2) කිරි හා කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

නිමල්කා රණසිංහ
සහකාර අධ්‍යක්ෂිකා
තාක්ෂණික සේවා අංශය

පසුබිම

පුරාණයේ සිට කෘෂි ආර්ථික රටක්වූ අප රටේ කෘෂි කර්මාන්තයේ සාර්ථකත්වය රඳා පැවතුනේ ඒ සඳහා අවශ්‍ය ජලය සපයා ගැනීමේ හැකියාව මතය. නිසි කලට වැසි නොලැබුණහොත් ඔවුනගේ අවශ්‍යතා සපුරා ගැනීමට විකල්ප ආදායම් මාර්ගයක් අවශ්‍ය වූ බැවින් සත්ව පාලනය එක් විකල්ප මාර්ගයක් ලෙස තෝරා ගන්නා ලදී.

උසස් ආරයේ දෙනුන් දෙනුන් දෙනෙකු තඩන්නුකර "කුඩා ගොවිපලක්" මනාව පාලනය කිරීම තුලින් හොඳ ආදායම් මාර්ගයක් උදාකරගත හැකිවේ.

වර්තමාන තත්ත්වය

දැනට ලංකාවේ, කිරි ගොවීන් 75,000ක් පමණ, "කිරි නිපදවන්නන්ගේ සමුපකාර සංගමයේ" ලියාපදිංචිවී ඇති අතර, ලියාපදිංචි නොවූ කිරි ගොවීන් විශාල සංඛ්‍යාවක්, දිවයින පුරා විසිරී සිටී. මොවුනගේ මනා සංවිධානයක් තවමත් නොමැති නිසා, "කිරි අස්වැන්න" නිසි පරිදි ලබා නොගැනීම හා නිසි පරිදි භාවිතා නොකිරීමෙන් සිදුවේ. එබැවින් ලංකාවේ කිරි නිෂ්පාදනය රටේ ඉල්ලුමට ප්‍රමාණයට පරිදි සිදු නොවේ. බහු ජාතික සමාගම්, විදේශ රටවලින් ආනයනය කරන කිරිපිටි නිෂ්පාදන, විශාල වශයෙන් අපට පරිභෝජනය කිරීමට සිදුව ඇත්තේද ඒ නිසාමය. තවමත් ශ්‍රී ලාංකිකයකුගේ ඒක පුද්ගල කිරි පරිභෝජනය දිනකට ග්‍රෑම් 14ක් පමණ සුළු ප්‍රමාණයකි. දිවයිනේ කිරි නිෂ්පාදනයෙන් නැවුම් කිරි වශයෙන් පුද්ගල පරිභෝජනය සඳහා භාවිතාවන්නේ ඉතා අල්ප ප්‍රමාණයකි.

මිනිසාට ස්වභාවික ආහාරයක් වශයෙන් පරිභෝජනය සඳහා නිර්මාණයකර ඇති ආහාර වර්ග දෙකකි. මින් එකක් කිරි වන අතර අනෙක් ආහාරය පැණි වේ. කිරි යනු පරිපූර්ණ ආහාරයකි. ආහාරයට ගන්නා අනෙකුත් දෑ පරිසරයේදී වෙනත් කර්තව්‍යයන් ඉටු කරන ඒවාවන අතර, ස්වභාව ධර්මයා විසින් දායාදකර ඇති කිරි, ආහාරයක් සඳහාම නිපදවන්නකි. ආහාරයක අඩංගු වියයුතු සෑම අංගයකින්ම පරිපූර්ණවූ කිරි හා කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනවල ඉතිහාසය මනුෂ්‍ය ශිෂ්ඨාචාරය පුරාම දිවෙන්නකි. මීට ශත වර්ෂ 20 - 30ක් ඉහත දී පවා බටර්, චේජු වැනි දෑ ආහාරයට ගත් බව නොයෙක් මූලාශ්‍ර තුවා දක්වයි.

පූර්ණ ආහාරයක ප්‍රධාන සංඝටක වනුයේ,

ජලය
ප්‍රෝටීන
කාබෝහයිඩ්‍රේට්
සීනි
මේදය
ඛණිජ ලවන හා විටමින් වර්ග වේ.

