

11 ශ්‍රේණිය

ගෘහ ආර්ථික
විද්‍යාව

නිපුණතාවය 03

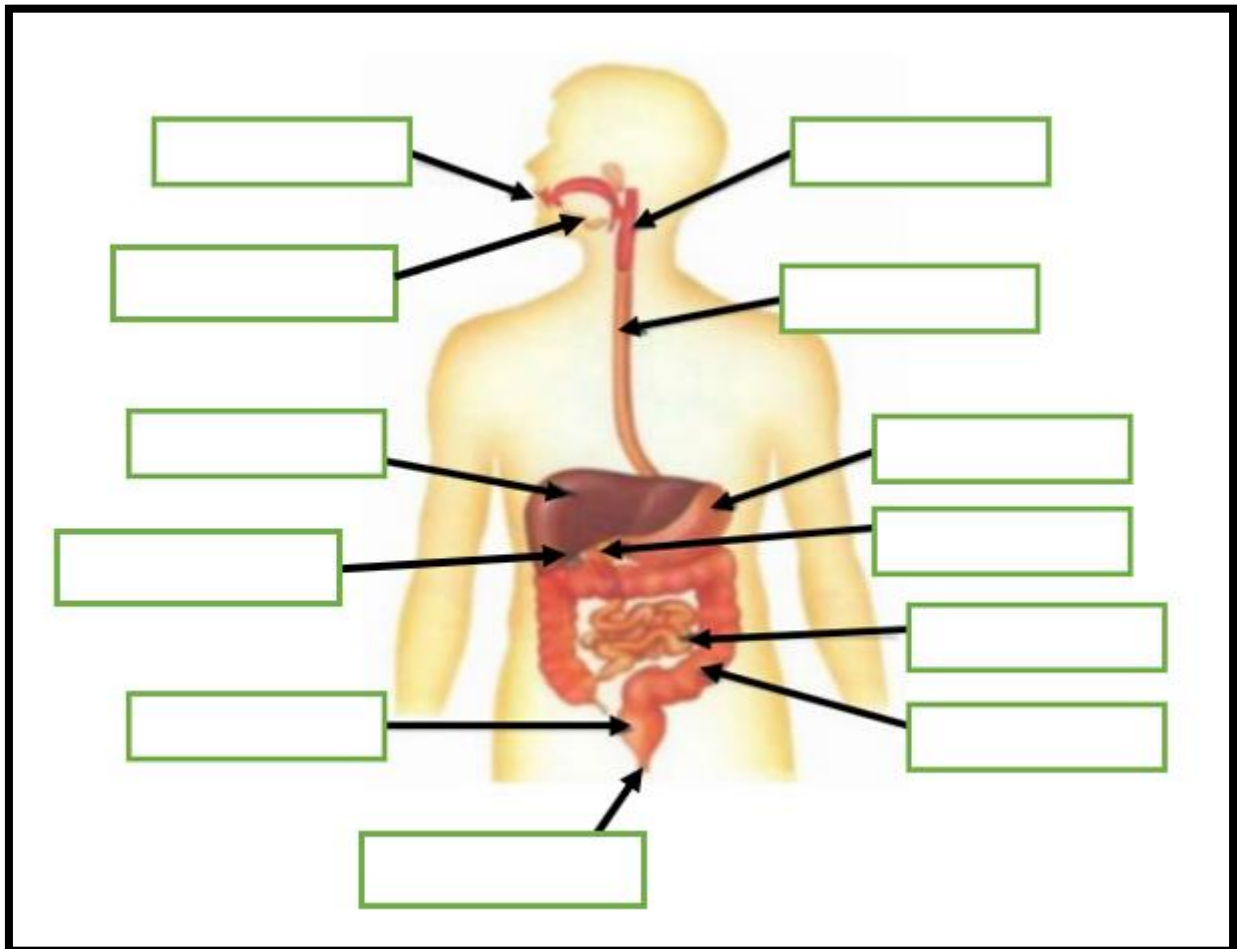
ආහාර කාණ්ඩ
හඳුනාගෙන ඒවායේ
අඩංගු පෝෂ්‍ය පදාර්ථ
පිළිබඳ අධ්‍යයනය කරයි.

ක්‍රියාකාරකම්
පත්‍රිකාව



ආහාර
ඡීර්ණ
ක්‍රියාවලිය

3. පහත රූපසටහන නම් කරන්න.



4. ආහාර ජීරණ ක්‍රියාවලිය සඳහා උපකාරීවන විවිධ ජීරණ යුෂ පහත වගුවේ දක්වා ඇත ඊට අදාළ එන්සයිම ලියන්න.

