මතුගම අධ්‍යාපන කලාපය

විද්‍යා විෂය ඒකක සංවර්ධන වැඩසටහන

8 ශ්‍රේණිය	ආහාර පරිරක්ෂණය	ඒකකය - 13

I කොටස

01. ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා භාවිත කළ හැකි සාම්ප්‍රදායික ක්‍රමයක් නොවන්නේ,
1. වියළි වැලිවල බහා තැබීම. 2. ලුණු දැමීම 3. ශීතකරණයක තැබීම 4. දුම් ගැසීම

02. දියරකිරි, පිටිකිරි බවට පත් කිරීම සඳහා භාවිත කරන නවීන ක්‍රමය වන්නේ,
1. උඳුනේ වියළීම. 2. සාන්ද්‍රීකරණය 3. සූර්ය තාපයෙන් වියළීම. 4. විසිරි වියළීම.

03. ශීතකරණයක තබන ලද ආහාර කල් තබා ගත හැක්කේ ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ වර්ධනයට අවශ්‍ය කුමන සාධකය පාලනය කිරීමෙන් ද?
1. ජලය 2. උෂ්ණත්වය 3. වාතය 4. ආහාර

04. ආහාර පරීක්ෂණයේ දී ඇසුරුම් කළ ආහාර ද්‍රව්‍යවලට එකතු කරනු ලබන කෘත්‍රිම රසකාරකයක් වන්නේ,
1. සැකරින් 2. සිට්‍රික් අම්ලය 3. පෙක්ටීන් 4. කැරොටින්

05. පිරිසැකසුම් ආහාරයකට නිදසුනකි,
1. ජෑම් 2. නූඩ්ල්ස් 3. සෝස් 4. චට්නි

06. වේළීම මගින් ආහාර කල් තබා ගත හැක. වියළීමේ දී ආහාරවලින් ඉවත්වන සාධකය නම්,
1. උෂ්ණත්වය 2. ජලය 3. වාතය 4. ක්ෂුද්‍රජීවීන්

07. ආහාරයට ආකලන ද්‍රව්‍ය එකතු කිරීමේ අරමුණු කිහිපයක් පහත දක්වේ.
A – ආහාරයට රස එක් කිරීම.
B – ආහාරය උකු ස්වභාවයෙන් පවත්වා ගැනීම.
C - ආහාරයට වර්ණය ලබාදීම.
මින් නිවැරදි පිළිතුර වනුයේ,
1. A හා B ය. 2. B හා C ය. 3. A හා C ය. 4 A, B හා C ය.

08. ඉක්මනින් නරක් නොවන ආහාරයකි,
1. එළකිරි 2. මාළු 3. ධාන්‍ය වර්ග 4. පළතුරු

09. ආහාර පරිරක්ෂණයේ අවාසියක් වනුයේ මින් කුමක්ද?
1. ආහාරනරක් වීම වළක්වා ගත හැකි වීම.
2. කෘමීන් හා වෙනත් සතුන්ගෙන් වන හානි අවම වීම.
3. ආහාරවලට වඩාත් ආකර්ෂණීය පෙනුමක් ලබා දීම.
4. ආහාරයෙහි ආවේණික රස, සුවඳ හා වර්ණය වෙනස් විය හැකි වීම.

10. පරිරක්ෂක ලෙස යෙදීමට නිර්දේශිත රසායන ද්‍රව්‍යයක් නොවන්නේ,
1. මොනො සෝඩියම් ග්ලූටමේට් (MSG)
2. සෝඩියම් මෙටාබයි සල්ෆයිට්
3. බෙන්සොයික් අම්ලය
4. ඇසිටික් අම්ලය

(ලකුණු 10)

B කොටස - රචනා

01\. 1. ආහාර පරිරක්ෂණය යනුවෙන් හැඳින්වෙන්නේ කුමක්ද?

....

2\. ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමේ අරමුණු 2 ක් ලියන්න.

i. ....

ii. ....