නොයෙක් පරිසරාත්මක අවශ්‍යතාවලට අනුකූලව ඉහත සංඝටකයන්ගේ ප්‍රතිශතයන් වෙනස් වූවද, සෑම ක්ෂීරපායි සතකුගේම ඇති කිරිවල, සංඝටකයන් එකම වේ. සාමාන්‍ය පරිසරයේ ජීවත්වන මවකගේ කිරිවල මේදය 3.7%ක් ඇති අතර, උත්තර ද්‍රවයේ ජීවත්වන සීල් මත්ස්‍යයාගේ කිරිවල මේද ප්‍රතිශතය 54%කි. මේදය යනු කුසන්නායක කාර්යයක් ඉටුකරන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයකි. මෙලෙසම මනුෂ්‍ය කිරිවල 2.1%ක් වූ ප්‍රෝටීන, එළදෙනෙකුගේ කිරිවල 3.5%ක් වේ. පටක වැඩීමේදී මිනිස් දරුවනට වඩා වැඩි වේගයෙන් ගවයකුගේ වැඩීම සිදුවන්නේ මේ නිසාය.

කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන නිපදවීම සඳහා භාවිතාවන ප්‍රධානම කිරි වර්ග එළකිරි, එළුකිරි හා මීදෙනුන්ගේ කිරිවේ.

විවිධ ක්ෂිරපායි සතුන්ගේ කිරිවල සංඝටක

සංඝටකය	මව්කිරි	එළකිරි	මීකිරි	එළුකිරි
ජලය	87.00	87.1	82.1	83.5
මේදය	3.7	3.9	7.4	6.0
ප්‍රෝටීන	2.1	3.3	4.8	4.0
ලැක්ටෝස	7.0	5.0	4.8	6.0
අළු *	0.2	0.7	0.8	0.5

*මෙහිදී අළු වශයෙන් හැඳින්වෙනුයේ කිරිවල ඇති ඛණිජ ලවන ප්‍රමාණය වේ.

ඉහත සංඝටක විවිධ ද්‍රාවන ස්වරූපයෙන් පවතී. එහි ඇති ලැක්ටෝස්, ලවන වර්ග හා සමහර විටමින් වර්ග සත්‍ය ද්‍රාවනයේද, ප්‍රෝටීන කලිල ද්‍රාවන තත්ත්වයේද, මේද තෙලෝද තත්ත්වයේද වේ.

කිරිවල ඇති ආහාරමය අගය

කිරිවල ඇති සංඝටක ඉතාම සරලවූ වැඩෙන ශරීරයකට අවශ්‍ය මූලික පදනමකින් සමන්විතවූවකි. සාමාන්‍යයෙන් වැඩුණු පුද්ගලයකු වැඩක් නොමැතිව සිටිනවිට ජීවී කාර්යයන් සඳහා මූලික ශක්ති අවශ්‍යතාව පැයකට කැලරි 70ක් පමණ වේ. වැඩෙන ළමයකුගේ මෙම අවශ්‍යතාවය පැයකට කැලරි 50කි. පහත සඳහන් වගුවෙන්, එක් එක් ආහාර සංඝටකයන් නිපදවන ශක්ති ප්‍රමාණයන් දැක් වේ.

සංඝටකය	ජනන ශක්තිය ග්‍රෑමයකට	කිරි ග්‍රෑම් 100ක ඇති ප්‍රමාණය	ජනනයවන ශක්තිය
මේදය	කැලරි 8.79	3.66	32.17
ප්‍රෝටීන	කැලරි 4.27	3.42	14.8
ලැක්ටෝස්	කැලරි 4.92	4.92	19.04
එකතුව	-	-	65.01

මේ අනුව කිරි ග්‍රෑම් 100කින් කැලරි 65.01ක ශක්ති ප්‍රමාණයක් ජනනය වේ.

කිරි යනු, සුදු හෝ සුදට හුරු කහ පැහැති තෛලෝදයකි. මෙහි මේදය, දහස් සංඛ්‍යාවක් ගෝලිකා වශයෙන් පැතිරී ඇත. මේදයට අමතරව කිරිවල ප්‍රෝටීන කාබෝහයිඩ්‍රේට හා ඛණිජ ලවන වේ. එළකිරිවල විශිෂ්ඨ ගුරුත්වය 1.029 සිට 1.039 අතර වෙනස් වේ. කිරිවල විශිෂ්ඨ ගුරුත්වය/ගණත්වය මැනීම සඳහා "ක්ෂීරමානය" හෝ "ලැක්ටොමීටරය" භාවිතා කරයි. කිරිවල මේද ප්‍රමාණය වැඩිවීමත් සමඟ කිරිවල සාපේක්ෂ ගණත්වය අඩුවන අතර, ප්‍රෝටීන, සීනි සහ ඛණිජ ලවන ප්‍රමාණය වැඩිවීමත් සමඟ සාපේක්ෂ ගණත්වය වැඩිවේ. නැවුම් එළකිරිවල PH අගය 6.5 සිට 6.75 අතර වේ.

