

**නව/පැරණි නිර්දේශය - புதிய/பழைய பாடத்திட்டம் - New/Old Syllabus**

**NEW/OLD** ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව  
 இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்  
 Department of Examinations, Sri Lanka

**අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2020**  
**கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2020**  
**General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2020**

ආහාර තාක්ෂණවේදය உணவுத் தொழில்நுட்பவியல் Food Technology	I I I	<b>17 S I</b>	පැය දෙකයි இரண்டு மணித்தியாலம் Two hours
---	-------------	---------------	---

- උපදෙස්:**
- \* සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.
  - \* උත්තර පත්‍රයේ නියමිත ස්ථානයේ ඔබේ විභාග අංකය ලියන්න.
  - \* උත්තර පත්‍රයේ පිටුපස දී ඇති උපදෙස් ද සැලකිල්ලෙන් කියවා පිළිපදින්න.
  - \* 1 සිට 50 තෙක් එක් එක් ප්‍රශ්නයට (1), (2), (3), (4), (5) යන පිළිතුරුවලින් නිවැරදි හෝ ඉතාමත් ගැළපෙන හෝ පිළිතුර තෝරාගෙන, එය උත්තර පත්‍රයේ පිටුපස දැක්වෙන උපදෙස් පරිදි කතිරයක් (X) යොදා දැක්වන්න.

- මෘදු තාක්ෂණවේදයේ ප්‍රධාන ක්ෂේත්‍රය වන්නේ,
 

(1) නැනෝ තාක්ෂණයයි.	(2) ජෛව තාක්ෂණයයි.
(3) කාර්මික තාක්ෂණයයි.	(4) ආහාර තාක්ෂණයයි.
(5) තොරතුරු තාක්ෂණයයි.	
- කෘෂිකාර්මික ක්‍රියාකාරකම් නිසා ජනනයවන ප්‍රධාන වායුගෝලීය දූෂකය වන්නේ,
 

(1) CH <sub>4</sub> ය.	(2) CO <sub>2</sub> ය.	(3) NO <sub>2</sub> ය.	(4) N <sub>2</sub> O ය.	(5) CFC ය.
------------------------	------------------------	------------------------	-------------------------	------------
- ආහාර පිරමීඩයේ පාදස්ථය මගින් නිරූපණය වන්නේ, සමබල ආහාරයකට අවශ්‍ය වන,
 

(1) මේද ප්‍රමාණයයි.	(2) ප්‍රෝටීන් ප්‍රමාණයයි.
(3) විටමින් ප්‍රමාණයයි.	(4) ඛනිජ ලවණ ප්‍රමාණයයි.
(5) කාබෝහයිඩ්‍රේට් ප්‍රමාණයයි.	
- පුද්ගලයකුගේ ශරීර ස්කන්ධ දර්ශකය (Body Mass Index - BMI) ගණනය කිරීම සඳහා භාවිත කරනු ලබන නිවැරදි සමීකරණය තෝරන්න.
 

(1) $BMI = \frac{\text{පුද්ගලයකුගේ උස (cm)}}{[\text{එම පුද්ගලයාගේ බර (kg)}]^2}$	(2) $BMI = \frac{\text{පුද්ගලයකුගේ උස (cm)}}{\text{එම පුද්ගලයාගේ බර (kg)}}$
(3) $BMI = \frac{\text{පුද්ගලයකුගේ බර (kg)}}{[\text{එම පුද්ගලයාගේ උස (m)}]^2}$	(4) $BMI = \frac{\text{පුද්ගලයකුගේ බර (kg)}}{\text{එම පුද්ගලයාගේ උස (m)}}$
(5) $BMI = \frac{\text{පුද්ගලයකුගේ බර (kg)}}{[\text{එම පුද්ගලයාගේ උස (cm)}]^2}$	
- ආහාරවල අඩංගු මහා පෝෂක ප්‍රධාන වශයෙන් දායක වන්නේ,
 

(1) රෝග නිවාරණයට ය.
(2) සාර්ථක ප්‍රජනනයට ය.
(3) වර්ධනය සහ විකසනයට ය.
(4) නිරෝගී ශරීරයක් පවත්වා ගැනීමට ය.
(5) මොළයේ ක්‍රියාකාරීත්වය වැඩි දියුණු කිරීමට ය.



6. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - ලිපිඩ ඔක්සිකරණය එන්සයිමීය නොවන ක්‍රියාවලියක් ලෙස විස්තර කළ හැකි ය.

B - ලිපිඩ ඔක්සිකරණයෙන් ජනිතවන අවසන් ඵල පෙරොක්සයිඩ් වේ.

