



පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව සබරගමුව- සතිපාසල

සතිය - 10

විෂයය:- කෘෂි හා ආහාර තාක්ෂණය

ශ්‍රේණිය :- 11

Prepared by - කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලය,
කෑගල්ල

7. ආහාර පරිරක්ෂණය

*එන්සයිම අක්රිය කිරීමත් ආහාරවල අගය වැඩි කිරීමත් නිසා පාරිභෝගික රුචිකත්වය වැඩිවීම මගින් තවත් වාසි රැසක් අත් කර ගත හැකි ය. 10 ශ්‍රේණියේ ඔබ අධ්‍යයනය කළ ආහාර සුරක්ෂිතතාව පාඩම සිහියට නගා ගන්න.

1.එන්සයිම අක්රිය කිරීමේ ක්‍රමවලට අනුව පහත දැක්වෙන ක්‍රියාවලීන් ඔබේ වචනයෙන් පැහැදිලි කරන්න.
උදාහරණ දෙන්න.

- වියළීම
- ශීතනය/ අධිශීතනය
- බ්ලාන්ඩ්කරණය

2.ආහාරවල අගය වැඩි කිරීමේ වැදගත්කම් මොනවා ද?

3.පහත දැක්වෙන අගය වැඩි කිරීමේ ක්‍රම සඳහා උදාහරණ සපයන්න.

- සරු කිරීම
- පිරබල කිරීම

4.අවම සැකසීමේ දී යොදා ගන්නා පලා වර්ගයක් පිළිබඳ ක්‍රියාකාරකමක් පිළිවෙලින් දක්වන්න.

5.සමහරක් ආහාර පරිරක්ෂක ද්රව්ය හෝ රසකාරක නිර්දේශිත මාත්රාවට වඩා වැඩියෙන් යොදා අනුභව කිරීමේ දී ශාරීරික ව ඇති විය හැකි ආබාධ පිළිබඳ තොරතුරු සටහන් කරන්න.

(පෙළපොතේ පිටු අංක 115 සිට 118 දක්වා අධ්‍යයනය කරන්න.)