

ආහාර නරක් වීම - I පත්‍රය

01. ධාන්‍ය හා මාළු සඳහා නරක් වූ විට නිරීක්ෂණය කළ හැකි ලක්ෂණයක් වන්නේ,

- I. කළු පැහැයක් ගැනීම
- II. මෘදු ස්වභාවයක් ඇතිවීම
- III. ස්පර්ශ කළ විට නානුමය ස්වභාවය
- IV. ඇඹිලි තුඩින් තද කළ විට ඇතුළට එබීම

02. ආහාර නරක් වීමට බලපාන භෞතික සාධක අඩංගු නිවැරදි පිළිතුර වන්නේ,

- I. යාන්ත්‍රික හානි, තාපය හා ඔක්සිකරණය
- II. තාපය, පීඩනය හා බැර ලෝහ
- III. ආලෝකය, නුසුදුසු වර්ණක, පරිරක්ෂක ද්‍රව්‍ය
- IV. ආලෝකය, තාපය, යාන්ත්‍රික හානි

03. ඇපල්, පෙයාර්ස්, කෙසෙල් වැනි පලතුරු කැපූ විගස දුඹුරු පැහැ වීමට හේතු වන්නේ,

- I. පටක වලින් ජලය වාෂ්ප වීම
- II. එන්සයිමීය ප්‍රතික්‍රියා
- III. ඔක්සිකරණ ක්‍රියාවලිය
- IV. ලිනමරින් ශ්‍රාවය වීම

04. ආහාර නරක් වීමට දායකවන *Aspergillus flavus* දීලීරය ආහාර මතට ශ්‍රාවය කරන විෂ ද්‍රව්‍ය වන්නේ

- I. හයිඩ්‍රජන් සයනයිඩ්
- II. ලිනමරින්
- III. සෙපලටොක්සින්
- IV. ඇල්ලටොක්සින්

05. ආහාර විෂවීමකදී දක්නට ලැබෙන ප්‍රධාන රෝග ලක්ෂණයක් නොවන්නේ,

- I. උදරයේ වේදනාව
- II. වමනය
- III. උණ
- IV. කොන්දේ කැක්කුම

06. අධි අවදානම් ආහාර කාණ්ඩයට ඇතුළත් ආහාර අඩංගු පිළිතුර වන්නේ,

- I. මාළු, මස්, බිත්තර, ධාන්‍ය
- II. මස්, කිරි, බිත්තර, එළවළු සලාද
- III. මාළු, බිත්තර, ධාන්‍ය, පලා වර්ග
- IV. මස්, එළවළු සලාද, පිසින ලද ආහාර, පලා වර්ග

07. ආහාර නරක් වීමට බලපාන බැක්ටීරියාවක් වන්නේ,

- I. *Rhizobium Spp.*
- II. *Aspergillus flavus*
- III. *Salmonella Spp.*
- IV. *Nitrobacter Spp.*

ආහාර නරක් වීම - II පත්‍රය

01.

- I. ආහාර නරක් වීම යනු කුමක්ද?
- II. ආහාර නරක් වීම සඳහා බලපාන සාධක මොනවාද?
- III. ආහාර නරක් වීම කෙරෙහි බලපාන භෞතික සාධක, රසායනික සාධක, ජීව විද්‍යාත්මක සාධක තුන බැගින් ලියන්න.
- IV. ආහාර විෂ වන අවස්ථා සඳහා උදාහරණ තුනක් ලියන්න.
- V. ආහාර වලට විෂ ග්‍රහණ එකතු විය හැකි අවස්ථා ලියන්න.

02.

- I. ආහාර විෂ වීමේ දී ඇති විය හැකි ලක්ෂණ මොනවාද?
- II. අධි අවදානම් ආහාර වර්ග මොනවාද?
- III. ආහාර විෂවීම වළක්වා ගැනීම සඳහා ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග හතරක් ලියන්න.
- IV. නරක් වූ ආහාරයක ලක්ෂණ වනුයේ මොනවාද?
- V. ආහාර විෂ වීම යනු කුමක්ද?

