှိပါကြောင်း၊ ဖွဲနုဆီစက်အဟောင်းများကို ပြန်လည်ပြုပြင်၍ ဝါစေ့ဆီကြိတ်ခွဲခြင်းသည် အကောင်းဆုံး ဖြစ်မည်ဟု အကြံပြုလိုပါကြောင်းဆွေးနွေးပါသည်။

၂၀။ ပညာရှင် ဒေါ်သန်းသန်းမြင့်က သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် မိမိ၏ ဆီစက်ရုံတွင် (၁၂) နှစ် လုပ်ခဲ့သည့် အတွေ့အကြုံအရ ဝါစေ့ဆီကို Free Fatty Acid (FFA) ပါဝင်မှုမစမ်းသပ်ဘဲ Caustic ကိုမှန်းဆ၍ ထည့်နေခြင်းသည် ဆီဆုံးရှုံးမှုပိုများပါကြောင်း၊ FFA ပါဝင်မှုတိုင်းတာ၍ Caustic ထည့်လျှင် ဆီဆုံးရှုံးမှုနည်းမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ ဆီကို Refine မလုပ်မီ ဆီကြမ်းကို ပိတ်စအထပ်ထပ် ဖြင့်ပြုလုပ်ထားသော Filter ဖြင့်စစ်မည်ဆိုလျှင် ဆီအကြည်ရမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ Caustic သုံးမည် ဆိုလျှင် Caustic ကို အရည်ဖျော်၍ ထည့်ရန်အရေးကြီးပါကြောင်း၊ မိမိတို့အနေဖြင့် လုပ်ငန်းရှင်များ နည်းပညာလိုအပ်ချက်ရှိလျှင် ကူညီပေးသွားမည်ဖြစ်ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

၂၁။ အစားအသောက်ဆိုင်ရာသိပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးသန်းဌေးက ဆက်လက် ဆွေးနွေးရာတွင် လက်ရှိလုပ်နေသည့် Process ကို စနစ်တကျလုပ်ရန်နှင့် ပညာရှင်များ ဘက်မှလည်း လက်ရှိလုပ်ထားသော Demonstration Plant ထက်ကြီးသော Plant ကို လုပ်ရန်၊ ပေါင်းတည်၊ ဟသ်ာတဘက်ရှိ ဖွဲနုဆီစက်အဟောင်းများကိုပြုပြင်၍ သုံးစွဲနိုင်မည်ဆိုလျှင် ပုဂ္ဂလိကလုပ်ငန်းရှင် များအတွက် သင့်လျော်မည်ဖြစ်ကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

၂၂။ ရတနာပုံတက္ကသိုလ်၊ Industrial Chemistry (IC) ဌာန၊ ပါမောက္ခ (ငြိမ်း) ဒေါက်တာ ရီရီမြင့်က သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် ဝါစေ့ဆီလုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် Caustic ဖြင့် Refining၊ Degumming လုပ်ပြီး Caustic ကို ပြန်ဖယ်ရှားလိုက်လျှင် ဆီကြည်သွားမည်ဟု ထင်ရသော်လည်း Caustic အကြွင်းအကျန်များ ကျန်နေသေးသောကြောင့် ဆီကို ရေနွေးငွေ့ဖြင့်အပူပေးပြီး ခြောက်

အောင်ပြန်လုပ်၍ Caustic ကို တတ်နိုင်သမျှ ကုန်စင်အောင် ဖယ်ထုတ်စေလိုပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ဆီကို အကြော်ဖိုများသို့ ရောင်းချသောကြောင့် မြန်မာလူမျိုးများသည် အကြော်အလှော်များနှင့် မကင်းသောကြောင့် ရေရှည်တွင် ကျန်းမာရေးထိခိုက်လာမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ Caustic ကို အရည်ဖျော်ထည့်ရန် အကြံပြုလိုပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

ရတနာပုံတက္ကသိုလ်၊ Industrial Chemistry (IC) ဌာန၊ ပါမောက္ခ (ငြိမ်း) ဒေါက်တာ ရီရီမြင့်က သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၂၃။ **မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန် ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးစိန်သောင်းဦးက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင်** ဝါစေ့ဆီကို အရည်အသွေးပြည့်မီ၍ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းပြီး စီးပွားရေးတွက်ခြေကိုက်အောင် ထုတ်လုပ်လာနိုင်စေရန် ပညာရှင်များဘက်မှ လုပ်ငန်းရှင်များအား ပညာပေးရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းထားသိုမှုမှစ၍ ဆီသန့်ရရှိလာသည်အထိ Step by Step ကူညီရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ ပြည်တွင်းထုတ် ဝါစေ့ဆီကြိတ်ခွဲစက်များကိုလည်း အမှန်တကယ်ကောင်းမွန်အောင်၊ ကြံ့ခိုင်မှုရှိအောင် ထုတ်လုပ်ရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ လုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းထဲတွင် ဆီပါဝင်မှုကိုတိုင်းရန် အရေးကြီးခြင်း၊ ဆီကြိတ်ဖတ်ထဲတွင် ဆီဘယ်လောက်ကျန်သည်ကို သိနိုင်မည်ဆိုလျှင် လုပ်ငန်းရှင်များအတွက် စီးပွားရေးတွက်ခြေကိုက်ရန်များစွာ အထောက်အကူပြုမည်ဟု ယုံကြည်ပါကြောင်း၊ ဆီကြမ်းကို Acid Value တိုင်းရန်လိုအပ်ပြီး ထည့်ရမည့် Caustic ကို တွက်ချက်ရန် လိုအပ်ပါကြောင်း၊ Caustic ကို အရည်ဖျော်၍ ထည့်ရန်အရေးကြီးသကဲ့သို့ Washing ၊ Drying ကိုလည်း မဖြစ်မနေလုပ်ရမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ မိမိအသင်းအနေဖြင့် အသေးစား Refine Plant တည်ဆောက်ထားသောကြောင့် လုပ်ငန်းရှင်များ စိတ်ဝင်စားလျှင် စက်လည်ပတ်မှု၊ ဓာတ်ခွဲစမ်းသပ်မှုများကို သင်တန်းပေး၍ ရပါကြောင်း၊ စီးပွားရေးတွက်ခြေကိုက်ရန်နှင့် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရန်အတွက် မည်သို့လုပ်ဆောင်ရမည်ကို ပညာရှင်များနှင့်

လုပ်ငန်းရှင်များ ဆက်လက်တိုင်ပင်၍ ဝိုင်းဝန်းဆွေးနွေးကြမည်ဆိုလျှင် ဝါစေ့ဆီလုပ်ငန်းများ အောင်မြင်လာမည်ဖြစ်ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန် ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးစိန်သောင်းဦးက သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

အထွေထွေမေးမြန်းဆွေးနွေးခြင်း

၂၄။ မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ဝါကြိတ်လုပ်ငန်းနှင့် ဝါစေ့ဆီလုပ်ငန်းမှ ဦးဇော်ဦးက မေးမြန်းဆွေးနွေးရာတွင် မိမိတို့အသင်းအနေဖြင့် ဝါစေ့ဆီကို ဆီကြိတ်စက်ကြီးများဖြင့် Refine မလုပ်နိုင်မီ Caustic ၏ ဘေးထွက်ဆိုးကျိုး နည်းနိုင်သမျှနည်းအောင် လုပ်ရန်ကြိုးစားရမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ ဆီသိုလှောင်ရာတွင် Steel ကန်များ သုံးရန်၊ သိုလှောင်မှုနည်းစနစ်မှန်ကန်စေရန်၊ Caustic ကို အနည်းဆုံးသုံးရန်၊ အပူချိန်တိုင်းရန်အတွက် သာမိုမီတာသုံးရန်၊ တစ်နိုင်ငံလုံးရှိ ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင်များကိုလည်း အသိပေးထားပါကြောင်း၊ အထူးသဖြင့် ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းသိုလှောင်သည့်နေရာကို အာရုံစိုက်၍ လုပ်ဆောင်သွားမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ Caustic အနည်းဆုံးအသုံးပြုရန် ပညာရှင်များနှင့်လက်တွေ့လုပ်ကိုင်နေသော လုပ်ငန်းရှင်များပူးပေါင်း၍ ကြိုးစားရန်လိုအပ်ပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဦးသိန်းဆွေက နိဂုံးချုပ်စကားပြောကြားခြင်း

၂၅။ စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဦးသိန်းဆွေက ယနေ့ဆွေးနွေးပွဲမှ ဆွေးနွေးချက်များသည် များစွာတန်ဖိုးရှိသော်လည်း ဒီလောက်နှင့် မပြီးဆုံးသေးဘဲ ရှေ့ဆက်လုပ်ရမည့် လုပ်ငန်းစဉ်များကျန်နေသေးပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ဆီလောက တိုးတက်ဖြစ်ထွန်းရန်၊ ဝါစေ့ဆီလုပ်ငန်းရှင်များမျှော်လင့်နေသော စားအုန်းဆီနေရာမှာ အစားထိုးဖို့အထိ ဆက်သွားဖို့ရှိပါ

ကြောင်း ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်မည်ဆိုလျှင်လည်း အောင်မြင်နိုင်မည့်အနေအထားမျိုးဖြစ်ပါကြောင်း၊ မိမိအနေဖြင့်လိုအပ်သည့် ကူညီမှု၊ ပံ့ပိုးမှုများ ဆက်လက်ဆောင်ရွက်သွားမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ လုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် စီးပွားရေးတွက်ခြေကိုက်အောင် လုပ်ကြသကဲ့သို့ မိမိတို့အနေဖြင့်လည်း အမျိုးသားရေးအမြင်နှင့်ပြည်သူလူထု၏ ကျန်းမာရေးရှုထောင့်နှင့်အန္တရာယ်ကို ကြည့်ရှုပေးရမှာဖြစ်ပါကြောင်း၊ မြန်မာနိုင်ငံ၏ လူ့သက်တမ်းနိမ့်ကျနေပြီး ပျမ်းမျှအမျိုးသား (၅၃) နှစ်နှင့် အမျိုးသမီး (၅၇) နှစ်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ အခြားနိုင်ငံများသည် (၆၃) နှစ်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ လူ့သက်တမ်းရှည်နိုင်ရန် ကျန်းမာရေးရှုထောင့်ဖြင့် လိုက်လျောညီထွေဖြစ်အောင် ဆောင်ရွက်ပေးစေလိုပါကြောင်းပြောကြားပါသည်။

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဦးသိန်းဆွေက
နိဂုံးချုပ်စကားပြောကြားခြင်း

၂၆။ ဆက်လက်၍ စက်ကြီးများဖြင့်မလုပ်မီ မိရိုးဖလာနည်းအတိုင်း လုပ်ကိုင်နေပြီး မိရိုးဖလာနည်းကိုပြစ်ပယ်ရမည်ဟု မဆိုလိုသော်လည်း ကောင်းသော မိရိုးဖလာနည်းကိုယူ၍ မကောင်းသော မိရိုးဖလာကို ရဲရဲဝံ့ဝံ့ပြစ်ပယ်ရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ သို့မှသာ ဆီအရည်အသွေးကောင်းမွန်မည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ Caustic ကုန်စင်အောင်ဆေးကြောဖို့လိုအပ်လျှင်လည်း ဆေးကြော၍ Drying လုပ်မှ Caustic ပါဝင်မှုလျော့ချပြီးသားဖြစ်မည်ဆိုသည့်ကိစ္စများကို လုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် လိုက်ပါဆောင်ရွက်ရန် အကြံပြုတိုက်တွန်းလိုပါကြောင်း၊ ယခုဆွေးနွေးပွဲနှင့် နောက်ထပ်ပြုလုပ်မည့် ပဲပုပ်ဆီနှင့် စားအုန်းဆီထုတ်လုပ်မှုနှင့် ပတ်သက်သည့် တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ၏ Report ကို ပြည်ထောင်စုဝန်ကြီးထံတင်ပြပြီး ဆက်စပ်ဝန်ကြီးဌာနများမှ ပြည်ထောင်စုဝန်ကြီးများပါဝင်သော အစည်းအဝေးပြုလုပ်၍ Outcome တစ်ခုကိုဆွဲထုတ်ပြီး Result များကို နိုင်ငံတော်အကြီးအကဲထံသို့ တင်ပြမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ ၎င်း Workshop တွင် ဝါစေ့ဆီနည်းပညာအပြင် ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းကို ပြည်ပတင်ပို့မှုကိစ္စများကိုပါ ဆွေးနွေးသွားမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ အားလုံးပူးပေါင်းပါဝင်ဆောင်ရွက်ကြရန် မေတ္တာရပ်ခံပါကြောင်း နိဂုံးချုပ်စကားပြောကြားပါသည်။

နေကြာဆီ၊ ပဲဆီ၊နှမ်းဆီနှင့် စပ်လျဉ်းသော

တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပပြုလုပ်ခြင်း

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်က အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားခြင်း

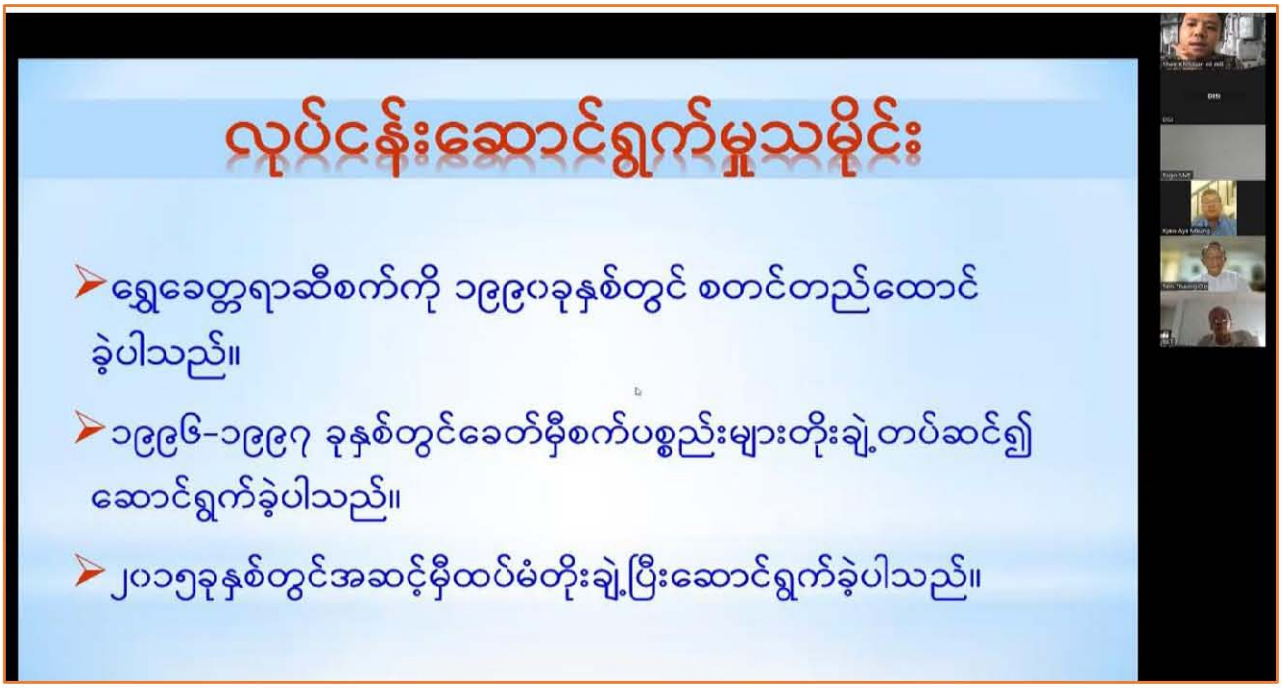
၂၇။ စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာနမှ၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဦးသိန်းဆွေက အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားရာတွင် ယနေ့ကျင်းပပြုလုပ်သော ဆွေးနွေးပွဲသည် မနေ့ကပြုလုပ်သည့်ပွဲ၏ အဆက်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ ဝါစေ့ဆီနှင့်ပတ်သက်သည့် ညှိနှိုင်းဆွေးနွေးပွဲတွင် သက်ဆိုင်ရာ ပညာရှင်များမှ ဆွေးနွေးခြင်းနှင့် လုပ်ငန်းရှင်များက တင်ပြတာရှိပြီး ကောင်းမွန်သော ရလဒ်ကောင်းများလည်း ထွက်ပေါ်ခဲ့ပါကြောင်း၊ ယနေ့ပြုလုပ်သည့် ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီ၊ နေကြာဆီနှင့် ပတ်သက်သော ဆွေးနွေးပွဲမှလည်း ကောင်းမွန်သော ရလဒ်များ ထွက်ပေါ်နိုင်ရန်အတွက် လုပ်ငန်းရှင်များမှ ၎င်းတို့၏ လုပ်ငန်းဆောင်ရွက်ချက်များတင်ပြပြီး ပညာရှင်များမှ ဝိုင်းဝန်းဆွေးနွေးကြရင်း ရလဒ်ကောင်းများ ပေါ်ပေါက်လာရန် ဆောင်ရွက်မှာဖြစ်ပါကြောင်း၊ ထို့ကြောင့် လုပ်ငန်းရှင်များကလည်း မိမိတို့ တွေ့ကြုံနေရသော အခက်အခဲများကို ပွင့်ပွင့်လင်းလင်းတင်ပြပေးစေလိုပါကြောင်း၊ သို့မှသာ အရည်အသွေးပြည့်မီပြီး ကျန်းမာရေးနှင့် ညီညွတ်သည့် စားသုံးဆီများ ထုတ်လုပ်လာနိုင်မည် ဖြစ်ပါကြောင်း အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားပါသည်။

