11 ශ්‍රේණිය
ඒකකය - 07

ආහාර පරිරක්ෂණය -1 පත්‍රය

01. ආහාර පරිරක්ෂණය යනු,
   (1) ආහාර සුරක්ෂිතතාවයයි
   (2) ආහාරයේ ගුණාත්මක ලක්ෂණ නොවෙනස්ව පවත්වා ගැනීමයි
   (3) ආහාර කල් තබා ගැනීමයි
   (4) ආහාර ගබඩා කර ගැනීමයි

02. ආහාර පරිරක්ෂණය ප්‍රධාන අරමුණ වන්නේ,
   (1) ආහාරවල රසය වැඩි කිරීම
   (2) ආහාර වල් පෝෂණ ගුණය වැඩි කිරීමය
   (3) ආහාර නාස්තිය වළක්වා හිඟ කාලයේ දී ප්‍රයෝජනයට ගැනීමය
   (4) ආහාරවලට වැඩි ඉල්ලුමක් ඇති කිරීමය

03. යෝගට් මුදවපු කිරි නිපදවීම සඳහා යොදාගන්නා ක්ෂුද්‍ර ජීවී කාණ්ඩය වන්නේ
   (1) Streptococcus Spp
   (2) Salmonella Spp
   (3) *Aspergillus oryzae*
   (4) Aerobacter

04. එන්සයිම අක්‍රිය කිරීම මගින් සිදුකරන පරික්ෂණ ක්‍රමයක් සඳහා අදාල නොවන්නේ,
   (1) වියලීම
   (2) ශීතනය
   (3) පැසවීම
   (4) බ්ලාන්චිකරණය

05. පැස්චරීකරණය පිළිබඳ අසත්‍ය ප්‍රකාශයක් වන්නේ,
   (1) කිරි ආහාර බහුලවම පැස්චරීකරණය කරයි
   (2) මෙහිදී ආහාරයේ ස්වභාවික තත්ත්වය බොහෝ දුරට ආරක්ෂා වේ
   (3) ආහාරයේ රෝග කාරක ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මෙන්ම ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ බීජාණු ද විනාශ වේ
   (4) මෙහිදී ආහාරය අධික උෂ්ණත්වයට භාජනයකර ක්ෂණිකව සිසිල් කරනු ලැබේ

06. බ්ලාන්චිකරණය කිරීම් නිසා ආහාරවල,
   (1) ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් සම්පූර්ණයෙන්ම විනාශ වේ
   (2) සුවඳ හා රසය වැඩිවේ
   (3) ආවේණික වර්ණය ආරක්ෂාවේ
   (4) එන්සයිම අක්‍රීය නොවේ

07. ආහාර පරිරක්ෂණය පිළිබඳ ප්‍රකාශ කිහිපයක් පහත සඳහන් වේ.
   A ආහාර වියළීමේදී නිදහස් ජලය ඉවත් කරයි.
   B සාන්ද්‍ර සීනි ද්‍රවණය හෝ ලුණු ද්‍රාවණය තුළ ගිල්වා තබා ආහාර පරිරක්ශනය කිරීමේ ක්‍රමය ආසුැතිජ වියලීමයි
   C ආහාර අධිශීතකරණයේ දී ආහාර -18 0 ට වඩා අඩු උෂ්ණත්වයක් යටතේ තබා ගනී.
   D බ්ලාන්චිකරණයේදී ආහාරයේ ඇති ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් සියල්ල විනාශ වෙයි
   (1) AB හා C
   (2) AB හා D
   (3) BC හා D
   (4) AC හා D

08. සාන්ද්‍රිකරණය සඳහා වැඩිපුර භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය නොවන්නේ,
   (1) සීනි
   (2) ලුණු
   (3) මීපැණි
   (4) ජලය

09. ආහාර අවම සැකසීම යනු,

(1) ආහාර ද්‍රව්‍ය තෝරීම හා පිරිසිදු කිරීම
(2) අනවශ්‍ය කොටස් ඉවත් කිරීමයි
(3) අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට සැකසීමයි
(4) මූලික තත්වයේ පවතින ආහාර පරිභෝජනයට සුදුසු තත්ත්වයට සකස් කිරීමයි

10. යීස්ට් හා පුස් වර්ග විනාශ කිරීම සඳහා යොදා ගනු ලබන අම්ලය වන්නේ,

(1) සල්ෆියුරික් අම්ලය
(2) බෙන්සොයික් අම්ලය
(3) සිට්‍රික් අම්ලය
(4) ටාටරික් අම්ලය

11. බටර්, පොල්තෙල් ආහාර උෂ්ණත්වයට හා වාතයට නිරාවරණය වීම නිසා මුඩු වීම සිදුවේ මෙම ක්‍රියාවලිය,