C - කැට්ටිනොයිඩ් මගින් ලිපිඩ ප්‍රභා ඔක්සිකරණය විම පාලනය කළ හැකි ය.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශ/ය වන්නේ,

(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි.

(4) A සහ B පමණි. (5) A සහ C පමණි.

7. ආහාර ද්‍රව්‍ය නරක් වීමේදී එහි වෙනස් විය හැකි ඉන්ද්‍රිය ගෝචර නොවන පරාමිතිය වන්නේ,

(1) රසයයි. (2) වර්ණයයි. (3) වයනයයි.

(4) ගන්ධයයි. (5) බනිජ ලවණ ප්‍රමාණයයි.

8. ආහාර සුරක්ෂිතතාවය සහ ආහාර ආරක්ෂණය වඩාත් හොඳින් අනුපිළිවෙලින් විස්තර වන්නේ,

(1) අන්තරායකාර නොවන සහ ප්‍රමාණවත් ආහාර පහසුවෙන් ලබා ගතහැකි බවයි.

(2) ප්‍රමාණවත් ආහාර සහ මධ්‍යස්ථ සෞඛ්‍යමය උපද්‍රව සහිත ආහාරවල සුලභතාවයයි.

(3) සෞඛ්‍යමය උපද්‍රව නොමැති සහ ප්‍රමාණවත් ආහාර පහසුවෙන් ලබා ගතහැකි බවයි.

(4) පෝෂ්‍යදායී ආහාරවල සුලභතාවය සහ ඒවාට මානව සෞඛ්‍ය සුරැකීමට ඇති හැකියාවයි.

(5) නිසි පෝෂණයෙන් යුතු ප්‍රමාණවත් සහ සෞඛ්‍යමය උපද්‍රව රහිත ආහාරවල සුලභතාවයයි.

9. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - පලතුරු සහ එළවළු ශීත දාම භාවිත කර බෙදා හැරීම මගින් ජාතික ආහාර සුරක්ෂිතතාවය තහවුරු කරගත හැකි ය.

B - ශීත දාම භාවිතය මගින් පලතුරු සහ එළවළුවල ජීව කාලය දීර්ඝ කරගත හැකි ය.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්,

(1) A සහ B යන දෙක ම සත්‍ය වේ.

(2) A සත්‍ය වන අතර, B අසත්‍ය වේ.

(3) A අසත්‍ය වන අතර, B සත්‍ය වේ.

(4) A සත්‍ය වන අතර, B මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කෙරේ.

(5) B සත්‍ය වන අතර, A මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කෙරේ.

10. ගොවියකු විසින් තවානකින් ගලවාගත් මිරිස් බීජ පැළ ක්ෂේත්‍රයේ සිටුවීමෙන් පසුව, පොල්කොළ මගින් ආවරණය කරන ලදී. ක්ෂේත්‍ර සංස්ථාපනයෙන් පසුව බීජ පැළ ආවරණය කිරීමේ අරමුණ එම පැළ

(1) සුළඟින් ආරක්ෂා කිරීම ය. (2) වර්ෂාවෙන් ආරක්ෂා කිරීම ය.

(3) කෘමීන්ගෙන් ආරක්ෂා කිරීම ය. (4) තුහිනවලින් ආරක්ෂා කිරීම ය.

(5) සෘජු සූර්යාලෝකයෙන් ආරක්ෂා කිරීම ය.

11. පාංශු ජනනය සඳහා බලපෑම් කරන පාරිසරික පරාමිතිය/න් වන්නේ,

(1) ආර්ද්‍රතාවයයි. (2) උෂ්ණත්වයයි. (3) වර්ෂාපතනයයි.

(4) ආර්ද්‍රතාවය සහ උෂ්ණත්වයයි. (5) වර්ෂාපතනය සහ උෂ්ණත්වයයි.

12. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - බීජ සුජීවකතාවය, බීජවලට අහිතකර තත්ත්වයන් මැඩපවත්වා ගැනීමට උපකාරී වේ.

B - වැල් දොඩම්වල (*Passiflora edulis*) බීජ සුජීවකතාවය ඉවත් කිරීමට, ඒවා සීරීම උපකාරී වේ.

C - පරිණත ජීවී බෝග බීජවල සති දෙක ඉක්මවූ සුජීව කාලයක් පවතී.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය ප්‍රකාශ/ය වන්නේ,

(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි.

(4) A සහ B පමණි. (5) B සහ C පමණි.

13. ක්ෂේත්‍රයේ පේළියට බීජ සිටුවීම මගින් බෝග සංස්ථාපනයට අදාළ වාසියක් වන්නේ,

(1) දුර්වල බීජ පැළ ඉවත් කිරීම පහසු වීමයි.

