

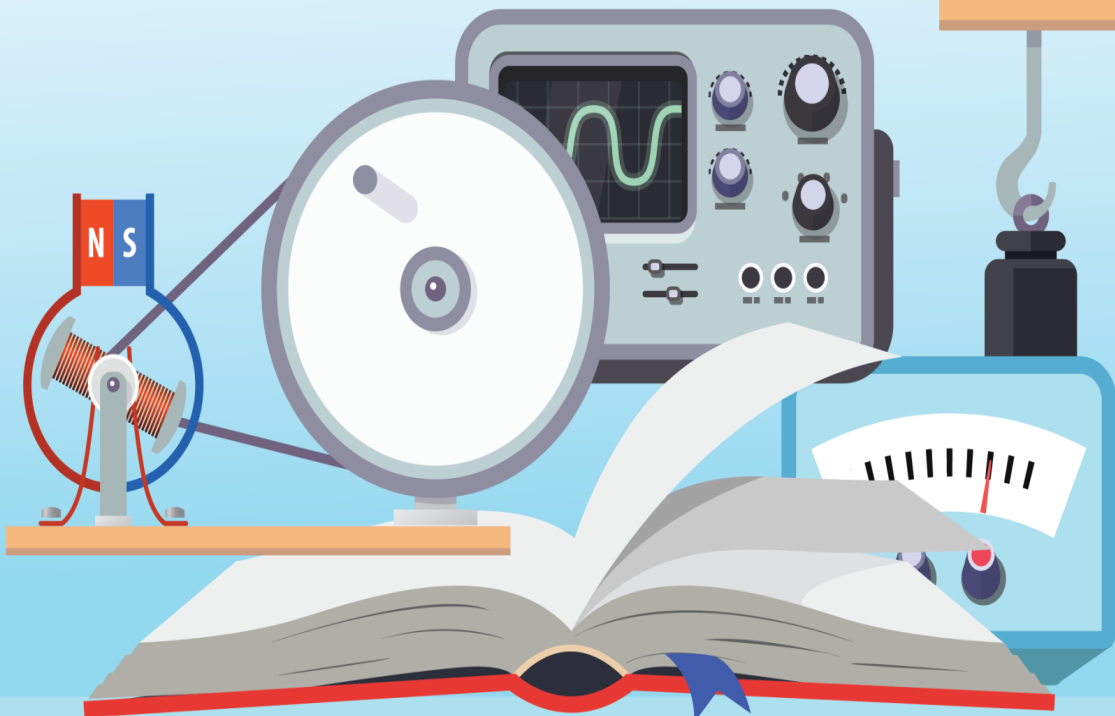
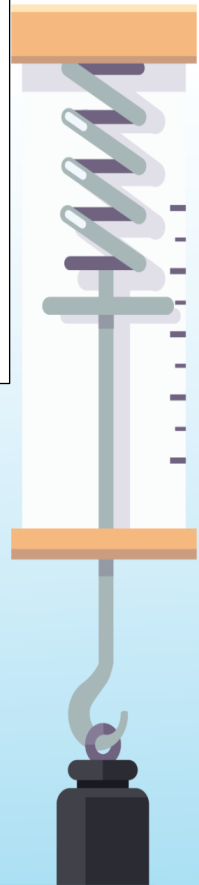
විෂයය - විද්‍යාව

ශ්‍රේණිය - 8

නිපුණතාව - 01

නිපුණතා මට්ටම - 1.9

පාඩම - 13 ආහාර පරිරක්ෂණය



ආහාර පරීක්ෂණය

❖ ආහාර පරීක්ෂණයේ අවශ්‍යතාවය

ක්‍රියාකාරකම - 1

❖ පහත සඳහන් ආහාර ද්‍රව්‍ය සපයා ගන්න.

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| •පාන් පෙත්තක් | •කරවල කැබැල්ලක් |
| •කෙසෙල් ගෙඩියක් | •ලුණුදෙහි කැබැල්ලක් |
| •එළකිරි ස්වල්පයක් | •වියලි මිරිස් කරලක් |
| •මාළු කැබැල්ලක් | •කල්කිරි බෝතලයක් |
| •බටු / තක්කාලි වැනි එළවළුවක් | |

❖ ඔබ සපයා ගත් ආහාර ද්‍රව්‍ය වල පහත ලක්ෂණ නිරීක්ෂණය කරන්න.

