යෝගට් සෑදීමේ අභියෝග ජයගන්නා හැටි

යෝගට් සෑදීමට අවශ්‍ය මුහුන්වල ක්‍රියාකාරීත්වය සහ නූතන නිෂ්පාදන තාක්ෂණය පැහැදිලි කිරීම මෙන්ම සී.එච්.ආර්. හැන්සන් සමාගමේ ගවේෂකාරයෙකු වශයෙන් ලබාගත හැකි අත්දැකීම් සහ දැනුම පිළිබඳව මනා විවරණයක් සැපයීම මෙම ලිපියෙහි අරමුණයි.

නිමල්කා රණසිංහ
සහකාර අධ්‍යක්ෂිකා
තාක්ෂණික සේවා අංශය

ලොව පුරා කිරි ආහාර නිෂ්පාදකයෝ සිය නිෂ්පාදනවල ගුණාත්මකභාවය වැඩිදියුණු කරගැනීම සඳහා වසර 50 ක් තිස්සේ අප වෙත පැමිණෙමින් සිටිති. අපේ අරමුණ විශිෂ්ට නිෂ්පාදන ඔබ වෙත ලබාදීමයි. නිෂ්පාදනයක් විශිෂ්ට වන්නේ එහි උපරිම ප්‍රතිඵල ලැබෙන්නේ නම් පමණක් බව අපි දනිමු. සී.එච්.ආර්. හැන්සන් නිෂ්පාදනවල ඇති සාර්ථකත්වයට එක් හේතුවක් වන්නේ අප අපේ පාරිභෝගිකයන් සමඟ ඇතිකර ගන්නා බැඳීමයි. දෙපිරිස අතර නිරන්තරයෙන් පවතින සංවාද නිසා අපේ පාරිභෝගිකයන් ඔවුන්ගේ අවශ්‍යතා සඳහා හොඳම නිෂ්පාදන හොඳම අයුරින් පාවිච්චි කරන බවට සහතික වී තිබේ. අපේ පාරිභෝගිකයන්ගේ අවශ්‍යතා අප ඉදිරියට තල්ලු කරන ප්‍රධානතම බලවේගය බැවින් ඔවුන් හා අප අතර පවතින මෙම සංවාද ව්‍යාපාරයේ නව සංවර්ධනයන් සඳහා පිටිවහලක් සපයයි.

වසර 130 ක කාලයක් තිස්සේ සී.එච්.ආර්. හැන්සන් විසින් ආහාර නිෂ්පාදකයන්ට උසස් තත්ත්වයේ නිෂ්පාදනයන් නිපදවීමට සහය වී ඇත. ආරම්භයේ සිට සී.එච්.ආර්. හැන්සන් කිරි ආහාර නිෂ්පාදන කර්මාන්තය සඳහා පුළුල් පරාසයක විහිදුණු නිෂ්පාදන ගණනාවක් හඳුන්වාදී තිබේ. අප සමාගම විසින් හඳුන්වාදුන් වර්ණ, කිරි මුහුන්, එන්සයිම ආදී සියලු ස්වාභාවික මූලයන්ට පින්සිදු වන්නට වත්මන් කිරි ආහාර නිෂ්පාදකයාට පෙරට වඩා අතිශයින් ඉහළ නම්‍යතාවයක් සහ තම නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය කෙරෙහි වඩා හොඳ පාලනයක් ඇතිකර ගැනීමට හැකිවී තිබේ.

යෝ ෆ්ලෙක්ස් මුහුන් පෙළ

යෝ - ෆ්ලෙක්ස් මුහුන් යනු යෝගට් නිෂ්පාදනයේදී පහසුව සහ නම්‍යශීලීත්වය ලබාදෙන අධි සාන්ද්‍ර යෝගට් මුහුන් වර්ග එකතුවකි. අධි ශීත කළ ගුළි ලෙස හෝ අධි ශීත වියළි කුඩු ලෙස සකසන ලද කිරි සෘජුව බීජානුහරණය කිරීම සඳහා යෝ - ෆ්ලෙක්ස් මුහුන් අලෙවි කරනු ලැබේ. යෝ - ෆ්ලෙක්ස් මුහුන් නිෂ්පාදන පෙළ විවිධ රස සහ විවිධ ලක්ෂණ මට්ටම්වලින් යුක්ත නිසා හරියටම ඔබට අවශ්‍ය රසයෙන් සහ මෘදු බවින් යුතුව යෝගට් නිපදවාගත හැකිය. මෙම මුහුන් නිෂ්පාදන පෙළ මෘදු මුහුන් වර්ගවල සිට විවිධ ලක්ෂණ මට්ටම්වලින් යුත් වෙනස් යෝගට් රස වර්ග දක්වා විහිදේ. යෝගට් නිෂ්පාදන [illegible]