(2) වල් නෙළන යන්ත්‍ර භාවිතයෙන් වල් මර්දනය පහසු වීමයි.

(3) බීජ ප්‍රරෝහණය සඳහා ප්‍රශස්ත තත්ත්වයන් ලබා දීමට හැකි වීමයි.

(4) පේළිවල ඇති අමතර අවකාශවල අතිරේක පැළ සිටුවීමට හැකියාව ලැබීමයි.

(5) අනෙකුත් හෝග සංස්ථාපන ක්‍රමවලට සාපේක්ෂව වඩා ශක්තිමත් බීජ පැළ ලබා ගැනීමට හැකි වීමයි.

000609

- 14. බීජ පාරිශුද්ධතා ප්‍රතිශතය, බීජ කර්මාන්තයේදී සැලකිය යුතු ප්‍රධාන සාධකයකි. Bg 360 බීජ තොගයක, Bg 358 සහ *Echinochloa crus-galli* වල බීජ අඩංගු වීම වඩාත් හොඳින් විස්තර වන්නේ,
  - (1) භෞතික පාරිශුද්ධතාවයට අදාළ ගැටලුවක් පමණක් ලෙස ය.
  - (2) ප්‍රවේණික පාරිශුද්ධතාවයට අදාළ ගැටලුවක් පමණක් ලෙස ය.
  - (3) විශේෂ සහ භෞතික පාරිශුද්ධතාවයට අදාළ ගැටලුවක් පමණක් ලෙස ය.
  - (4) ප්‍රවේණික සහ භෞතික පාරිශුද්ධතාවයට අදාළ ගැටලුවක් පමණක් ලෙස ය.
  - (5) වල්පැළෑටි සහ භෞතික පාරිශුද්ධතාවයට අදාළ ගැටලුවක් පමණක් ලෙස ය.
- 15. කොතලහිඹුටු (*Salacia reticulata*) ප්‍රතිකාරයක් ලෙස යොදාගනු ලබන්නේ,
  - (1) ඇදුම් සඳහා ය.
  - (2) පැපොල සඳහා ය.
  - (3) සරම්ප සඳහා ය.
  - (4) කම්මුල්ගාය සඳහා ය.
  - (5) මධුමේහය (දියවැඩියාව) සඳහා ය.
- 16. කසාය මිශ්‍රණ සඳහා මුල් යොදා ගන්නා ඖෂධ පැළෑටිය තෝරන්න.
  - (1) බුළු (2) අරළු (3) ඉඟුරු (4) නෙල්ලි (5) ආචතෝඩා
- 17. පහත දෑ අතුරින් සැවැන්දරා ශාකයේ ඖෂධීය ගුණය සහිත ආර්ථික වටිනාකමක් ඇති අස්වැන්න නෙළා ගැනීම සඳහා වඩාත් උචිත මෙවලම තෝරන්න.
  - (1) පිහිය (2) කතුර (3) හැන්ද (4) සුරනය (5) අලවංගුව
- 18. ජීවන චක්‍රය සම්පූර්ණ කිරීම සඳහා කිවුල් දිය පරිසරයක් අවශ්‍ය වන මත්ස්‍යයා තෝරන්න.
  - (1) ලූලා (2) මඟුරා (3) කාපයා (4) නිලාපියා (5) චේක්කයා
- 19. පසු අස්වනු හානිය අඩු කිරීමේ ක්‍රමයක් සඳහා වඩාත් සුදුසු උදාහරණය වන්නේ,
  - (1) කිරි මඟින් මුදවනු කිරි නිෂ්පාදනය කිරීම ය.
  - (2) ප්‍රවාහනයේදී කඩදාසි මඟින් ගස්ලබු දැවටීම ය.
  - (3) සත්ත්ව ආහාර ලෙස සහල් නිවුඩු යොදා ගැනීම ය.
  - (4) ඉවතලන ආහාර ගෘහාශ්‍රිත සතුන් සඳහා ආහාරයට දීම ය.
  - (5) පත්‍ර කීඩවත් මර්දනය සඳහා ජෛව පළිබෝධනාශක යෙදීම ය.
- 20. ශ්‍රී ලංකාවේ පලතුරු සහ එළවළු වල පසු අස්වනු හානියේ ප්‍රමාණය සාමාන්‍යයෙන් සලකනු ලබන්නේ,
  - (1) 5% - 10% ලෙස ය.
  - (2) 10% - 20% ලෙස ය.
  - (3) 20% - 40% ලෙස ය.
  - (4) 40% - 60% ලෙස ය.
  - (5) 60% - 80% ලෙස ය.
- 21. ජීවියකුගේ තැනුම් ඒකකය වන්නේ,
  - (1) පටකයි. (2) ප්‍රෝටීනයයි. (3) සෙසෙලයයි. (4) ඉන්ද්‍රියකායි. (5) න්‍යෂ්ටික අම්ලයි.
- 22. නවක කළමනාකරණ උපාධිධාරියකු කුකුළු ගොවිපළක් ආරම්භ කිරීමට සැලසුම් කරයි. මේ සඳහා සුදුසු භූමියක් සහ වෙළඳ පොළක් පවතින නමුත්, දේශීය සමාගම් කිහිපයක් මෙම වෙළඳ පොළට කුකුළු මස් සපයනු ලැබේ. ශුද්ධ විශ්ලේෂණයට අනුව මෙම ව්‍යාපෘතියේ ශක්තිය, දුර්වලතාවය, අවස්ථාවන් හා තර්ජනයන් ලෙස දැක්විය හැක්කේ, පිළිවෙළින්
  - (1) සුදුසු භූමිය, නිසි පුහුණුවක් නොමැති බව, වෙළඳ පොළ සහ වෙනත් සැපයුම්කරුවන් ය.
  - (2) වෙළඳ පොළ, සුදුසු භූමිය, නිසි පුහුණුවක් නොමැති බව සහ වෙනත් සැපයුම්කරුවන් ය.
  - (3) සුදුසු භූමිය, කළමනාකරණ උපාධිය, වෙළඳ පොළ සහ නිසි පුහුණුවක් නොමැති බව ය.
  - (4) වෙනත් සැපයුම්කරුවන්, කළමනාකරණ උපාධිය, නිසි පුහුණුවක් නොමැති බව සහ වෙළඳ පොළ ය.
  - (5) වෙළඳ පොළ, වෙනත් සැපයුම්කරුවන්, නිසි පුහුණුවක් නොමැති බව සහ කළමනාකරණ උපාධිය ය.
- 23. නිෂ්පාදනය අරමුණු කරගත්, ආහාර පදනම් කරගත් තාක්ෂණික ව්‍යවසායකත්වයක් සඳහා උදාහරණයක් වන්නේ,
  - (1) ආහාර සැපයීමේ සේවාව ය.
  - (2) අවන්හලක් පවත්වාගෙන යාම ය.
  - (3) කිරිගව ගොවිපළක් පවත්වාගෙන යාම ය.
  - (4) යෝගට් නිෂ්පාදනාගාරයක් පවත්වාගෙන යාම ය.
  - (5) කොට්ටි - 19 රෝගයෙන් ආරක්ෂා වීම සඳහා මුහුණු ආවරණ විකිණීම ය.






