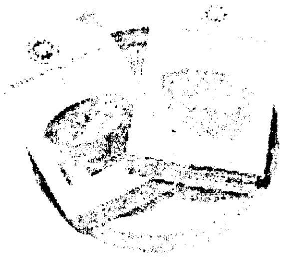
ක්ෂණික සහල් සුප් මිශ්‍රණය

රටේ අතිරික්ත සහල් නිෂ්පාදනය ප්‍රයෝජනයට ගෙන අගය එකතු කළ, ඉහළ පෝෂණ ගුණයෙන් යුක්ත "ක්ෂණික සහල් සුප් මිශ්‍රණයක්" නිෂ්පාදනය කිරීමට ඇති හැකියාව පිළිබඳව ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය අධ්‍යයනය කරන ලදී.

පහසුවෙන් පිළියෙල කරගත හැකි මෙම සුප් මිශ්‍රණයෙහි ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍ය ලෙස, සහල් පාවිච්චි කරන අතර, විජලනය කරන ලද එළවළු මිශ්‍රණයක් ද සපයනුයේ අමතර පෝෂණ ගුණයක් ද එකතු කිරීම සඳහාය. සහල්, කුළුබඩු සහ එළවළු යොදා මෙම සුප් මිශ්‍රණය සාදා ඇත.



මෙම සුප් මිශ්‍රණය සඳහා සහල් යොදා ගන්නා බැවින්, මෙය කැල්සියම්, ෆොස්ෆරස්, යකඩ වැනි ඛනිජ ලවන වර්ග වලින්ද, නයමින් , රයිබොෆ්ලේවින්, නියැසින් යන "බී" කාණ්ඩයේ විටමින් වර්ගවලින්ද් අනූන වේ.

එසේම මෙම සුප් මිශ්‍රණය සමග සපයනු ලබන විජලීකරණය කරන ලද එළවළු මිශ්‍රණය මගින් විටමින් "ඒ" සහ අනිකුත් පෝෂ්‍ය පදාර්ථ එකතු වනු ලැබේ. අවම යන්ත්‍ර සූත්‍ර ප්‍රමාණයක් භාවිතා කරමින් මෙම නිෂ්පාදන සිදු කළ හැකිවීම ද විශේෂ වාසියකි.

මෙම සුප් මිශ්‍රණයෙහි ඇති ඉහළ පෝෂණ ගුණය නිසා මෙය පාසැල් දරුවන් සඳහා අමතර ආහාරයක් ලෙසද භාවිතා කළ හැකිය. එසේම මෙම නිෂ්පාදිතය සඳහා ඔසුපැන් හල්වල, ආයුර්වේද වෛද්‍ය මධ්‍යස්ථාන වැනි ස්ථානවල ද හොඳ ඉල්ලුමක් පවතිනු ඇත.

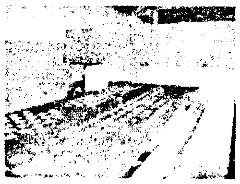
උවිනි අල්විස්
ව්‍යාපාර ප්‍රවර්ධන කළමණාකාර,
තාක්ෂණික සේවා අංශය

සියයට සියයක් සහල්පිටි යෙදූ බිස්කට්

"මහින්ද චින්තන" වැඩසටහන ක්‍රියාවට නංවමින් ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය විසින් සහල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන කර්මාන්ත ප්‍රචලිත කිරීමට පියවර ගෙන ඇත.

මෙහි ප්‍රථම පියවර ලෙස, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයෙහි තාක්ෂණික සේවා අංශය මගින් තාක්ෂණික දැනුම පෞද්ගලික ආයතනයකට ලබාදෙමින් සියයට සියයක් සහල් පිටි යෙදූ විස්කෝතු (රයිස් කුකීස්) නිෂ්පාදනය සිදුකර ඇත.

1 රූප සටහන



2 රූප සටහන

මෙම සහල් පිටි යෙදූ විස්කෝතු විවිධ රසවලින් නිෂ්පාදනයකර ඇත. තල, කපාපු පොල්, පැණි ආදී දේශීය ද්‍රව්‍ය මිශ්‍රකර නිෂ්පාදනය සාර්ථකව යන්ත්‍රානුසාරයෙන් සිදුකර ඇත.

මාගරින්, සීනි සිරප් ඇතුළු අනෙකුත් ද්‍රව්‍ය මිශ්‍ර කිරීම මෙහි පළමු පියවර වේ. මෙම මිශ්‍ර කිරීම මිශ්‍රණ යන්ත්‍රයක් මගින් සිදු කෙරේ. අවසානයේදී සහල් පිටි ද මිශ්‍ර කරන ලදී. ඉන්පසු ඉහත 1 රූපසටහනෙහි දැක්වෙන පරිදි, රෝටරිමෝල්ඩින් යන්ත්‍රය මගින් බිස්කට් අවශ්‍ය හැඩයට කපා ගනු ලැබේ. එම සකසා ගත් මිශ්‍රණය උඳුනෙහි බේක් කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලැබේ. 2 වන රූපසටහන පරිදි උඳුනෙන් පිටවන බිස්කට්, සිසිල් වීම සඳහා සිසිල් කිරීමේ ඒකකය වෙත යැවීමෙන් පසු අවශ්‍ය පරිදි ඇසුරනු ලැබේ.

මෙම 100%ක් සහල් පිටි යොදන ලද විස්කෝතු ග්‍රෑම් සියයක අඩංගු ශක්ති ප්‍රමාණය කිලෝ කැලරි 478 කි. තිරිඟු පිටි යෙදූ විස්කෝතුවලට වඩා, සහල් පිටිවලින් තැනූ විස්කෝතු කුඩා ළමුන් අතර ජනප්‍රිය කරන්නේනම් අනාගතයේදී නිරෝගී පරපුරක් ශ්‍රී ලංකාවට බිහි වේ. විටමින් බී 6, පැන්ටොතිනේට් සහ බයෝටින් සහල් පිටිවල පමණක් අඩංගු නිසා වඩාත් ගුණදායකය.

දැනටමත් මෙම විස්කෝතු සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් ඇති බැවින් මේ සඳහා හොඳ වෙළඳපොළක් බිහිවනු නොඅනුමානය.

සිතාරා විතානගේ
ව්‍යාපාර ප්‍රවර්ධන කළමණාකාර,
තාක්ෂණික සේවා අංශය