සඳහා යෝ - ෆ්ලෙක්ස් මුහුන් යොදාගත හැකිය. ඒවායින් සමහරක් නම්,

- කප් සෙට් යෝගට්
- ස්ටර්ඩ් යෝගට්
- යෝගට් පානය
- තනුක කරන ලද යෝගට් බීම
- අධිශීත කරන ලද යෝගට්

යෝ - ෆ්ලෙක්ස් මුහුන්

යෝ - ෆ්ලෙක්ස් මුහුන්වල අඩංගු වන්නේ තෝරා ගත් ජීවිය බැක්ටීරියා ප්‍රභේද කිහිපයකි. ඒවා නම් ලැක්ටොබැසිලස් ඩෙල්බෘකි සහ ස්ට්‍රෙප්ටොකොකස් තර්මොෆිලස් යන ලැක්ටික් අම්ල බැක්ටීරියා වර්ගයි. යෝ - ෆ්ලෙක්ස් මුහුන වර්ග කිහිපයකට ලැක්ටොබැසිලස් ඩෙල්බෘකි ලැක්ටිස් ද අඩංගු වේ. ජීවිය බැක්ටීරියා ප්‍රභේද යොදාගැනීම මගින ආම්ලීකරණ ක්‍රියාවලියේදී රස සහ සුවඳ වර්ධනය [illegible] කිරීම පාලනය කරන අතර කාණ්ඩයෙන් කාණ්ඩයට ඒකාකාරව තබාගැනීමට උපකාරී වේ. මෙමගින් යෝගට් වල සමාන ගුණාත්මකභාවයක් ලබාගැනීමට හැකිවේ. යෝ - ෆ්ලෙක්ස් මුහුන් මගින් ඇතිකරන [illegible] නිසා කිරිවල [illegible] යෝගට් ලබාගැනීමට හැකිවේ.

පැසවූ කිරි මුහුන් මගින් තවත් තෝරාගැනීම් රැසක්

[illegible] කිරි ආහාර නිෂ්පාදන [illegible] අප ආයතනය විසින් "යෝ - ෆ්ලෙක්ස්" "එක්සැට්" [illegible] මුහුන් වර්ග රැසක් හඳුන්වාදී ඇත. එක්සැට් [illegible] සාමර ද්‍රව්‍යත්වය [illegible] හැකි මුහුන් [illegible] වන අතර ඒය වටර්මිල්ක්, සවර් ක්‍රීම්, ක්‍රීම් චීස්, [illegible] ක්‍රීම්, ක්වාර්ක් ආදී මුහුන් යොදා සකසන කිරි ආහාර වර්ග සඳහා භාවිතා කෙරේ. යෝ - ෆ්ලෙක්ස් සහ එක්සැට් යන වර්ග දෙකෙහිම විවිධ රස සහ මුවය [illegible] ස්වභාවයන් රැසක් හඳුන්වාදී තිබේ. නව රැසයන් නිරන්තරයෙන් [illegible]

අපගේ නව යෝ - ෆ්ලෙක්ස් [illegible] ඇත්තේ [illegible] ආහාර නිෂ්පාදනවල ගුණාත්මකභාවය දියුණු කිරීම සඳහාය. යෝ - ෆ්ලෙක්ස් මගින ක්‍රීම් [illegible]

ගතියක් එක් කරන අතර, මුවට නැවුම් හැඟීමක් ඇති කිරීම, උසස් පෙනුමක් ලබාදීම සහ පසු ආම්ලීකරණ මට්ටම පහළ දැමීමද සිදු කරයි.