01020000280110409



24. කොම්පෝස්ට් සෑදීම පිළිබඳව සත්‍ය ප්‍රකාශය තෝරන්න.

- (1) අමුද්‍රව්‍ය කොම්පෝස්ට් බවට පත්වීමේදී C : N අනුපාතය හීන වේ.
- (2) කොම්පෝස්ට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය අවසාන වනවිට CO<sub>2</sub> මුදා හැරීම වැඩි වේ.
- (3) කොම්පෝස්ට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී කොම්පෝස්ට් ගොඩෙහි කාබන් (C) ප්‍රමාණය වැඩි වේ.
- (4) කොම්පෝස්ට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී කොම්පෝස්ට් ගොඩෙහි උෂ්ණත්වය අධිකව වැඩි වේ.
- (5) කොම්පෝස්ට් සෑදීමේ ක්‍රියාවලිය අවසානයේදී කොම්පෝස්ට් ගොඩෙහි ජල ප්‍රමාණය වැඩි වේ.

25. සම්මත සංකේත භාවිතයෙන් විවිධ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලි විස්තර කළ හැකි ය. සම්මත සංකේත භාවිත කරමින් සෙට්-යෝගට නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය නිවැරදිව නිරූපණය කරන්නේ,

- (1)  මගිනි.
- (2)  මගිනි.
- (3)  මගිනි.
- (4)  මගිනි.
- (5)  මගිනි.

26. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

- A - නවීන තාක්ෂණය භාවිතය සැමවිටම ආහාරයක පෝෂණ පැතිකඩ කෙරේ සංකීර්ණව බලපෑම් ඇති කරයි.
- B - නූතන සහ සාම්ප්‍රදායික තාක්ෂණයේ සංයෝජනය ආහාරයක පෝෂණ පැතිකඩ වැඩි දියුණු කිරීම කෙරේ බලපෑ හැකි ය.
- C - බොහෝ සාම්ප්‍රදායික තාක්ෂණයන් ආහාරයක පෝෂණ පැතිකඩ කෙරේ ධනාත්මකව බලපෑම් ඇති කරයි.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය/ප්‍රකාශ වන්නේ,

- (1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි.
- (4) A සහ B පමණි. (5) B සහ C පමණි.

