ආහාර පරීරක්ෂණය

01. ආහාර වල ආවේණික වර්ණය, වයනය, රසය, සුගන්ධය, පෙනුම වෙනස්වීම නිසා ඒවා පරිභෝජනයට නුසුදුසු තත්වයට පත්වේ. එනම් ආහාර නරක් වීමට භාජනය වේ.

I.) ආහාර නරක්වීමට බලපාන ප්‍රධාන හේතු වර්ගකර දක්වන්න.

II.) ආහාර මත වැඩෙන ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් දෙදෙනෙක් නම් කරන්න.

III.) පුස් වර්ගවලට උදාහරණ 03 ක් සඳහන් කරන්න.

02. I.) ආහාර වලට හානි කරන කෘමීන් සිව්දෙනෙකු නම් කරන්න.

II.) යීස්ට් යනු ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් විශේෂයකි. යීස්ට් වැඩිවීම වේගවත් වන මාධ්‍ය දෙකකට උදාහරණ සපයන්න.

III.)නරක් වූ ආහාරයක දක්නට ලැබෙන ලක්ෂණ 04 ක් නම් කරන්න.

03. I.) ජල සක්‍රියතාවය හඳුන්වන්න.

II.) ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීම සඳහා භාවිතා කරන පරිරක්ෂණ ක්‍රම හා කල් තබාගත හැකි ආහාර ලැයිස්තු ගත කරන්න.

04. ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රම යොදාගෙන ආහාර වර්ග නිපදවීමෙන් ආහාර අපතේ යාම වලක්වා ගත හැකිය.

I.) ආහාර පරිරක්ෂණයෙන් සැලසෙන වාසි 04 ක් ලියන්න.

II.) තෙල් මුඩුවීම හඳුන්වන්න.