සාමාන්‍යයෙන් යෝගට් මුහුන් සඳහා භාවිතා කරන ආම්ලීකරණය කිරීමේ ක්‍රමය වෙනුවට ස්ට්‍රෙප්ටොකොකුස් තර්මෝෆිලිස් සහ ලැක්ටොබැසිලස් බල්ගැරිකස් යන බැක්ටීරියා DVS ද්‍රාවණය යොද ගැනේ. අපගේ කාමර උෂ්ණත්වයට ගැලපෙන සහ ශරීර උෂ්ණත්ව සංවේදී මුහුන්, අපගේ නවත් නිෂ්පාදනයක්වන ස්ට්‍රින්ග් ටීස්ට් මුහුන් සමඟ එක් කිරීමෙන් DVS නම් කෙළින්ම යොදාගත හැකි ද්‍රාවණය නිෂ්පාදනය කෙරේ. එමගින් අවසන් කිරි ආහාර නිෂ්පාදනයේ දිගුකාලීන ස්ථාවර බව සහ වැඩි ඝනභාවයක් ලබාදේ. ඊට අමතරව ස්ට්‍රින්ග් යීස්ට් මුහුන් යොදාගෙන පළතුරු රස, මෘදු රසය මෙන්ම මඳ යීස්ට් රසයද ලබාගත හැකිය.

හිතකර බැක්ටීරියා යොදාගන්නා මුහුන්

පාරිභෝගිකයෝ වැඩි වැඩියෙන් සෞඛ්‍ය කෙරහි සැලකිලිමත් වෙති. විද්‍යාව සහ නව පැපැයුම් නිසා සී.එච්.ආර්. හැන්සන් සමාගම තත්ත්වයෙන් උසස් හිතකර බැක්ටීරියා (probiotics) සපයන්නෙකු ලෙස නමක් දිනා සිටී. දිගුකාලීන පර්යේෂණ, උසස් තෝරාගැනීම සහ උසස් තත්ත්ව පාලනය මගින් අපගේ හිතකර බැක්ටීරියාවල කාර්යක්ෂමතාවය සහ ආරක්ෂාව තහවුරු කරයි.

නව හිතකර බැක්ටීරියා යොදාගන්නා කිරි ආහාර නිෂ්පාදන වත්මන් කිරි ආහාර නිෂ්පාදන කර්මාන්තයේ වේගයෙන් දියුණුවන අංශයකි. මේ පිළිබඳව පාරිභෝගිකයන්ගේ දැනුවත් භාවයද වැඩි වෙමින් පවතින අතර එම නිෂ්පාදනවල තත්ත්වය උසස් මට්ටමින් තබාගැනීම සඳහා බලධාරීන් විසින් නව නීතිරීති ද හඳුන්වාදීමට පටන් ගෙන තිබේ.

එක්සැට් මුහුන්

එක්සැට් නිෂ්පාදන පෙළ වඩා යෝග්‍ය වන්නේ කාමර උෂ්ණත්වයේ කරන නිෂ්පාදන සඳහාය. අපගේ එකිනෙකට වෙනස්වූ නිෂ්පාදන උපයෝගී කරගෙන ඉතා ප්‍රසන්න රසයක සිට මෘදු රසයක් දක්වා ඕනෑම රසයක් ලබාගැනීමටද අඩු හෝ වැඩි වායු ප්‍රමාණයක් සහිත නිෂ්පාදන මෙන්ම විවිධ පෙනුමෙන් යුත් නිෂ්පාදන බිහිකිරීමටද හැකිවේ.

අප ආයතනය විසින් මෑතකදී එළිදැක්වූ නිෂ්පාදන අතර DVS නම් කෙළින්ම යොදාගත හැකි ද්‍රාවණය ප්‍රධාන වේ. කිරි මෝරු සහ ඒ හා සමාන වෙනත් නිපැයුම් සඳහා ආහාරවල සුරක්ෂිතභාවය අද මෙන්ම ඉදිරියටද විශේෂ වැදගත්කමක් ගන්නා කරුණකි. සී.එච්.ආර්. හැන්සන් සමාගමේ තත්ත්ව කළමනාකරණය සකසා ඇත්තේ අපගේ පාරිභෝගිකයන්ගේ අවශ්‍යතා අනුවය.

හිතකර බැක්ටීරියා තාක්ෂණය මුහුන් යොදාගන්නා කිරි ආහාර වර්ග නිෂ්පාදනයේදී විශාල වශයෙන් භාවිතා කෙරේ. හිතකර බැක්ටීරියා මිශ්‍ර කිරීමේදී පොත පතෙහි සඳහන් සෞඛ්‍ය ගැටලුවලටම සීමා නොවී හැඩය, රසය සහ සකස් කිරීමේදී පවතින සීමාද හඳුනාගත යුතුවේ. සී.එච්.ආර්. හැන්සන් සමාගමේ "ප්‍රෝබයෝ ටෙක්" මුහුන් නිපදවා ඇත්තේ මෙම අවශ්‍යතා සපිරෙන ලෙසය.