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဦးသိန်းဆွေက အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားခြင်း

လုပ်ငန်းရှင်များမှ ဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

၂၈။ ပဲခူးတိုင်းဒေသကြီး၊ ရွှေခေတ္တရာ မြေပဲဆီသန့်နှင့် ရှယ်ထူးရှယ်ပဲနှမ်းရောနှောဆီလုပ်ငန်းမှ ဒေါက်တာနေလင်းအောင်က ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် မိမိလုပ်ငန်းကို ၁၉၉၀ ခုနှစ်မှ စတင်လုပ်ကိုင်ခဲ့ပြီး ၂၀၁၅ ခုနှစ်တွင် အဆင့်မီစက်ကိရိယာများဖြင့် ထပ်မံတိုးချဲ့ခဲ့ပါကြောင်း၊ ဈေးကွက်အတွင်းမှ မြေပဲ၊ နှမ်းကုန်ကြမ်းများကို အရည်အသွေးစစ်ဆေး၍ ဝယ်ယူကြိတ်ခွဲပါကြောင်း၊ ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီကြမ်းများကို Double Filtration အဆင့်ဆင့်ဖြင့် သန့်စင်ခြင်း၊ သန့်စင်ပြီး ဆီသန့်များနှင့် ရောနှောဆီအတွက် ဆီသန့်များကို ဟင်းရွက်ဆီနှင့် အချိုးအစားမှန်ကန်စွာဖြင့် စနစ်တကျ Blended

ပြုလုပ်၍ ပါကင်ဗူးအတွင်းသို့သွပ်၍ ဈေးကွက်သို့ ဖြန့်ဖြူးရောင်းချပါကြောင်း၊ မိမိလုပ်ငန်းသည် FDA ထောက်ခံချက်လည်း ရရှိထားပြီး၊ ရောနှောဆီအတွက် FDA မှ သတ်မှတ်ထားသော အချိုးအစားအတိုင်း ရောစပ်ပြီး ဈေးကွက်တွင် ဖြန့်ဖြူးရောင်းချပါကြောင်း၊ ပြည်ခရိုင်၊ ရန်ကုန်မြို့၊ မန္တလေးမြို့ စသည့် မြို့များသို့ ရောင်းချလျက်ရှိပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။



ပဲခူးတိုင်းဒေသကြီး၊ ရွှေခေတ္တရာ မြေပဲဆီသန့်နှင့် ရှယ်ထူးရှယ်ပဲနှမ်းရောနှောဆီလုပ်ငန်းမှ ဒေါက်တာနေလင်းအောင်က ဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

၂၉။ မကွေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ရွှေယာမြေဆီစက်လုပ်ငန်းမှ လုပ်ငန်းရှင် ဦးရွှေဝင်းထွန်းက ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် မိမိလုပ်ငန်းသည် FDA လက်မှတ်ရပြီး ကျောက်ပန်းတောင်း၊ ရေနံချောင်း စသည်တို့မှ ကုန်ကြမ်းဝယ်ယူ၍ Boiler စက်ကြီးများဖြင့် ကြိတ်ခွဲကာ ဆီကြမ်းများကို Filter ဖြင့် စစ်၍ မကွေး၊ ရန်ကုန်၊ မန္တလေး၊ ရှမ်းပြည်နယ်နှင့် နေပြည်တော်သို့ ရောင်းချပါကြောင်း ဆွေးနွေး တင်ပြပါသည်။

ဦးမကွေးတိုင်းဒေသကြီး "ရွှေယာမြေ" ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင် ဦးရွှေဝင်းထွန်းက ဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

၃၀။ မကွေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ကောင်းသန့်ဆီစက်လုပ်ငန်းမှ လုပ်ငန်းရှင် ဦးအေးထွန်းက ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင်များသည် မိမိတို့လုပ်ငန်းကို ဝါသနာ၊ စေတနာ၊ အနစ်နာဖြင့် ထုတ်လုပ်နေကြပါကြောင်း၊ အနယ်နယ်အရပ်ရပ်မှ ကုန်ကြမ်းများကို Manual စက်များဖြင့် သန့်စင်ခြင်း၊ နေလှန်းခြင်း၊ Moisture ကင်းအောင်လုပ်ခြင်းများ ဆောင်ရွက်ပါကြောင်း၊ ထုတ်ကုန်နာမည် ကောင်းရရေးအတွက် အရှုံးအမြတ်ထက် Packaging လုပရန်နှင့် ဆီကောင်း ဆီသန့်ရရှိရေးကို အဓိကထားဆောင်ရွက်နေပါကြောင်း၊ ရန်ကုန်မြို့၊ မန္တလေးမြို့၊ ပြင်ဦးလွင်မြို့၊ တောင်ကြီးမြို့စသည့်မြို့များသို့ ရောင်းချပါကြောင်း၊ နိုင်ငံတော်အနေဖြင့် မိမိတို့နိုင်ငံအား ဆီတင်သွင်းသည့်နိုင်ငံမှ ပြည်ပသို့ ဆီတင်ပို့သည့်နိုင်ငံဖြစ်လာအောင်ဆိုသည့် ရည်ရွယ်ချက်ဖြင့် လုပ်ဆောင်နေချိန်တွင် မိမိတို့ဆီစက် လုပ်ငန်းရှင်များ ဘက်မှလည်း လမ်းညွှန်ချက်အတိုင်း လုပ်ဆောင်လျက်ရှိပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

မကွေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ကောင်းသန့်ဆီစက်လုပ်ငန်းမှ လုပ်ငန်းရှင် ဦးအေးထွန်းက ဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

၃၁။ ဆက်လက်၍ စိုက်ပျိုးရေးနှင့်ပတ်သက်ပြီး မကွေးတိုင်းဒေသကြီးတွင် မြန်မာနိုင်ငံ ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင်များအသင်းနှင့်ပူးပေါင်း၍ ဆီထွက်သီးနှံများကို မိုး (၅၀၀) ဧကနှင့် ဆောင်း (၅၀၀) ဧက ကို စိုက်ပျိုးမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ မကွေးတိုင်းဒေသကြီးသည် မြန်မာနိုင်ငံ၏ ဆီအိုးကြီး ဆောင်ပုဒ်နှင့်အညီ ဆီထွက်ရှိအောင်လုပ်ဆောင်နေပြီး မကွေးတိုင်းဒေသကြီးမှ ထွက်ရှိသော ဆီသည် မြန်မာနိုင်ငံတွင် အကောင်းဆုံးဖြစ်ပါကြောင်း၊ စိုက်ပျိုးရေးကို ပိုမိုထွက်ရှိ အောင်လုပ်မှသာ အလုပ်အကိုင်အခွင့်အလမ်းများရရှိလာခြင်း၊ တိရိစ္ဆာန်အစားအစာများ ထွက်ရှိလာပြီး သဘာဝစစ်စစ်ဖြစ်လာမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ မကွေးတိုင်းတွင် အဆင့်မြင့်စက်မှုဇုန် တည်ထောင်ရန် ရည်ရွယ်ထားသောကြောင့် ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် အဆင့်မြင့်ဆီစက်ပစ္စည်းများဖြင့် လုပ်ကိုင်လာကြမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ နေကြာဆီနှင့်ပတ်သက်ပြီး ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် နေကြာစေ့ကို ကြိတ်ခွဲ၍ Filter ဖြင့်စစ်ပြီး ဈေးကွက်တင်ပို့ရောင်းချပါကြောင်း၊ နေကြာစေ့စိုက်ပျိုးရန် မြေဧက ၅၀၀ လျာထားပါကြောင်း၊ မြန်မာပြည်တွင် မြေပဲဆီကို အများဆုံးသုံးစွဲနေသောကြောင့် မြေပဲကို အဓိကထား

စိုက်ပျိုးပါကြောင်း၊ ယခုလက်တွေ့တွင် မိရိုးဖလာနည်းအတိုင်း ကြိတ်ခွဲနေကြပြီး Refinery ကိစ္စသည် ပုဂ္ဂလိကအနေဖြင့် မလုပ်နိုင်သေးပါကြောင်း၊ ပညာရှင်များမှ နေကြာဆီနှင့် ပတ်သက်သည့် အကြံဉာဏ်များပေးစေလိုပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

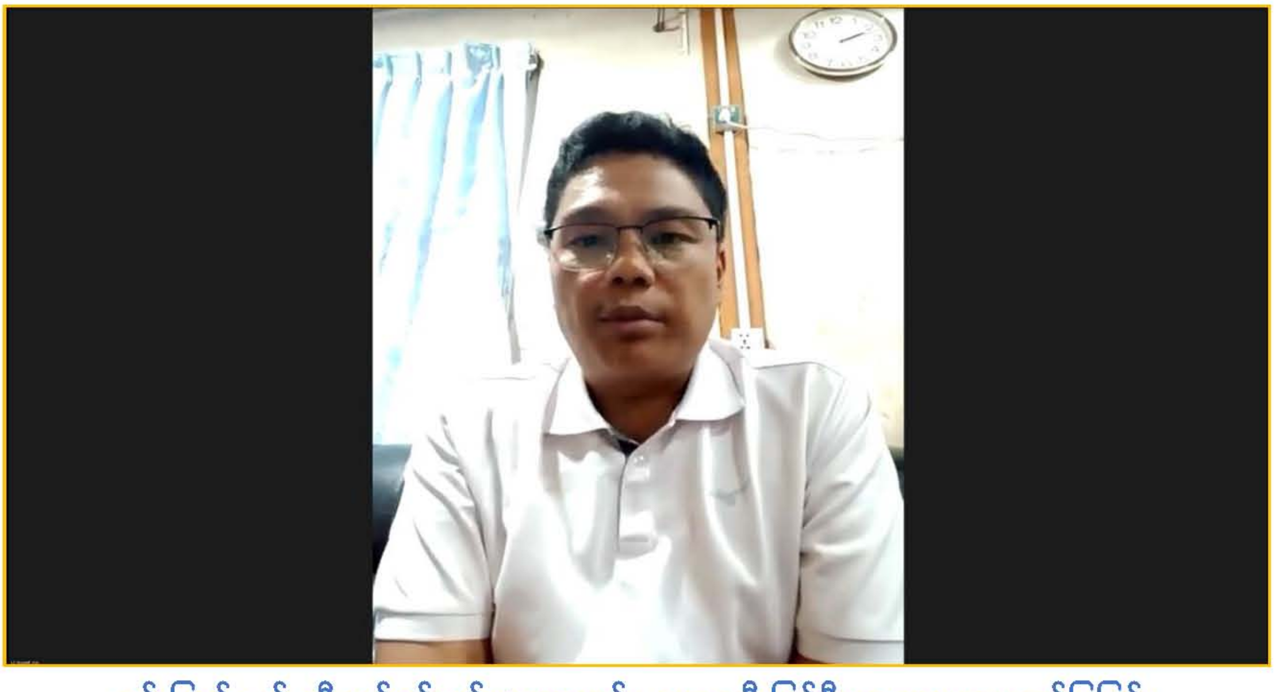
၃၂။ မကွေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ငွေဇင်ယော်ဆီစက်လုပ်ငန်းမှ ဦးထွန်းလှက ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် မိမိလုပ်ငန်းကို ၂၀၀၈ ခုနှစ်တွင် စတင်လုပ်ဆောင်ခဲ့ပြီး ဆီကြိတ်ခွဲရာတွင် စက်ပစ္စည်းများ သန့်ရှင်းမှု၊ ဝန်ထမ်းများ ပစ္စည်းကိရိယာများနှင့် ဆီများကို ကိုင်တွယ်ရာတွင် သန့်ရှင်းမှုများရှိအောင် ဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါကြောင်း၊ Steel ကန်၊ Steel ပိုက်လိုင်းများကိုသာ အသုံးပြုထုတ်လုပ်ပြီး မကွေး၊ မန္တလေး၊ ရန်ကုန်၊ ပဲခူးနှင့် နေပြည်တော်သို့ ဖြန့်ဖြူးရောင်းချလျက်ရှိပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

မကွေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ငွေဇင်ယော်ဆီစက်လုပ်ငန်းမှ ဦးထွန်းလှက ဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

၃၃။ မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင် ဦးကျော်မြင့်က ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် မိမိလုပ်ငန်းကို ၁၉၆၂ မှစ၍ ယနေ့အထိ လုပ်ကိုင်လာခဲ့ပါကြောင်း၊ ၂၀၀၉ ခုနှစ်နောက်ပိုင်းတွင် စားအုန်းဆီတင်သွင်းလာမှုများကြောင့် ရောင်းအားကျဆင်းခဲ့ပါကြောင်း၊ ၂၀၂၂ ခုနှစ်၊ ဒုတိယ (၆) လပတ်တွင် နိုင်ငံတော်ဝန်ကြီးချုပ်ထံသို့ မြန်မာနိုင်ငံ ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင်များအသင်းမှ နှမ်းအနက်မှလွဲ၍ ကျန်ဆီထွက်သီးနှံများကို တင်ပို့မှု (၄) လ ရပ်ဆိုင်းရန် မေတ္တာရပ်ခံခဲ့သောကြောင့် ဆီစက်လုပ်ငန်းများ ပြန်လည်ကောင်းမွန်လာခဲ့ပါကြောင်း၊ စားအုန်းဆီကိုလျှော့၍ တင်သွင်းခြင်းဖြင့် ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင်များကို ကူညီပံ့ပိုးပေးရာရောက်ပြီး နိုင်ငံခြားငွေ သုံးစွဲမှုသက်သာစေပါကြောင်း၊ နိုင်ငံတော်စီမံချက်ဖြင့် နေကြာဧကတစ်သန်းခွဲ စိုက်ပျိုးနေသည်ဟုလည်း သိရှိရပါကြောင်း၊ မိမိတို့ဆီစက်များကိုလည်း ယခင်ကနဲ့မတူဘဲ Update လုပ်ထားပါကြောင်း၊ စားအုန်းဆီတင်သွင်းမှုလျှော့ချခြင်း၊ ဆီလုပ်ငန်းများကို ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်အောင်၊ ဆီထွက်သီးနှံများကို ပြည်ပတင်ပို့မှုမရှိအောင် မူဝါဒများကို ထိန်းကျောင်းပေးရန် မေတ္တာရပ်ခံတင်ပြပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင် ဦးကျော်မြင့်က ဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

၃၄။ ရှမ်းပြည်နယ် ဆီလုပ်ငန်းရှင်များအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ ဦးမြင့်ဦးက ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် မိမိလုပ်ငန်းကို အေးသာယာစက်မှုဇုန်တွင် ဆီစက်လုပ်ငန်းလုပ်ကိုင်နေပြီး မြေပဲဆီနှင့် ပဲပုပ်ဆီကို ကြိတ်ခွဲရောင်းချပါကြောင်း၊ အညာဒေသမှ မှိုကင်းစင်သော မြေပဲကိုဝယ်ယူ နေလှန်း၍ ကြိတ်ခွဲပါကြောင်း၊ ရှမ်းပြည်ထွက်မြေပဲသည် မိုးများသောကြောင့် မှိုမကင်းစင်ပါသဖြင့် လူအင်အား သုံးကာကောက်ယူသန့်စင်ပြီး ဆီကိုမိရိုးဖလာနည်းဖြင့်သာ ကြိတ်ပါကြောင်း၊ Refine စက်များ မရှိသေးသောကြောင့် မိမိတို့လုပ်ငန်းရှင်များ ရင်းနှီးမြှုပ်နှံနိုင်မည့် ဈေးနှုန်းသင့်လျော်သော Refine စက်များ မည်သည့် နေရာတွင် ဝယ်ယူရမည်ကို မျှဝေပေးစေလိုပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။



ရှမ်းပြည်နယ် ဆီလုပ်ငန်းရှင်များအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ ဦးမြင့်ဦးက ဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

၃၅။ စစ်ကိုင်းတိုင်းဒေသကြီး၊ ဆီစက်ပိုင်ရှင်များအသင်းဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးထွန်းထွန်းဦးက ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် ၁၉၉၀ ခုနှစ်နောက်ပိုင်းတွင် ပြည်တွင်းဆီစက်များကို အာရုံစိုက်မှုနည်းလာပြီး ဆီစက်များ ကျဆုံးသွားသည်ကို တွေ့ရပါကြောင်း၊ ယခုအချိန်တွင် နိုင်ငံတော်၏ မူဝါဒအရ၊ မိမိတို့နိုင်ငံ၏ ရေခံမြေခံကောင်းမှုအရ စိုက်ပျိုးထုတ်လုပ်၍ စားသုံးကြဖို့၊ စိုက်ပျိုးထုတ်လုပ်မစားဘဲ ပြည်ပမှပြည့်ဝဆီများကို တင်သွင်းစားသုံးနေသည့် အနေအထားမှ ပြည်တွင်းရှိဆီစက်များကို ကူညီပံ့ပိုးပြီး ပြည်တွင်းစားသုံးမှု ဖူလုံသည့်အပြင် နိုင်ငံခြားသို့ တင်ပို့နိုင်အောင် ကြိုးစားကြဖို့ မူဝါဒလမ်းညွှန်မှုရှိပါကြောင်း၊ ဒီလမ်းညွှန်မှုအတိုင်း လုပ်ဆောင်မည်ဆိုလျှင် နိုင်ငံတော်စီးပွားရေး၊ ပြည်တွင်းဆီစက်များ၏ စီးပွားရေးသည် ကောင်းမွန်လာမည်ဖြစ်ပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

