



Z E O M



කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලය - මිනුවන්ගොඩ
மண்டல கல்வி அலுவலகம் - மினுவாங்கொட
Zonal Education Office - Minuwangoda

සුවයෙන් පෙරට

e ඉගෙනුම් පියස

මිනුවන්ගොඩ අධ්‍යාපන කලාපය

“ස්වයං අධ්‍යනයට අත්වැලක්”

උපකාරක කාර්ය පත්‍රිකා සංග්‍රහය

විෂය	ශ්‍රේණිය	වාරය	පාඩම
කෘෂි හා ආහාර තාක්ෂණය	11	දෙවන වාරය	07 ආහාර පරිරක්ෂණය

අවධානයට

- 11 ශ්‍රේණිය කෘෂි හා ආහාර තාක්ෂණය පෙළපොතේ “ආහාර පරිරක්ෂණය” පාඩම පිටු අංක 105 සිට 117 දක්වා අවබෝධයෙන් යුතුව කියවන්න.
- පසුව පෙළ පොත ඉවත්කර පැය හාගයක විවේක කාලයකින් පසුව පහත දක්වා ඇති ප්‍රශ්න හොඳින් කියවා ලබාදී ඇති හිස් ඉඩට ගැලපෙන ලෙස පිළිතුර ගොණු කර ලියන්න.

1. ආහාර පරිරක්ෂණය හඳුන්වන්න.

.....

.....

.....

.....

2. ආහාර පරිරක්ෂණයේ වැදගත්කම 05 ක් ලියන්න.

.....

.....

.....

.....

3. ආහාර පරිරක්ෂණයේ දී යොදා ගනු ලබන පොදු මූලධර්ම 05 ක් සඳහන් කරන්න.

.....

.....

.....

.....

.....

4. වියළීම, උෂ්ණත්වය පාලනය ,සාන්ද්‍රකරණය ,පැසවීම ,දුම්ගැසීම ,පරිරක්ෂක ද්‍රව්‍ය යෙදීම . මෙහි දක්වා ඇත්තේ පරිරක්ෂක ක්‍රම කිහිපයකි.

1. ආහාර වියළීම මගින් පරිරක්ෂණයේදී සිදුවන ක්‍රියාවලිය කෙටියෙන් දක්වන්න.

.....

.....

.....

ii. ආහාර වියළීමේ ක්‍රම 03 ක් ලියන්න.

- 1..... 2.....
- 3.....

iii. ආහාර වියළීම සඳහා භාවිතා වන සරළ උපකරණයක් නම් කරන්න..

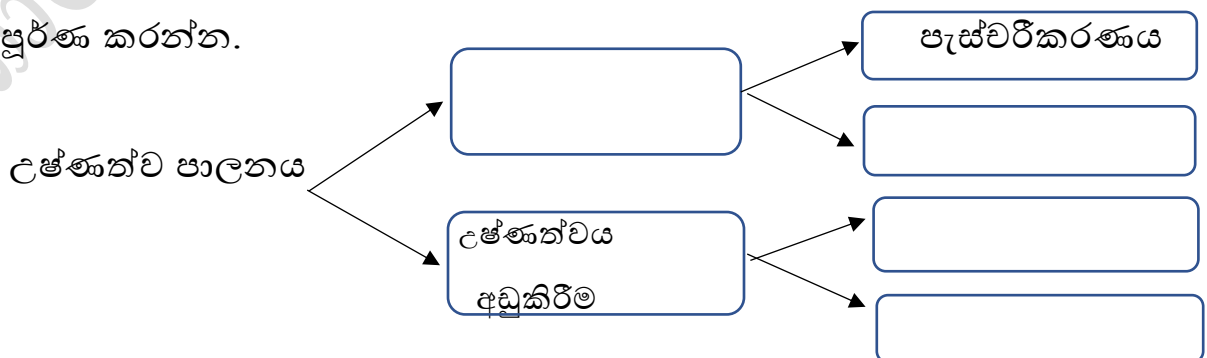
.....

iv. වියළීම මගින් පරිරක්ෂණය කර ගත හැකි ආහාර වර්ග 04 ක් නම් කරන්න.

.....

.....

v. උෂ්ණත්වය පාලනය මගින් ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රම වලට අදාළ පහත වගුව සම්පූර්ණ කරන්න.



ví. පැස්වරීකරණය කරන ලද ආහාර ශීතකරණයක ගබඩා කර තබා ගත හැකි කාලය කොපමණද

víí. පැස්වරීකරණය කරන ලද ආහාර වලට වඩා වැඩි කාලයක් ජීවාණුහරණය කර හොදින් ඇසුරුම් කළ ආහාර වැඩි කාලයක් තබාගත හැක. එයට හේතුව කුමක්ද ?.....
.....
.....

vííí. අධිශීතනයේ ආහාර ගබඩා කිරීමේ දී අධිශීතකරණය තුළ උෂ්ණත්වය කොපමණද ? එලෙස ගබඩා කරනු ලබන ආහාර වර්ග 04ක් නම් කරන්න.

íx. ජූම් හා කෝඩියල් නිෂ්පාදනයේ දී අනුගමනය කරන පරිරක්ෂණ ක්‍රමය කුමක්ද ?
.....

- X. පැසවීම මගින් ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීම බහුලව සිදුවේ. පහත ආකාර වලට පැසවීම මගින් පරිරක්ෂණය කරනු ලබන ආහාර දෙක බැගින් ලියන්න.
- ලැක්ටික් අම්ල පැසවීම
 - ඇසිටික් අම්ල පැසවීම.
 - මධ්‍යසාර පැසවීම.