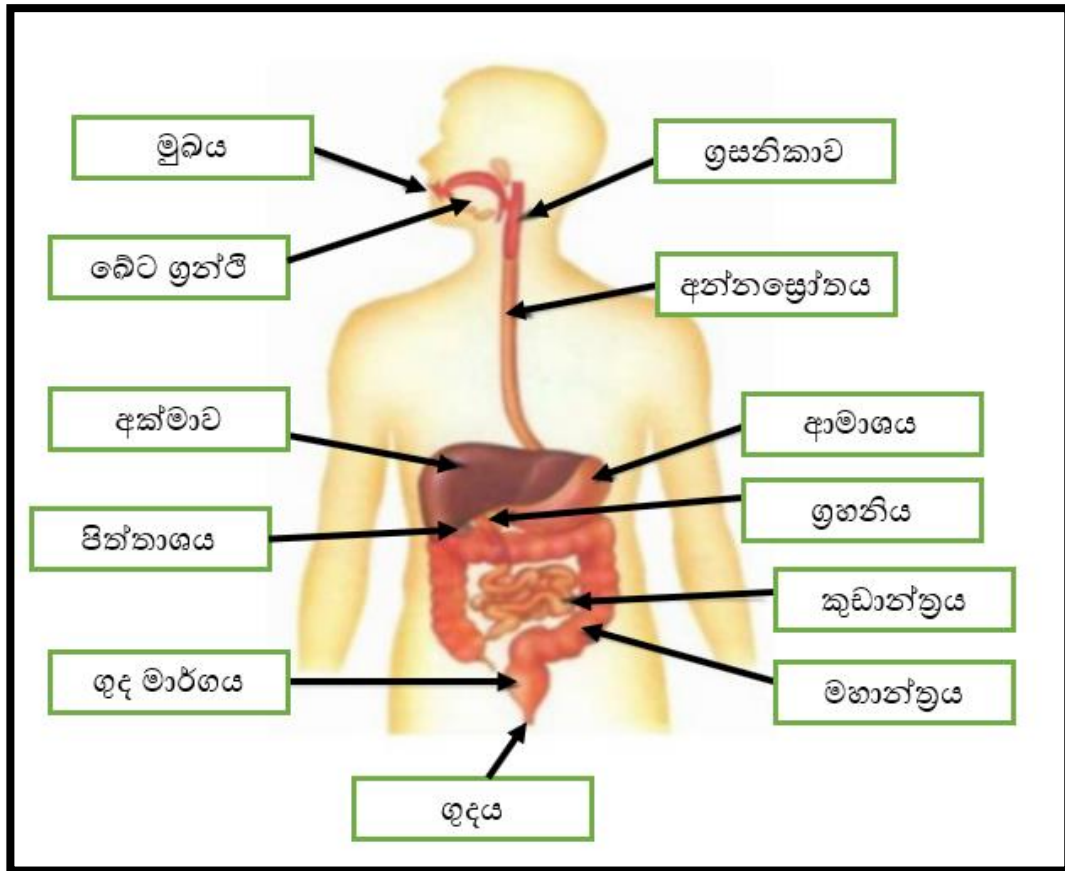
ජීරණ යුෂය	එන්සයිමය
• බේටය	
• ආමාශයික යුෂය	
• අග්න්‍යාශයික යුෂය	
• ආන්ත්‍රික යුෂය	

5. ආහාර පරිභෝජනයෙන් පසු එහි අන්තර්ගත මහා පෝෂක, එන්සයිමීය ප්‍රතික්‍රියා මගින්, ජල විච්ඡේදනය වී, ලැබෙන අවසන් ඵලය හඳුනා ගැනීම සඳහා වගුව සම්පූර්ණ කරන්න.

පෝෂ්‍ය පදාර්ථය	ජීර්ණ අවසන් ඵලය
<ul style="list-style-type: none"> ● කාබෝහයිඩ්‍රේට් 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ●
<ul style="list-style-type: none"> ● ප්‍රෝටීන් 	
<ul style="list-style-type: none"> ● මේදය 	

පිළිතුරු

3



4

ජීරණ යුෂය	එන්සයිමය
<ul style="list-style-type: none"> බේටය 	බේටමය ඇමයිලේස් (ටයලින්)
<ul style="list-style-type: none"> ආමාශයික යුෂය 	පෙප්සින් , රෙනින්
<ul style="list-style-type: none"> අග්න්‍යාශයික යුෂය 	අග්න්‍යාශයික ඇමයිලේස් අග්න්‍යාශයික ලයිපේස්
<ul style="list-style-type: none"> ආන්ත්‍රික යුෂය 	ඇමයිනෝ පෙප්ටයිඩේස් මෝල්ටේස් ලැක්ටේස් සුක්‍රෝස් ආන්ත්‍රික ලයිපේස්

5

පෝෂ්‍ය පදාර්ථය	ජීරණ අවසන් ඵලය
<ul style="list-style-type: none"> ● කාබෝහයිඩ්‍රේට් 	<ul style="list-style-type: none"> ● ග්ලූකෝස් ● පෘක්ටෝස් ● ග්ලූක්ටෝස්
<ul style="list-style-type: none"> ● ප්‍රෝටීන් 	<ul style="list-style-type: none"> ● මේද අම්ල සහ ග්ලිසරෝල්
<ul style="list-style-type: none"> ● මේදය 	<ul style="list-style-type: none"> ● ඇමයිනෝ අම්ල