නිපුණතාවය : <u>10.1.4 ආහාර කල් තබා ගැනීම හා පසු අස්වනු හානිය</u>

ඇගයීම :

1. ආහාර පරිරක්ෂණය යනු කුමක්ද?
2. ආහාර පරිරක්ෂණයේ වැදගත්කම කුමක්ද?
3. ආහාර නරක් වීම යනු කුමක්ද?
4. ආහාර පරිරක්ෂණයේ මූලික මූලධර්ම 3 මොනවාද?
5. ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා භාවිතා වන ක්‍රම, එම ක්‍රම මඟින් පරිරක්ෂණය කළ හැකි ආහාර වර්ග, ඒ සඳහා ලබා දිය යුතු තත්ත්වයන් , එහිදී නරක් වීම ප්‍රමාද වීමට හේතු සඳහන් කරන්න.

භාවිතා වන ක්‍රමය	පරිරක්ෂණය කළ හැකි ආහාර වර්ග	ලබා දිය යුතු තත්ත්වයන්	නරක් වීම ප්‍රමාද වීමට හේතු

6. පසු අස්වනු හානිය යනු කුමක්ද?
7. පසු අස්වනු හානිය සිදු විය හැකි ආකාර මොනවාද?
8. පසු අස්වනු හානිය වර්ග කර දක්වන්න.
9. ධාන්‍ය, පළැතුරු සහ එළවළු නිශ්පාදනයේදී සිදු වන පසු අස්වනු හානිය පහත කරුණු ඔස්සේ විස්තර කරන්න.
   i. අස්වනු නෙළීමේදී
   ii. පරිහරණය කරන අතරතුරේදී
   iii. ප්‍රවාහණය අතරතුරේදී
   iv. ගබඩා කිරීමේදී
   v. ගෘහස්ථ පිරිසැකසුමේදී
10. ඉහත එක් එක් අවස්ථාවේදී සිදුවන අස්වනු හානිය අවම කර ගත හැකි ආකාර සඳහන් කරන්න.

Reference : ජීව විද්‍යාව සම්පත් පොත 10 වන ඒකකය, පිටු අංක 56-62

සැකසුම : ගෞරි අනුපමා විජේසිංහ, කැ/මාව පින්නවල ම.ම.විද්‍යාලය, රඹුක්කන