05. දුම් ගැසීම ඉතා පැරණිම ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රමයකි . එම ක්‍රමයේදී ආහාර නරක් නොවී කාලයක් තබා ගැනීමට හේතු විය ක්‍රියාවලිය කෙටියෙන් දක්වන්න.
.....
.....
.....

06. වර්තමානයේ ආහාර නිෂ්පාදන කර්මාන්තයේදී රසායනික ද්‍රව්‍ය (පරිරක්ෂක) බහුලව භාවිතා වේ. එලෙස යොදා ගන්නා නිර්දේශිත පරිරක්ෂක ද්‍රව්‍ය 05 ක් නම් කර ඒවා භාවිතා කරමින් පරිරක්ෂණය කරන ආහාර වර්ගය බැගින් ලියන්න.

-

-
-
-
-

07. ආහාර පරිරක්ෂක ක්‍රමයක් ලෙස එන්සයිම අක්‍රිය තත්වයට පත්කිරීම කරනු ලබයි. එහිදී සිදුවන ක්‍රියාවලිය කෙටියෙන් විස්තර කරන්න.

.....

.....

.....

.....

.....

08. ආහාර බ්ලාන්ටීකරණය යන්න හඳුන්වන්න.

.....

.....

.....

.....

09. ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී ආහාර වල අගය වැඩි කිරීම ද සිදුවේ. මෙලෙස අගය වැඩි කිරීමේ වැදගත්කම 05ක් දක්වන්න.

.....

.....

.....

.....

.....

10. ආහාර වල අගය වැඩි කිරීමේ ක්‍රම තුනක් නම් කර එලෙස අගය වැඩි කරගන්නා ආහාර වර්ගය බැගින් සඳහන් කරන්න.

1.....

2.

3.

❖ මෙම පාඩම ඇසුරෙන් පසුගිය වර්ෂ කිහිපයකදී අ.පො.ස.(සා.පෙළ.) විභාගයේ දී පහත දැක්වෙන ප්‍රශ්න විමසා ඇත .මේවාට පිළිතුරු සපයන්න.

1. එළවළු හා පලතුරු පරිරක්ෂණය කළ හැකි ක්‍රම දෙකක් සඳහන් කරන්න. (2019)

.....
.....

2.වියළීම මගින් ද ඇතැම් ආහාර පරිරක්ෂණය කළ හැක. විසිරි වියළීමෙන් පරිරක්ෂණය කර සකස් කරනු ලබන ආහාර වර්ගයක් නම් කරන්න.

.....

3.ජෑම් නිෂ්පාදනයේ දී යොදාගනු ලබන පරිරක්ෂණ ක්‍රමය කුමක් ද, (2018)

.....

4. වියළීම සඳහා එළවලු කැබලි කැපු විගස ඒවා බලාත්වීකරණය කරනු ලැබේ.

මෙමගින් බලාපොරොත්තු වන්නේ කුමක් ද?.....

.....
.....
.....

5.ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රම තුනක් සඳහන් කර ඒ එක් එක් ක්‍රමය සඳහා උදාහරණය බැගින් ලියන්න.

.....
.....

6.පරිරක්ෂිත ආහාර ඇසුරුම් ලෙස වීදුරු බදුන් භාවිතයේ වාසි දෙකක් ලියන්න.

.....
.....

7. පරිරක්ෂිත ආහාර ද්‍රව්‍ය ලේඛලයක අඩංගු වියයුතු මූලික කරුණු හතරක් දක්වන්න.

.....

.....

.....

.....

8. එළවළු අස්වනු නෙලීමේ සිට වෙළඳ පොල වෙත ළඟා වීමේ ක්‍රියාවලිය තුළ ඒවා හානියට ලක්වන අවස්ථා තුනක් ලියන්න.

.....

.....

.....

9. එළවලු හා පලතුරු බෝග අස්වනු පරිරක්ෂණය කරගත හැකි ක්‍රම දෙකක් සඳහන් කර එම එක් එක් ක්‍රමය සඳහා උදාහරණය බැගින් ලියන්න. (2020)

.....

.....

10. ආහාර වර්ග කිහිපයක් පහත වගුවේ දැක්වේ .එම ආහාර වර්ග පරිරක්ෂණය කරනු ලබන ක්‍රමය ඉදිරියෙන් දක්වන්න.

ආහාර වර්ගය	පරිරක්ෂණ ක්‍රමය.
1.කරවල	
2.පලතුරු ජෑම්	
3.කිරි පිටි	
4.මුදවපු කිරි	
5.විනාකිරි.	

11. ආහාර පරිරක්ෂණයේ වැදගත්කම් දෙකක් ලියන්න.

.....
.....

12. i. ආහාර වල අගය වැඩිකිරීම යනුවෙන් අදහස් වන්නේ කුමක් ද?

.....
.....
.....

ii. ආහාරවල අගය වැඩි කිරීමේ ක්‍රම දෙකක් සඳහන් කර ඒවාට උදාහරණය බැගින් ලියන්න.

.....
.....

“සෑම අපූර්ව නිර්මාණයක්ම
අහම්බයක් නොව
නොපසුබට උත්සාහයේ
ප්‍රතිඵලයකි.”

සැකසුම,

ඩී.එම් .සුසන්ත ප්‍රදීප් ජයසේන
ගුරු උපදේශක(කෘෂි විද්‍යාව)
කොට්ඨාස අධ්‍යාපන කාර්යාලය
මීරිගම.

මධ්‍යම පාලන අධ්‍යාපන කාර්යාලය මිරිම