BB - 12 සහ LA - 5 වැනි අපගේ හිතකර බැක්ටීරියා යොදාගන්නා කිරි ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයේ ආරක්ෂා සහිත බව පිළිබඳව දිගු ඉතිහාසයකට හිමිකම් කියයි. ඒවා සෞඛ්‍යයට බලපාන අයුරු, ආරක්ෂාව සහ ස්ථාවර බව පිළිබඳව පසුගිය වසර 20 තුළ පර්යේෂණ වාර්තා 80 කට වඩා පළකර තිබේ.

19 පිටුවෙන්...

තක්කාලි මිළට ගැනීමේදී තිබිය යුතු ලක්ෂණ හා ගුණාංග

ප්‍රමාණය

මෙය පාලනය වූයේ මිනිසුන්ගේ කැමැත්ත සහ ඒවා නිෂ්පාදනය සඳහා යොදාගන්නා ආකාරයෙනි. බොහෝ මිනිසුන් ප්‍රිය කරනුයේ මධ්‍යම ප්‍රමාණයේ තක්කාලි (සෙ.මී. 6.5 - 7.5 විෂ්කම්භය) බව අධ්‍යයනවලින් පෙන්නුම් කරයි. මෙම ප්‍රමාණය ජනප්‍රියවී ඇත්තේ විශේෂයෙන්ම, තක්කාලි සලාද, සැන්ඩ්විච්ස් වැනි දේ සඳහා එය සුදුසු බැවිනි.

වර්ණය

තක්කාලි ගෙඩිවල, ඒකාකාරී වර්ණයක් ගෙන දෙන පළතුරු තෝරාගැනීම සුදුසුය. නෙලාගත් පසු තක්කාලි ඉදීමට පටන් ගනී. එබැවින් වර්ණයේ ප්‍රමාණය තක්කාලි භාවිතා කරන අවස්ථාව අනුව වෙනස් වේ. තක්කාලි මිලයට ගන්නේ සතියක අවශ්‍යතාවයන්ට නම්, තෝරාගන්නා වර්ණය, රෝස පැහැයේ සිට තද රතු පැහැය දක්වා වේ.

තද ගතිය

ඉදුනු පළතුරුවුවද, තරමක් තද ගතිය ඇති තක්කාලි, බොහෝ දෙනා ප්‍රිය කරති. අතින් තද කළ විට,එක්වරම මිරිකී නොයන, තද රතු පැහැයෙන් යුක්ත තක්කාලි සලාද සඳහා වඩාත් සුදුසුය.

කැළැල් සහිත කුණුවී ගිය පළතුරු

කුණුවී ගිය පළතුරු ඉවත් කළ යුතු අතර, කැලැල් සහිත තක්කාලි වෙළඳපොළට ගෙන ඒමට පෙර ඉවත් කළ යුතුය. තැලුන, පිපිරී විරූපී ගිය තක්කාලි, තෝරාගැනීම කිසි විටෙක සිදු නොකළ යුතු අතර, ඒවායේ හොඳ සුවඳක් නැත.

