



කෘෂි තාක්ෂණ තොරතුරු



කෘෂි තාක්ෂණ තොරතුරු කඩිනමින් ගොවි ජනතාව අතරට ලබාදීමේ අත්වැලකි

කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ ජාතික කෘෂිකර්ම තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානයේ ප්‍රකාශනයකි

තාක්ෂණික පත්‍රිකා අංක 21 - 2022 මාර්තු

දේශීය වෙළඳුනොලෙහි වියලි මිරිස්කුඩු අලෙවි ඡර්ඡාපය නිවැරදිද?

වියලි මිරිස් කරල් කීපයක් ගලෙහි අඹරා ව්‍යංජන වලට යෙදීමේ සාම්ප්‍රදායික සිරිත, වියලි මිරිස් කුඩු භාවිතය දක්වා වෙනස්වී මේ වනවිට ශතවර්ෂ ගණනාවක්ම ගතවී ගොසිනි. ආසියාතික රටවල පමණක් නොව රතු මිරිස්කුඩු භාවිතය ආහාර පදුම්කිරීම, වර්ණ හා රස ගැන්වීම යානාදිය සඳහා මේ වනවිට



ලොව පුරාම භාවිතා කෙරේ. මෙලෙස ජාත්‍යන්තර වෙළඳ භාණ්ඩයක් බවට පත්ව තිබෙන වියලි මිරිස් ඇසුරුම් තුල අන්තර්ගත දෑ සුදුසු ප්‍රමිතියෙන් යුතුව ගුණාත්මකව පවතින්නේද යන්න පිලිබඳව සොයාබැලීම ආහාර පර්යේෂකයින්ගේ අවධානයට පවා යොමුවූ කරුණකි. මන්දයත් කල්ගතවීමේදී අන්තර්ගත තෙතමනය හමුවේ මෙම ඇසුරුම් තුල පාරිභෝජනයට නුසුදුසු තරමින් ඇරලටොක්සින් වැනි රසායන ද්‍රව්‍යයන් පවා එකතුවිය හැකි බැවිනි.

මෙරටෙහි පවා ඇතැම් සිල්ලර වෙළඳසැල් තුල මිරිස්කුඩු අලෙවි කරනුයේ මගනොටෙහි යනෙන ජනතාවට පවා හොඳින් පෙනෙන පරිද්දෙන් වෙළඳසැල් ආලින්දය අසලවූ විදුරු පෙට්ටි තුල තබාගෙනය. අවශ්‍ය මිරිස්කුඩු ප්‍රමාණය පාරිභෝගිකයින්ට ඒ මොහොතේදීම කිරා දෙනු ලබයි. ඒ ඇහැරුනුවිට විවිධ බර ප්‍රමාණයට සැකසූ ඇසුරුම්ද අලෙවියට තබා ඇත. මේවා ඇතැම්විට අන්තර්ගතයේ පාට, කුඩෙහි ස්වභාවය යනාදී භෞතික ලක්ෂණ මිලදී ගන්නාට පැහැදිලිව පරීක්ෂාකළ අයුරින් පාරදෘශ්‍ය පොලිතිනයෙන් සැකසූ ඒවාය. තවත් ඒවා අන්තර්ගතය පිටතට නොපෙනෙන වර්ණාවත් පොලිතින්ය. ඒ මත නිෂ්පාදකයාගේ හා මිරිස්කුඩු ගැන තොරතුරු මුද්‍රණය කර තිබේ. නිෂ්පාදිත දිනය හා කල් ඉකුත්වීමේ දිනය අතර පරතරය බැලූවිට පෙනෙන්නේ ඇතැම් නිෂ්පාදකයින් වසර දෙකකටත් වඩා පරතරයක් මෙම දින දෙක අතරට ලබාදී ඇති බවයි. පාරිභෝගිකයා බොහෝවිට විමසිලිමත්ව බලන්නේ කල් ඉකුත්වෙන දිනය ගැන පමණි. එය ඉකුත්ව නැත්නම් හෙතෙම මිලදී ගනියි. නමුත් නිෂ්පාදිත දිනය වසර දෙකක් පමණ කල්ගතවීම, ඇසුරුම විටදී මිරිස්කුඩු තුල තිබූ ගුණාත්මය



ඒ වනවිට වෙනස්වී තිබීමට ඉහල හැකියාවක් තිබේ. මේ ගැන අවධානය යොමුකළ ගන්නොරුව ආහාර පර්යේෂණ ඒකකයේ කණ්ඩායමක් අධ්‍යයනයක් සිදුකර ඇත්තේ ගබඩාකාලය තුළදී මිරිස්කුඩු වල සිදුවෙන භෞත-රසායන වෙනස්කම් පිළිබඳව දැනගැනීමටය. ඊට අදාළ ප්‍රතිපල 2019 වසරේ කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ වාර්ෂික සමුලවටද ඉදිරිපත් කර තිබුණි.