මේද බින්දුවක විශ්කම්භය මෙක්‍රෝන 8 පමණ වේ. මෙම මේද බින්දුව වටා ප්‍රෝටීන පටලයක් ඇත. මෙම මේද බින්දුව ඇතුළත තෙල් වර්ග 16ක් පමණ වේ. කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සැකසීමේදී කිරි කැලතීම ඉතාම ක්‍රමානුකූලව සිදු කළ යුතුය. නැතහොත් තෙල් බින්දු බිඳී එම තෙල් බින්දු තුළ ඇති සියළු තෙල් වර්ග පිටතට ඒම සිදුවේ. කිරිවල ඇති ලයිපේස් (තෙල් දිරවීමට අවශ්‍ය එන්සයිම) සමඟ මෙම තෙල් වර්ග ප්‍රතික්‍රියා කිරීමේදී ග්ලිසරෝල් වෙන්වීම සිදුවන නිසා කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනවල මුඩු රසක් ඇතිවිය හැකිය.

කිරිවල ප්‍රෝටීන 3.2% සිට 4.5% ක ප්‍රමාණයක් වේ. ඇල්බියුමින් , ග්ලොබියුමින්, කේසීන් හා පටල ප්‍රෝටීන ලෙස ප්‍රෝටීන වර්ග හතරක් කිරිවල ඇති අතර, ප්‍රධානම ප්‍රෝටීනය කේසීන් වේ.

නිරෝගිමත්, පිරිසිදු කළ බුරුල්ලකින් දොවා ගන්නා කිරි ජීවානුහරණ තත්ත්වයෙන් පවතින අතර එළදෙනගේ කිරි බුරුල්ලේ හෝ දෙනගේ අපිරිසිඳුතාවය, කිරි දොවන්නාගේ හෝ භාවිත භාජනවල අපිරිසිඳුතාවය මත ක්ෂුද්‍රජීවීන් කිරි හා මුසුවිය හැකිය. එබැවින් දොවාගත් සැණෙන් කිරි ශීතාගාරවල තැන්පත් කළ යුතුය. මන්ද බැක්ටීරියා - දිලීර - වෛරස් අතරින් කිරිවලට වැඩි බලපෑමක් ඇත්තේ බැක්ටීරියා සහ දිලීර මගිනි. සෑම විනාඩි 20කදීම බැක්ටීරියා වර්ධනය දෙගුණ වේ. කිරි මධ්‍යස්ථානයට ලැබෙන කිරිවල උෂ්ණත්වය සෙ.ශ්‍රේ. අංශක 34ක් පමණ වේ. පැය 02ක් ඇතුළත මධ්‍යස්ථානයට රැගෙන ආ කිරි උෂ්ණත්වය සෙ.ශ්‍රේ. අංශක 4ක ශීතකරණ ටැංකි තුළ දැමීමට කටයුතු කිරීමෙන් ක්ෂුද්‍රජීවී වර්ධනය පාලනය වේ. නැතහොත් බැක්ටීරියා වර්ධනයට හොඳ තෝතැන්නක්වන කිරිවල අඩංගු පෝෂ්‍ය පදාර්ථ, ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් උරා ගන්නා නිසා ක්ෂුද්‍රජීවී වර්ධනය වේගවත්වී කිරි නරක්වීම සිදුවේ.

එබැවින් නිෂ්පාදන සඳහා කිරි භාවිතා කිරීමට පෙර තත්ත්ව පරීක්ෂාවන්ට භාජනය කිරීම අත්‍යාවශ්‍යවේ.

කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

කිරි නැවුම් එළකිරි වශයෙන් පරිභෝජනය කළ හැකි අතර, එලෙස කිරි භාවිතය ආසාත්මිකවන අයට කිරිවලින් සකස් කළ විවිධ ආහාර වර්ග පරිභෝජනය සඳහා ගත හැකිවේ.

කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන වර්ග

- රසකළ කිරි,පැකට් හෝ බෝතලවල අසුරා
- අයිස්ක්‍රීම්
- බටර්, එළගිතෙල්,
- මුදවන කිරි ද්‍රව්‍ය - යෝගට්, මීකිරි
- පානීය යෝගට්, මෝරු
- චීස් වර්ග
- උකු කළ කිරි, පිටිකිරි වර්ග

මෙම නිෂ්පාදන වර්ග සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණය, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයේ තාක්ෂණික සේවා අංශයෙන් ලබාගත හැකිය.

රසකළ කිරි,පැකට් හෝ බෝතලවල ඇසිරීමේදී, තාපය යොදා කිරි කල්තබා ගන්නා ක්‍රම දෙකක් වේ.

1. පැස්ටරීකරණය
2. ජීවානුහරණය

කිරි පැස්ටරීකරණය

මෙහිදී සිදුකරනුයේ ව්‍යාධි ජනක ක්ෂුද්‍රජීවීන් විනාශ කිරීම වේ. මෙහිදී වැඩිපුර කරනුයේ ක්ෂයරෝග කාරක

බැක්ටීරියා විනාශකර, ව්‍යාධිජනකයින්ගෙන් තොර කිරි ලබාගැනීමයි. මෙම ක්‍රියාවලියේදී කිරිවල අඩංගු ක්ෂුද්‍රජීවීන් සම්පූර්ණයෙන් විනාශ නොවේ. නමුත් ව්‍යාධිජනක හා කිරි නරක්වීම සිදුකරන ක්ෂුද්‍රජීවීන් වැඩිපුර ප්‍රමාණයක් විනාශ වේ. කිරිවල තාප ප්‍රතිරෝධක ක්ෂුද්‍රජීවීන් සිටිය හැකි බැවින් කල්තබාගැනීමේදී ශීතකරණ උෂ්ණත්වයේ තබා ගත යුතුය. නැතහොත් පැය කිහිපයක් ඇතුළත නරක්වේ. පැකට් තුළ කිරි කැටිගැසී ඇති අවස්ථා දක්නට ලැබෙන්නේ එම නිසාය. පැස්චරීකරණය කළ කිරි පැකට්, දින 4 - 5 ක් ගබඩාකර අලෙවි කළ හැකිය.

කිරි ජීවානුහරණය කිරීම

පූර්ව ජීවානුහරණය සහ අපර ජීවානුහරණය ලෙස කොටස් දෙකකට බෙදේ.

පූර්ව ජීවානුහරණය

කිරි උෂ්ණත්වය සෙ.ශ්‍රේ. අංශක 134 හි තත්පර 04ක් රත්කර, උෂ්ණත්වය සෙ.ශ්‍රේ. අංශක 65ට අඩුකර බෝතල්වල ඇසුරා බෝතල මුඩි සීල් කිරීම.

අපර ජීවානුහරණය: (Bottled Sterilisation)

කිරි ඇසුරූ බෝතල සෙ.ශ්‍රේ. අංශක 120හි විනාඩි 26ක් රත්කිරීම.

කිරි බෝතල්වලට පුරවන අවස්ථාවේදී, අඟල් තුනක පමණ අවකාශයක් බෝතල්වල කෙරෙහි තැබිය යුතුය. මෙම අවකාශය තබනුයේ බෝතල් තැම්බීමේදී ඇතිවන පීඩනයට ඔරොත්තු දීමටය.

බටර් සහ ගිතෙල්

සාමාන්‍ය එළකිරිවල 3.5% - 5.5%ක අතර ප්‍රමාණයක් මේදය වේ. රසකළ කිරි නිපදවීමේදී හෝ යෝගට් නිපදවීමේදී ඉවත් කරන අමතර ක්‍රීම් නොහොත් යොදය මෙම නිෂ්පාදන සඳහා භාවිතා කරයි.

ගිතෙල්

99.9%ක් පමණ මේද ප්‍රමාණයක් අඩංගු තැඹිලි සහ පැහැයෙන් යුක්තය. තවද, තෙතමනය 0.5%කට නොවැඩි විය යුතුය.

බටර්

ලුණු සහ වර්ණ කිරීමේ ද්‍රව්‍ය වශයෙන් කැරොටින් සහිත හෝ රහිත එළකිරි හෝ මීකිරි හෝ, එම දෙවර්ගයේ සංයෝජනයෙන් හෝ ලබාගන්නා ක්‍රීම්වලින් පමණක් සාදා ගන්නා නිෂ්පාදනයකි. මෙහි, කිරි මේදය 80%කට නොඅඩු විය යුතු අතර 16%කට වඩා ජලය වැඩි නොවිය යුතුය. තවද ලුණු 4%කට නොවැඩි විය යුතු අතර, වෙනත් කුමන හෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය අඩංගු නොවිය යුතුය.

ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයේ තාක්ෂණික සේවා අංශය, "එළකිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන" වැඩසටහන් කිහිපයක් පවත්වමින්, වර්තමාන ආර්ථික තත්ත්වයට සරිලන ග්‍රෑම් 80 ප්‍රමාණයේ බටර් ඇසුරුමක් හඳුන්වා දෙන ලදී.

චීස්

එළකිරි, මීකිරි, එළුකිරි, බැටළුකිරි වැනි ක්ෂීරපායී සතුන්ගේ කිරිවලින් නිපදවන ඝන ආහාරයක්වන චීස් වර්ග සිය ගණනක් වේ. කිරි වර්ගය අනුව චීස්වල රසය, ස්වභාවය සහ ගුණය වෙනස්වේ. මේ අතරින් එළකිරිවලින් සාදන චීස් පෝෂණ ගුණය අතින් වඩා ඉහළය.

කිරි අසාත්මික අයට චීස් කදිම විකල්පයකි. බොහෝ දෙනෙකුට අසාත්මික වන්නේ කිරිවල අඩංගු ලැක්ටෝස්ය. චීස් පිළියෙල කිරීමේදී ලැක්ටෝස් නැතිවීම නිසා අසාත්මිකතා ඇති නොවේ.

කැල්සියම්, ප්‍රෝටීන, පොස්ෆරස් අස්ථි පදනම සවිමත් කිරීමට අත්‍යවශ්‍යය. කාන්තාවන් බහුලවම පීඩා විඳින "ඔස්ටියෝපොරෝසිස්" රෝගයෙන් බේරී සිටීමට, මේදය අඩු චීස් පහසුවෙන්ම ගතහැකි ආහාරයකි. චීස්, "විටමින් සී" හැර යකඩ හා විටමින් සියල්ලෙන්ම පොහොසත් ආහාරයකි.

ග්‍රෑම් 28 චීස් කැබැල්ලක අඩංගු පෝෂක

ශක්තිය	කි. කැලරි	100
ජලය	ග්‍රෑ.	42
ප්‍රෝටීන	ග්‍රෑ.	06
සංතෘප්ත මේදය	ග්‍රෑ.	3 - 5
මේදය	ග්‍රෑ.	08
විටමින් "ඒ" සුළු වශයෙන්		
කාබෝහයිඩ්‍රේට්	ග්‍රෑ.	02
යකඩ	ග්‍රෑ.	0.1
කැල්සියම්	ග්‍රෑ.	150

මීට අමතරව තයමින් සහ නියැසින් ද අඩංගුය

ගුණාංග

- දත් දිරායාම වළක්වයි
- චීස්වල අඩංගු කැල්සියම් ප්‍රෝටීන හා පොස්ෆරස දත්වල එනැමලය ආරක්ෂා කරයි
- කටේ උණන කෙළ ප්‍රමාණය චීස් මගින් වැඩිකරන නිසා මුඛයේ ඇති අම්ල හා සීනි සෝදා හරියි

- මුඛයෙහිදී විස් බැක්ටීරියා නාශකයක් ලෙස ක්‍රියා කරයි.
- එළකිරි හා බොහෝදුරට සමාන ගුණාංගවලින් යුත් විස් මගින් ශරීරයේ පෝෂණය වීමත් මෙන්ම මනසය හා කායික ශක්තිය ද වර්ධනය කරයි
- විස් නිපදවීමේදී එක්කරනු ලබන ලවන කොටස් නිසා විස් දිරවීම පහසු කරයි

යෝගට්

කිරි නිෂ්පාදන අතරින් දිවයින පුරා ඉතා ජනප්‍රිය කෑමකි, යෝගට්. අවම මුදලකට පෝෂ්‍යදායි කිරි ආහාරයක් ලබාගැනීමට හැකි නම් එය යෝගට් වේ. එළකිරි භාවිතයෙන් සාදන ලද යෝගට් එකක දිනකට අවශ්‍ය ප්‍රෝටීන, ඛණිජ, විටමින් අඩංගුවේ. දිනපතා යෝගට් භාවිතය "මන්ද පෝෂණය" දුරලීමට විකල්ප මාර්ගයකි. යෝගට් එකක් ආහාරයට ගැනීමෙන් කැලරි 430ක ශක්ති ප්‍රමාණයක් ලබාගත හැකිය.

