විෂය - පෛව පද්ධති තාක්ෂණවේදය

සතිය- 3

ශ්‍රේණිය- 12

සැකසුම - බී . එච් .එස් . පී . සදනායක - ගන්කන්ද ජාතික පාසල

1. කැරමලීකරණය යනු කුමක්ද?

.....

.....

2. කැරමලීකරණය (රන්වන් පැහැය දුඹුරු පැහැය ඇතිවීම) භාවිතා කරන අවස්ථා 02 ක් සඳහා උදාහරණ දෙන්න.

.....

.....

3. ආහාර කැරමලීකරණයේ දී හියුමීන් ඇතිවූ විට සිදුවන්නේ කුමක්ද?

.....

4. මුඩුවීම යනු කුමක්ද?

.....

.....

5. මුඩුවීම ඇතිවීමට බලපාන ප්‍රධාන හේතු මොනවාද?

.....

.....

6. මුඩුවීමේ ක්‍රියාවලිය වේගවත් කරන සාධක ලියාදක්වන්න.

.....

.....

.....

.....

7. ආහාර නරක්වීමට බලපාන පෛවීය සාධක මොනවාද? එමඵ ක් එක් සාධකය සඳහා උදාහරණ දෙන්න.

.....

.....

.....

.....

8. කිරි හා කිරි ආශ්‍රිත ආහාර නරක්වීම කෙරෙහි බලපාන ක්ෂුද්‍රජීවී කාණ්ඩ මොනවාද?

.....

.....

.....