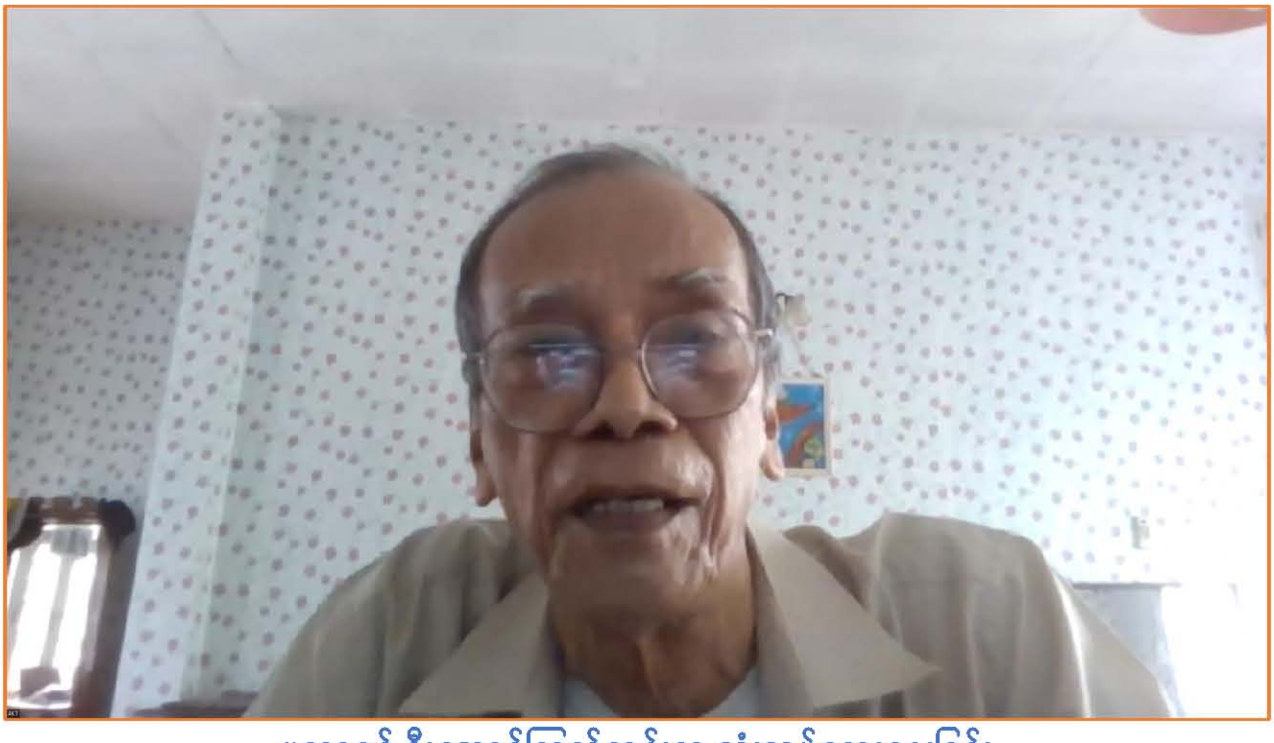
၃၆။ ဆက်လက်၍ ဆွေးနွေးရာတွင် ရှေ့မှလုပ်ငန်းရှင်များဆွေးနွေးသွားသည့်အတိုင်း ဆီစက်လုပ်ငန်းသည် ဆီစက်နှင့်ဆက်စပ်နေသော Supply Chin တစ်လျှောက်လုံးကို များစွာအကျိုးပြုနေသော လုပ်ငန်းဖြစ်သည်ဟု ယူဆကာ ဆီစက်လုပ်ငန်းကို အလေးထားဆောင်ရွက်စေလိုပါကြောင်း၊ ဆီစက်လုပ်ငန်းအပါအဝင် အခြားသော စက်မှုလုပ်ငန်းများတွင် Market, Material, Money, Machinery နှင့် Men ဆိုသော M (၅) လုံးရှိပြီး Market နှင့် Material သည် အဓိကအရေးကြီးပါကြောင်း၊ ပြည်တွင်းဆီစက်များ ရပ်တန့်သွားခြင်းသည် Market မရှိသောကြောင့် Market ရအောင်ဆောင်ရွက်သင့်ပါကြောင်း၊ ဈေးကွက်အတွင်း စားသုံးဆီများကို ဥပဒေနှင့်အညီ ကိုင်တွယ်မည်ဆိုလျှင် ဈေးကွက်ရရှိလာမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ လက်ရှိအနေအထားအရ ပြည်တွင်းစားသုံးဆီဈေးကွက်သည် မမှန်မကန်ဈေးကွက် အများကြီးရှိနေပါကြောင်း၊ ဈေးကွက်ကိုင်တွယ်နေသည့် စားသုံးသူရေးရာဦးစီးဌာနနှင့် FDA တို့မှ စနစ်တကျလုပ်ဆောင်ပေးစေလိုပါကြောင်း၊ ဆီစက်လုပ်ငန်းအတွက် မည်မျှရင်းနှီးမြှုပ်နှံထားစေကာမူ Material လုပ်လောက်စွာရှိရေးသည် အလွန်အရေးကြီးပါကြောင်း၊ ဆီထွက်သီးနှံ ကုန်ကြမ်းလုံလောက်စွာ ရရှိရေးအတွက် ပြည်တွင်းစားသုံးဆီဖူလုံဖို့ စိုက်ပျိုးရေးကစကြစို့ Program အတိုင်းဆောင်ရွက်ရန်လိုကြောင်း၊ တောင်သူများကို ဆီထွက်သီးနှံ စိုက်ပျိုးနိုင်အောင် မျိုးစေ့၊ သွင်းအားစု၊ စိုက်ပျိုးနည်းပညာ၊ ထွက်ရှိလာသည့် ဆီထွက်သီးနှံများအတွက် ဈေးကွက်အာမခံမှုများ ပေးရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ ဆီစက်လုပ်ငန်းများအတွက် ဖွံ့ဖြိုးရေးရန်ပုံငွေကို အကန့်အသတ်များစွာဖြင့် ရယူနိုင်ရန်ဆောင်ရွက်နေခြင်းထက် ဖွံ့ဖြိုးရေးရန်ပုံငွေအဖြစ်သတ်မှတ်၍ ဆောင်ရွက်ပေးစေလိုပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

၃၇။ ဆက်လက်၍ ပြည်တွင်းထုတ်လုပ်နေသော မြေပဲဆီ၊ နှမ်းဆီကို သာမန်ဆီစစ်ပိတ်စဖြင့် စစ်၍ စားသုံး၍ရသော်လည်း နေကြာဆီတွင်ပါဝင်သော ဖယောင်း၊ အရောင်၊ အနံ့၊ Moisture များကို ဖယ်ရှားရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ မိမိတို့အသင်းကိုယ်စားပြု စိုက်ပျိုးရန် နေကြာမျိုးများ စတင်ထုတ်နေပြီး ထွက်လာသောနေကြာများကို တရုတ်နိုင်ငံထုတ်စက်ဖြင့် Refine လုပ်သွားမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ စက်ပစ္စည်းဝယ်ယူရန်လည်း စတင်ဆောင်ရွက်နေပြီဖြစ်ပါကြောင်း၊ သက်ဆိုင်ရာဌာနများအနေဖြင့် ပါဝင်ကူညီဆောင်ရွက်ပေးသွားမည်ဆိုလျှင် ပြည်တွင်းဆီစက်များ ပြန်လည်ဖွံ့ဖြိုးလာမည်ဖြစ်ကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

စစ်ကိုင်းတိုင်းဒေသကြီး၊ ဆီစက်ပိုင်ရှင်များအသင်းဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးထွန်းထွန်းဦးက ဆွေးနွေးတင်ပြခြင်း

ပညာရှင်များမှ သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၃၈။ ပညာရှင် ဦးအောင်ကြည်ထွန်းက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် မြေပဲဆီ၊ နှမ်းဆီများကို ပြည်တွင်းသုံးစွဲရန်အတွက် Refine လုပ်ရန် မလိုသော်လည်း Export လုပ်မည်ဆိုလျှင် Refine လုပ်ရန်လိုပါကြောင်း၊ Vergin Oil ကိုပဲ ပို့မည်ဆိုလျှင် Refine လုပ်ရန်မလိုပါကြောင်း၊ မည်သည့် ဆီထွက်သီးနှံကိုမဆို သိုလှောင်မှုသည် အဓိကဖြစ်ကြောင်း၊ ရိတ်သိမ်းချိန်လွန် နည်းပညာ အရေးကြီးပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။



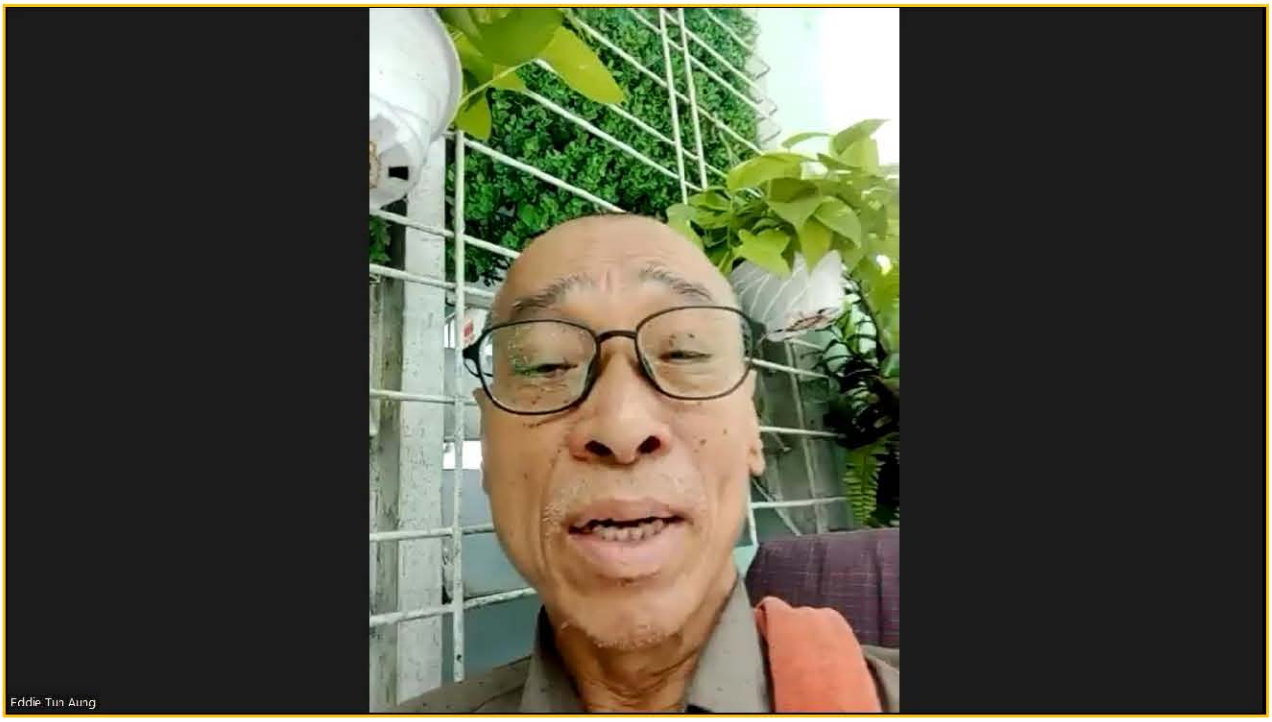
ပညာရှင် ဦးအောင်ကြည်ထွန်းက သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၃၉။ အစာအာဟာရဆိုင်ရာသပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးသန်းဌေးက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် မြေပဲဆီ၊ နှမ်းဆီများကို ရှေးယခင်မှ ယနေ့အချိန်အထိ စားသုံးလာကြပြီး၊ မြေပဲဆီ၊ နှမ်းဆီများတွင် သဘာဝအတိုင်းပါလာသည့် Antioxidant မှ နှလုံးကျန်းမာရေး၊ အသားအရေကောင်းမွန်ခြင်းများဖြစ်စေပါကြောင်း၊ သို့သော် ရိတ်သိမ်းချိန်လွန် နည်းပညာများ ဖွံ့ဖြိုးရန်လိုပါကြောင်း၊ ၎င်းနည်းပညာများသည် စိုက်ပျိုးသည့် တောင်သူများနှင့် ဆက်စပ်နေသောကြောင့် ဆီကုန်သည်ကြီးများအနေဖြင့် လက်လှမ်းမီသလောက် ထူထောင်ပေးနိုင်လျှင် ကောင်းမွန်သောကုန်ကြမ်းရရှိပြီး တောင်သူလယ်သမားများနှင့် စားသုံးသူများအတွက်ပါ အကျိုးရှိမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ နှမ်းကို Moisture ၊ ဖုန်၊ အမှုန်အမွှားများဖြင့် သိမ်းဆည်းသိုလှောင်မည် ဆိုလျှင် Moisture ပိုတက်မည်ဖြစ်ကြောင်း၊ ရှေးလူကြီးများ၏ ဆိုရိုးစကားအရ နှမ်းကို လက်ဖြင့် ဆုပ်လိုက်ပြီး ပြန်လွှတ်ချလိုက်လျှင် နှမ်းစေ့များ လက်ကိုကပ်ကျန်မနေမှသာ ခြောက်သွေ့ပါကြောင်း၊ Moisture မကုန်လျှင် Free Fatty Acid (FFA) များပါကြောင်း၊ မြေပဲတွင် အပေါ်အခွံအောက်ရှိ အမြှေးပါးပျက်စီးလျှင် အတွင်းအဆံရှိ ဆီမော်လီကျူးကို မကာကွယ် နိုင်ဘဲ Oxidation ဖြစ်လွယ်ခြင်း၊ Free Fatty Acid (FFA) တက်ခြင်းများ ဖြစ်စေပါကြောင်း၊ ၎င်းနည်း ပညာများသည် ခက်ခဲသောကြောင့် စိုက်ပျိုးရေးနည်းပညာရှင်များနှင့်တောင်သူများ ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်မည်ဆိုလျှင် ရနိုင်ပါကြောင်း၊ နေကြာဆီသည် Wex များသော ဆီဖြစ်သောကြောင့် Wex ကို မပယ်လျှင် အချိန်ကြာလာပါက ဆီအရောင်မှုန်ပြီးနောက်သွားပါကြောင်း၊ ထို့ကြောင့် Wex နှင့် အနံ့ချွတ်မှသာစားသုံးနိုင်သောအဆင့် Standard ဝင်လာမှာဖြစ်ကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

၄၀။ ပဲပုပ်ဆီသည် Gum များသောကြောင့် Gum ဖယ်ခြင်း၊ Bleaching ၊ Water Washing တို့ကို မဖြစ်မနေလုပ်ရမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ ဆုံဆီသည် ဆီစစ်သော်လည်း ရေနွေးဖြင့် ကြိတ်ရသောကြောင့် ရေကိုပြန်၍ ဖယ်ထုတ်ရန်လိုပါကြောင်း၊ Filter စစ်ရုံဖြင့် မလုံလောက်ဘဲ အချိန်ကြာလာပါက အနယ်ထိုင်ခြင်း၊ Free Fatty Acid (FFA) တက်ခြင်း၊ အနံ့ ပျက်လာခြင်းများ ဖြစ်လာပါကြောင်း၊ Filter စစ်ခြင်း၊ အခြောက်ခံခြင်းလုပ်မှသာ ကောင်းမွန်ပြီး ကျန်းမာရေးနှင့် ညီညွတ်သော တာရှည်အထားခံ ဆီရမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ Drying လုပ်ခြင်းဖြင့် ဆီဆုံးရှုံးမှုလျော့သွားသောကြောင့် စီးပွားရေးအရ မခံနိုင်သည့် အနေအထားဖြစ်ပါကြောင်း၊ ဆီထွက်ကောင်းစေရန် Expeller ကောင်းရန်လိုအပ်ပြီး စက်သေးသေးဖြင့် ကြိတ်မည့်အစား Capacity ကောင်းသော စက်များဖြင့်ကြိတ်မှသာ ဆီဆုံးရှုံးမှု နည်းမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ မိမိတို့ အနေဖြင့် နည်းပညာပံ့ပိုးပေးနိုင်ပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

အစာအာဟာရဆိုင်ရာသိပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးသန်းဌေးက သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၄၁။ ပညာရှင် ဦးထွန်းအောင်က သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် မည်သည့် ဆီထွက်သီးနှံကုန်ကြမ်းများမဆို နေလှန်းရုံမဟုတ်ဘဲ Dryer ဖြင့် အခြောက်ခံရမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ အစိုဓာတ်လုံးဝမကျန်လျှင် Alfratoxin ကင်း၍ ဆီထွက်ပိုကောင်း လာမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ Storage နှင့် Drying Sector ကို Unique တစ်ခုအနေဖြင့် လုပ်သင့်ပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။