බල්ගේරියානු ජාතිකයින් විසින් සොයාගත් "ලැක්ටොබැසිලස් බල්ගරිකස්" සහ "ස්ට්‍රෙප්ටොකොකස තර්මොෆිලස්"යන බැක්ටීරියා දෙවර්ගය භාවිතයෙන් යෝගට් සාදනු ලැබේ. එහෙත් අද නූතන තාක්ෂණ දියුණුවත් සමඟ යෝගට් සඳහා අළුත් ප්‍රිය ජනක රස ලබාදීම සහ සෞඛ්‍ය වර්ධනය සඳහා අමතරව නව බැක්ටීරියා අඩංගු නොයෙක් යෝගට් මුහුන් වර්ග වෙළඳපොළට ප්‍රවිශ්ඨව ඇත.

කිරිවල අඩංගු ලැක්ටෝස් මෙම බැක්ටීරියා සමඟ ක්‍රියා කිරීමේදී ලැක්ටෝස් ලැක්ටික් බවට පත්වේ. මෙහිදී නිපදවෙන හයිඩ්‍රජන් අයන කිරිවල ප්‍රෝටීනවල ඇති සෘණ අයන හා එකතුවී ගණ බවට පත්වේ. එම කිරි කැටිය යෝගට් සෑදීමට භාවිතා කරයි. පාරිභෝගික රුචිකත්වය ඇති කිරීම සඳහා මෙම කිරි කැටිය යෝගට් ලෙස භාවිතයේදී රසකාරක, සුවඳකාරක හා වර්ණ කාරක වැනි දෑ එකතු කරනු ලැබේ.

එළකිරි භාවිතයෙන් යෝගට් සෑදීමේදී පොලිථීන් ගණ භාවය වැඩිකිරීම සඳහා කිරිපිටි මිශ්‍ර එකතු කරනු ලැබේ.

යෝගට් පරිභෝජනයෙන් ලැබෙන වාසි

- ☐ බඩවැලේ රැඳී ඇති අහිතකර බැක්ටීරියා ශරීරයෙන් ඉවත් කිරීම
- ☐ බඩවැලේ රැඳී ඇති [illegible] මගින් ශරීරයේ නිරෝගිකම ඇතිවීම
- ☐ ආහාරයේ ගුණය [illegible]
- ☐ "ගැස්ට්‍රයිටිස්" [illegible]
- ☐ ශරීර [illegible]

කිරි ආහාර සඳහා ඇති ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර

SLS 179:1985 උකු කිරි (පැනි රස කළ) සඳහා ඇති ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර

SLS 181:1983 පැසුරුම් කළ හා නොකළ කිරි සඳහා ඇති ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර

SLS 223:1989 අයිස්ක්‍රීම් සඳහා ඇති ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර

SLS 279:1988 වෙඩරු (බටර්) සඳහා ඇති ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර

SLS 340:1975 ගිතෙල් සඳහා ඇති ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර

SLS 731:1986 කිරිපිටි සඳහා ඇති ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර

SLS 773:1987 සෝජ්‍ය (චීස්) සඳහා ඇති ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර

SLS 824:1988 පළමුවන කොටස - මිකිරි සඳහා ඇති ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර 1989 දෙවන කොටස - යෝගට් සඳහා ඇති ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර

කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලීය ප්‍රකාශන

උසස් තත්ත්වයේ යෝගට් නිෂ්පාදනය

අන්තර්ගතය

- ✧ යෝගට් නිෂ්පාදනය සඳහා අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය
- ✧ යෝගට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය
- ✧ යෝගට් නිෂ්පාදනයේදී භාවිතාවන යන්ත්‍ර උපකරණ හා ඒවා ලබාගත හැකි ස්ථාන
- ✧ යෝගට් මුහුන භාවිතයේ වැදගත්කම සහ මුහුන් පවත්වා ගැනීම
- ✧ යෝගට් සඳහා [illegible]
- ✧ සහපත් නිෂ්පාදන විධි [illegible]
- ✧ යෝගට් නිෂ්පාදනයට ලැබෙන බාධක
- ✧ කර්මාන්තශාලා සැලසුම් සකස් කිරීමේදී සැලකිය යුතු කරුණු
- ✧ Important Food Regulations
- ✧ Standards Related to Hygiene