යෝගට් නිෂ්පාදනයේදී මතුවන දෝෂ, ඒවාට හේතු සහ පිළියම්

දෝෂ	හේතු	පිළියම්
උකු අඩු බව	සම්පූර්ණ ඝන ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය අඩුවීම තාපය අඩුකම වැඩිපුර කැළතීම සහ වැඩි පීඩනයකින් ශූලං සා පෑදීම අඩු උෂ්ණත්වයේදී බැක්ටීරියා ගැටගැනීම බැක්ටීරියා වර්ධන වේගය බාල වීම බැක්ටීරියා වර්ධනයවන කාලය තුළ කැටි ගැසීම නැවතීම හඳුනා නොගත් හේතු	ප්‍රෝටීන ප්‍රමාණය වැඩි කරන්න සකස් කිරීමේ තත්ත්ව වෙනස් කරන්න යන්ත්‍රෝපකරණය භාවිතය වැඩිදියුණු කිරීම සහ කැළඹීමේ උෂ්ණත්වය $20^{0}C$ ට අඩුවෙන් තබා රත්කරන්න උෂ්ණත්වය $43^{0}C$ ට වඩා වැඩියෙන් තබාගන්න එම වේගය සකස් කරන්න යන්ත්‍රෝපකරණ සහ වෙනත් බාධා පරීක්ෂා කරන්න මුහුන් වර්ගය වඩා උකු වර්ගයකට මාරු කරන්න
මෑදු වූ යෝගට්වල වායු බුබුළු ඇති වීම	පැකේජපල ඇති කාන්දු වීම සහ ගෑස්කට් ගෙවී යාම වැඩිපුර කැළතීම කිරි මාධ්‍යයට වැඩිපුර ශූලං ඇල්ලීම යීස්ට් ආදියෙන් හරක් වීම අයෝග්‍ය ගබඩා තත්ත්වයන්	යෝගට් නිපදවන යන්ත්‍ර නිසි පරිදි නඩත්තු කරන්න යන්ත්‍රෝපකරණ වැඩිදියුණු කරන්න ශූලං නොඇල්ලෙන උපකරණයක් සවි කරන්න ආසාදනය සිදුවන මූලය සොයා එය ඉවත් කොට යන්ත්‍රය පිරිසිදුව තබාගන්න ශීත ගබඩාවල උෂ්ණත්වය නිතර පරීක්ෂා කරන්න
මෑදු වූ යෝගට්වල කැට ඇතිවීම	කිරිපිටි නිවැරදිව මිශ්‍ර නොවීම ශීත වීමට පෙර කැළතීම කැළඹීසීම් ලුණු සහ වෙනත ප්‍රෝටීන යටපත් කිරීම බැක්ටීරියා වර්ධනයවන උෂ්ණත්වයට වැඩි වීම / අඩු වීම ඝන වීමට යොදන ද්‍රව්‍ය වැඩි වීම කිරි මාධ්‍යයේ ඝන භාව ඇති කරන පීඩනය අඩු වීම හඳුනා නොගත් හේතු	සැකසුම් ක්‍රම වෙනස් කරන්න නළ මාර්ගයට විශේෂ පෙරහනයක් සවි කරන්න සැකසුම් ක්‍රම වෙනස් කරන්න උෂ්ණත්වය $42^{0}C$ ට තබන්න එම ප්‍රමාණය අඩු කරන්න එම පීඩනය වැඩි කරන්න වඩා උකු මුහුන වර්ගයක් යොදාගන්න
[illegible]	ගැලපෙන සහ [illegible] තත්ත්වයෙන [illegible]	මුහුන වර්ගය වෙනස් කරන්න ප්‍රෝටීන ප්‍රමාණය අඩු කරන්න යාන්ත්‍රික පීඩනය වැඩි කරන්න බැක්ටීරියා වර්ධනයට උෂ්ණත්වය 43 °C [illegible] වැඩි කරන්න
[illegible]	[illegible] [illegible] ප්‍රෝටීන සහ [illegible] [illegible] කිරි [illegible] [illegible] බැක්ටීරියා වර්ධන උෂ්ණත්වය [illegible] [illegible] ආම්ලිකතාව [illegible] යෝගට් වර්ධන [illegible] උෂ්ණත්වය [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] ශීත වීමට පෙර මිශ්‍ර කිරි [illegible] හඳුනා නොගත් හේතු	කිරි මාධ්‍යයේ සැකසීම [illegible] සැකසුම් තත්ත්වයන් වෙනස් කරන්න ඝන වීමට යොදන ද්‍රව්‍ය [illegible] යොදන්න [illegible] උෂ්ණත්වය $42^{0}C$ [illegible] pH 4.6 [illegible] [illegible] උෂ්ණත්වය [illegible] කරන්න [illegible] [illegible] කිරි [illegible] කරන්න. යන්ත්‍රෝපකරණ භාවිතය [illegible] වැඩිදියුණු කරන්න. [illegible] ද්‍රව්‍ය යොදන්න. මුහුන් වර්ග [illegible] වෙනස් කරන්න
[illegible] ආම්ලිකතාවය තිත්ත රස අපිරිසිදු රස	ශීත වීම [illegible] වේගය වැඩි වීම ගබඩා කිරීමේ උෂ්ණත්වය ඉහළ යාම බැක්ටීරියා වර්ධන වේගය වැඩි වීම ආරම්භක දෙනුව අධි ක්‍රියාකාරී වීම බැක්ටීරියා වර්ධන වේගය [illegible] අඩු වීම බැක්ටීරියා වර්ධන වේගය අඩු වීම [illegible] කරන කාලය [illegible] තරක් වීම	සැකසුම් තත්ත්වයන් වෙනස් කරන්න ගබඩා උෂ්ණත්වය පිළිබඳ සැලකිලිමත් වන්න එම වේගය අඩු කරන්න ගබඩා කිරීමේදී අඩුවෙන් ආම්ලිකතාවය [illegible] මුහුන වර්ගයක තෝරාගන්න. බැක්ටීරියා වර්ධන වේගය [illegible] [illegible] කාලය [illegible] එම වේගය වැඩි කරන්න එම කාලය අඩු කරන්න [illegible] හේතුව සොයා [illegible] කරන්න යන්ත්‍රයේ පිරිසිදු භාවය පිළිබඳ සැලකිලිමත් වන්න