3\. ආහාර පරිරක්ෂණයට යොදා ගන්නා සාම්ප්‍රදායික ක්‍රම 2 ක් ලියන්න.

i. .... ii. ....

4\. අධිශීතකරණයේ තැබීමෙන් කල් තබා ගන්නා ආහාර වර්ග 2 ක් ලියන්න.

i. .... ii. ....

5\. සාන්ද්‍රීකරණය මගින් කල් තබා ගත හැකි ආහාර වර්ග 2 ක් ලියන්න.

i. .... ii. ....

(ල. 2 x5 = 10)

02\. 1. ආහාර නරක් වීමට බලපාන ප්‍රධාන හේතුව කුමක්ද?

....(ල. 02)

2\. a) ලුණු දැමීමෙන් කල් තබා ගත හැකි ආහාර වර්ග 2 ක් ලියන්න.

i. .... ii. .... (ල. 02)

b) ලුණු දැමීමෙන් ආහාර නරක් නොවී පැවතීමට හේතුව කුමක්ද? (ල. 02)

....

3\. ශීතකරණයක සාමාන්‍යයෙන් පැවතිය යුතු උෂ්ණත්ව අගයන් ලියා දක්වන්න. (ල. 02)

a. ශීතනය - .... b. අධිශීතනය - ....

4\. ආහාර පරිරක්ෂණයේ ඇති වාසි 2 ක් සඳහන් කරන්න. (ල. 02)

i. ....

ii. ....

03\. A. පහත සඳහන් පද සුදුසු පරිදි යොදා හිස්තැන් පුරවන්න.

(ජෑම්, ජලය, ආකලන ද්‍රව්‍ය, වියළි මස් වර්ග, පරිරක්ෂක ද්‍රව්‍ය)

1\. සාන්ද්‍රීකරණය කිරීම මගින් ආහාරවල අඩංගු .... ඉවත් කිරීම සිදුකරයි.

2\. ආහාර ද්‍රව්‍ය ඇසුරුමෙහි E200 - E299 අංක පරාසයෙන් .... පිළිබඳව සඳහන් වේ.

3\. පරිරක්ෂණය කරන ලද .... සෘජුවම ආහාරයට ගත හැක.

4\. මී පැණිවල බහා තැබීම මගින් .... පරිරක්ෂණය කිරීම සාම්ප්‍රදායික ක්‍රමයකි.

5\. පරිරක්ෂණයේ දී ඇසුරුම් කළ ආහාර ද්‍රව්‍යවලට එකතු කරනු ලබන රසායනික ද්‍රව්‍ය .... ලෙස හඳුන්වයි. (ල. 01 x 5 = 05)

B.1. ආහාර ඇසුරුම් ලේබලයක අඩංගු විය යුතු අත්‍යවශ්‍ය තොරතුරු 3 ක් ලියන්න. (ල. 03)

2\. ආහාරයක ගුණාත්මක බව පිළිබඳ සපයන ප්‍රමිති සහතික ලාංඡන 2 මොනවාද?

a. - ....

b. - .... (ල. 02)

04\. පහත සඳහන් වගන්ති නිවැරදි නම් (✓) ලකුණ ද, වැරදි නම් (✗) ලකුණ ද වරහන් තුළ යොදන්න.

1\. එල ඉදීම ස්වයං වියෝජන ක්‍රියාවක් ලෙස සැලකේ. ( )

2\. එළකිරි, අළුත්මාළු වැනි ආහාරවල ගන්ධය, වර්ණය, වයනය ආදී ලක්ෂණ පැය කිහිපයක් ඇතුළත දී වෙනස් වේ. ( )

3\. අධිශීතනය මගින් ආහාරවල ස්වභාවික වර්ණය, රසය, පෝෂණ ගුණය වෙනස් වේ. ( )

4\. ආකලන ද්‍රව්‍ය ආහාරයට එක් කිරීමේ දී නියමිත මාත්‍රාව එකතු කර තිබීම වැදගත් වේ. ( )

5\. ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීම නිසා සැමවිටම පෝෂණ ගුණය අඩුවේ. ( )

(ල. 2 x5 = 10)