



පෙරහුරු පරීක්ෂණය - 2018	
11 ශ්‍රේණිය	කෘෂි හා ආහාර තාක්ෂණය
ලකුණුදීමේ පටිපාටිය	

I පත්‍රය

01. - 2	11. - 1	21. - 2	31. - 1
02. - 3	12. - 4	22. - 3	32. - 2
03. - 4	13. - 3	23. - 4	33. - 3
04. - 1	14. - 4	24. - 1	34. - 4
05. - 3	15. - 2	25. - 2	35. - 2
06. - 1	16. - 2	26. - 3	36. - 2
07. - 2	17. - 3	27. - 2	37. - 3
08. - 4	18. - 4	28. - 4	38. - 4
09. - 3	19. - 2	29. - 3	39. - 2
10. - 2	20. - 1	30. - 3	40. - 3

(ම
 (ලකුණු 1 x 40 = 40)

II - කොටස

- | | | | |
|-----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 01. | i. | රතු කහ පොඩිසොලික් පස් | (ලකුණු 02) |
| | ii. | නිරිත දිග මෝසම් වර්ෂාව | (ලකුණු 02) |
| | iii. | වගා රාක්ක | |
| | | තිරස් වගා මුළු ආදී සිදුසු පිළිතුරු 02 | (ලකුණු 2 x 1 = 02) |
| | iv. | මිරිස් කොළ කොඩවීම. | (ලකුණු = 01) |
| | v. | යෝගට් කෝප්ප / කැඩුණු මුට්ටි / කඩදාසි බෑග් / කෙසල් පට්ට | (ලකුණු ½ x 4 = 02) |
| | vi. | පුන්තක්කු / හාල් නිවුඩු ආදිය | (ලකුණු 1 x 2 = 02) |
| | vii. | N | |
| | | P | |
| | | K | (ලකුණු 1 x 3 = 03) |
| | viii. | යාන්ත්‍රික පස් පෙරලීම/තුගත කඳන් ගලවා ඉවත් කිරීම. රසායනික සංස්ථානික වල් නාශකයක් යෙදීම. | (ලකුණු = 02) |
| | ix. | 1. පොටෂියම් මෙටාබයිසල්ගයිඩ් | |
| | | 2. සෝඩියම් මෙටාබයිසල්ගයිඩ් | (ලකුණු 2 x 1 = 02) |
| | x. | උරහිස් ඉස්සි තිබීම. බීජය අවට කහ පැහැ වීම. දිලිසෙන ස්වභාවය ඉවත් වීම. | (ලකුණු 2 x 1 = 02) |

02. i. a) ඊසාන දිග මෝසම
සංවහන වැසි (ලකුණු $1 \times 2 = 02$)
- b) මිරිස්, කවිපි, බෝංචි, තක්කාලි, පොල් (ලකුණු $\frac{1}{2} \times 2 = 01$)
- ii. a) පාංශු ව්‍යුහ සෑදීම / ජලය රඳවා ගැනීමේ හැකියාව වැඩි වීම, පෝෂක රඳවා ගැනීමේ හැකියාව වැඩි වීම, ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාකාරීත්වය වැඩි වීම, පසට පෝෂක නිදහස් කිරීම. (ලකුණු $\frac{1}{2} \times 4 = 02$)
- b) විසිරි බාදනය / ස්ථරීය බාදනය / ඇලි බාදනය / ඇඟිලි බාදනය / දිය පහර බාදනය (ලකුණු $1 \times 2 = 02$)
- iii. a) කැරොලස් ලිනේයස් (ලකුණු $\frac{1}{2} \times 1 = \frac{1}{2}$)
- b) ලඹු, පතෝල, වැටකොළ, කරවිල (ලකුණු $\frac{1}{2} \times 3 = 1\frac{1}{2}$)
- c) ඉල් මැස්සා / අවුලකපෝරා, කුරුමිණියා, එපිලැක්කර් කුරුමිණියා (ලකුණු $\frac{1}{2} \times 2 = 01$)

03. i. a)
-
- (ලකුණු $1 \times 2 = 02$)
- b) වර්ෂා ජලයෙන් වගා කිරීම/ පොහොර යෙදීමක් නැත/ කෘෂි රසායන භාවිත කරයි/ එක් වර බෝග කිහිපයක් වගා කිරීම. (ලකුණු $\frac{1}{2} \times 4 = 02$)

- ii. පාංශු බාදනය අවම වීම / පාංශු උෂ්ණත්වය අවම වීම / ගොවියන්ගේ අවදානම හා අඩමානය අඩු වීම / ජෛව විවිධත්වය ආරක්ෂා වීම. (ලකුණු $1 \times 2 = 02$)

- iii. a) අන්තාසි / තක්කාලි / ඉස්සෝ / හතු (ලකුණු $1 \times 2 = 02$)
- b) දිලීර / බැක්ටීරියා / ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් (ලකුණු $2 \times 1 = 02$)

