

පෞච්චික වෛද්‍ය විද්‍යාලය

කාර්ය පත්‍රිකා අංක 01

ආහාර වේල විද්‍යාව - ඒකකය 09

01. ආහාර හරක් වීම යනු කුමක්ද?

.....
.....
.....
.....

02. ආහාර හරක්වීමේදී සිදුවන වෙනස්වීම් මොනවාදැයි ලියා දක්වන්න.

.....
.....
.....

03. ආහාර හරක්වීමෙන් ඇතිවන අහිතකර බලපෑම් මොනවාද?

.....
.....
.....

04. ආහාර හරක්වීමට බලපාන ප්‍රධාන සාධක මොනවාද?

.....
.....
.....

05. ආහාර හරක්වීමට බලපාන භෞතික සාධක ලියා දක්වන්න.

.....
.....
.....

06. ආහාර හරක්වීමට බලපාන යාන්ත්‍රික හානි සඳහා උදාහරණ කිහිපයක් ලියා දක්වන්න.

.....
.....
.....

07. ආහාර හරක්වීමට බලපාන රසායනික සාධක මොනවාද?

.....
.....
.....

08. දුඹුරුවීමේ ප්‍රතික්‍රියා වර්ගීකරණය කර පෙන්වන්න.

.....
.....
.....

09. මුදු වීමේ ප්‍රධාන ආකාර දෙක ලියා දක්වන්න.

.....
.....
.....

10. ආහාර හරක්වීම කෙරෙහි pH අගය බලපානු ලබන්නේ කෙසේදැයි ලියා දක්වන්න.

.....
.....
.....

11. දුම්රු පැහැවීමේ ප්‍රතික්‍රියා යනු කුමක්ද?
.....
.....
12. දුම්රුපැහැවීමේ ප්‍රතික්‍රියාව ලියා දක්වන්න.
.....
.....
13. දුම්රු පැහැවීමේ ප්‍රතික්‍රියාව සිදුවන ආහාර සඳහා උදාහරණ දෙන්න.
.....
.....
14. වින්සයිමය නොවන දුම්රු වීම යනු කුමක්ද?
.....
.....
15. මෙලාඩ් ප්‍රතික්‍රියාව යන්න කෙටියෙන් හදුන්වන්න.
.....
.....
16. මෙලාඩ් ප්‍රතික්‍රියාවේ අවසන් ඵලයෙන් ලැබෙන දුම්රු වර්ණය වාසිදායක වන අවස්ථා 02 ක් සහ අවාසිදායක වන අවස්ථාවක් ලියා දක්වන්න.
.....
.....
17. මෙලාඩ් ප්‍රතික්‍රියාව සිදුවීම වැලැක්වීම සඳහා යොදාගත හැකි ක්‍රම දෙකක් නම් කරන්න.
.....
.....
18. කැරමලිකරණය යනු කුමක්ද?
.....
.....
19. කැරමලිකරණය (රන්වින් පැහැය දුම්රු පැහැය ඇතිවීම) භාවිතා කරන අවස්ථා 02 ක් සඳහා උදාහරණ දෙන්න.
.....
.....
20. ආහාර කැරමලිකරණයේ දී හියුමීන් ඇතිවූ විට සිදුවන්නේ කුමක්ද?
.....
21. මුඩුවීම යනු කුමක්ද?
.....
.....
22. මුඩුවීම ඇතිවීමට බලපාන ප්‍රධාන හේතු මොනවාද?
.....
.....
23. මුඩුවීමේ ක්‍රියාවලිය වේගවත් කරන සාධක ලියාදක්වන්න.
.....
.....

.....