

ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව

# 11 ශ්‍රේණිය

යෝග්‍ය තාක්ෂණික ක්‍රම ශිල්ප  
උපයෝගී කර ගනිමින් ආහාර  
පරිරක්ෂණය කරයි.

කියවීම් ද්‍රව්‍ය



උපදෙස් පෙළ පොතේ ආහාර පරිරක්ෂණය පාඩම කියවා පහත ප්‍රශ්න වලට පිළිතුරු සපයන්න

වඩාත් නිවැරදි පිළිතුර තෝරන්න.

1 ආහාර පරිරක්ෂණයේදී ආහාරයේ PH අගය අඩු කිරීම සඳහා භාවිත කරන ද්‍රව්‍යයකි.

- 1 ලුණු
- 2 සීනි
- 3 පොල් තෙල්
- 5 විනාකිරි

2 ක්ෂුද්‍ර ජීවී වර්ධනය සඳහා බලපාන බාහිර සාධකයක් වන්නේ,

- 1 උපස්තරය
- 2 ජලය
- 3 PH අගය
- 4 ඔක්සිජන්

3 ක්ෂුද්‍ර ජීවී වර්ධනයට බලපාන භෞතික සාධකයකි.

- 1 පුස් සෑදීම
- 2 බැක්ටීරියා වර්ධනය
- 3 දිලීර වර්ධනය
- 4 ආහාර තැලීම

4 මාළු ඇඹුල් නියල් සෑදීමේදී යොදාගන්නා පරිරක්ෂණ කාරකයකි.

- 1 දෙහි
- 2 විනාකිරි
- 3 සියඹලා
- 4 ගොරකා

5 වැඩි ජල අනු සාන්ද්‍රනයක සිට අඩු ජල අනු සාන්ද්‍රනයක් දක්වා අර්ධ පාරගම්‍ය පටලයක් හරහා ජලය අනු ගමන් කිරීම හඳුන්වන්නේ,

- 1 විසරණය ලෙසය
- 2 ආශ්‍රැතිය ලෙසය
- 3 ජල සක්‍රියතාවය ලෙසය
- 4 ජල චිනිකරණය ලෙසය

ව්‍යුහගත ප්‍රශ්න

01

i නිවසේදී භාවිතා කරන සරල පරිරක්ෂණ ක්‍රම දෙකක් නම් කරන්න.

-----  
 -----

(ලකුණු02යි)

ii ආහාර තරක් වීමට බලපාන ප්‍රධාන සාධක තුනකින් නම් කරන්න.

-----  
 -----

(ලකුණු02යි)

iii ආහාර පරිරක්ෂණය දී භාවිත කරන උපක්‍රම දෙකක් සඳහන් කර ඊට අදාළ මූලධර්ම සඳහන් කරන්න .

-----  
-----

(ලකුණු02යි)

iv ආහාර පරිරක්ෂණ කිරීමේ ප්‍රයෝජන හතරක් දක්වන්න.

-----  
-----  
-----  
-----

(ලකුණු04යි)

පිළිතුරු පත්‍රය

1- 4

2- 4

3 - 1

4 - 4

5 - 2

1 i වියළීම

ලුණු දැමීම

දෝසි සෑදීම

වට්නි සෑදීම

ඇඹුල් තියල් සෑදීම

ii ජීව විද්‍යාත්මක

භෞතික

රසායනික

iii සේදීම

වියළීම

තාපයට භාජනය කිරීම

පරිරක්ෂක යෙදීම

වාතයෙන් තොරකිරීම

iii

- අපතේ යාම වළක්වා ගැනීම
- අවාරයේදී ප්‍රයෝජන ගත හැකි වීම .
- විවිධත්වයකින් යුතු ව පරිභෝජනයට ගැනීම
- හිග ප්‍රදේශ වෙත ප්‍රවාහනය පහසු වීම
- ආර්ථික වාසි ලබා ගැනීම
- හදිසි අවස්ථා වලදී ප්‍රයෝජනයට ගැනීම