(1) ඔක්සිකරණය
(2) ඔක්සිහරණය
(3) ජල විච්ඡේදනය
(4) සජලනය

12. මොනෝසෝඩියම් ග්ලූටමේට් යනු,

(1) ආහාර පරිරක්ෂණයකි
(2) රස ප්‍රවර්ධකයකි
(3) සුවඳ කාරකයකි
(4) ඉහත කිසිවක් නොවේ

13. විසිරි වියලීම මගින් පරිරක්ෂණය කළ හැකි ආහාර ද්‍රව්‍ය,

(1) බිම් මල්
(2) කරවිල
(3) දියර කිරි
(4) පළතුරු යුෂ

14. ඇෆ්ලොටොක්සින් නැමති විෂ ද්‍රව්‍ය ආහාරයක එකතුවන්නේ,

(1) මඤ්ඤොක්කා වලින්
(2) සෝයා බෝංචි වලින්
(3) ඇස්පර්ජිලස් දිලීරයෙනි
(4) ආහාර එතීමට ගන්නා පුවත්පත් වලිනි

15. ජෑම් කල් තබා ගැනීමට උපකාරී වන්නේ,

(1) අඩු ජල ප්‍රතිශතය
(2) අඩු pH අගයයි
(3) වර්ණය වෙනස් වීමය
(4) අඩු උෂ්ණත්වයයි

16. මස්වල ආවේණික රෝස පැහැය පවත්වා ගැනීමට හා පරික්ෂණය සිදු කිරීමට යොදාගත හැකි රසායනික ද්‍රව්‍යයක් වන්නේ,

(1) බෙන්සොයික් අම්ලය
(2) සෝඩියම් මෙටා බයි සල්ෆයිට්
(3) සෝඩියම් නයිට්‍රේට්
(4) මොනොසෝඩියම් ග්ලූකොමේට්

11 ශ්‍රේණිය
ඒකකය - 07

ආහාර පරිරක්ෂණය - II පත්‍රය

01. I) ආහාර පරිරක්ෂණය යන්න අර්ථ දක්වන්න.
II) ආහාර පරිරක්ෂණයේ වැදගත්කම් 2ක් ලියන්න.
III) ආහාර නරක් වීමට බලපාන ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් සහ මහා ජීවීන් දෙදෙනකු බැගින් නම් කරන්න.

02. I) ආහාර පරිරක්ෂන ක්‍රම තුනක් නම් කරන්න.
II) ආහාර වියලීමේ ක්‍රම නම් කර ඉන් එකක් විස්තර කරන්න.

03.

A	B	C
යෝගට්	ජෑම්	සොසේජස්
මුදවපු කිරි	කෝඩියල්	මීට්බෝල්ස්
කිරිපිටි	පළතුරු බීම	බේකන්

A,B,C යන සැකසූ ආහාර කාණ්ඩ 03කි.

I) A,B,C යන ආහාර කාණ්ඩ නම් කරන්න.
II) a) මෙම ආහාර වර්ගවලින් වියලීම මගින් පරිරක්ෂණය කරන ලද ආහාරය කුමක්ද?
b) බැක්ටීරියා යොදාගෙන පැසවීම මගින් කල් තබා ගන්නා ආහාර වර්ග 2ක් තෝරා ලියන්න.
III) a) B ආහාර වර්ග කිරීම සඳහා වඩාත් උචිත කුමන වර්ගයේ ඇසුරුමක් ද?
b) ආහාර ඇසුරුමක තිබිය යුතු ගුණාංග 2ක් ලියන්න.
IV) C කාණ්ඩයේ ඇති ආහාර පරිරක්ෂණය ට යොදාගන්න පරිරක්ෂන ද්‍රව්‍ය දෙකක් නම් කරන්න.

04. ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිරක්ෂණය කිරීමෙන් ඒවා නරක් වීම හා ප්‍රථම වලක්වා ගත හැක
I) a) භෞතික සාධක දෙකක් නම් කරන්න.
b) ඇෆලටොක්සින් අඩංගු විය හැකි ආහාර වර්ග දෙකක් ලියන්න.
c) ඇෆලටොක්සින් විෂ ආහාරයට එක්තු කරන දිලීරය කුමක් ද?
II) a) ආහාර පරිභෝජනයේදී ශරීරය තුළට එකතුවිය හැකි බැර ලෝහ වර්ග 2ක් ලියන්න.
b) අධි අවදානම් ආහාර වර්ග 2ක් නම් කරන්න.
c) ආහාර අසාත්මිකතාවයෙ දී බහුලව පෙන්වන රෝග ලක්ෂණ 2ක් ලියන්න.
III) a) සමහර එළවළු වර්ග කැපූ විට කහට පිපීම සිදුවේ එයට හේතුව කුමක් ද?
b) ඉහත ක්‍රියාවලිය වළක්වා ගැනීමට අනුගමනය කළ යුතු ක්‍රියාවක් ලියන්න.
c) ආහාර පරිරක්ෂණයේ වැදගත්කම් 4ක් ලියන්න.