27. ප්‍රතිඔක්සිකාරක සම්බන්ධ පහත වගන්ති සලකන්න.

- A - ප්‍රතිඔක්සිකාරක, ආහාරවල ලිපිඩ ඔක්සිකරණයෙන් ආරක්ෂා කරයි.
- B - ආහාරමය ප්‍රතිඔක්සිකාරක මානව සෞඛ්‍යය ඉහළ නංවයි.
- C - විටමින් B සහ විටමින් K යනු ඇතැම් ආහාරවල ඇති ස්වාභාවික ප්‍රතිඔක්සිකාරක වේ.
- D - පැඟරි පලතුරු ස්වාභාවික ප්‍රතිඔක්සිකාරකවලින් අනූන ය.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය වගන්ති වන්නේ,

- (1) A සහ B පමණි. (2) A සහ C පමණි.
- (3) A, B සහ C පමණි. (4) A, B සහ D පමණි.
- (5) A, B, C සහ D සියල්ල.

28. බහු අසංතෘප්ත මේද අම්ල

- (1) පොල්තෙල්වල බහුලව ඇත.
- (2) පහසුවෙන් ඔක්සිකරණය වේ.
- (3) මත්ස්‍ය තෙල්වල ඇති අත්‍යවශ්‍ය මේද අම්ල ලෙස සැලකේ.
- (4) ආහාරවල ඇති සෞඛ්‍යට අහිතකර ද්‍රව්‍යයක් ලෙස සැලකේ.
- (5) සැමවිටම ශාකමය ආහාරවලට සාපේක්ෂව සත්ත්වමය ආහාරවල වැඩි ප්‍රමාණයක් අන්තර්ගත වේ.

29. පහසු (convenient) ආහාර පමණක් අන්තර්ගත පිළිතුර තෝරන්න.

- (1) ජෑම්, ටින්මාළු සහ නූච්ලස්
- (2) කෝර්බියල්, ටින්මාළු සහ නූච්ලස්
- (3) අධිශීත කළ මත්ස්‍යයින්, තෝස් සඳහා පිටි මිශ්‍රණය සහ ටින් කළ ආහාර
- (4) අවම ලෙස සැකසූ එළවළු, ටින් කළ ආහාර සහ අධිශීත කළ මත්ස්‍යයින්
- (5) ටින්මාළු, අවම ලෙස සැකසූ පලතුරු සහ ඉදිආප්ප සඳහා පිටි මිශ්‍රණය