ပညာရှင် ဦးထွန်းအောင်က သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၄၂။ မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန် ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ ဦးစိန်သောင်ဦးက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် ဆီထဲတွင်ပါသော Alfratoxin နှင့်ပတ်သက်၍ နည်းပညာ တက္ကသိုလ် Food Technology ဌာနနှင့်သုတေသနလုပ်ခဲ့ပါကြောင်း၊ ဆီထဲတွင် Alfratoxin ပါနေလျှင် ဆီကြိတ်ဖက်များတွင် ပို၍ပါနိုင်ပြီး ကြိတ်ဖက်ကို တိရိစ္ဆာန်အစာအဖြစ် သုံးသောကြောင့် တိရိစ္ဆာန်များအတွက် စိုးရိမ်ရပါကြောင်း၊ လူကိုထိခိုက်စေသော Alfratoxin ၊ B1, B2 သည် ဆီမှာ ပါနိုင်သာ ပထမအဆင့်ဖြစ်ပြီး ကြိတ်ဖက်တွင် ပါသွားသော B1, B2 သည် ထပ်မံဓာတ်ပြု၍ Alfratoxin C1, C2 ဖြစ်သွားပြီး ပို၍ဒုက္ခပေးပါကြောင်း၊ ထို့ကြောင့် Alfratoxin နှင့်ပတ်သက်၍ Message အား လုပ်ငန်းရှင်များကိုပေးခြင်း၊ Control Food ဖြစ်လာဖို့ တစ်ဖြေးဖြေးစမ်းသပ် နေပါကြောင်း ဖြည့်စွက် ဆွေးနွေးပါသည်။

၄၃။ ရတနာပုံတက္ကသိုလ်၊ Industrial Chemistry (IC) ဌာန၊ ပါမောက္ခ (ငြိမ်း) ဒေါက်တာ ရီရီမြင့်က သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် မြေပဲတွင်ပါဝင်သော Alfratoxin သည် သိုလှောင်မှုစနစ် မကျခြင်းကြောင့်ဖြစ်ကြောင်း၊ Alfratoxin ပါဝင်သော မြေပဲကို ဆီကြိတ်လိုက်လျှင် ဆီထဲသို့ Alfratoxin ပါသွားပြီး Alfratoxin ကိုပြန်ခွဲထုတ်၍ရသည့်နည်းစဉ် ယနေ့အချိန်အထိ မရှိသေးပါ ကြောင်း၊ မြန်မာပြည်တွင် မြေပဲကို နှစ်စဉ်စိုက်ပျိုးနေကြမြေနေရာမှာပင် စိုက်ပျိုးသောကြောင့် Alfratoxin မှိုဥများ အမြဲရှိနေပါကြောင်း၊ အခြားနိုင်ငံများတွင် (၃) နှစ်တစ်ကြိမ် လှည့်၍စိုက်ပျိုး ပါကြောင်း၊ Alfratoxin ကို အနည်းဆုံးဖြစ်စေရန်မှာ မှန်ကန်စွာသိုလှောင်သည့် နည်းလမ်းတစ်မျိုး သာရှိကြောင်း၊ အစိုဓာတ် (၇) % ကျော်လာလျှင် မှိုတက်လာပါကြောင်း၊ ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင်များ အနေဖြင့် Moisture ပါဝင်မှုတိုင်းတာသည့် ကိရိယာဝယ်ယူ၍ Moisture တိုင်းရန်လိုကြောင်း၊ ရွှေခေတ္တရာဆီစက်ပိုင်ရှင် ဒေါက်တာနေလင်းအောင်အနေဖြင့် ဟင်းရွက်ဆီကို ရာခိုင်နှုန်းဘယ် လောက်ရောစပ်ပါသလဲ FDA အနေဖြင့် ရာခိုင်နှုန်းဘယ်လောက်ခွင့်ပြုပါသလဲ မေးမြန်းရာတွင် ဒေါက်တာ နေလင်းအောင်က FDA ကို Blended Oil အနေဖြင့်တင်ပြီး မြေပဲဆီ၊ နှမ်းဆီ (၁၀) % Vegetable Oil ကို (၈၀) % အချိုးအစားအတိုင်း FDA တင်သို့၍ ၎င်းအချိုးအစား အတိုင်း ရောစပ်၍ Cooking Oil အဖြစ် စျေးကွက်ဖြန့်ချိပါကြောင်း ဖြေကြားပါသည်။

၄၄။ ပညာရှင် ဒေါက်တာခင်အေးကြူက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် တောင်သူများအနေဖြင့် မြေပဲကို မြေကြီးပေါ်တိုက်ရိုက်မလှန်းဘဲ အခင်းများဖြင့်လှန်းရမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ နှမ်းပင်ကို ထောင်ပြီးလှန်းရမည်ဖြစ်ပြီး လှဲပြီးလှန်းလျှင် Acid Value တက်ပြီး Alfratoxin ပိုပါနိုင်ပါကြောင်း၊ မြေပဲ၊ နှမ်းကိုကြိတ်ခွဲပြီး တိုက်ရိုက်စားလို့ရပါကြောင်း၊ Export လုပ်မည်ဆိုလျှင် Refine လုပ်မှသာ နိုင်ငံခြားမှလက်ခံပါကြောင်း၊ မြေပဲ၊ နှမ်းတို့တွင် Alfratoxin အပြင် Peanut Allergic နှင့် Sesame Allergic ပါဝင်ပြီး ထိုအရာများကြောင့်လဲ သေစေနိုင်ခြင်းကြောင့် ဖြစ်နိုင်လျှင် Refining လုပ်ရန် လိုကြောင်း၊ Refining လုပ်လိုက်လျှင် ထိုအရာများဆီတွင် ပါမသွားတော့ပါကြောင်း၊ နိုင်ငံခြားတွင် Refine, Acid Value, Peroxid Value စသည်ဖြင့် ပါဝင်မှုများကို ဖော်ပြပေးရပါကြောင်း၊ ရောနှော ဆီနှင့် ပတ်သက်၍ (၁၀) %၊ (၁၀) %၊ (၈၀) % စသည်ဖြင့် ရောချင်သလိုရော၍ မရပါကြောင်း၊ ဆီရောမည်ဆိုလျှင် မည်သည့်ဆီကိုမဆို Refining လုပ်ရကြောင်း၊ Refine လုပ်လိုက်လျှင်

အရောင်အနံ့ မရှိတော့ဘဲ ကြာရှည်အထားခံပါကြောင်း၊ Refine လုပ်ပြီးလျှင် Blending လုပ်ရပါကြောင်း၊ labeling တပ်သည့်အခါ Polyunsaturated Fat ၊ ၊ Saturated Fat၊ Monounsaturated Fat စသည်ဖြင့် ပါဝင်မှုများကို ပုလင်းတွင် ဖော်ပြရကြောင်း၊ ရောနှောသည့်အခါ Polyunsaturated Fat သည် အနည်းဆုံးဖြစ်ရမည်ဖြစ်ပြီး Saturated Fat သည် ဒုတိယအနည်းဆုံး Monounsaturated Fat သည် အများဆုံးဖြစ်ရမည်။ ရောချင်သလိုရောရ၍ မရပါကြောင်း၊ ဆီစက်ပိုင်ရှင်များအနေဖြင့် Acid Value တိုင်းတာ သည့်ကိရိယာဖြင့် Acid Value ကို မဖြစ်မနေ တိုင်းတာသင့်ကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

ပညာရှင် ဒေါက်တာခင်အေးကြူက သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၄၅။ ပညာရှင် ဦးမောင်မောင်ရီက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် ပြည်တွင်းတွင် Refining ရှိပြီးသား ဖြစ်သောကြောင့် မိမိတို့အနေဖြင့် Refining စက်များကို Size အမျိုးမျိုး၊ Capacity အမျိုးမျိုးကို ဈေးနှုန်းသင့်တင့်စွာ ထုတ်ပေးနိုင်ပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

၄၆။ ပညာရှင် ဒေါ်သန်းသန်းမြင့်က သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် ပြည်တွင်းဖြန့်မည့် မည်သည့်ဆီကိုမဆို GMP စနစ်ဖြင့်လုပ်မှသာ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ Export လုပ်မည့်ဆီကို Good Manufacturing Pratice (GMP)၊ Good Agriculture Pratice (GAP)၊ Good Sciencetific Pratice (GSP) များဖြင့်လုပ်ရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ Global ထိသွားမည်ဆိုလျှင် Good Laboratory Pratice (GLP) အထိလိုအပ်ပါကြောင်း၊ မိမိပို့မည့်နိုင်ငံ ၏ FDA က လက်ခံမည့်အတိုင်းအတာ ထိလိုပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

၄၇။ မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန် ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ ဦးစိန်သောင်ဦးက ဖြည့်စွက်ဆွေးနွေးရာတွင် ဆီထွက်သီးနှံကုန်ကြမ်းများ ကောင်းမွန်မှုသည် အဓိက ဖြစ်ကြောင်း၊ ပြည်တွင်းစားသုံးမှုအတွက် Cold Press လုပ်ရန်လိုကြောင်း၊ Dryer မဖြစ်မနေ လုပ်သင့်ကြောင်း၊ Drying ကို တိုင်းတာသည့်ကိရိယာသည်လည်း ဈေး (၁) သိန်းကျော်သာရှိ၍ ရင်းနှီးမြှုပ်နှံသင့်ကြောင်း၊ Export အတွက်ဆိုလျှင်တော့ Refining မဖြစ်အနေလုပ်ရန်လိုကြောင်း၊ Refine စက်များကို ပြည်ပမှ ဝယ်ယူနိုင်သလို ပြည်တွင်းတွင်လည်းဝယ်ယူနိုင်သောကြောင့် ကုန်ကျစရိတ်သက်သာ မည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ ပြည်တွင်းတွင်လည်း ဆီပညာရှင်များ ရှိပြီးသားဖြစ်ပါကြောင်း၊ စက်မှုလုပ်ငန်းများ အတွက် GMP သည် အဓိကကျပါကြောင်း၊ အသုံးပြုသည့်ပစ္စည်းများကို Stainness Steel ကိုသာ အသုံးပြုရန်လိုအပ်ပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

၄၈။ အစာအာဟာရဆိုင်ရာသပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးသန်းဌေးက ဖြည့်စွက်ဆွေးနွေးရာတွင် ဆီကြိတ်စက်ရုံများအတွက် Stainness Steel ကိုသာအသုံးပြု၍ Iron၊ Copper ကို သုံးခွင့်မရှိပါကြောင်း၊ Copper သည် ဆီနှင့်တွေ့ပြီး Reaction ဖြစ်ခြင်း၊ Iron သည်လည်း ဆီနှင့် အချိန်ကြာကြာထိတွေ့လျှင် Reaction ဖြစ်ကြောင်း၊ Export လုပ်မည်ဆိုလျှင် အရေးကြီးဆုံးသည် ကုန်ကြမ်းမှ ကုန်ချောထွက်လာသည်အထိ GMP စနစ်ဖြင့်လုပ်သည့်အခါ Traceability လိုအပ်ကြောင်း၊ မိမိအသုံးပြုသည့်ကုန်ကြမ်းသည် မည်သည့်ဒေသမှထွက်ရှိသည့် ကုန်ကြမ်းဖြစ်သည်ကို ကုန်ကြမ်းကားနံပါတ် Lot No.မှတ်ရမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ အကြောင်းတစ်စုံတစ်ရာဖြစ်ပေါ်လာပါက Traceability လိုက်ရမည်ဖြစ်ကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

၄၉။ ပညာရှင် ဦးအောင်ကြည်ထွန်းက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် ဆီကြိတ်စက်နှင့် ဆီသိုလှောင်ကန်များကို တစ်လ (၁) ကြိမ်ခန့်သန့်ရှင်းရေးလုပ်ရန် လိုအပ်ပါကြောင်း၊ ဆီကန်အောက်တွင် ကပ်နေသောအနယ်များသည် အချိန်ကြာလာလျှင် Oxidation ဖြစ်လာပါကြောင်း၊ အုန်းဆီကဲ့သို့ အနံ့ထွက်လွယ်သော ဆီမျိုးကို Nitrogen Blanket ဖြင့် စမ်းသပ်လည်ပတ်သင့်ကြောင်း၊ မြေပဲဆီ အရောင်မှုန်ခြင်းအတွက် Drying လုပ်သည့်အခါ Temperature အနည်းငယ်ပေးပြီး အပေါ်မှ Nitrogen ဖြန်းပေးသော Blanket ကို စမ်းသပ်သုံးရန်လိုကြောင်း၊ ထိုသို့လုပ်ခြင်းဖြင့် Moisture ကိစ္စ အဆင်ပြေသွားမည်ဖြစ်ပြီး မြေပဲဆီကို ရေခဲသေတ္တာထဲထည့်မည်ဆိုလျှင် အရောင်မှုန်သွားတတ်ပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

ပညာရှင် ဦးအောင်ကြည်ထွန်းက သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

အထွေထွေမေးမြန်းဆွေးနွေးခြင်း

၅၀။ မကွေးတိုင်းဒေသကြီး "ရွှေယာမြေ" ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင် ဦးရွှေဝင်းထွန်းက မေးမြန်းဆွေးနွေးရာတွင် မိမိလုပ်ငန်းမှ ထွက်ရှိသောမြေပဲဆီကို အင်းစိန်ဓာတ်ခွဲခန်းတွင် (၃) လတစ်ကြိမ်ခန့် ဓာတ်ခွဲသည့်အခါ Alfratoxin သည် 1.74 PPT ရှိကြောင်း၊ FDA သတ်မှတ်ချက်သည် 20 PPT ရှိပါကြောင်း၊ UMFCCI တွင် ဓာတ်ခွဲရာတွင် Iron Value 93.195 ရှိသောကြောင့် မိမိဆီသည် Aflatoxin နှင့် Iron Value ပါဝင်မှု ကောင်းမွန်သောကြောင့် Refine လုပ်ရန်လိုအပ်ပါသလား မေးမြန်းဆွေးနွေးပါသည်။

ဦးမကွေးတိုင်းဒေသကြီး "ရွှေယာမြေ" ဆီစက်လုပ်ငန်းရှင် ဦးရွှေဝင်းထွန်းက မေးမြန်းဆွေးနွေးခြင်း

၅၁။ မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန် ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးစိန်းသောင်းဦးမှ ပြန်လည်ဖြေကြားရာတွင် နိုင်ငံတော်မှ ထုတ်ပြန်ထားသည့် စံချိန် စံညွှန်းနှင့် ကိုက်ညီလျှင် FDA မှ လက်ခံပါကြောင်း၊ ကုန်ကြမ်းဝယ်ယူရာတွင် အမှုန်၊ အမှိုက်များပါသော ကုန်ကြမ်းများကိုမဝယ်ဘဲ ကောင်းမွန်သောကုန်ကြမ်းကိုသာ ဝယ်ယူရန်အရေးကြီးပါကြောင်း၊ မှိုသည် ဘယ်လောက်သန့်စင်စင် ကုန်မသွားပါကြောင်းဖြေကြားပါသည်။

၅၂။ ဆက်လက်၍ ဦးရွှေဝင်းထွန်းမှ Blended Oil ကို မြန်မာနိုင်ငံဆီစက်လုပ်ငန်းရှင်များအသင်း ဥက္ကဋ္ဌ ဦးခင်စိုးကလည်း နိုင်ငံတော်အစိုးရကို တင်ပြထားတာရှိပါကြောင်း၊ ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီက ၃၀ % စားအုန်းဆီ ၇၀ % သတ်မှတ်ထားပါကြောင်း၊ ဒီထက်ပို၍ ရောမရပါကြောင်း၊ ရောနှောဆီအတွက် ခိုင်လုံတိကျသော မူဝါဒများကို အမြန်ဆုံး အကောင်အထည်ဖော်ပေးစေလိုပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဦးသိန်းဆွေက နိဂုံးချုပ် စကားပြောကြားခြင်း

၅၃။ စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဦးသိန်းဆွေက နိဂုံးချုပ်စကားပြောကြားရာတွင် ယနေ့ဆွေးနွေးမှုများသည် ကဏ္ဍစုံလင်ပါကြောင်း၊ ဆက်လက်ဆောင်ရွက်ရမည့် ကဏ္ဍများလည်းတွေ့ရပါကြောင်း၊ မကွေးမှ လုပ်ငန်းရှင်ဆွေးနွေးသွားသည့် ရောနှောဆီကို ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီက ၃၀ % နှင့် စားအုန်းဆီက ၇၀ % အရောအနှောအား တိကျစွာ သတ်မှတ်၍ ခွင့်ပြုပေးရန် မူဝါဒနှင့်ပတ်သက်၍ နိုင်ငံတော်မှ မူဝါဒတန်းပြီး ချပေးလို့မရပါကြောင်း၊ မူဝါဒသတ်မှတ်ဖို့သည့် FDA က အဓိကကျပါကြောင်း၊ ထို့ကြောင့် FDA နှင့် သက်ဆိုင်ရာဌာနတို့ ညှိနှိုင်း ဆောင်ရွက်ရမည်ဖြစ်ပါကြောင်း နိဂုံးချုပ်စကားပြောကြားပါသည်။

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဦးသိန်းဆွေက နိဂုံးချုပ် စကားပြောကြားခြင်း

ပဲပုပ်ဆီ၊ ဖွဲနုဆီ၊ စားအုန်းဆီနှင့် စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ ကျင်းပပြုလုပ်ခြင်း

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ဒုတိယညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ် (MSME) မှ အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားခြင်း

၅၄။ စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ဒုတိယညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ် (MSME)၊ ဦးအောင်မျိုးခိုင်က အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားရာတွင် ယနေ့ကျင်းပပြုလုပ်တဲ့ ပဲပုပ်ဆီ၊ စားအုန်းဆီ/ စားအုန်းဆီကြမ်းနှင့်ဖွဲနုဆီ အရည်အသွေးမြှင့်ထုတ်လုပ်နိုင်ရေးအတွက် ညှိနှိုင်းဆွေးနွေးပွဲသို့ တက်ရောက်လာကြသော အသေးစားစက်မှုလက်မှုလုပ်ငန်းဦးစီးဌာန၊ သုတေသနနှင့်တီထွင်ဆန်းသစ်မှုဦးစီးဌာန၊ အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန၊ မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ အစာအာဟာရဆိုင်ရာ သိပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်းတို့မှ တာဝန်ရှိသူများ၊ ပဲပုပ်ဆီ၊ စားအုန်းဆီ/ စားအုန်းဆီကြမ်းနှင့် ဖွဲနုဆီရောင်းချထုတ်လုပ်နေသည့် MSME လုပ်ငန်းရှင်များ၊ စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာနမှ ဝန်ထမ်းများအားလုံး မင်္ဂလာပါဟု နှုတ်ခွန်းဆက်သပါကြောင်း၊ နိုင်ငံတော်စီမံအုပ်ချုပ်ရေးကောင်စီ ဥက္ကဋ္ဌ နိုင်ငံတော်ဝန်ကြီးချုပ်၏ MSME လုပ်ငန်းရှင်များနှင့် တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲများမှ လမ်းညွှန်မှာကြားချက်များအနက် တစ်ခုဖြစ်သည့် ပြည်တွင်းစားသုံးဆီ လိုအပ်ချက်ပြည့်မီဖူလုံစေရေးအတွက် လိုအပ်သည်များကို နိုင်ငံတော်မှ ဖြည့်ဆည်းပေးသွားမည်ဖြစ်သည့်အတွက် ဆီထွက်သီးနှံစိုက်ပျိုးသည့်လုပ်ငန်းရှင်များ၊ ဆီထုတ်လုပ်သူများနှင့် အစိုးရတို့ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်သွားမည်ဆိုသည့် လမ်းညွှန်မှာကြားချက်များကို အကောင်အထည်ဖော်ဆောင်ရွက်သည့်အနေဖြင့် ဆီထုတ်လုပ်သော လုပ်ငန်းရှင်များအတွက် အထောက်အကူဖြစ်စေမည့် စားသုံးဆီများ သန့်စင်သော Refinery နည်းပညာများ ပံ့ပိုးပေးနိုင်ရေးတွေ့ဆုံ ဆွေးနွေးပွဲများ၊ ဝါစေ့ဆီ၊ နေကြာဆီ၊ ပဲဆီနှင့် စပ်လျဉ်းသော နည်းပညာ အကြံဉာဏ်ပေးမှု တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲများကို ကျင်းပပြုလုပ်ပေးခဲ့ပြီးဖြစ်ပါကြောင်း ပြောကြားခဲ့ပါသည်။

၅၅။ ဆက်လက်၍ Refinery Plant တည်ဆောက်နိုင်ရေး ပံ့ပိုးကူညီခြင်းများကိုလည်း ဆောင်ရွက်ခဲ့ပြီးဖြစ်ပါကြောင်း၊ ယခုဆက်လက်ပြီး ပဲပုပ်ဆီ၊ စားအုန်းဆီ/ စားအုန်းဆီကြမ်း အရည်အသွေးမြှင့်ထုတ်လုပ်နိုင်ရေးအတွက် သက်ဆိုင်ရာ Stakeholder များ ပါဝင်သော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲကို ကျင်းပပြုလုပ်ရခြင်းဖြစ်ပါကြောင်း၊ ဆွေးနွေးပွဲများ ပြီးသွားသည့်အခါ အချုပ်အနေဖြင့် မြန်မာနိုင်ငံစားသုံးဆီ ထုတ်လုပ်ရေးအတွက် Stakeholder အားလုံးပါဝင်သော ဆွေးနွေးပွဲကြီး ကျင်းပပြီး ရလဒ်များကို နိုင်ငံတော်အစိုးရထံတင်ပြ အကောင်အထည်ဖော်သွားမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ ပြည်တွင်းစားသုံးဆီလိုအပ်ချက် ပြည့်မီဖူလုံစေရေးအတွက် လိုအပ်သည်များကို နိုင်ငံတော်မှ ဖြည့်ဆည်းပေးသွားမည်ဖြစ်သည့်အတွက် ဆီထွက်သီးနှံစိုက်ပျိုးသည့် လုပ်ငန်းရှင်များ၊ ဆီထုတ်လုပ်သူများနှင့် အစိုးရတို့ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်သွားမည့် လမ်းညွှန်မှာကြားချက်များကို အကောင်အထည်ဖော်ဆောင်ရွက်သည့်အနေဖြင့် MSME လုပ်ငန်းရှင်များအတွက် ပံ့ပိုးကူညီနိုင်ရန်အတွက် လက်တွေ့ကျပြီး ထိရောက်သော အကြံဉာဏ်ကောင်းများရရှိရန် MSME လုပ်ငန်းများကို အားပေး မြှင့်တင်နိုင်စေဖို့ ဝိုင်းဝန်းကူညီဆွေးနွေးပေးစေလိုပါကြောင်း အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားပါသည်။

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ ဒုတိယညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ် (MSME) ဦးအောင်မျိုးခိုင်က အဖွင့်အမှာစကားပြောကြားခြင်း

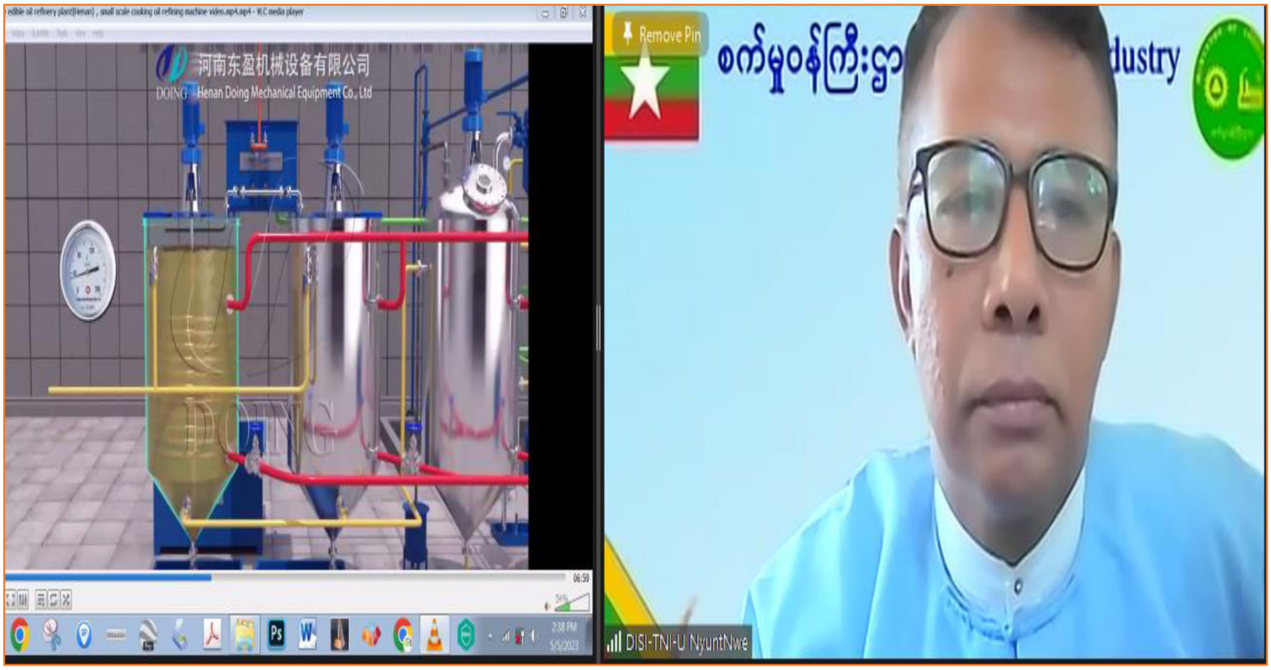
၁၆။ မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်းမှ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ ဦးစိန်သောင်းဦးက အမှာစကားပြောကြားရာတွင် စားသုံးဆီ အရည်အသွေးပြည့်မီပြီး ပြည်တွင်း စားသုံးမှုဖူလုံစေရေးအတွက် ရည်ရွယ်၍ ကျင်းပလာသည်မှာ သုံးကြိမ်မြောက်ရှိပြီဖြစ်ကြောင်း၊ တိုင်းပြည်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်စေရန် MSME လုပ်ငန်းများသည် အလွန်အရေးကြီးပါကြောင်း၊ MSME လုပ်ငန်းများဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှ တိုင်းပြည် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မည်ဖြစ်ကြောင်း၊ MSME လုပ်ငန်းများ လုပ်ကိုင်ခြင်းဖြင့် နိုင်ငံတော်အတွက် အခွန်အခများရခြင်း၊ ပြည်သူလူထုအတွက် အလုပ်အကိုင် အခွင့်အလမ်းများရရှိခြင်း၊ ပြည်တွင်းထုတ်ကုန်များထုတ်လုပ်ခြင်းကြောင့် နိုင်ငံခြားငွေသုံးစွဲမှု လျော့နည်းလာခြင်းများကြောင့် အလွန်အရေးကြီးပါကြောင်း၊ စားသုံးဆီများကို ထိန်းချုပ်အစား အစာအဖြစ် သတ်မှတ်ထားခြင်းကြောင့် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းအောင်ထုတ်လုပ်ရန်လိုအပ်သကဲ့သို့ ပတ်ဝန်း ကျင် ညစ်ညမ်းမှု မရှိအောင်ထုတ်လုပ်ရမှာဖြစ်ကြောင်း၊ နိုင်ငံတော်မှMSME လုပ်ငန်းများ ဖွံ့ဖြိုးတိုး တက်အောင်ကြိုးစားနေချိန်တွင် မိမိတို့အသင်းမှလည်း ထိုက်တန်သော ကူညီပံ့ပိုးပေးမှုများလုပ်ဆောင် ပေးနေပါကြောင်း၊ ဥပမာ ဘေးအန္တရာယ်ကင်း အောင်ထုတ်လုပ်ဖို့ ပညာပေးခြင်း၊ ဓာတ်ခွဲခန်း ထူထောင်ခြင်း၊ အကယ်၍ ပတ်ဝန်းကျင်ထိခိုက်ခဲ့မည်ဆိုလျှင် နိုင်ငံတော်ဥပဒေအရ ပတ်ဝန်းကျင် စီမံခန့်ခွဲနိုင်မည့် အစီအမံများရရှိအောင် ကူညီပံ့ပိုးပေးခြင်းများဆောင်ရွက်နေပါကြောင်း၊ ပြီးခဲ့ သည့် အစည်းအဝေးများ၏ အတွေ့အကြုံအရ ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီ၊ ဝါစေ့ဆီများကို စနစ်တကျဓာတ်ခွဲ စမ်းသပ်ခြင်းပြုလုပ်မထားသည်ကို တွေ့ရပါကြောင်း၊ ယနေ့ပြုလုပ်သော အစည်းအဝေးတွင် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းပြီး အရည်အသွေးပြည့်မီသော စားသုံးဆီများ ထုတ်လုပ်လာနိုင်စေရန် အဓိက ထောက်ပံ့ပေးနေသော DRI, MFPEA, SSID ဌာနများမှ ပညာရှင်များက ၎င်းတို့၏ အတွေ့ အကြုံများကို ပညာပေးရှင်းလင်းပေးမည်ဖြစ်သောကြောင့် လုပ်ငန်းရှင်များအတွက် များစွာအကျိုးရှိ

မည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ အစည်းအဝေးမှ ရလဒ်ကောင်းများ ရရှိလာကာ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းပြီး အရည်အသွေးပြည့်မီသော စားသုံးဆီများ ထုတ်လုပ်လာနိုင်မည်ဟု ယုံကြည်ပါကြောင်း အမှာစကား ပြောကြားပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန် ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးစိန်သောင်းဦးက အမှာစကားပြောကြားခြင်း

၅၇။ တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီး စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာနမှ တိုင်းဦးစီးဌာနမှူး ဦးညွန့်နွယ်က ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် နိုင်ငံတော်ဝန်ကြီးချုပ်၏ ၁၃.၁.၂၀၂၂ မှ ၁၅.၁.၂၀၂၂ ရက်နေ့အတွင်း တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးသို့ လာရောက်စဉ် "ဆီကြိတ်စက်ရုံများသို့ ကုန်ကြမ်းများ စဉ်ဆက်မပြတ်ပေးသွင်းနိုင်ရေးအတွက် စနစ်တကျစီမံရန်နှင့် ဆီချောစက်ရုံများ တည်ထောင်နိုင်ရေး ဆောင်ရွက်ရန်"နှင့် ၁.၅.၂၀၂၂ မှ ၇.၅.၂၀၂၂ ရက်နေ့အထိ တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီး၊ မွန်ပြည်နယ်နှင့် ရန်ကုန်တိုင်းဒေသကြီးသို့ သွားရောက်စဉ် "ဆီအုန်းတိုးချဲ့ စိုက်ပျိုးလာသည်နှင့်အမျှ ဆီကြမ်း ထုတ်လုပ်သည့် SME အဆင့်မှ တစ်ပိုင်တစ်နိုင် ဆီအုန်းစက်ရုံငယ်များ တည်ထောင်၍ ဒေသခံပြည်သူများ အလုပ်အကိုင်အခွင့်အလမ်းရရှိရေး ပံ့ပိုးကူညီပေးရန်" လမ်းညွှန်မှာ ကြားချက်များရှိခဲ့ပါကြောင်း၊ ၂၀၂၂ -၂၀၂၃ ခု ဘဏ္ဍာရေးနှစ်အတွင်း တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးအတွင်း ဆီအုန်းစိုက်ပျိုးထုတ်လုပ်မှုနှင့် ပတ်သက်၍ တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးတွင် ဆီအုန်းစိုက်ဧက ၃၉၅၁၃၄ ရှိပြီး အသီးခူးဧက ၁၇၄၅၀၄ ရှိပါကြောင်း၊ တစ်ဧက အထွက်နှုန်း ၄.၈၄ တန်ထွက်ရှိပါကြောင်း၊ ၂၀၂၂ -၂၀၂၃ ခု ဘဏ္ဍာရေးနှစ်တွင် ဆီသီးခိုင် ၈၄၄၂၀၄ ၊ ဆီကြမ်းတန် ၁၆၈၈၄၀.၈၊ ဆီချောတန်၁၁၆၇၀၁၊ ဆီအခဲ ၃၃၃၄၄ တန် ၊ ဆပ်ပြာနှင့်အခြား ၁၈၈၉၅ တန် ထွက်ရှိပါကြောင်း၊ တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးတွင် ဆီအုန်းဆီကြမ်းစက်ရုံ (၇) ရုံရှိပါကြောင်း၊ ဆီအုန်းဖြစ်ထွန်း ထွက်ရှိသော်လည်းဆီဖူလုံမှုမှာ

၁.၃၇ % သာရှိ၍ အခြားမှ တင်သွင်းနေရပါကြောင်း၊ သွင်းကုန်အစားထိုးအဖြစ် ဒေသထွက်ဆီအုန်းမှ ကျန်းမာရေးနှင့်ညီညွတ်သော စားဆီထုတ်လုပ်ရန် လိုအပ်လျှက်ရှိပါကြောင်းဆွေးနွေးပါသည်။



တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီး စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာနမှ တိုင်းဦးစီးဌာနမှူး ဦးညွန့်နွယ်က ဆွေးနွေးခြင်း

၅၈။ ဆက်လက်၍ နိုင်ငံတော်ဝန်ကြီးချုပ်၏ လမ်းညွှန်မှာကြားချက်များအား အကောင်အထည်ဖော်ဆောင်ရွက်ထားရှိမှုများနှင့် ပတ်သက်၍ စက်မှုဝန်ကြီးဌာနမှ ဆီအုန်းဆီကြမ်း စက်ရုံငယ်များ တည်ဆောက်ရေး Action Plan ကို အတည်ပြုခဲ့ပါကြောင်း၊ ၎င်း Action Plan ကို တိုင်းဒေသကြီး အစိုးရအဖွဲ့နှင့်သက်ဆိုင်ရာဌာနများသို့တင်ပြ၍ ၈.၇.၂၀၂၂ ရက်နေ့တွင် တိုင်းဒေသကြီး စီးပွားရေးရာ ဝန်ကြီးရုံးတွင် ဌာနဆိုင်ရာများဆွေးနွေးခဲ့ပြီး ဆီအုန်းဆိုင်ရာ စိုက်ပျိုးမြေ အပါအဝင် အချက်အလက်များ ပြည့်စုံစွာပြုစုခဲ့ပါကြောင်း၊ ၂၀၂၂ ခုနှစ်၊ စက်တင်ဘာလတွင် ဆီအုန်းစိုက်တောင်သူများနှင့် တွေ့ဆုံဆွေးနွေးခဲ့ပြီး တောင်သူများထံမှ ဆီကြမ်းကုန်ကြမ်းကို ဖြန့်ပေးနိုင်မည့် Refinery Plants တစ်ရုံကို ဦးစွာတည်ဆောက်သင့်သည်ကို ဆွေးနွေးရရှိခဲ့ကြောင်း၊ ၁၈.၈.၂၀၂၂ ရက်နေ့တွင် Crude Palm Oil (CPO) 5 liters & Kernal Oil 5 Liters နမူနာဆီများကို သုတေသနနှင့်တီထွင်ဆန်းသစ်မှုဦးစီးဌာန (DRI) တွင်ဓာတ်ခွဲရန် ဦးစီးဌာန (ရုံးချုပ်) မှတစ်ဆင့် ပေးပို့ခဲ့ရာ (Kernal Oil သာစစ်ဆေးခဲ့) ပါကြောင်း၊တိုင်းဒေသကြီး ဝန်ကြီးချုပ်၏ ညွှန်ကြားချက်အရ Small Scale CPO Refinery Machine (China) နမူနာတစ်လုံးဝယ်ယူ၍ ဆောင်ရွက်ရန် အိမ်နီးချင်းနိုင်ငံများသို့ ချိတ်ဆက်ခဲ့ပါကြောင်း၊၂၀၂၃ ခုနှစ်၊ မတ်လကုန်တွင် CPO 5 Gal ထပ်မံပေးပို့၍ DRI တွင် ထပ်မံစစ်ဆေးလျက်ရှိပါကြောင်း၊ ယခုအခါ မြိတ်အများပိုင်ကုမ္ပဏီမှ တနင်္သာရီမြို့(မောတောင်နယ်စပ်) ဆီအုန်းခြံတွင် ဆီကြမ်း ၅တန်ကျ ကြိတ်စက်နှင့် Degumming, Neutralizatoin ,Deacid အဆင့်ထိ ဆောင်ရွက်ပြီး ထားဝယ်တွင် Decolouring, Deodorization & Dewaxing ပါဝင်သော 10 TPD စက်ကို (၂) ပိုင်း ခွဲတည်ဆောက်နိုင်ရေး ဆောင်ရွက်နေပါ

ကြောင်း၊ Local တွင် လုပ်နိုင်သည့် စက်အစိတ်အပိုင်းများကို Local တွင် ဆောင်ရွက်ပြီး မဖြစ်မနေ မှာယူရမည့် အချို့အပိုင်းကိုသာ မှာယူရန် ခန့်မှန်းခြေစာရင်းရေးဆွဲတွက်ချက်လျက်ရှိပါကြောင်း၊ စက်ရုံတည်ဆောက်ရန်အတွက် တိုင်းဒေသကြီး အစိုးရအဖွဲ့၏နိုင်ငံ့စီးပွားရေးမြှင့်တင်ရေး ရန်ပုံငွေမှ ထုတ်ချေးပေးနိုင်ရေးစီမံထားပြီး ထားဝယ်တွင် စက်ရုံမြေနေရာအတွက် ရွေးချယ်ပြီးဖြစ်ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

၅၉။ ဆက်လက်၍ တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးသည် National Grip လျှပ်စစ်ဓါတ်အား မရရှိသဖြင့် ဓါတ်အားခကြီးမားလျက်ရှိပါကြောင်း၊ ဒေသအတွင်း သက်ဆိုင်ရာဌာနဆိုင်ရာများက ဓာတ်ခွဲခန်းများ အဆင့်မြှင့်တင် ထူထောင်ဆောင်ရွက်နိုင်ပါက ပိုမိုအဆင်ပြေနိုင်မည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ ဆီချော စက်ရုံတည်ထောင်ရန်မှာ ရင်းနှီးမတည်ငွေ ကြီးမားသဖြင့် လုပ်ငန်းရှင်များ ထိုက်သင့်သည့် ရင်းနှီးမှုသာ ကုန်ကျနိုင်စေရန်နှင့် စီးပွားရေး တွက်ခြေကိုက်စေရေး နည်းပညာရှင်များမှ လိုအပ်သည်များ ပံ့ပိုးကူညီပေးနိုင်ပါရန် တင်ပြလိုပါကြောင်းနှင့် ဆီချောစက်ရုံထူထောင်မှသာ တစ်ပိုင်တစ်နိုင် ဆီအုန်းဆီကြိမ်း လုပ်ငန်းငယ်များပေါ်ထွက်လာပြီး အလုပ်အကိုင်အခွင့်အလမ်းများ ပိုမိုရရှိလာမည်ဖြစ်၍ ချေးငွေအပါအဝင် လိုအပ်သည်များ ဝိုင်းဝန်းပံ့ပိုးကူညီပေးရန် လိုအပ်ပါကြောင်း လုပ်ငန်းအခက်အခဲများနှင့်ပတ်သက်၍ ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

၆၀။ ရှမ်းပြည်နယ်လုပ်ငန်းရှင် ဦးဇော်မင်းထိုက်(ကိုယ်စား) ရှမ်းပြည်နယ် စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာနမှ ဦးညီညီအောင်က ဆွေးနွေးရာတွင် လုပ်ငန်းရှင်သည် ပဲပုပ်ဆီကို တစ်လပိဿာ (၂၀၀၀၀) ခန့်ထုတ်လုပ်သော်လည်း လူများစားသုံး၍ မရဘဲ တိရိစ္ဆာန်အစာအတွက်သာဖြစ်နေပါကြောင်း၊ Refinery စက်မရှိသောကြောင့် တရုတ်ပြည်မှ မှာယူထားသော်လည်း မြန်မာပြည်သို့ သယ်ယူရန် အလွန်ခက်ခဲနေခြင်းကြောင့် လုပ်ငန်းရှင်ကိုယ်စား တင်ပြပေးခြင်းဖြစ်ပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

ရှမ်းပြည်နယ်လုပ်ငန်းရှင် ဦးဇော်မင်းထိုက်(ကိုယ်စား) ရှမ်းပြည်နယ် စက်မှုကြီးကြပ်ရေး နှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာနမှ ဦးညီညီအောင်က ဆွေးနွေးခြင်း

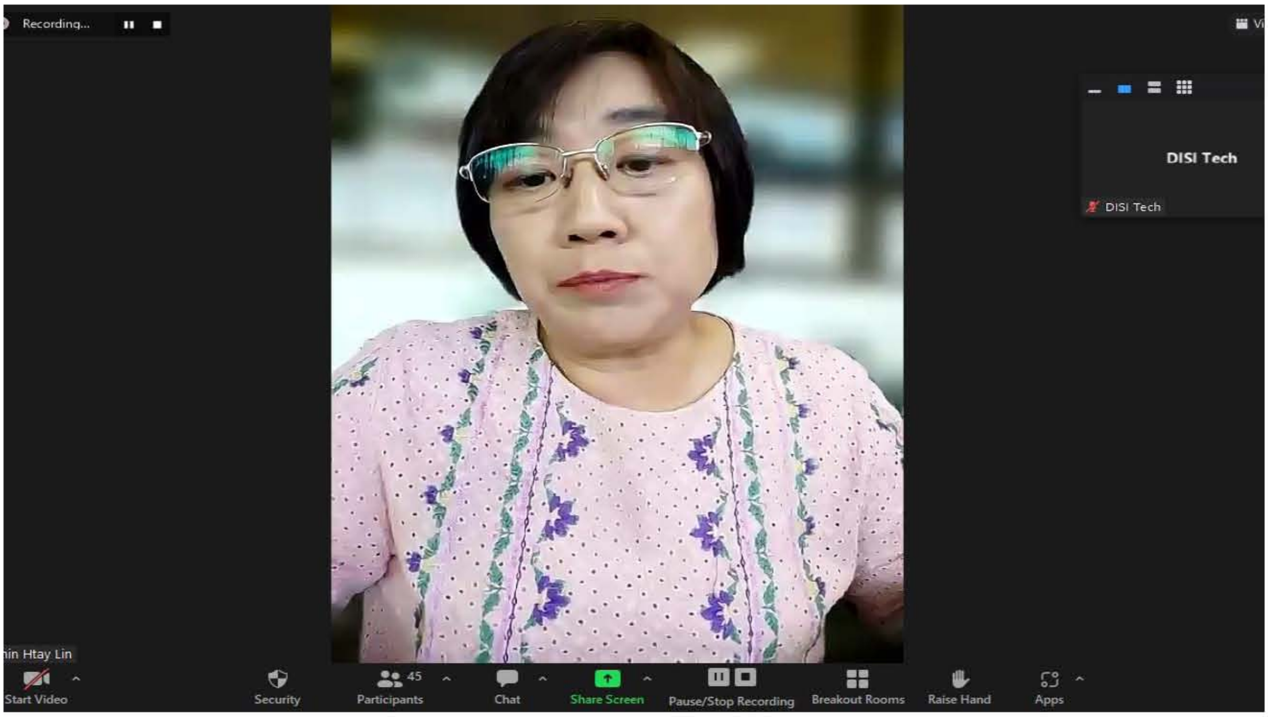
၆၁။ ယုဇနဆီအုန်း၊ ဆီကြိတ်လုပ်ငန်းရှင် ဦးဇော်လွင်က ဆွေးနွေးတင်ပြရာတွင် ကော့သောင်းမြို့နယ်တွင် ဆီအုန်းခြံလုပ်ငန်းနှင့် ဆီအုန်းလုပ်ငန်းတွဲ၍ လုပ်ကိုင်ပါကြောင်း၊ မိမိတို့သည် ဆီကြိတ်မ်းကိုပဲ ထုတ်လုပ်ပါကြောင်း၊ ဆီသီးထုတ်လုပ်ရန် မြေသြဇာအရေးကြီးကြောင်း တစ်နာရီကို ဆီသီးတန် ၆၀ ထုတ်လုပ်နိုင်ပါကြောင်း၊ ပေါင်းပြီးသား ဆီသီးများကို Press ထဲထည့် ညှစ်လိုက်လျှင် ဆီ၊ ရေ၊ သဲ၊ အနယ်များ ရောပြီးထွက်ကာ တစ်ဖက်တွင် Fiber နှင့် ဆီသီးစေ့ရောပြီး ထွက်လာပါကြောင်း၊ ထွက်လာသော Fiber ကို Boiler တွင် လောင်စာအဖြစ် ပြန်သုံး၍ ဆီပြန်ထုတ်ပါကြောင်း၊ ဆီသီးဆံကို ခွဲလိုက်လျှင် Crude Palm Oil (CPO) ရရှိပြီး ဆီကြိတ်မ်းများကို ရန်ကုန်သို့ ပေးပို့ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

ကော့သောင်းမြို့ ယုဇနဆီအုန်း၊ ဆီကြိတ်မ်းလုပ်ငန်းရှင် ဦးဇော်လွင်က ဆွေးနွေးခြင်း

၆၂။ တောင်ဒဂုံဆီအုန်း၊ ဆီကြိတ်မ်း လုပ်ငန်းရှင် ဦးချစ်ထူးအောင်က ဆွေးနွေးရာတွင် ယုဇနမှ ပို့လာသော ဆီကြိတ်မ်းများကို ဆီချောအဖြစ် ထုတ်လုပ်လျက်ရှိပါကြောင်း၊ တစ်နေ့လျှင် ဆီကြိတ်မ်း တန် (၂၀၀) ထုတ်လုပ်ပါကြောင်း၊ အပူချိန်ကို ၄၀-၅၀ ခန့်ပေးပြီး အချွဲချွတ်ပါကြောင်း၊ အရောင်ချွတ်မှုန့်သုံး၍ အပူချိန် (၁၀၀) ခန့်နှင့် အရောင်ချွတ်ပါကြောင်း၊ အရောင်ချွတ်မှုန့်ဖြင့် ချွတ်မရလျှင် မီးအားမြင့် Boiler ဖြင့် အပူချိန် (၂၆၀) ခန့်အပူပေး၍ အရောင်ချွတ်ရပါကြောင်း၊ Black Colour ၂.၅ မှ ၂.၆ ဆီရလာပြီး ၎င်းဆီကို အပူချိန် ၂၈-၃၀ ရှိ ရေ ဖြင့် ၈ နာရီခန့် အအေးခံလိုက်လျှင် အရည်ကြည်နှင့်အခဲအဖြစ် ကွဲသွားပြီး ဆီစစ်ခုံထဲသို့ ထည့်၍ စစ်လိုက်သည့်အခါ စားသုံး၍ရသော ဆီထွက်လာပါကြောင်း၊ လုပ်ငန်းအခက်အခဲအနေဖြင့် လျှပ်စစ်မီးအခက် အခဲရှိပါကြောင်း ဆွေးနွေးတင်ပြပါသည်။

တောင်ဒဂုံဆီအုန်း၊ ဆီကြမ်း လုပ်ငန်းရှင် ဦးချစ်ထူးအောင်က ဆွေးနွေးခြင်း

၆၃။ ယုဇနဆီချော၊ ဆီသန့်လုပ်ငန်းမှ လုပ်ငန်းရှင် ဒေါ်ခင်ဌေးလင်းက ဆွေးနွေးရာတွင် ကော့သောင်းမှ ပို့လာသော ဆီကြမ်းများကို ဆီချောအဖြစ် ပြန်ထုတ်ပါကြောင်း၊ Crude Palm Oil (CPO) သည် အဓိကအရေးကြီးဆုံးဖြစ်ပြီး CPO တွင် Free Fatty Acid (FFA) ၅ % ၊ Moisture ၀.၂၅ % ၊ Iodine Value (IV) ၅၀-၅၅ ၊ Colour 2-3 ပါသော ဆီကြမ်းကို ကြိတ်မှသာ အရည်အသွေးမီသော ဆီထွက်ရှိမှာ ဖြစ်ကြောင်း၊ ဆီ Quality ကောင်းမွန်ရန် ဆီသီးခိုင် Quality ကောင်းမွန်ရန် လိုပါကြောင်း၊ ဆီသီးခိုင်တွင် CPO 20-22 % ထွက်လျှင် ဆီပါဝင်မှု ပိုကောင်းသည့်အတွက် CPO များများထွက်မည်ဖြစ်ကြောင်း၊ ဆီသီးခိုင် လတ်လတ်ဆက်ဆက်ကို ကြိတ်မည်ဆိုလျှင် Acid ဓာတ် အများဆုံး ၅ % သာပါဝင်ပြီး စားအုန်းဆီချော၏ အရောင်၊ အနံ့ကို ချွတ်၍ လွယ်ကူမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ မိမိလုပ်ငန်းသည် (၁) ရက်တန် ၃၀၀ ကြိတ်ပါကြောင်း၊ ၆၆ % ဆီကောင်းထွက်ပြီး အခဲ ၂၀ % ၊ Acid ၈ % ထွက်ရှိပြီး ၆ % ဆုံးရှုံးပါကြောင်း၊ အရောင်ချွတ် Bleaching နှင့် Phorphoric Acid ကို နိုင်ငံခြားမှ တင်သွင်းရပါကြောင်း၊ Boiler ကို စပါးခွံလောင်စာဖြင့် အပူပေးရာတွင် စပါးခွံ ရရှိရန် အခက်အခဲဖြစ်နေပါကြောင်း၊ လျှပ်မီး၊ ဒီဇယ် အခက်အခဲဖြစ်နေပါကြောင်း၊ စားအုန်းဆီသည် ဈေးကွက်ရရှိသောကြောင့် စီးပွားရေးတွက်ချေကိုက်သော်လည်း ဆပ်ပြာကုန်ကြမ်းသည် ဈေးနိမ့်ပါကြောင်း၊ စားအုန်းဆီချောရရှိရန် ဆီသီးခိုင်အရည်အသွေးကောင်းမွန်ရန် အရေးကြီးပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။



ရန်ကုန်တိုင်းဒေသကြီး၊ သာကေတမြို့၊ ယုဇနဆီချော၊ ဆီသန့်လုပ်ငန်းမှ လုပ်ငန်းရှင် ဒေါ်ခင်ဌေးလင်းက ဆွေးနွေးခြင်း

ပညာရှင်များမှ သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၆၄။ အစားအာဟာရဆိုင်ရာသပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ ဦးသန်းဌေးက သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် ဖွဲနုဆီကို ၁၉၆၄ ခုနှစ်လောက်ကစ၍ ထုတ်ခဲ့ကြောင်း၊ ၂၀၀၄ ခုနှစ်တွင် ဖွဲနုဆီစက်နှင့် ဆန်စက်များကို Private Type လုပ်လိုက်သောကြောင့် ဖွဲနုလုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် ယခုအချိန်အထိပြန်လည် လည်ပတ်ခြင်းမရှိကြတော့သည့်အနေအထားဖြစ်ပါကြောင်း၊ ယခုအခါနိုင်ငံတော်မှ ဆီဖူလုံရေးအတွက် ဖွဲနုဆီ ဆီစက်လုပ်ငန်းများကို တွန်းအားပေးဆောင်ရွက်နေပါကြောင်း၊ ဖွဲနုဆီတွင် Free Fatty Acid ပါဝင်မှုကောင်းမှ ဆီအရည်အသွေးကောင်းမှာဖြစ်ပါကြောင်း၊ ဆန်စက်မှစထွက်လာသော ဖွဲနုမှာ Acid Value (၅) % ရှိသော်လည်း (၃) ရက်ခန့်ကြာလာလျှင် Free Fatty Acid မြင့်တက်မှုကြောင့် (၂၄) နာရီအတွင်း ဖွဲနုဆီစက်ထုတ်လုပ်မှုသာ အဆင်ပြေမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ ဖွဲနုတွင်လည်း ဆီပါဝင်မှု အမျိုးမျိုးရှိပါကြောင်း၊ ပေါင်းဆန်ကို ကြိတ်၍ရသော ဖွဲနုတွင် ၂၀-၂၅ ပါပြီး သာမာန်ဆန်များမှ ထွက်သော ဖွဲနုတွင် ၁၈-၁၉ ပါရှိပါကြောင်း၊ ပေါင်းဆန် ကြိတ်သောစက်များ များများလည်ပတ်နိုင်မည်ဆိုလျှင် ပိုကောင်းပါကြောင်း၊ အခြားသီးနှံများနှင့် နှိုင်းယှဉ်သည့်ဖွဲနုတွင် ပါဝင်သော ဆီသည်ရာခိုင်နှုန်းနည်းပါကြောင်း၊ Solvent Expension Method ဖြင့်ထုတ်မှသာလျှင် ဖွဲနုထဲမှဆီကို ထုတ်လို့ရမှာဖြစ်ကြောင်း၊ ရရှိလာသောဖွဲနုဆီကြမ်းကို စားဆီအဖြစ် သန့်စင်မည်ဆိုလျှင် အဆင့် ၅ ဆင့်ဖြင့် လုပ်ရမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ အနယ်အမှုန်များကိုဖယ်၍ Free Fatty Acid ကို Caustic သုံးဖယ်၊ Acid နှင့် Caustic ဓာတ်ပြုလိုက်လျှင် ဆပ်ပြာရလာပြီး ဆပ်ပြာကို Seperator သုံး၍ ခွဲထုတ်ရပါကြောင်း၊ ခွဲထုတ်ပြီးဆီနှင့်ဆပ်ပြာရောနေသော ဆီရောကို ရေပူနှင့် ဆေးကြောရပါမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ ဆေးပြီးသားဆီရောကို Seperator ကို အသုံးပြု၍ ခွဲထုတ်ရပါကြောင်း၊

