



නාලන්දා විද්‍යාලය - කොළඹ 10

චිකිත්සා පරීක්ෂණය

11 ශ්‍රේණිය

කෘෂිකර්මය

ඒකකය-7

1. ආහාර නරක්වීම හා නාස්තිය වළක්වා ගැනීම සඳහා ආහාර පරිරක්ෂණය වැදගත් වේ.

i. ආහාර පරිරක්ෂණයේ වැදගත්කම තුනක් සඳහන් කරන්න.

.....

.....

.....

ii. පහත සඳහන් පරිරක්ෂණ ක්‍රම වලින් ආහාර පරිරක්ෂණය සිදු වන ආකාර දක්වන්න.

- අධිශීතනය -
- ජීවානුහරණය -
- විසිරි වියලීම -
- ටින් කිරීම -

iii. පහත සඳහන් නිෂ්පාදන පරිරක්ෂණය කළ හැකි ක්‍රම දක්වන්න.

- කිරිපිටි -
- දියර කිරි -
- අඹ -
- මී කිරි -
- ගොරකා -

2.i. ශීතනය මගින් පරිරක්ෂණය කළ හැකි ආහාර වර්ග දෙකක් සඳහන් කරන්න.

.....

.....

ii. ආහාර අධිශීතනය නිසා ආහාරයට සිදු වන අහිතකර බලපෑම් තුනක් සඳහන් කරන්න.

.....

.....

.....

iii. ආහාර පැස්ටරීකරණය කළ හැකි ප්‍රධාන ආකාර දෙක සඳහන් කරන්න.

.....

.....

iv. ආහාර ජීවානුහරණයේ දී අනුගමනය කරන ක්‍රියාමාර්ග තුනක් සඳහන් කරන්න.

.....

.....

.....

v. ඵලවළු හා පළතුරු බිලාන්චිකරණයේ අරමුණ කුමක්ද?

.....

3.පහත දැක්වෙන්නේ එළවළු වියලීම සඳහා භාවිතා කරන උපකරණයකි.



i.මෙම උපකරණය නම් කරන්න.

.....

ii. මෙම උපකරණය මගින් පරිරක්ෂණය කළ හැකි එළවළු වර්ග හතරක් සඳහන් කරන්න.

.....

iii.එළවළු වියලීමෙන් ලැබෙන වාසි දෙකක් සඳහන් කරන්න.

.....

4.i. හිතකර ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාකාරීත්වයක් මගින් පැසීම සිදු කර ආහාර පරිරක්ෂණය කළ හැකිය.පහත පැසීමේ ක්‍රියාවලි මගින් පරිරක්ෂණය කළ හැකි ආහාර වර්ග නම් කරන්න.

- ලැක්ටික් අම්ල පැසීම -
- මධ්‍යසාර පැසීම -
- ඇසිටික් අම්ල පැසීම -

ii.ආහාර පරිරක්ෂණයේ දී භාවිතා කරන රසායනික පරිරක්ෂක හතරක් සඳහන් කරන්න.

.....

iii.පළතුරු සිනි හෝ ලුණු ද්‍රාවණයක ගිල්වා සිදු කරනු ලබන පරිරක්ෂණ ක්‍රමය කුමක්ද?

.....

5. ආහාර වල වෙළඳ පංගුව වැඩි කිරීම සඳහා අගය එකතු කළ නිෂ්පාදන හඳුන්වා දී ඇත.

i. ආහාර වල අගය එකතු කිරීමට භාවිතා කළ හැකි ද්‍රව්‍ය තුනක් සඳහන් කරන්න.

.....

.....

.....

ii. ආහාර වල අගය වැඩි කිරීමෙන් ලැබෙන වැදගත්කම් තුනක් සඳහන් කරන්න.

.....

.....

.....

iii. ආහාර වල අගය වැඩි කිරීමට යොදා ගත හැකි පහත ක්‍රම වලට හඳුන්වා උදාහරණයක් දක්වන්න.

- සරු කිරීම -
- ප්‍රභල කිරීම -
- අවම සැකසීම -

iv. මුතුණුවැන්න අවම සැකසීම සිදු කරන ආකරය ගැලීම් සටහනක් මගින් දක්වන්න.