ගන්ධය , මිහිරි අමිහිරි බව , වර්ණය , වයනය

❖ දැන් එම ද්‍රව්‍ය වෙන වෙනම භාජනවලට දමා දින කිහිපයක් තිබෙන්නට හරින්න. පැය කිහිපයෙන් කිහිපයට ලක්ෂණ නිරීක්ෂණය කරන්න. තොරතුරු පහත වගුවේ සටහන් කරන්න.

ආහාරයේ නම	නැවුම් ආහාරයේ ලක්ෂණ	කල්ගතවන විට ඇතිවන වෙනස
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		

❖ ආහාර නරක්වීමට හේතු මොනවා ද?

.....
.....

❖ ආහාර නරක්වීමට හේතු වන මහා ජීවීන් දෙදෙනෙකු නම් කරන්න.

.....
.....

❖ ආහාර සැකසීමේදී නිවැරදි තාක්ෂණික ක්‍රම අනුගමනය නොකිරීම මගින්ද ආහාර නරක්වීම සිදු වේ. මේ සඳහා නිදසුන් 4 ක් ඉදිරිපත් කරන්න.

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

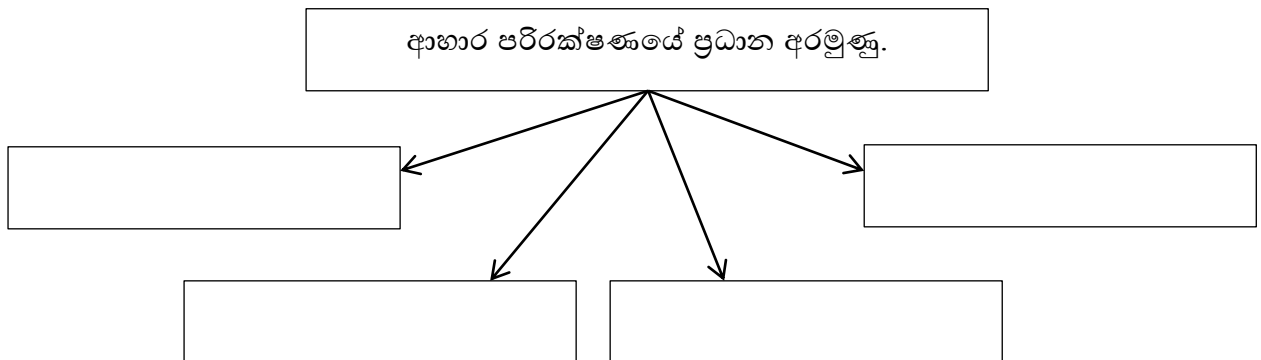
❖ ආහාරවල ස්වයං වියෝජනය යනු:

.....

උදාහරණ :

.....

❖ ආහාර පරිරක්ෂණයේ ප්‍රධාන අරමුණු 04 කි. ඔබේ පෙළ පොත අධ්‍යයනය කර පහත සටහන සම්පූර්ණ කරන්න



ක්‍රියාකාරකම 2

❖ පහත ආහාර ද්‍රව්‍යවලින් පරිරක්ෂණය කර ඇති ආහාරද්‍රව්‍ය තෝරා යටින් ඉරක් අඳින්න.



❖ ආහාර නරක්වීමට බලපාන සාධක මොනවාද?

.....

.....

❖ ආහාර පරිරක්ෂණය ලෙස හැඳින්වෙන්නේ කුමක්ද?

.....

.....

.....

❖ ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීම සඳහා ආහාර නරක්වීමට බලපාන සාධක ලැබීම වැලැක්විය යුතුය. ඒ සඳහා ගතහැකි ක්‍රියාමාර්ග 3 ක් සඳහන් කරන්න.

1.
2.
3.

ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමේ ක්‍රම :-

❖ ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමේ සම්ප්‍රදායික ක්‍රම ඇසුරින් පහත වගුව සම්පූර්ණ කරන්න.

	පරිරක්ෂණ ක්‍රමය	උදාහරණ
1.	වියළීම
2.
3.
4.
5.