"සාමාන්‍යයෙන් ගබඩා කාලය තුළදී වියලී මිරිස්කුඩු වල ගුණාත්මක තත්වය සැලකිය යුතු මට්ටමකින් වෙනස්වෙනවා. විවිධ ඇසුරුම් තත්වයෙන් යටතේ අපි පරීක්ෂාකෙරුවේ තෙතමන අන්තර්ගතය, වර්ණය, ඇස්කෝබික් අම්ල හා ෆිනෝලික ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණ, ප්‍රතිඔක්සිකාරක ක්‍රියාකාරීත්වය වැනි කරුණු. ගබඩා පරිසරය වශයෙන් කාමර උෂ්ණත්වය මෙන්ම සුපිරි වෙළඳසැල් වලදී ඒවාට ලැබෙන වායුසමන උෂ්ණත්වය යන දෙකම දන්නා. ආලෝකය වශයෙන් සාමාන්‍ය ඝෘෂ්ට හිරුඑළියේ, විසර්ත ආලෝකයේ සහ අඳුර වැනි තත්ත්ව යටතේ පරීක්ෂා කෙරුවා. මාස හතරකට පසුව තමයි සිදුවී ඇත්තේ කුමක්දැයි සොයා බැලුවේ."

පර්යේෂණයේ අරමුණ හා ක්‍රමවේදය ගැන එම විස්තරය සැපයුවේ ආහාර තාක්ෂණ විද්‍යාඥ අනෝමා සේනාරත්න මෙනෙවියයි. පර්යේෂණ පත්‍රිකාවේ ප්‍රධාන ලේඛිකාව වන ඇය ආහාර පර්යේෂණ ඒකකයේ සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂවරියකි.

ප්‍රතිපල හරහා කෙරුණු අනාවරණයන් පාරිභෝගිකයින්ට, ඇසුරුම්කරුවන්ට මෙන්ම ගබඩාකර කල්තබාගන්නා අයටද වැදගත්ය. මන්දයත් පර්යේෂකයින්ගේ සැකය තහවුරු කරමින් පාරිසරික තත්වයන් මිරිස්කුඩු ගුණාත්මයට කැපීපෙනෙන වෙනස්කම් සිදුකර තිබෙන බව පරීක්ෂානාමකව තහවුරු වුණි. අවම වෙනසක් සිදුව ඇත්තේ සීල්කළ ඇසුරුමක බහා අඳුරේ තැබූ මිරිස්කුඩුය. මේ අනුව වසර ගණන් ඔබ්බට යනසේ කල් ඉකුත්වෙන දින සඳහන්කර හිකුත්කෙරෙන පාරදෘශ්‍ය පොලිතින් ඇසුරුම් විසින් පහසුවෙන් ගුණානාති වනබව පෙනී යන්නේය. වඩාත්ම සුදුසුවනු ඇත්තේ ආලෝකය නොවැටෙන ලෙස වර්ණවත් පොලිතින් කවර තුළ අසුරනලද ඒවායි. පාරදෘශ්‍ය පොලිතින් තුළ අසුරන්නේ නම් දෙවනුව කඩදාසි වැනි තවත් අසුරනයක් යොදන්නේ නම් එයද ප්‍රායෝගිකව සුදුසුය.

"නිර්දේශයක් වශයෙන් අපට මෙවැනි උපදෙසක් දෙන්න පුළුවනි. ගේජ් 300 වගේ ඝනකමක් තිබෙන ඇතුලට ආලෝකය නොවැටෙන සේ වර්ණාවත්කල, පොලිප්‍රොපිලීන් ඇසුරුමක බහා සෙල්සියස් 22-24 වගේ උෂ්ණත්වයක ගබඩා කල යුතු වෙනවා. එම ඇසුරුම වෙනුවට ඇලුමිනියම් ආස්තරණයක් සහිත කවරයක්, ඊන් එකක්, වර්ණාවත් බෝතලයක් උනත් භාවිතාකරන්න පුළුවන්. වෙළඳසැලක ගබඩා කිරීමේදී සිසිල් තැනක් තෝරා ගත යුතුයි."



අනෝමා සේනාරත්න තවදුරටත් අවධාරණය කරයි. තද හිරුරැස් වැටෙන සේ කඩපිල්වල තබා ඇති විදුරු පෙට්ටිතුළ තිබෙන මිරිස්කුඩු නම් ඉක්මනින්ම ගුණ හානියට පත්වෙන බව මේ අනුව පැහැදිලිය. තමා වැයකරන මුදලට සරලන යමක් මිලදී ගැනීම පාරිභෝගික වගකීමයි. පාරිභෝගිකයා තම වගකීම විද්‍යානුකූලව මෙහෙයවන්නේ නම් වෙළඳ ප්‍රජාව තම පිළිවෙත් නිසි ක්‍රමවේදයන්ට අනුව සිරුරුමාරු කරගැනීමට පසුබටවන්නේ නැත. ගුණාත්මක ආහාරයෙන් වෙළඳසැල් පිරී යන්නේ එවිටය.

පිටපත : සහන් එම්. බණ්ඩාර - සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ, ජාතික කෘෂිකර්ම තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානය, ගන්නොරුව
තාක්ෂණික කරුණු : අනෝමා සේනාරත්න - සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ ඒකකය, ගන්නොරුව

පරිගණක නිර්මාණය : ගෝතමී ලියනගේ
 අධීක්ෂණය හා උපදෙස් : ඩබ්.එල් හිරාන් පීරිස් (අධ්‍යක්ෂ - තොරතුරු හා සන්නිවේදන), අයි.එස්.එම් හලීම්දීන් (සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ)