තක්කාලිවල ආරම්භය, ඉතිහාසය, ගුණාත්මක තත්ත්ව සහ නිෂ්පාදන

ස්වර්ණා අබේසිංහ
සහකාර අධ්‍යක්ෂිකා
තාක්ෂණික සේවා අංශය

තක්කාලි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

හැඳින්වීම

ඇමරිකාවේ සහ අනෙකුත් රටවල, ලෝකයේ අදායම් ලබන ඵලවල වර්ග වලින්, "තක්කාලි" දෙවැනි වනුයේ අර්තාපල්වලට පමණි. සාමාන්‍යයෙන් ඇමරිකානුවෙක් එදිනෙදා භාවිතා කරන ඵලවළ රාත්තල් 60 කට, තක්කාලි රාත්තල් 25 ක් ඇතුළත්වන අතර, එසේ භාවිතා කරන්නේ තක්කාලි සෝස් සහ සොවප්වලට අමතරවය.

තක්කාලි අයිතිවනුයේ, ලයිස්කොපර්සිකම් (lyscopersicum) වර්ගයේ කුළඹසුවකටය. එදිනෙදා භාවිතය අනුව එය ඵලවළවකට අයිතිවන අතර, උද්භිද විද්‍යාව අනුව එය පලතුරු ලබාගන්නා ගස් වර්ගයකි. රීත්‍යානුකූලව එය, පල්ප සහිත ඇට, තුනක් හෝ වැඩි සංඛ්‍යාවක් ඇති බෙරි වර්ගයකට අයත්වේ.

ලෝකයේ පවතින නොයෙකුත් තක්කාලි වර්ග අතුරින් ආහාරයට ගන්නේ ලයිස්කොපර්සිකම් එස්කියුලන්ටම් (lyscopersicum esculentum) වර්ගය පමණි. බොහෝ දුරට අනෙක් වර්ග රසවත් නොවන හෙයින්, ආහාරයට නොගනී.

ඉතිහාසය

1938 දී මොරියන්ති, පෙරු වගාවේ ඵලවළවක් ලෙස තක්කාලි ප්‍රකාර තිබුණි නමුත් ඊට පෙර තක්කාලි වගාව ගැන නියම වශයෙන් කිව නොහැකිය. බොහෝවිට ඇමරිකාවේ ඝර්ම කලාපීය දේශගුණයේ මැක්සිකෝව සහ පේරුවල මෙහි ආරම්භය සිදුවූවායැයි කිව හැකිය.

සමහරු චෙරි තක්කාලි, ආරම්භක වර්ගය ලෙස සලකති. එසේම ටුමාටෝ යන වචනය ඇමරිකාවේ aztec වචනයක් වන, xitomate or zitomate යන වචනයේ මූලාරම්භයෙන් ආවක් ලෙස සලකයි. තක්කාලි ඉතාලියේ රත්රන් ඇපල් ලෙස එම භාෂාවෙන් සඳහන් කරයි. එනම්, pomi'doro (oro-gold) ය. ප්‍රංශයේ එය pomned' amour හෙවත් (love apple) ඉතා ප්‍රිය ඇපල් ලෙස ජනප්‍රියව ඇත. එසේ වුවත් දැන් ප්‍රංශයේ භාවිතා වනුයේ (tomate) යන වචනයයි.

තක්කාලි ප්‍රථමයෙන්ම යුරෝපයේ ආහාරයට ගනු ලැබුවේ 1853 දීය. එවිට එය ලූණු, ගම්මිරිස් සහ තෙල් භාවිතා කොට රසවත් කරගනු ලැබීය. එංගලන්තයෙන්, ඇමරිකාවෙන් මෙය සුන්දර පැලෑටියක් ලෙස 1978 සිටම වවමින් තිබුණි. 1623 දී තක්කාලි වර්ග 04 ක් සොයාගනු ලැබීය. කහ, රත්තරන්, රතු සහ සුදු වර්ගය. 1700 දී වර්ග 07 ක් පමණ සොයාගනු ලැබීය.

තක්කාලිවල "මාග්ලෝබ්" වැනි වර්ග පහසුවෙන් ලෙඩ රෝගවලට ගොදුරුවන බැවින් "දෙමුහුම්" කිරීමෙන් ලබාගන්නා අළුත් වර්ග දිනෙන් දින බිහිවෙමින් පවතී. "බියන්ස්" නම් වර්ගය පසුගිය කාලය තුළ ලංකාවේ ජනප්‍රියවී තිබුණි.

තක්කාලිවල ගුණ

තක්කාලි විවිධ රටවල මෙන්ම ලංකාවේද ඉතා ජනප්‍රිය ඵලවළවකි. එය ඕස්ට්‍රේලියාවේ අර්තාපල්වලට වඩා ජනප්‍රියය. එසේම මුළු අවුරුද්දේම පවතින ඵලවළවකි. උද්භිද විද්‍යාත්මකව එය පලතුරකි. එසේම බෙරි (මල්බෙරි, ස්ට්‍රෝබෙරි වැනි) වර්ගයකි. හොඳ ඉදුන තක්කාලි රතුපාට හෝ කහ පැහැ ගනී. නමුත් කහ පැහැති තක්කාලි, වාණිජමය වශයෙන් අලෙවි කිරීමට වගා නොකරයි.

තක්කාලි ස්වභාවිකව ඉදීමට ඉඩ හැරීමෙන්, එහි හොඳම වයනය සහ සුවඳ ලබාගත හැකිය. ඉදීමේදී එහි වර්ණය කොළපාටින්, රතුපාටත්වන අතර, එහි පවතින ඇසිඩ් ප්‍රමාණය වැඩිවේ. එසේම එහි ගුණාත්මක සුවඳ ලබාදෙන සංයෝග ප්‍රමාණය වැඩිවේ. බොහෝ රටවල තක්කාලි ඒවායේ ගුණයන් අනුව ඇසුරුම් කරයි.

තක්කාලි නිෂ්පාදනය

ගසින් නෙලාගත් අළුත් තක්කාලි නැවුම් බවකින් යුත් කෑමට රුචියක් ගෙනදෙන ආහාරයකි. එහි විටමින් බහුලය. විශේෂයෙන් විටමින් වර්ග අඩංගුය. ශීත දේශගුණයේ සෑදෙන තක්කාලි සහ උෂ්ණ දේශගුණයේ සෑදෙන තක්කාලි සසඳා බලන විට ශීත දේශගුණයේ වැවෙන තක්කාලි හොඳ වර්ණයේ වනවා පමණක් නොව, වඩාත් ඝන ද්‍රව්‍යවලින් යුක්ත වේ.

සාමාන්‍යයෙන් "මාග්ලෝබ්" නම් වර්ගය පහසුවෙන් ලෙඩ රෝගවලට ගොදුරුවේ. මෙම වර්ගයේ තක්කාලි ඇසුරුම් කිරීමට සහ කල් තබාගැනීමේ ක්‍රියාවලියට භාවිතය කිරීම සුදුසුය. නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියන්හිදී, ටින්කළ තක්කාලි, තක්කාලි සෝස් (සාන්ද්‍රණ), තක්කාලි පුරී (puree), තක්කාලි යුෂ, සෝස් සහ සොවප් යනාදිය සෑදීම කරනු ලැබේ.

තක්කාලිවල වර්ණය, එය පැසීගෙන යනවිට විවිධ අවසථාවලදී වෙනස් වේ. එනම්, කොළ පැහැයේ සිට සුදු පැහැයට හුරුවී, ඉන්පසු කහ වර්ණය සෑදී පසුව රතුපාට වේ. මෙහි කහ පැහැය, කැරොටින් (carotin) ඇති බව පෙන්නුම් කරන අතර, රතු පැහැය පෙන්නුම් කරනුයේ කෙඳිවල "ලයිකෝපින්" (lycopin) සෑදී ඇති බවයි.

අවුරුද්දේ සෑම කාලයකම වාගේ තක්කාලි අස්වැන්න ලබාගත හැකිය. එබැවින්, තක්කාලි නිෂ්පාදන කර්මාන්තායතන ආරම්භ කිරීමේ අවශ්‍යතාවයක් පවතී. මේ සඳහා අවශ්‍ය යන්ත්‍ර උපකරණ ද පවතී.. මෙසේ නිෂ්පාදනය සඳහා ප්‍රමිතීන්ද ඇත.

තක්කාලි නිෂ්පාදනවල තත්ත්වය පරීක්ෂා කරනුයේ එහි වර්ණයෙනි. රතු වර්ණයේ ප්‍රභේද මෙහිදී පරීක්ෂා කරනු ලැබේ. තක්කාලිවලින් කෙරෙන නිෂ්පාදන හොඳ තත්ත්වයෙන් ලබාගැනීමට පහත සඳහන් කරුණු අනුගමනය කළ යුතු වේ.

- හැකි පමණ ගසේදී ඉදුණු තක්කාලි භාවිතා කිරීමේදී කහ සහ කොළ පැහැති තක්කාලි නිෂ්පාදනවල වර්ණය වෙනස් කරන අතර, ඔක්සීකරණය නිසා දුඹුරු පැහැවීමට ඉඩ ඇත.

- නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී යකඩ බඳුන් භාවිතා නොකරන්න. "ලයිකෝජින්" යනු, ස්වයං ඔක්සිකාරකවන කැරොටනිවලට සම අවයවයක් හෙයින්, තක්කාලිවල රතු පැහැය යකඩ හා ප්‍රතික්‍රියාකර, දුඹුරු පැහැයක් ගනී. යකඩ, තක්කාලිවල හෝ ඒ සඳහා යොදන කුළුබඩුවල ඇති "ටැනින්" හා ප්‍රතික්‍රියාකර, කළු පැහැති සංයෝග සාදයි. භාවිතා කරන උපකරණ "මොනල්" ලෝහ හෝ "මලනොබැඳෙන" වානේ වලින් විය යුතුය. තඹ බඳුන්ද තක්කාලි නිෂ්පාදනවල වර්ණය සඳහා තදින් බලපායි.

- යූෂය තදින් රත් නොකළ යුතුය. නිෂ්පාදනය කර අවසන්වූ වහාම සිසිල් කළ යුතුය. තක්කාලි වලින් කරන නිෂ්පාදන වනුයේ තක්කාලි යූෂ, කොක්ටේල් කෙචප්, සෝස්, සූප් සහ මිරිස් සෝස්ය.

තක්කාලි සේදීම සහ ශුද්ධ කිරීම

තක්කාලි ජලයේ කැලතීමෙන් සේදීම ප්‍රමාණවත් නොවේ. සාමාන්‍ය සේදීමෙන් තක්කාලි ගෙඩියේ පිපිරුම්වල, කැඩුම්වල සහ නටුවේ ඇතිවිය හැකි පුස් ඉවත් නොවේ. එබැවින් හොඳින් ශුද්ධ කළ තක්කාලි කිහිපවරක්ම ගලන ජලයෙන් සෝදාගත යුතුය. විශාල පරිමාණයේ කර්මාන්තකයකදී රොටරි වොෂර්ස් හෝ වොෂර්, දුවන පටියකට සවිකර, මෘදු බුරුසු භාවිතා කරනු ලැබේ.

සෝදන ලද තක්කාලි, ශුද්ධ කිරීම සඳහා විශේෂ අවධානයක් යොමු කළ යුතුවේ. මෙහිදී නැට්වල කොළ පැහැති කොටස් - කහ පැහැති කොටස් කපා ඉවත් කිරීම කළ යුතු අතර, සම්මත වර්ග නොමැතිකම නිසා අපතේ යෑම සිදුවේ.

කැපීම

ශුද්ධ කරන ලද තක්කාලි ගෙඩි, කෑලි 04 කට හෝ 06 කට කපනු ලැබේ. ඉන්පසු ඒවායේ සිවිය මෘදුවීමට කපනු ලැබේ. පසුව ඒවා, ලී වලින් සෑදූ රොටරි කෲෂර්ස් මගින් පොඩිකරනු ලැබේ.

තක්කාලි යූෂ පිළියෙළ කිරීම

මේ සඳහා ගසෙහි ඉදුණු තක්කාලි යොදාගැනීම වැදගත්ය. වඩා ඉදුණු තක්කාලි හෝ කහ පැහැති තක්කාලි භාවිතා කිරීමෙන් වර්ණය වෙනස් වේ.

- යූෂය තද රතු පැහැයෙන් යුක්ත විය යුතුය. තක්කාලිවල කෙඳි සහිත කොටස් තද රතු පැහැයක් ගන්නා හෙයින්, යූෂයේ එම කොටස් හොඳින් ඇතුළත් විය යුතුය.

- යූෂයෙහි තක්කාලි ගුණාත්මක රසය සහ සුවඳ තිබිය යුතුය.

- තක්කාලිවල ඇසිඩ් ප්‍රමාණය, සිට්‍රික් ඇසිඩ් වලින් ගත් කළ 0.4% ක් පමණ විය යුතුය.

- තක්කාලිවල ඇති විටමින් ප්‍රමාණය, යූෂ පිළියෙල කිරීමේදී යූෂයට ඇතුළත් විය යුතුය. මෙම විටමින් යූෂයේ පැවතීමට, එය (යූෂය) නිස්සාරණයකර ගන්නා ක්‍රමය, බලපායි.

- බීට කැරොටින් සාමාන්‍යයෙන් තාපයට ප්‍රතිරෝධයක් දක්වන අතර, විවිධ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලදී එය ඔක්සිකරණයට ද ප්‍රතිරෝධයක් දක්වයි. විටමින් "සී" හෙවත් "ඇස්කෝබික් ඇසිඩ්" සෑහෙන ප්‍රමාණයක් යූෂය නිස්සාරණය කිරීමේදී විනාශවන අතර, මෙය ඔක්සිකරණයේ ප්‍රතිඵලයක් ද වේ.

- එකම ගුණාංගයන්ගෙන් යුත් යූෂ ලබාගැනීමට තක්කාලි එකම ගොවිපලකින් ලබාගැනීම හෝ විවිධ ස්ථානවලින් ලබාගන්නා තක්කාලි යූෂ සුදුසු පරිදි මිශ්‍රකිරීමෙන් කළ හැකිය.

21පිටුවට...