ပြီးလျှင်အခြောက်ခံရပါကြောင်း၊ အရောင်အမဲများကို အရောင်ချွတ်ရကြောင်း၊ အရောင်ချွတ်ပြီးဆီကို Fitter နှင့် စစ်ရပါကြောင်း၊ ဖယောင်းဖယ်ထုတ်ခြင်းများ ဆောင်ရွက်ရပါကြောင်း၊ ဖရောင်းဖယ်ရာတွင် ရေအေးနှင့်ဖယ်ရကြောင်း၊ အနံ့ကိုဖယ်ရာတွင် ၂၂၀-၂၄၀ အထိ အပူပေးပြီး High Vacuum (-Pressure) ကိုသုံး၍ 1mm- 2mm ထိ ရအောင်ဆွဲချပြီး အနံ့လျှော့ချရကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

၆၅။ ဆက်လက်၍ Batch Type ဖြင့်လုပ်မည်ဆိုလျှင် ၄-၆ နာရီကြာကြောင်း၊ Continuous Type ဖြင့် လုပ်မည်ဆိုလျှင် ၄၅ မိနစ်မှ တစ်နာရီကြာပါကြောင်း၊ ရရှိလာသော ဆီကို အခန်းအပူချိန်ရောက်အောင် ပြန်အအေးခံ၍ Storage လုပ်ပြီး စားဆီအဖြစ် ပုလင်းသွင်း၍ ဖြန့်ဖြူးနိုင်ပါကြောင်း၊ ဖွဲနုဆီ၏ အဓိကအားနည်းချက်သည် သယ်ယူပို့ဆောင်ရေးခက်ခဲသည့်အတွက် ဖွဲနုကို နေ့စဉ်စုဆောင်းရန်ခက်ခဲပါကြောင်း၊ မြန်မာနိုင်ငံ၏ ဆန်စပါးစိုက်ဧရိယာအရ ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီး၊ ပဲခူးတိုင်းဒေသကြီး၊ ရန်ကုန်တိုင်းဒေသကြီး၊ စစ်ကိုင်းတိုင်းဒေသကြီးများတွင် ဆီစက်တည်မည်ဆိုလျှင် အဆင်ပြေနိုင်ပါကြောင်း၊ အားနည်းချက်အနေဖြင့် ဆပ်ပြာဈေးကွက်ရှိရန်လိုပါကြောင်း၊ Bleaching up ဈေးကွက်ရှိရန်လိုပါကြောင်း၊ အားသာချက်အနေဖြင့် ရိုးရိုးဖွဲနုနှင့် နှိုင်းယှဉ်လျှင် ဖွဲနုဆီသည်တိရိစ္ဆာန်အစာအဖြစ် အသုံးပြု၍ ရခြင်း၊ ဆီထုတ်ပြီးဖွဲဖက်သည် ဈေးကွက် ကောင်းခြင်း၊ မွေးမြူရေးအစားအစာအတွက် ပိုမိုကောင်းမွန်ခြင်း၊ ကြာရှည်သိုလှောင်၍ရခြင်း၊ အာဟာရပိုမိုကြွယ်ဝခြင်းတို့ကြောင့် ဖွဲနုဆီစက်လုပ်ငန်းသည် လုပ်သင့်လုပ်ထိုက်သော လုပ်ငန်းဖြစ်ပါကြောင်း၊ သို့သော်လည်း သေချာလေ့လာသုံးသပ်ပြီး တည်ဆောက်မှသာ ခိုင်မာသော စီးပွားရေးလုပ်ငန်းများဖြစ်လာမည်ဖြစ်ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

အစာအာဟာရဆိုင်ရာသိပ္ပံနှင့်နည်းပညာအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ၊ ဦးသန်းဌေးက သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၆၆။ အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန၊ ဒုတိယညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဒေါက်တာ ဒေါ်ခင်ချစ်က လုပ်ငန်းရှင်များ၏ ဆွေးနွေးချက်များအပေါ် သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် မိမိသည် FDA ဌာနတွင် တာဝန်ထမ်းဆောင်စဉ်က ဓာတ်ခွဲခန်းအရည်အသွေးမှန်ကန်စေရန်အတွက် ပြိုင်ပွဲ ကျင်းပခဲ့ရာ ဓာတ်ခွဲခန်းပေါင်း ၁၈ ခုဝင်ပြိုင်လာပြီး ၃-၄ ခုသာ အမှန်တကယ်စစ်ဆေးပေးနိုင် သည်ကိုတွေ့ရကြောင်း၊ အသေးစားစက်မှုလက်မှုလုပ်ငန်းဦးစီးဌာန(ရန်ကုန်+နေပြည်တော်)၊ အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန (နေပြည်တော်)၊ သုတေသနနှင့်တီထွင်ဆန်း သစ်မှုဦးစီးဌာနနှင့် Private ဓာတ်ခွဲခန်းဖြစ်သော SDA ဓာတ်ခွဲခန်းများသည် အမှန်တကယ်စစ်ပေး နိုင်ခဲ့ပါကြောင်း၊ စားအုန်းဆီ Import လုပ်သည့်အခါ စီးပွားရေးနှင့်ကူးသန်းရောင်းဝယ်ရေးဝန်ကြီး ဌာနမှ Iron Value 58 သတ်မှတ်ထားပါကြောင်း၊ Import ဖြစ်စေ၊ Local ဖြစ်စေ တစ်ပြေးညီ သတ်မှတ်သင့်ပါကြောင်း၊ လုပ်ငန်းရှင်အနေဖြင့် အခက်အခဲတစ်စုံတစ်ရာရှိပါက မိမိထံဆက်သွယ် မေးမြန်းနိုင်ပါကြောင်း၊ ထားဝယ်တွင် တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးအတွက် ဆီ Quality Control စစ်ရန် Laboratory တစ်ခုရှိသင့်ပါကြောင်း၊ ပုဂ္ဂလိကမှဖြစ်စေ၊ ဌာနဆိုင်ရာများမှဖြစ်စေ Laboratory တစ်ခုရှိသင့်ပါကြောင်း၊ ပုဂ္ဂလိကမှဖြစ်စေ ဌာနဆိုင်ရာများမှဖြစ်စေ Laboratory ကို တည်ထောင် မည်ဆိုလျှင် မိမိတို့ Network မှ ကူညီနိုင်မည်ဖြစ်ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန၊ ဒုတိယညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ဒေါက်တာ ဒေါ်ခင်ချစ်က သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၆၇။ အသေးစားစက်မှုလက်မှုလုပ်ငန်းဦးစီးဌာန၊ လက်ထောက်ညွှန်ကြားရေးမှူး ဒေါ်ဌေးဌေးဝေက လုပ်ငန်းရှင်များ၏ ဆွေးနွေးချက်များအပေါ် သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် မိမိတို့ဌာနတွင် ဆီကို ဓာတ်ခွဲ စမ်းသပ်မှုပြုလုပ်နိုင်ပါကြောင်း၊ ပဲဆီတွင်ပါဝင်သော Alfratoxion ပါဝင်မှုများကို လာရောက်ဓာတ်ခွဲ စမ်းသပ်နိုင်ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

အသေးစားစက်မှုလက်မှုလုပ်ငန်းဦးစီးဌာန၊ လက်ထောက်ညွှန်ကြားရေးမှူး ဒေါ်ဌေးဌေးဝေက သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၆၈။ သုတေသနနှင့်တီထွင်ဆန်းသစ်မှုဦးစီးဌာန၊ ဒုတိယညွှန်ကြားရေးမှူး၊ ဒေါက်တာကေသွယ်ခိုင်က လုပ်ငန်းရှင်များ၏ ဆွေးနွေးချက်များအပေါ် သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် မိမိတို့ဌာနတွင် Free Fatty Acid ပါဝင်မှု၊ Iron ပါဝင်မှု ၊ အရောင်၊ Acid Value ၊ Peroxide Value ပါဝင်မှု၊ Moisture များကို စစ်ဆေးနိုင်ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

၆၉။ အစားအသောက်ကွပ်ကဲမှုဦးစီးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူး၊ ဒေါက်တာပြည့်ဖြိုးက လုပ်ငန်းရှင်များ၏ ဆွေးနွေးချက်များအပေါ် သုံးသပ်ဆွေးနွေးရာတွင် ဆီများကို Specificaation နှင့်ကိုက်အောင် ထုတ်လုပ်လာနိုင်ရန် နည်းပညာပံ့ပိုးပေးမှုများ ဆောင်ရွက်ရန် လိုအပ်ပါကြောင်း၊ Refine လုပ်မည့် စက်ရုံမှာပင် Specificaation နှင့် ကိုက်ညီအောင်စစ်နိုင်ဖို့လိုပါကြောင်း၊ MSME လုပ်ငန်းများ ချေးငွေရယူလျှောက်ထားရာတွင် သတ်မှတ်ချက်များနှင့် FDA ထောက်ခံချက်ပါရမည်ဆိုသည့် အချက်ပါကြောင်း၊ FDA မှလည်း သတ်မှတ်ချက်များနှင့် မကိုက်ညီလျှင် ထောက်ခံချက်ထုတ်မပေးပါကြောင်း၊ နေရာကျဉ်းကျဉ်းလေးတွင် ပစ္စည်းများစုပုံ၍ထားပြီး လုပ်ငန်းလုပ်ကိုင်နေသည့် အချို့သော လုပ်ငန်းများကို FDA ထောက်ခံချက်ထုတ်ပေး၍ မရပါကြောင်း၊ ချေးငွေလျှောက်ထားမှုတွင် FDA ထောက်ခံချက်မလိုဘဲ ငွေချေး၍ရနိုင်မည့် Procedure မျိုးထည့်ပေးလျှင်ပို၍သင့်လျော်မည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ SME Law အတွက် FDA ထောက်ခံချက်လိုပါသည်ဟု သဘောထားမှတ်ချက်ပေးခဲ့ သော်လည်း လက်ရှိကြုံတွေ့နေရသော အခက်အခဲများအရ မလိုလားအပ်သော Procedure များကို ပြန်လျော့ပေးလိုက်ပါက လုပ်ငန်းဖွံ့ဖြိုးရေးအတွက် ပိုကောင်းမည်ဟု အကြံပြုလိုပါကြောင်း၊ အညာဒေသများတွင် ဝါစေ့ဆီကို အကြော်ဆီအဖြစ်အသုံးများလာခြင်းကြောင့် ဝါစေ့ဆီတွင်ပါဝင်သော Gossypol သည် ရေရှည်တွင် ကင်ဆာဖြစ်စေခြင်း၊ မျိုးပွားနှုန်းကျဆင်းစေခြင်း

များဖြစ်ပေါ်လာနိုင်ပါကြောင်း၊ အသုံးများလာသော ဆီများကို Refine လုပ်သင့်ပါကြောင်း၊ ယခု ဆွေးနွေးသွားသော Topic များကို Priority ခွဲ၍ မြန်မြန်ဆန်ဆန် ဆောင်ရွက်သင့်ပါကြောင်း၊ FDA အနေဖြင့် Regulatory ပိုင်းဆိုင်ရာများကို ဝိုင်းဝန်းပူးပေါင်း ဆောင်ရွက်ပေး၍ ရပါကြောင်း၊ Good Manufacturing Practic နှင့်ပတ်သက်သည့် ထောက်ခံချက်ပေးဖို့အတွက် အကူအညီတောင်းခံလာလျှင် ကူညီဆောင်ရွက်ပေးသွားမည်ဖြစ်ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

အစားအသောက်ကွပ်ကဲမှုဦးစီးဌာနမှ ညွှန်ကြားရေးမှူး ဒေါက်တာပြည့်ဖြိုးက သုံးသပ်ဆွေးနွေးခြင်း

၇၀။ မြန်မာနိုင်ငံစားသောက်ကုန် ထုတ်လုပ်တင်ပို့ရောင်းချသူများအသင်း၊ ဒုတိယဥက္ကဋ္ဌ ဦးစိန်သောင်းဦးက ဖြည့်စွက်ဆွေးနွေးရာတွင် အရည်အသွေးပြည့်မီသော စားသုံးဆီထုတ်လုပ်ရာတွင် စီးပွားရေးတွက်ချေကိုက်ရန်အရေးကြီးပါကြောင်း၊ စားအုန်းဆီကြမ်း CPO သည် အရေးကြီးပါကြောင်း တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးတွင် စားအုန်းဆီကြမ်းကို ကြိုးစားလုပ်ကိုင်နေသည်ကို တွေ့ရပါကြောင်း ဆွေးနွေးပါသည်။

၇၁။ ပညာရှင် ဦးကျော်ဝင်းက ရှင်းလင်းဆွေးနွေးရာတွင် ရွှေပြည်သာ ပဲပိစပ်ဆီစက်ရုံကို ၂၀၁၁ ခုနှစ်တွင် စတင်လည်ပတ်ခဲ့ပြီး ၂၀၁၈ ခုနှစ်တွင် ကုန်ကြမ်းအခက်အခဲကြောင့် ရပ်နားထားရပါကြောင်း၊ ယခုအခါ ရွှေပြည်သာ ပဲပိစပ်စက်ရုံကို ပြုပြင်ပြီး လည်ပတ်နိုင်ရန် ကြိုးစားသင့်ပါကြောင်း၊ ပဲပိစပ်ဆီကို Solvent Expension ဖြင့် လည်ပတ်ရပါကြောင်း၊ ရလာသည့်ဆီကို ဓာတ်ခွဲခန်းတွင် စစ်ဆေးပြီး လိုအပ်သည့် Degumming ၊ Nutrialization စသည်တို့ကို လုပ်ရပါကြောင်း၊ ပဲပိစပ်ဆီကို တိရိစ္ဆာန်အစာအဖြစ်သာ ထုတ်နိုင်ပါသေးကြောင်း၊ ပဲပိစပ်ဆီသည် မပြည့်ဝဆီဖြစ်သောကြောင့် ကျန်းမာရေးနှင့်ညီညွတ်သည့်အတွက် စားသုံး၍ရပါကြောင်း၊ ပဲပိစပ်ကုန်ကြမ်း

ရှားပါးသောကြောင့် တစ်နှစ်ပတ်လုံးစက်လည်ပတ်ရန် ခက်ခဲပါကြောင်း၊ ပဲပိစပ်ကို ကြိတ်ခွဲလိုက်လျှင် ထွက်လာသည့်ဆီအပြင် ကြိတ်ဖက်သည်လည်း Protein များသောကြောင့် တိရိစ္ဆာန်အစာအဖြစ်အသုံးပြုနိုင်ပါကြောင်း၊ ပဲပိစပ်ကို အခွံချွတ်၍ ကြိတ်ခွဲမည်ဆိုလျှင် အသားလုံးအဖြစ် ပြုလုပ်၍ ရသောကြောင့် အကျိုးရှိမည်ဖြစ်ပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

ပညာရှင် ဦးကျော်ဝင်းက ရှင်းလင်းဆွေးနွေးခြင်း

၇၂။ ပညာရှင် ဦးတင်ဝင်းက ရှင်းလင်းဆွေးနွေးရာတွင် ဆီအုန်းသည် ပူအိုက်စွတ်စိုသောရာသီဥတုကြိုက်သောကြောင့် တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးမှာ အများဆုံးစိုက်ပျိုးကြပါကြောင်း၊ စိုက်ပျိုးဧရိယာများများ ရရန်လိုအပ်ပြီး စိုက်ပျိုးသူများသည်အထွက်နှုန်း ကောင်းမွန်အောင်ဆောင်ရွက်ရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ တစ်ဧကေ ၆-၁၀ တန်ထွက်ရှိရန်ကြိုးစားဖို့လိုပါကြောင်း၊ မလေးရှားနိုင်ငံ၊ အင်ဒိုရှားနိုင်ငံ၊ ယိုးဒယားနိုင်ငံတို့တွင်လည်း ၁၀ တန်လောက်ထွက်ပါကြောင်း၊ စိုက်ပျိုးဧရိယာကို မဖောင်းပွဘဲကျစ်ကျစ်လစ်လစ်စိုက်ပျိုးရန်လိုကြောင်း၊ အထွက်နှုန်းကောင်းမွန်ရန်အတွက် နိုင်ငံတော်မှ ပံ့ပိုးမှုများလည်း လိုမည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ မြန်မာနိုင်ငံ၏ ဆီစားသုံးမှုသည် ၈၀ % ရှိပါကြောင်း၊ ကျန်းမာရေးနှင့်ညီညွတ်သည့် စားသုံးဆီရရန်အတွက် Refine လုပ်ရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ နိုင်ငံခြားမှ တင်သွင်းသောစားသုံးဆီများထဲမှ အချို့ဆီများသည် အရောင်၊ အနံ့ မကောင်းပါကြောင်း၊ စစ်ဆေးကြည့်သည့်အခါတပ်ထားသော Label နှင့် Spec မကိုက်ညီသည်ကို တွေ့ရပါကြောင်း၊ စားသုံးသူရေးရာဦးစီးဌာနမှကြပ်မတ်ဖို့လိုပါကြောင်း၊ ထုတ်လုပ်မှုအပိုင်းအနေဖြင့် ဆီသီးခိုင် အထွက်ကောင်းမွန်ရန်လေ့လာ၍မြန်မြန်လုပ်ရန်လိုပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