04. i. a) බුරුළු ප්‍රදාහය (ලකුණු $2 \times 1 = 02$)
- b) කිරිවල වර්ණය කහ, රෝස, රතු වීම / කිරි කැට ගැසීම / කැදලි සහිත වීම / වයනය වෙනස් වීම / අස්වැන් අඩු වීම. (ලකුණු $2 \times 2 = 04$)

- ii. හිරෝගි පැටවුන් වීම / පැටවුන් ඒකාකාරී වීම / කඩිසර සතුන් වීම / විකෘති වලින් තොර වීම / දීප්තිමත් ඇස් සහිත වීම / පැහැපත් පෙනුමැති සතුන් වීම / බර 35 g ට වඩා වැඩි වීම. (ලකුණු $\frac{1}{2} \times 4 = 02$)

- iii. a) දිනපතා රේක්කයෙන් කවලම් කිරීම / අවශ්‍ය අවස්ථාවලදී අළු හුණු මිශ්‍ර කිරීම / තෙත් වූ අතුරණු ඉවත් කිරීම / විටින් විට අළුත් අතුරණු යෙදීම. (ලකුණු $2 \times \frac{1}{2} = 01$)
- b) දින 280 ± 5 (ලකුණු $1 \times 1 = 01$)

05. i. අධික ලාභ ලැබීමේ අරමුණෙන් මිලෙන් අඩු වෙනත් ද්‍රව්‍ය ආහාරයට එක් කිරීම. (ලකුණු $2 \times 1 = 02$)
- ii. a) * ආහාර ඉප්පියගෝවර ලක්ෂණ මගින් එම ආහාරයේ ගුණාංග හා ස්වභාවය හඳුනා ගැනීම.
 * ආහාර වර්ග කිහිපයක ඉප්පිය ගෝවර ලක්ෂණ අනුව ගුණාංග සැසඳීම.
 * ආහාරයේ තත්ත්වය හා ආහාරය වැඩි දියුණු කිරීමට අවශ්‍ය ගුණාංග හඳුනාගැනීම.
 * එම ආහාරය නිෂ්පාදනයට සුදුසු හෝ නුසුදුසු බව තීරණය කිරීම.
 * අවශ්‍යතාවට අනුව ආහාර නිෂ්පාදනය සිදු වීම පිළිබඳ නිගමනය කිරීම.
 * නව නිෂ්පාදනයක් හඳුන්වාදීමේ දී නිෂ්පාදනයේ ගුණාත්මය පිළිබඳ පාරිභෝගික කැමැත්ත දැන ගැනීම.
 * ආහාර තත්ත්ව පාලනයේ දී ආහාරයේ තිබිය යුතු නියමිත තත්ත්ව තිබේදැයි පරීක්ෂා කිරීම.
 * ආහාරයක ජීවකාලය ගණනය කිරීමේ දී ආහාරයක් නිෂ්පාදනය කළ මොහොතේ සිට එහි ස්වභාවය නොවෙනස්ව උසස් තත්ත්වයෙන් තබා ගත හැකි උපරිම කාල සීමාව තීරණය කිරීම. (ලකුණු $1 \times 2 = 02$)
- b) ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (ලකුණු $1 \times 2 = 02$)
- iii. a) * ආහාර පරිරක්ෂණය මගින් ආහාර ද්‍රව්‍යවල නාස්තිය වළක්වා අතිරික්තය ප්‍රයෝජනයට ගැනීමට මග පාදයි.
 * ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රම මගින් කාලීන ව ලැබෙන කෘෂි බෝග අස්වනු වසර පුරා භාවිතයට ගත හැකි වේ.
 උදා : දෙල්, කොස් ආදී ආහාර වර්ගවල අස්වනු වසර පුරා ම පරිභෝජනය කළ හැකි වීම.
 * ආහාර පරිරක්ෂණය මගින් පාරිභෝගික රුචියට සහ වෙළෙඳපොළ ඉල්ලුමට සරිලන පරිදි ආහාර විවිධාංගීකරණය කළ හැකිය.
 උදා : නැවුම් කිරි වලින් කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන වන යෝගට්, චීස් සෑදීම, මාළු වලින් මාළු බෝල හා මාළු සෝස් සෑදීම.
 * පරිරක්ෂණය කළ ආහාර ක්ෂණිකව භාවිත කළ හැකි වේ.
 උදා : ක්ෂණික කොළ කැඳ, ක්ෂණික පළතුරු බීම.
 * ආහාර පරිරක්ෂණය ආශ්‍රිත කර්මාන්ත බිහිවීම නිසා ස්වයං රැකියා මෙන් ම ආහාර ආශ්‍රිත කර්මාන්තවල රැකියා අවස්ථා ද ඇති වේ.
 උදා : ජෛම්, කෝඩියල් නිෂ්පාදන
 * ආහාර පරිරක්ෂණය මගින් ආහාර නරක්වීම අවම වේ. එමගින් නරක් වූ ආහාර පරිභෝජනයෙන් සිදුවන රෝග වැළඳීම හා විෂ ශරීරගත වීම වළක්වා ගත හැකිය. (ලකුණු $2 \times 1 = 02$)
- b) * එක් ආහාරයක සීටිය හැකි ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් තවත් ආහාරයක් හා ගැටීම වැළැක්වීම.
 උදා : පිරිසිදු උපකරණ හා බඳුන් භාවිතය.
 * ආහාර පරිරක්ෂණය කරන්නන්ගේ පෞද්ගලික පවිත්‍රතාවය ආරක්ෂා කර ගැනීම.
 * ආහාර වර්ග මිශ්‍ර වන පරිදි එකට තැබීමෙන් වැළකීම.
 * ආහාර හොඳින් පිසගැනීම. මස් 75°C වැඩි උෂ්ණත්වයකට බඳුන් කිරීම.
 * ආහාර නියමිත උෂ්ණත්වයේ තබා ගැනීම. සීසල් ආහාර 5°C අඩු උෂ්ණත්වයේ දී ද සෙසු ආහාර 60°C වැඩි උෂ්ණත්වයක තබා ගැනීම.
 * නරක් වූ කල් ඉකුත් වූ ආහාර භාවිතයෙන් වැළකීම.
 * නරක් වී ඇතැයි සැක කෙරෙන (අඩමාන) ආහාර ඉවත දැමීම. (ලකුණු $2 \times 1 = 02$)

06. i. a) තන්තුමය ස්වභාවය වැඩි වීම.
 කේන්ද්‍රයේ දී අස්වනු හැලී යාම. (ලකුණු 1 × 2 = 02)
- b) සුදුසු ප්‍රවාහන ක්‍රම භාවිතය.
 ප්‍රමාණ ඉක්මවා පැටවීමෙන් වැළකීම.
 අපරිකෂාකාරී ලෙස ප්‍රවාහනයෙන් වැළකීම. (ලකුණු 1 × 2 = 02)
- ii. ගල්ලන් / ඉපියන් (ලකුණු 2 × 1 = 02)
- iii. a) චින්තනීය ක්‍රියා
 බෝගවල අඩංගු රසායනික ද්‍රව්‍ය
 ඔක්සිකරණය (ලකුණු 1 × 2 = 02)
- b) කිරි - කැටි ගැසීම, ඇඹුල් රසය, දුර්ගන්ධය
 ධාන්‍ය - මතුපිට පුස්, කළු පැහැ වීම. (ලකුණු 1 × 2 = 02)
07. i. a) ශරීර බර (ලකුණු 1 × 2 = 02)
 උස
- b) සුදුසු පිළිතුරු දෙකක් සඳහා (ලකුණු 1 × 2 = 02)
- ii. * ඉපදී පළමු මාස 06 තුළ ප්‍රදරුවන්ට මව්කිරි පමණක් ලබාදීම.
 * මාස 06 න් පසු ප්‍රදරුවන්ට ගුණාත්මක බවින් යුතු අතිරේක ආහාර ප්‍රමාණාත්මකව ලබාදීම.
 * ගර්භණී හා කෘමි රක්ෂණ මව්වරුන් නිසි පරිදි පෝෂදායී ආහාර ලබා ගැනීම.
 * පෝෂණය පිළිබඳව මහජනතාව දැනුවත් කිරීම.
 * අඩු ආදායම් ලබන, අඩු පෝෂණ තත්ත්ව පවතින පුද්ගලයන් හඳුනාගෙන පෝෂණ පරිපූරක ලබාදීම. උදා : ත්‍රිපෝෂ
 * ආසාදිත රෝග (පණු රෝග ආදී) මර්ධනය සඳහා කටයුතු කිරීම.
 ප්‍රතිශක්තිකරණ වැඩපිළවෙල නිසි අයුරින් ක්‍රියාත්මක කිරීම.
 * ළමුන්ට සුදුසු මිල අඩු, පෝෂ්‍යදායී හා සෞඛ්‍යකර ආහාර ප්‍රවලිත කිරීම.
 * ජීවන මට්ටම ඉහළ නැංවීමට කටයුතු කිරීම. (ලකුණු 1 × 2 = 02)
- iii. a) * පෝෂක උණනා ඇති වීම වැළැක්වීම.
 * ආහාරයේ ගුණාත්මක බව වැඩි කිරීම.
 * ආහාර සකස් කිරීමේ දී හානිවන පෝෂක හැවත ලබාදීම.
 * ආහාරයේ අඩංගු පෝෂක අවශෝෂණය කර ගැනීම පහසු වීම.
 * වෙළෙඳපොළ ඉල්ලුම වැඩි කිරීම. (ලකුණු 1 × 2 = 02)
- b) කිරිපිටි නිෂ්පාදනය (ලකුණු 2 × 1 = 02)