❖ ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමේ නවීන ක්‍රම ඇසුරින් පහත වගුව සම්පූර්ණ කරන්න.

	ක්‍රමය	වාසි	උදාහරණ
1.	වියළීම <ul style="list-style-type: none"> • සූර්ය තාපයෙන් • උදුනේ වියළීම • විසිරි වියළීම
2.	උෂ්ණත්ව පාලනය <ul style="list-style-type: none"> • ශීතනය •
3.	සාන්ද්‍රීකරණය

❖ පහත පරිරක්ෂණ ක්‍රම වලදී ආහාර නරක් නොවීමට හේතු සොයා බලා පහත වගුව සම්පූර්ණ කරන්න.

	පරිරක්ෂණ ක්‍රමය	ආහාර නරක් නොවීමට හේතු
1	වියළීම	
2	උෂ්ණත්ව පාලනය	
3	සාන්ද්‍රීකරණය	
4	දුම් ගැසීම	
5	රසායන ද්‍රව්‍ය (පරිරක්ෂක) එකතු කිරීම	

ආහාර පරිරක්ෂක

❖ පරිරක්ෂක ලෙස හැඳින්වෙන්නේ මොනවාද?

.....
.....

❖ ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේදී භාවිත වන ආකලන ද්‍රව්‍ය වර්ග 5ක් සඳහන් කරන්න.

1.
2.
3.
4.
5.

❖ ආහාරයකට එකතුකර ඇත්තේ භාවිතයට සුදුසු කෘත්‍රීම පරිරක්ෂක දැයි දැනගත හැක්කේ කෙසේද?

.....
.....

❖ පරිරක්ෂක ලෙස යෙදීමට නිර්දේශිත රසායන ද්‍රව්‍ය කිහිපයක් සඳහන් කරන්න.

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

❖ ආහාර පරිරක්ෂකයේ වාසි මොනවාද?

-
-
-
-

❖ ආහාර පරිරක්ෂකයේ අවාසි මොනවාද?

-
-

-
-
-

ක්‍රියාකාරකම් 03

❖ ආහාර ඇසුරුම්වල ලේඛල කිහිපයක් සපයා ගන්න. ඒවා හොඳින් අධ්‍යයනය කර වගුව සම්පූර්ණ කරන්න.

	ඇසුරුම් කරන ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය	පරිරක්ෂණ ක්‍රමය	ආකලන ද්‍රව්‍ය	නිෂ්පාදිත දිනය	කල් ඉකුත්වන දිනය
1					
2					
3					
4					
5					
6					

❖ ආහාර ඇසුරුම් ලේඛලයක අඩංගු විය යුතු වැදගත් තොරතුරු මොනවාද?

-
-
-
-
-

❖ කල් ඉකුත් වූ ආහාරයක සිදුවී තිබිය හැකි වෙනස් කම් මොනවා ද?

.....

❖ ආහාර ඇසුරුමක SLS ලාංඡනය ඇත්නම් ඉන් අදහස් වන්නේ කුමක්ද?

.....

❖ ආහාර ඇසුරුමක ISO ලාංඡනය ඇත්නම් ඉන් අදහස් වන්නේ කුමක්ද?

.....
❖ ආහාර ඇසුරුමක් සඳහා යොදාගන්නා ද්‍රව්‍ය පරිසර හිතකාමී විය යුත්තේ ඇයි?

.....
.....

❖ ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනයේදී මනා ඇසුරුම්කරණයේ ඇති වැදගත්කම 4 ක් සඳහන් කරන්න.

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

ක්‍රියාකාරකම් 04

❖ පෙළපොතේ 13.2 ක්‍රියාකාරකමෙහි පියවර හොඳින් අධ්‍යයනය කරන්න. වැඩිහිටියෙකුගේ ද උදව් ලබාගෙන ඔබ කැමති පලතුරක් මගින් ජූම් සාම්පලයක් සෑදීමට උත්සාහ කරන්න.

❖ වැඩි දුර අධ්‍යයනය සඳහා අන්තර්ජාලයේ ඇති ආහාර පරිරක්ෂණය හා සම්බන්ධ වෙබ් අඩවි පරිශීලනය කරන්න.