ပညာရှင် ဦးတင်ဝင်းက ရှင်းလင်းဆွေးနွေးခြင်း

အထွေထွေ ဆွေးနွေးခြင်း

၇၃။ **တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးအစိုးရအဖွဲ့၊ စီးပွားရေးရာဝန်ကြီး၊ ဦးမောင်ကြီးက ရှင်းလင်း ဆွေးနွေးရာတွင်** တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးတွင် ဆီဖူလုံမှုမှာ ၀.၆ ပဲရှိပါကြောင်း၊ ဆီအုန်းစိုက်ဧက ၃ သိန်းခန့်ရှိပြီး ဆီကြမ်းကိုသာထုတ်နိုင်သောကြောင့် ဆီဖူလုံမှုမရှိကြောင်း၊ နိုင်ငံတော်ဝန်ကြီးချုပ်နှင့် တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီး အစိုးရအဖွဲ့၊ ဝန်ကြီးချုပ်၏ လမ်းညွှန်ချက်အရ တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီး တွင် ဆီဖူလုံရန် အရင်လုပ်ရမည်ဖြစ်ကြောင်း၊ တစ်ရက် ၁၀ တန်ကျ စားအုန်းဆီစက်ရုံတည်ရန် ဝန်ကြီးချုပ်မှ လမ်းညွှန်မှာကြားချက်ရှိပါကြောင်း၊ မြိတ်အများပိုင်ကုမ္ပဏီမှ ဦးလှသန်းက ပြုလုပ်မည်ဟု ကတိကဝတ်ပြုလုပ်ထားပါကြောင်း၊ တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီး စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့် စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာနမှ ညွှန်ကြားရေးမှူးကိုလည်း တာဝန်ပေးထားကြောင်း၊ နောက်ဆုံးခေတ်မီ နည်းပညာဖြင့် ဆောင်ရွက်မည်ဖြစ်ပါကြောင်း၊ ယခုလက်ရှိ မောတောင်တွင် တစ်ရက် ၅-၁၀ တန်ကျ ထုတ်လုပ်နေပါကြောင်း၊ တချို့တစ်ဝက်ကို မောတောင်မှလုပ်ပြီး ကျန်တာကို ထားဝယ်မှာ Refine လုပ်ရမည်လား၊ တောင်ဒဂုံမှာလုပ်ရမည်လား အကြံဉာဏ်ပေးစေလိုပါကြောင်း၊ တိုင်းဒေသကြီး အနေဖြင့် စားအုန်းဆီထုတ်ပြီး တိုင်းပြည်အတွက် ဆီဖူလုံအောင် ပံ့ပိုးပေးရန် ရည်မှန်းချက်ရှိပါကြောင်း ရှင်းလင်းဆွေးနွေးပါသည်။

တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးအစိုးရအဖွဲ့၊ စီးပွားရေးရာဝန်ကြီး၊ ဦးမောင်ကြီးက ရှင်းလင်းဆွေးနွေးခြင်း

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ နည်းပညာနှင့်ဈေးကွက်မြှင့်တင်ရေးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူး၊ ဒေါက်တာအိရွှေစင်ထွန်းက နိဂုံးချုပ်စကားပြောကြားခြင်း

၇၅။ စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ နည်းပညာနှင့်ဈေးကွက်မြှင့်တင်ရေးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူး၊ ဒေါက်တာအိရွှေစင်ထွန်းက နိဂုံးချုပ်စကားပြောကြားရာတွင် ယနေ့ပွဲတွင် အချိန်ပေး၍ ဆွေးနွေးပေးကြပါသော ပညာရှင်များ၊ ပညာရှင်များမှဆွေးနွေးပေးနိုင်ရန် အခြေခံအချက်အလက်များကို တင်ပြပေးသော သက်ဆိုင်ရာ တိုင်းဒေသကြီးမှ တာဝန်ရှိသူများနှင့် MSME လုပ်ငန်းရှင်များ အားလုံးကို ကျေးဇူးတင်ရှိပါကြောင်း၊ တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးအစိုးရအဖွဲ့၊ စီးပွားရေးရာဝန်ကြီး၊ ဦးမောင်ကြီး ဆွေးနွေးသော အချက်များပေါ်အခြေခံ၍ စားအုန်းဆီနှင့် ပတ်သက်သည့် လမ်းညွှန်ချက်များကို တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီး စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာနမှ ဦးစီးဌာနမှူးအား တာဝန်ပေးထားသည့်အတွက် ဦးညွှန့်နွယ်အနေဖြင့်လည်း ယနေ့ဆွေးနွေးပွဲမှ Imformation များ ရရှိမည်ဟုမျှော်လင့်ပါကြောင်း၊ ဆွေးနွေးပွဲတွင် နည်းပညာပိုင်းဆိုင်ရာ Imformation များ ဗဟုသုတများကို ပညာရှင်များမှ မျှဝေထားပါကြောင်း၊ စားသုံးသူဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းပြီး အရည်အသွေးပြည့်မှသည့် ထုတ်ကုန်များထုတ်လုပ်နိုင်ရန် ဆွေးနွေးသည်ကို မှတ်သား သိရှိရပါကြောင်း ပြောကြားပါသည်။

၇၅။ ဆက်လက်၍ လိုအပ်သည့် ဓာတ်ခွဲစမ်းသပ်စစ်ဆေးမှုများ၊ စီးပွားရေးတွက်ချေကိုက်မှုများစသည့် အကြောင်းအရာတော်တော်များများကို စုံစုံလင်လင်ဆွေးနွေးပေးကြသည့်အတွက် ဆရာကြီး၊ ဆရာမကြီးများကို အထူးပင်ကျေးဇူးတင်ရှိပါကြောင်း၊ ယနေ့ဆွေးနွေးမှုများကို အခြေခံ၍ Project ကြီးတစ်ခုအနေဖြင့် တနင်္သာရီတိုင်းဒေသကြီးအတွင်းမှာ စားသုံးဆီဖူလုံဖို့ အရင်ပြုလုပ်မည်ဟု စီးပွားရေးရာဝန်ကြီးက မိန့်မှတ်ချက်ပြုသွားပါကြောင်း၊ ဆရာကြီး ဦးစိန်သောင်းဦး၏ ညွှန်ကြားမှုအတိုင်း စနစ်တကျဆောင်ရွက်ရန်လိုအပ်ပါကြောင်း၊ Project ကို ဆောင်ရွက်သည့်အခါ Process Plan ၊ Business Plan များကို စနစ်တကျရေးဆွဲရန်လိုအပ်ပါကြောင်း။ ဆရာဦးညွှန့်နွယ် အနေဖြင့် Project တစ်လျှောက်လုံးအတွက် ရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှုအများကြီးလုပ်ရမည်ဖြစ်သောကြောင့် Process Plan ၊ Business Plan အား On Paper ဦးစွာစီစဉ်သင့်ပါကြောင်း၊ On paper စီစဉ်၍ ပညာရှင်များကိုချပြပြီး ဆောင်ရွက်သင့်ပါကြောင်း၊ ဦးစီးဌာနမှူး (ရုံးချုပ်) အနေဖြင့် သော်လည်းကောင်း၊ ဆရာကြီး၊ ဆရာမကြီးများအနေဖြင့်သော်လည်းကောင်း နိုင်ငံတော်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးတွင် စားသုံးဆီဖူလုံရေးအတွက် ဒီထက်ပို၍ ဆောင်ရွက်ပေးသွားမည်ဖြစ်သောကြောင့် လက်တွေ့ကျကျ Ownership အနေဖြင့် စတင်ဆောင်ရွက်မည့် ဆရာဦးညွှန့်နွယ်တို့အနေဖြင့် Process Plan နှင့် Business Plan အရင်းဆုံးရေးဆွဲစေလိုပါကြောင်း၊ ရုံးချုပ်အနေဖြင့်လည်း ဆက်လက်ဆောင်ရွက်မည့်အစီအစဉ်များကို သက်ဆိုင်ရာများနှင့် ချိတ်ဆက်ဆောင်ရွက်ပေးမည်ဖြစ်ကြောင်း နိဂုံးချုပ်စကားပြောကြားပါသည်။

စက်မှုကြီးကြပ်ရေးနှင့်စစ်ဆေးရေးဦးစီးဌာန၊ နည်းပညာနှင့်စျေးကွက်မြှင့်တင်ရေးဌာန၊ ညွှန်ကြားရေးမှူး၊ ဒေါက်တာအိရွှေစင်ထွန်းက နိဂုံးချုပ်စကားပြောကြားခြင်း

အကျိုးရလဒ်များ

အကျိုးရလဒ်များ

၇၆။ ကျင်းပပြုလုပ်ခဲ့သည့် စားသုံးဆီများ အရည်အသွေးမြင့် သန့်စင်စွာထုတ်လုပ်နိုင်ရေး တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ အသီးသီးမှ အောက်ဖော်ပြပါ အကျိုးရလဒ်များကို ရရှိခဲ့ပါသည်-

ဝါစေ့ဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ အကျိုးရလဒ်

(က) ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းများကို တရုတ်နိုင်ငံသို့ တင်ပို့နေခြင်းကြောင့် ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းဈေးတက်နေသော်လည်း ကုန်ချောကို စားအုန်းဆီဈေးထက် ပို၍ရောင်းမရသော အခက်အခဲများနှင့် ကြုံတွေ့နေရသည့် လုပ်ငန်းများ၏ အခြေအနေမှန်ကို သိရှိလာခြင်း၊

(ခ) ဝါစေ့ဆီသန့်စင်ရာတွင် ဖွဲနုဆီသန့်စင်သည့် စက်ရုံများကို အသုံးပြု၍ရသောကြောင့် ပဲခူးတိုင်းဒေသကြီး၊ ပေါင်းတည်နှင့် ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီး၊ ဟင်္သာတမြို့ တို့တွင် ဖွဲနုဆီစက်အဟောင်းများကို ဆီသန့်စက်ရုံတစ်ခုအဖြစ် ပြန်လည်ပြုပြင်တည်ဆောက်အသုံးပြုရန် သိရှိလာခြင်း၊

(ဂ) ဝါစေ့ဆီကို သာမန် သန့်စင်ရုံဖြင့် ဝါစေ့ဆီတွင်ပါဝင်နေသော Gossypol နှင့် အခြား Chemical Type များကို မဖယ်ရှားနိုင်သောကြောင့် ရေရှည်စားသုံးလျှင် ကင်ဆာဖြစ်လာနိုင်သည်ကို သိရှိလာခြင်း၊

(ဃ) ဆီကြမ်းတွင်ပါဝင်သော Acid Value တိုင်းတာ၍ ထည့်ရမည့် Caustic ကို တွက်ချက်ထည့်ရန်နှင့် Caustic ကို အရည်ဖျော်၍ ထည့်ရမည်ကို သိရှိလာခြင်း၊

(င) လုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် စီးပွားရေးတွက်ခြေကိုက်ရန်အတွက် ဝါစေ့ကုန်ကြမ်းထဲတွင် ဆီပါဝင်မှုကိုတိုင်းတာရန်၊ ဆီကြိတ်ဖက်ထဲတွင် ဆီဘယ်လောက်ကျန်သည်ကို သိရှိရန်လိုအပ်ခြင်း။

နေကြာဆီ၊ ပဲဆီ၊ နှမ်းဆီနှင့် စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံ ဆွေးနွေးပွဲ အကျိုးရလဒ်

(က) စားအုန်းဆီတင်သွင်းမှုလျှော့ချခြင်း၊ ဆီလုပ်ငန်းများကို ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်အောင်၊ ဆီထွက်သီးနှံများကို ပြည်ပတင်ပို့မှုမရှိအောင် မူဝါဒများကို ထိန်းကျောင်းပေးရန် လိုအပ်ကြောင်း သိရှိလာခြင်း၊

(ခ) တောင်သူများကို ဆီထွက်သီးနှံ စိုက်ပျိုးနိုင်စေရန်အတွက် မျိုးစေ့၊ သွင်းအားစု၊ စိုက်ပျိုးနည်းပညာ၊ ထွက်ရှိလာသည့် ဆီထွက်သီးနှံများအတွက် ဈေးကွက် အာမခံမှုများ ပေးရန်လိုအပ်ကြောင်း သိရှိလာခြင်း၊

(ဂ) ဆီစက်လုပ်ငန်းများအတွက် ဖွံ့ဖြိုးရေးရန်ပုံငွေကို အကန့်အသတ်များစွာဖြင့် ရယူနိုင်ရန် ဆောင်ရွက်နေခြင်းထက် အကန့်အသတ်များလျှော့ပေါ့ ပေးစေလိုခြင်း၊

(ဃ) ဆုံဆီသည် ဆီစစ်သော်လည်း ရေနွေးဖြင့်ကြိတ်ရသောကြောင့် ရေကိုမဖြစ်မနေ ပြန်၍ ဖယ်ထုတ်ရန်လိုအပ်သည်ကိုသိရှိလာခြင်း၊

(င) တောင်သူများအနေဖြင့် မြေပဲကို မြေကြီးပေါ်တိုက်ရိုက်မလှန်းဘဲ အခင်းများဖြင့် လှန်းရမည်၊ နှမ်းပင်ကို ထောင်ပြီးလှန်းရမည်၊ လှဲပြီးလှန်းလျှင် Acid Value တက်ပြီး Alfratoxin ပိုများသည်ကိုသိရှိလာခြင်း၊

(စ) အုန်းဆီကဲ့သို့ အနံ့ထွက်လွယ်သော ဆီမျိုးကို Nitrogen Blanket ဖြင့် စမ်းသပ်လည်း ပတ်သင့်သည်ကိုသိရှိလာပြီး မြေပဲဆီ အရောင်မှုန်ခြင်းအတွက် Drying လုပ်သည့်အခါ Temperature အနည်းငယ်ပေးပြီး အပေါ်မှ Nitrogen ဖြန်းပေးသော Blanket ကို စမ်းသပ်သုံးရန်လိုအပ်သည်ကိုသိရှိလာခြင်း။

ပဲပုပ်ဆီ၊ စားအုန်းဆီ/စားအုန်းဆီကြမ်း နှင့်ဖွဲနုဆီနှင့်စပ်လျဉ်းသော တွေ့ဆုံဆွေးနွေးပွဲ အကျိုးရလဒ်

(က) စားအုန်းဆီထုတ်လုပ်ရာတွင် Crude Palm Oil (CPO) သည်အရေးအကြီး ဆုံးဖြစ်သည့်အတွက် CPO ကောင်းမွန်ရန် အရေးကြီးသည်ကို သိရှိလာခြင်း၊

(ခ) ဒေသအတွင်း သက်ဆိုင်ရာဌာနဆိုင်ရာများမှ ဓာတ်ခွဲခန်းများ အဆင့်မြင့်တင် ထူထောင်ဆောင်ရွက်နိုင်ပါက ပိုမိုအဆင်ပြေနိုင်မည်ကို သိရှိလာခြင်း၊

(ဂ) ဆီအုန်းစိုက်ပျိုးသူများသည် အထွက်နှုန်းကောင်းမွန်အောင် ဆောင်ရွက်ရန် လိုအပ်ပြီး နိုင်ငံတကာနည်းတူ တစ်ဧက ၆ တန်မှ ၁၀ တန် ထွက်ရှိရန် ကြိုးစား ရမည်ကို သိရှိလာခြင်း၊

(ဃ) နိုင်ငံခြားမှတင်သွင်းသော စားသုံးဆီများထဲမှ အချို့ဆီများကို စစ်ဆေးကြည့်သည့် အခါ တပ်ထားသော Label နှင့် Specification မကိုက်ညီသည်ကို တွေ့ရသဖြင့် စားသုံးသူ ရေးရာဦးစီးဌာနမှ ကြပ်မတ်ရန်လိုအပ်သည်ကို သိရှိလာခြင်း။

နိဂုံး

၇၇။ စားသုံးဆီထုတ်လုပ်နေသည့် MSME လုပ်ငန်းရှင်များအနေဖြင့် ဝါစေ့ဆီ၊ နေကြာဆီ၊ ပဲဆီ၊ ပဲပုပ်ဆီ၊ စားအုန်းဆီ/ စားအုန်းဆီကြမ်းနှင့် ဖွဲနုဆီများ ကြိတ်ခွဲရာတွင် လိုအပ်သည့် Refinery Process များ သိရှိလာခြင်း၊ ဆီဆုံးရှုံးမှုနည်းပြီး စီးပွားရေးတွက်ချေကိုက်အောင် ထုတ်လုပ်လာနိုင်မည်ဖြစ်ခြင်းတို့ကြောင့် ဘေးအန္တရာယ်ကင်း၍ အရည်အသွေးပြည့်မီသောဆီကို ပြည်တွင်းစားသုံးမှု ဖူလုံလာအောင် ထုတ်လုပ်လာနိုင်မည်ဖြစ်ပါကြောင်း အစီရင်ခံတင်ပြအပ်ပါသည်။

ဒေါက်တာအိရွှေစင်ထွန်း
ညွှန်ကြားရေးမှူး
နည်းပညာနှင့်ဈေးကွက်မြှင့်တင်ရေးဌာန