

නිපුණතාවය 08

ආහාර
පිරික්ෂණය

රෝෂිණි කුමාරි

• ආහාර පරිරක්ෂණය යනු කුමක්ද?

- ආහාර නරක් වීමට බලපාන හේතු පාලනය කරමින් ආහාර පරිභෝජනයට සුදුසු තත්වයේ දිගුකලක් පවත්වාගෙන යාම ආහාර පරිරක්ෂණය ලෙස හඳුන්වයි.



- **ආහාර නරක්වීම යනු කුමක්ද?**

- ආහාර වල සිදුවන රසායනික හා භෞතික වෙනස්වීම් මගින් ඒවාට ආවේණික වර්ණය, වයනය, රසය, සගන්ධය, පෙනුම වෙනස් වීම නිසා එම ආහාර පරිභෝජනයට නුසුදුසු තත්වයට පත්වීම ආහාර නරක්වීම ලෙස හැඳින්වේ.

- ආහාර නරක්වීම කෙරෙහි බලපාන ප්‍රධාන හේතු මොනවාද?

- ජීව විද්‍යාත්මක හේතු

- ✦ ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්

- දිලීර, සීසරි, බැක්ටීරියා

- ✦ වෙනත් ජීවීන්

- කෘමීන්, මීයන්, පණුවන්

- **භෞතික හේතු**

- ❖ පොඩිවීම
- ❖ තෙරපීම
- ❖ තැලීම
- ❖ ආද්‍රතාව වෙනස් වීම
- ❖ උෂ්ණත්වය වෙනස් වීම
- ❖ සිඊම/කැපීම

- රසායනික හේතු

- ❖ ඔක්සිකරණය

- ❖ එන්සයිමික ක්‍රියාකාරීත්වය

• ආහාර පරිරක්ෂණය කිරීමේ වැදගත්කම කුමක්ද?

- ආහාර අපතේ යාම වළක්වා ගත හැකි වීම
- අවාරයේදී ප්‍රයෝජනයට ගත හැකි වීම
- විවිධත්වයකින් යුතුව පරිභෝජනයට ගත හැකි වීම
- හිඟ ප්‍රදේශ වෙත ප්‍රවාහනය කිරීම පහසු වීම
- ආර්ථික වාසි ලබා ගත හැකි වීම
- හදිසි අවස්ථා වලදී ප්‍රයෝජනයට ගත හැකි වීම

• ආහාර පරිරක්ෂණය සඳහා භාවිත වන දියුණු තාක්ෂණික ක්‍රම මොනවාද?

❖ විජලනය (Dehydration)

❖ අඩු උෂ්ණත්වය යෙදීම (Low Temperature)

❖ වැඩි උෂ්ණත්වය යෙදීම (High Temperature)

❖ පරිරක්ෂණකාරක යෙදීම (Preservatives)

❖ ප්‍රවීකරණයට භාජනය කිරීම (Irradiation)

ශ්‍රේණිය :- 10

පැවරුම - 07

විෂය :- ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව

ගුරු භවතා :- රෝෂිණි කුමාරි

8. ආහාර පරික්ෂණය.

1. ආහාර පරික්ෂණය යනු කුමක්ද?
2. ආහාර නරක්වීම යනු කුමක්ද?
3. නරක් වූ ආහාරයක ලක්ෂණ මොනවාද?
4. ආහාර නරක්වීම කෙරෙහි බලපාන ප්‍රධාන හේතු 3 ලියන්න.
5. 8.1 , 8.2 ක්‍රියාකාරකම් කරන්න.
6. ආහාර නරක්වීම කෙරෙහි බලපාන අන්‍යන්තරික සහ බාහිර සාධක මොනවාද?
7. කිරි වල වර්ධනය වන බැක්ටීරියා වර්ග මොනවාද?
8. පැස්ටරීකරණය සහ ජීවාණුහරණය හඳුන්වන්න.
9. ආහාර පරික්ෂණ ක්‍රම වලදී භාවිත වන උපක්‍රම සහ මූලධර්ම 3ක් නම් කරන්න.
10. 8.1 අභ්‍යාසය නිම කරන්න.