- 30. සහල් පිට්ටලට සාපේක්ෂව තිරිඟු පිටි පාන් නිෂ්පාදනය සඳහා සුදුසු වන්නේ,
  - (1) සහල් පිට්ටලට වඩා පහසුවෙන් තිරිඟු පිටි ශීඝ්‍ර මඟින් පැසවීම සිදුවන බැවිනි.
  - (2) පැසවීමේ ක්‍රියාවලියේදී භාල්පිට්ටල ඇති ග්ලූටන්වල ගුණාත්මය අඩුවන බැවිනි.
  - (3) සහල් පිට්ටල ඇති කෙඳි මගින් පාන් මෝලියේ වයනයේ වර්ධනයට බාධා කරන බැවිනි.
  - (4) පාන්වල වයනය වර්ධනය කිරීමට තිරිඟු පිට්ටල ඇති ග්ලූටන් මඟින් CO<sub>2</sub> නිපදවන බැවිනි.
  - (5) පාන් මෝලියේ පරිමාව ඉහළ නැංවීම සඳහා තිරිඟු පිට්ටල ඇති ප්‍රෝටීන මඟින් CO<sub>2</sub> රඳවා තබාගන්නා බැවිනි.
- 31. වෙළඳ පොළෙහි ඇති සහල් වර්ගීකරණයට අනුව රතු කැකුළු නාඩු සහල් යනු
  - (1) ඔප නොදමන ලද, තම්බන ලද දිගු ඇට සහිත සහල් වර්ගයකි.
  - (2) ඔප දමන ලද, තම්බන ලද මධ්‍යම ප්‍රමාණයේ ඇට සහිත සහල් වර්ගයකි.
  - (3) ඔප දමන ලද, කැම්බීම සිදු නොකරන ලද දිගු ඇට සහිත සහල් වර්ගයකි.
  - (4) ඔප නොදමන ලද, කැම්බීම සිදු නොකරන ලද කෙටි ඇට සහිත සහල් වර්ගයකි.
  - (5) ඔප නොදමන ලද, කැම්බීම සිදු නොකරන ලද මධ්‍ය ප්‍රමාණයේ ඇට සහිත සහල් වර්ගයකි.
- 32. පාන්, බිස්කට් සහ ආප්ප නිෂ්පාදනයේදී භාවිත වන පිපුම්කාරක වන්නේ පිළිවෙළින්,
  - (1) සෝඩියම් බයිකාබනේට්, ශීඝ්‍ර සහ ශීඝ්‍ර ය.
  - (2) ශීඝ්‍ර, සෝඩියම් බයිකාබනේට් සහ ශීඝ්‍ර ය.
  - (3) ඇමෝනියම් බයිකාබනේට්, ශීඝ්‍ර සහ සෝඩියම් බයිකාබනේට් ය.
  - (4) ශීඝ්‍ර, ඇමෝනියම් බයිකාබනේට් සහ සෝඩියම් බයිකාබනේට් ය.
  - (5) ඇමෝනියම් බයිකාබනේට්, සෝඩියම් බයිකාබනේට් සහ ශීඝ්‍ර ය.
- 33. රනිල බීජ වැටිපුර පරිභෝජනය මඟින් ප්‍රෝටීන ජීර්ණය දුර්වල වීම මෙන්ම බඩපිපුම ද ඇති වන්නේ,
  - (1) බීජමදයේ ඇති පයිටේට් සහ ට්‍රිප්සින් නිශේධක නිසා ය.
  - (2) බීජමදයේ ඇති පයිටේට් සහ ලයිෆොක්සිජිනේස් නිසා ය.
  - (3) බීජාවරණයේ ඇති ට්‍රිප්සින් නිශේධක සහ පයිටේට් නිසා ය.
  - (4) බීජාවරණයේ ඇති ලයිෆොක්සිජිනේස් සහ පයිටේට් නිසා ය.
  - (5) බීජමදයේ ඇති ට්‍රිප්සින් නිශේධක සහ දිරවීමට අපහසු පිෂ්ඨය නිසා ය.
- 34. සෝයා බෝංචි බීජ මඟින් සෝයාකිරි නිෂ්පාදනයේ ඒකක ක්‍රියාකාරකම්වල නිවැරදි අනුපිළිවෙළ වන්නේ,
  - (1) ඇඹරීම, පෙඟවීම, රත්කිරීම සහ පෙරීමයි.
  - (2) පෙඟවීම, තෙත් ඇඹරීම, පෙරීම සහ කැම්බීමයි.
  - (3) ඇඹරීම, හුමාලයට ලක් කිරීම, පෙරීම සහ කැම්බීමයි.
  - (4) පෙඟවීම, හුමාලයට ලක් කිරීම, තෙත් ඇඹරීම සහ පෙරීමයි.
  - (5) පෙඟවීම, තෙත් ඇඹරීම, හුමාලයට ලක් කිරීම සහ පෙරීමයි.
- 35. ජෑම්වල ඇති පෙක්ටින් හා සල්ෆර් ඩයොක්සයිඩ් ක්‍රියාකරනුයේ පිළිවෙළින්,
  - (1) සනීකාරකයක් හා පරිරක්ෂකයක් ලෙස ය.
  - (2) පරිරක්ෂකයක් හා ස්වාදකාරකයක් ලෙස ය.
  - (3) තෙලෝදකයක් හා පරිරක්ෂකයක් ලෙස ය.
  - (4) ජල්ලිකාරකයක් හා ප්‍රතිඔක්සිකාරකයක් ලෙස ය.
  - (5) ස්වාදීකාරකයක් හා ප්‍රතික්ෂුද්‍රජීවීකාරකයක් ලෙස ය.
- 36. ආහාරයක ද්‍රාව්‍ය සහ ද්‍රාව්‍ය ප්‍රමාණය නිර්ණය කරනුයේ,
  - (1) pH මීටරය භාවිතයෙනි.
  - (2) ආතතිමානය භාවිතයෙනි.
  - (3) බ්‍රික්ස් මීටරය භාවිතයෙනි.
  - (4) දුස්ස්‍රාවීතාමානය භාවිතයෙනි.
  - (5) එබ්ලියෝ මීටරය භාවිතයෙනි.
- 37. එළවළු හා පලතුරු අවම සැකසීමේ ක්‍රියාවලිය තුළ
  - (1) ඉහළ තාප සැකසීමකට ලක් කිරීමක් සිදුකරයි.
  - (2) යහපත් නිෂ්පාදන ක්‍රියාකාරකම් අනුගමනය කළ යුතු ය.
  - (3) විවිධාගීකරණය කරන ලද ආහාර නිෂ්පාදනය කරනු ලබයි.
  - (4) ජීව කාලය වැඩි කිරීම සඳහා පරිරක්ෂක එකතු කරනු ලබයි.
  - (5) උසස් හා ඉහළ පිරිවැයක් සහිත ඒකක ක්‍රියාකාරකම් යොදාගත හැකි ය.

0001586

38. ආඝ්‍රහිත විජලනය

- (1) පලතුරු වියළීම සඳහා භාවිත වේ.
- (2) කරවල සැකසීමේදී සුළඟව භාවිත වේ.
- (3) ආහාර පරිරක්ෂණයේ නවීන තාක්ෂණයකි.
- (4) ආහාර පිටි (powder) නිෂ්පාදනයට භාවිත වේ.
- (5) ඉහළ ඝාන්ද්‍රණයක් සහිත මධ්‍යසාර සමඟ සිඳුකරනු ලබයි.

39. වාණිජ ලෙස අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනයට සම්බන්ධ අවශ්‍යතා කිහිපයක් පහත දැක්වේ.

- A - ඉහළ ගුණාත්මයෙන් යුතු කිරි හා කිරි මේදයේ සුළඟතාව
- B - මුහුම් හා රසකාරක එක් කිරීම
- C - ශීත ගබඩා කිරීම
- D - නිෂ්පාදනයේ සංවේදක ගුණාංග ඇගයීම

ඉහත අවශ්‍යතා අතුරෙන් නිවැරදි වන්නේ,

- (1) A සහ B පමණි. (2) B සහ C පමණි.
- (3) A, B සහ C පමණි. (4) A, C සහ D පමණි.
- (5) A, B, C සහ D සියල්ල.

40. විවිධාංගීකරණය කරන ලද මත්ස්‍ය නිෂ්පාදනයකට උදාහරණයක් වන්නේ,

- (1) ජාවි (2) කරවල (3) මාළු බෝල (4) උම්බලකඩ (5) දුම්ගැසූ මාළු

41. සොසේජස් යනු සකස් කළ මාංශමය නිෂ්පාදනයකි. ඒවා වර්ග කළ හැක්කේ,

- (1) පැසවන ලද ආහාරයක් ලෙස ය.
- (2) දුම්ගසන ලද ආහාරයක් ලෙස ය.
- (3) අගය එකතු කරන ලද ආහාරයක් ලෙස ය.
- (4) රසායනිකව පරිරක්ෂණය කළ ආහාරයක් ලෙස ය.
- (5) ආඝ්‍රහිතව විජලනය කරන ලද ආහාරයක් ලෙස ය.

42. නොඉඳුල් (වර්ජින්) පොල්තෙල් සම්බන්ධයෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.

- (1) ආහාර බැදීම සඳහා භාවිත කළ නොහැක.
- (2) සබන් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී බහුලව භාවිත වේ.
- (3) නිස්සාරණය කිරීමේ උෂ්ණත්ව පරාසය 90 °C - 100 °C වේ.
- (4) අමු පොල්තෙල්වලට සාපේක්ෂව ප්‍රතිඔක්සිකාරක අඩු ප්‍රමාණයක් අන්තර්ගත වේ.
- (5) අමු පොල්තෙල්වලට සාපේක්ෂව වැඩි අසංතෘප්ත මේද අම්ල ප්‍රමාණයක් අන්තර්ගත වේ.

43. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

- A - ඔලියෝරෙසිනයන්හි ඇරෝමැටික සංයෝග අන්තර්ගත වේ.
- B - ඔලියෝරෙසින ආහාරයට ලාක්ෂණික රසයක් සහ ස්වාදයක් එක්කරනු ලබයි.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්,

- (1) A සහ B දෙකම සත්‍ය වේ.
- (2) A සත්‍ය වන අතර, B අසත්‍ය වේ.
- (3) B සත්‍ය වන අතර, A අසත්‍ය වේ.
- (4) A සත්‍ය වන අතර, B මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරනු ලබයි.
- (5) B සත්‍ය වන අතර, A මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරනු ලබයි.

44. ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයක් ලෙස විදුරු භාජන තෝරාගැනීමේදී සලකා බැලිය යුතු වැදගත් කරුණක් වන්නේ,

- (1) අඩු බරයි. (2) අඩු පිරිවැයයි.
- (3) ආකර්ෂණීය හැඩයයි. (4) ආකර්ෂණීය වර්ණයයි.
- (5) ප්‍රභා රසායනික අන්තර්ක්‍රියාවන් ය.

45. විවිධ ඇසුරුම් තාක්ෂණයන් සම්බන්ධයෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.

- (1) රික්තක ඇසුරුම්කරණය සොසේජස් නිෂ්පාදනයේදී බහුලව භාවිත වේ.
- (2) පාලිත පරිසර තත්ත්ව යටතේ ඇසුරුම්කරණය සැමවිට ආහාර ඔක්සිකරණය වළක්වනු ලබයි.
- (3) අප්‍රති ඇසුරුම්කරණය (Aseptic packing) ආහාර නිෂ්පාදනයක වර්ණය ආරක්ෂා කරයි.
- (4) අප්‍රති ඇසුරුම්කරණය (Aseptic packing) කිරිපිටි නිෂ්පාදනයේදී සාමාන්‍යයෙන් භාවිත වේ.
- (5) පාලිත පරිසර තත්ත්ව යටතේ ඇසුරුම්කරණය, බීම වර්ග සැකසීමේ කර්මාන්තයේදී සුළඟව භාවිත කෙරේ.

46. ජීවානුහරක කිරි බෝතල් කර්මාන්තයේ තිබිය හැකි අවධි පාලන ලක්ෂ්‍යයන් වන්නේ,
- (1) ජීවානුහරණ උෂ්ණත්වය, මුද්‍රා තැබීමේ පරිසරය, ප්‍රවාහන පරිසරයේ උෂ්ණත්වය සහ බෝතල් සේදීමයි.
  - (2) බෝතල් සේදීම, ජීවානුහරණ උෂ්ණත්වය, ජීවානුහරණය කරනු ලබන කාල පරාසය සහ මුද්‍රා තැබීමේ පරිසරයයි.
  - (3) මුද්‍රා තැබීමේ පරිසරය, බෝතල් සේදීම, විකුණුම් ස්ථානයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව සහ බෙදාහැරීමේ පරිසරයයි.
  - (4) බෝතල් සේදීම, බෙදා හැරීමේ පරිසරය, විකුණුම් ස්ථානයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව සහ ජීවානුහරණය කරනු ලබන කාල පරාසයයි.
  - (5) ජීවානුහරණ උෂ්ණත්වය, ජීවානුහරණය කරනු ලබන කාල පරාසය, බෝතල් සේදීම සහ විකුණුම් ස්ථානයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බවයි.
47. ආහාරයක අලු ප්‍රමාණයෙන් නියෝජනය වන්නේ,
- (1) මේද ප්‍රමාණයයි. (2) කෙඳි ප්‍රමාණයයි. (3) ඛනිජ ප්‍රමාණයයි.
  - (4) කැලරි ප්‍රමාණයයි. (5) විටමින් ප්‍රමාණයයි.
48. මානවයන් කුළ දැකිය හැකි ඔස්ටියෝපොරෝසිස් හා xerophthalmia තත්ත්වයන්ට හේතුවන උග්‍රතාවයන් වන්නේ,
- (1) කැල්සියම් හා යකඩ ය. (2) විටමින් B හා කැල්සියම් ය.
  - (3) කැල්සියම් හා විටමින් A ය. (4) යකඩ හා කැල්සියම් ය.
  - (5) කැල්සියම් හා විටමින් D ය.
49. පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
- A - අයඩින් උග්‍රතාවය තයිරොයිඩ ග්‍රන්ථියේ ක්‍රියාකාරීත්වය කෙරේ සෘජුවම බලපානු ලබයි.
- B - අයඩින් උග්‍රතාවය කැල්සියම් පරිවෘත්තිය කෙරේ වක්‍රාකාරව බලපානු ලබයි.
- ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්,
- (1) A සහ B දෙකම සත්‍ය වේ.
  - (2) A සත්‍ය වන අතර, B අසත්‍ය වේ.
  - (3) B සත්‍ය වන අතර, A අසත්‍ය වේ.
  - (4) A සත්‍ය වන අතර, B මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරනු ලබයි.
  - (5) B සත්‍ය වන අතර, A මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරනු ලබයි.
50. බිස්කට් සහ පාන් සැකසීමේදී නිෂ්පාදකයකු විසින් සලකා බැලිය යුතු සුවිශේෂී සාධකය වන්නේ, පිටිවල ඇති
- (1) වර්ණයයි.
  - (2) මේද ප්‍රමාණයයි.
  - (3) කෙඳි ප්‍රමාණයයි.
  - (4) ප්‍රෝටීන ප්‍රමාණයයි.
  - (5) ඔක්සිහාරක සීනි ප්‍රමාණයයි.

\* \* \*