05. I) පැස්චරීකරනය යනු කුමක් ද?
II) පැස්චරීකරණය සිදු කරන ප්‍රධාන ක්‍රම 2ක් සඳහන් කරන්න.
III) පැස්චරීකෘත ආහාරයක් සිත ශීතකරණයක නොතබා සාමාන්‍ය පරිසරය තැබූ විට ඉක්මනින් නරක් වේ. එයට හේතුව පැහැදිලි කරන්න.
IV) ජීවානුහරනය යනු කුමක් ද?

06. I) ආහාර වල අගය වැඩි කිරීම යනු කුමක් ද?
II) ආහාරවල අගය වැඩි කිරීමේ වැදගත්කම් 2ක් ලියන්න.
III) ආහාර වල අගය වැඩි කිරීමේ විවිධ ක්‍රම නම් කර ඒවා කෙටියෙන් හා හඳුන්වන්න

07. ආහාර වල පෝෂණ ගුණය වයනය රසය ආදී ලක්ෂණ නොවෙනස්ව තබා ගනිමින් ආහාර කල් තබා ගැනීමත් ආහාර පරිරක්ෂණය ලෙස හඳුන්වයි.
I) a) ආහාර පරිරක්ෂණය මූලධර්ම තුන සඳහන් කරන්න.
b) ආහාර ද්‍රව්‍යයක් වියලීම මගින් සංරක්ෂණයය සිදු කරන ආකාරය විස්තර කරන්න.
II) පලතුරු ජෑම් නිෂ්පාදනයේ දී පහත සඳහන් ද්‍රව්‍ය එකතු කර ගැනීමේ වැදගත්කම සඳහන් කරන්න.

a) සිට්‍රික් අම්ලය
b) පෙක්ටින්
c) සීනි
d) සෝඩියම් මෙටා බයිසල්ෆයිට්

III) a) දුම් ගැසීමේ ක්‍රියාවලිය මගින් ආහාර ද්‍රව්‍යවලට සංරක්ෂණය වන ආකාරය පැහැදිලි කරන්න.
b) ආහාර ද්‍රව්‍යයක එන්සයිමීය ප්‍රතික්‍රියා අවම කිරීමට ගත හැකි ක්‍රියාමාර්ග දෙකක් සඳහන් කරන්න.

08. I) ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතිය හා ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිතිය හඳුන්වන කෙටි නාම සඳහන් කරන්න.
II) ආහාර පරිරක්ෂන ක්‍රමයක් ලෙස උෂ්ණත්වය පාලන ක්‍රම දෙකක් හඳුන්වන්න.
III) ටෙට්‍රා පැක් ඇසුරුමක ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය පිළිවෙලින් නම් කරන්න.
IV) සෞඛ්‍යාරක්ෂිත, අහිතකර කාලගුණික තත්ත්වය යටතේ වුවද ආහාර වියළා ගත හැකි උපකරණයක් නම් කරන්න.
V) ආහාර පැසවීමේ ක්‍රම 3ක් සඳහන් කර උදාහරණය බැගින් දෙන්න.

09. I) ආහාර සාන්ද්‍රීකරණයේ දී සිදුවන්නේ කුමක් ද?
II) ආහාර පරිරක්ෂණයේ දී යොදාගන්නා නිර්දේශිත රසායනික ද්‍රව්‍ය නම් කරන්න.
III) ආහාර පිසීමේදී ලුණු වල අගය වැඩි කිරීමට මිශ්‍ර කරගන්නා ඛනිජ ලවණය කුමක් ද?

10. අධික ලෙස ලාභ උපයා ගැනීම සඳහා ආහාර බාල කිරීම සිදු කරයි.
I) ආහාර බාල කිරීම් සිදුකරන අවස්ථා මොනවා ද?
II) ආහාර බාලකිරීම නිසා පාරිභෝගිකයාට ඇතිවන ගැටලු දෙකක් ලියන්න.
III) පහත සඳහන් බාල කරන ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය හඳුනා ගැනීම සිදුකරන ආකාර දක්වන්න.
a) කෘතිම වර්ණක මිශ්‍ර කළ තේ කොළ
b) තිරිඟු පිටි මිශ්‍ර කළ කිරි පිටි

IV) a) ආහාර ප්‍රමිති වල වැදගත්කම 4ක් ලියන්න.
b) ජාතික මට්ටමේ හා ජාත්‍යන්තර මට්ටමේ ප්‍රමිති සහතික නම් කරන්න.