



පළාත් අධ්‍යාපන දෙපාර්තමේන්තුව සබරගමුව- සතිපාසල

සතිය - 24

විෂයය:- කෘෂි හා ආහාර තාක්ෂණය

ශ්‍රේණිය :- 11

Prepared by - කලාප අධ්‍යාපන කාර්යාලය,
කෑගල්ල

ආහාර ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් කිරීම

ආහාර වල ගුණාත්මක බව පවත්වා ගනිමින් එහි ජීව කාලය වැඩි කර වැඩිකර ගැනීමටත් බාහිර පරිසරය සමඟ ගැටීම නිසා සිදුවන හානිය අවම කර ගැනීමටත් ආහාර ඇසුරුම්කරණය මගින් බලාපොරොත්තු වේ. නිෂ්පාදනයේ සිට පාරිභෝජනයෙන් දක්වා ආහාර සුරක්ෂිතතාවය මේ මගින් තහවුරු වේ.

- 1)ආහාර ඇසුරුම් කිරීම යන්න නිර්වචනයක් සඳහන් කරන්න .
- 2)ආහාර ඇසුරුම් කිරීමේ අවශ්‍යතා පෙළගස්වන්න.
- 3)අතීතයේදී ආහාර ඇසුරුම් කරණය සඳහා භාවිතා කළ දෑ සඳහන් කරන්න.
- 4)වර්තමානයේ දී මෙය සඳහා භාවිතා කරන දෑ පහත කොටස්වලට අනුව ලයිස්තුගත කරන්න .

▣ ස්වභාවික ඇසුරුම් ද්රව්ය

▣ කෘත්‍රීම ඇසුරුම් ද්රව්ය

- 5)බහුආස්තරණ ඇසුරුමක යොදන ඇසුරුම අභ්යන්තරයේ සිට ස්ථර වශයෙන් පිළිවෙළින් සඳහන් කරන්න.
- 6)ලෝහමය ඇසුරුම් වල ඇති විශේෂ වාසි දෙකක් සඳහන් කරන්න.
- 7)වීදුරු බඳුන්වල ඇසිරීම සඳහා යොදා ගන්නා ආහාර ද්රව්ය මොනවාද?
- 8)ඉහත වීදුරු භාණ්ඩ භාවිතා කිරීමේ විශේෂ වාසි මොනවාද?
- 9)විශේෂිත තත්ත්ව යටතේ ආහාර ඇසුරුම් කිරීමේ ක්රම සඳහන් කරන්න.
- 10)ඉහත සඳහන් ක්රම වලට අසුරන ලද ආහාර වලට උදාහරණ දෙන්න.
- 11)ඔබ සඳහන් කළ ක්රමවල වාසි වෙන වෙනම ඉදිරිපත් කරන්න.
- 12)ඉහත ක්රම යෙදීමේ දී ඇතිවිය හැකි ගැටලු මොනවාද?

(11 ශ්රේණිය කෘෂි හා ආහාර තාක්ෂණය පෙළ පොත 9 පාඩම 171 සිට 176 දක්වා පිටු අධ්යයනය කරන්න.)