තිත්ත රස	ගබඩා කිරීමේදී මුහුන්වල අධි ක්‍රියාකාරීත්වය	ගබඩා උෂ්ණත්වය අඩු කරන්න / ක්‍රියාකාරීත්වය අඩු එක්සැට් වැනි මුහුන් වර්ගයක් යොදාගන්න
පැණි රස වැඩිවීම	සීනි ප්‍රමාණය වැඩි වීම	අම්ල සහ පැණි රස අතර නිවැරදි සමතුලිත බව ඇතිකර ගන්න
ඇලෙස සුළු බව මුඩු වීම	යීස්ට් මගින් නරක් වීම සයිකෝට්‍රෝපස් මගින් නරක් වීම	නරක් වීමට හේතුව සොයා එය ඉවත් කරන්න උසස් තත්ත්වයේ අමු කිරි ලබාගන්න
වේගය අඩු වීම / ආම්ලික බව අඩු වීම	උණුසුම් කරන උෂ්ණත්වය	උෂ්ණත්වය පරීක්ෂා කරන්න
	හයිඩ්‍රජන් පැරොක්සයිඩ්	එයට ගැලපෙන පරිදි ආරම්භක මුහුන් වර්ගය තෝරාගන්න
	ප්‍රතිජීවක, පරිසර දූෂක ද්‍රව්‍ය, කුණු ඉවත් කිරීමේ ද්‍රව්‍ය බැක්ටීරියා වර්ධනය	කිරිවල තත්ත්වය සහ අඩංගු ද්‍රව්‍ය පරීක්ෂා කරන්න ආරම්භක මුහුන් ද්‍රව්‍ය වෙනස් කරන්න
මිදවීමට යන කාලය	කිරිවල තත්ත්වය වෙනස් වීම	කිරිවල අඩංගු ද්‍රව්‍ය පිළිබඳව නිරන්තර අවධානයෙන් සිටින්න
අස්ථාවර වීම	කිරිවල ඔක්සිජන් මට්ටම වෙනස් වීම	ගොවිපළේ සිට අවසන් නිෂ්පාදන දක්වා කිරි හොඳින් භාවිතා කිරීමට වගබලාගන්න
	කිරිවලට තාපය ලබාදීම වෙනස් වීම මිදවීමේ උෂ්ණත්වය වෙනස් වීම බැක්ටීරියා ප්‍රහාර	දිනපතා සැලසුම් ක්‍රියාවලිය සමව තබාගන්න දිනපතා සැකසුම් ක්‍රියාවලිය සමව තබාගන්න ඒ පිළිබඳව සැලකිලිමත්වී ගැටලුවෙන් මිදීමට උත්සාහ කරන්න
	pH ඉලෙක්ට්‍රෝඩ අස්ථාවර වීම	කිරි මැනීමට සුදුසු ඉලෙක්ට්‍රෝඩ පාවිච්චි කරන්න ඉලෙක්ට්‍රෝඩ, නිෂ්පාදකයාගේ උපදෙස් පරිදි නඩත්තු කරන්න
	මුහුන්වල ගබඩා තත්ත්වය නුසුදුසු වීම	නිතරම 45^0C උෂ්ණත්වයේ ගබඩා කිරීමට වගබලාගන්න.

17 වන පිටුවෙන්...

කරාබු සඳහා ශ්‍රී ලංකාවේ සම්මත වර්ග කිරීම

	1 ශ්‍රේණිය	2 ශ්‍රේණිය	3 ශ්‍රේණිය
"කුකර" කරාබු (උපරිම) බර අනුව	3	5	10
මි.මී. 10 වැඩි දිගින් අඩු කරාබු (උපරිම) බර අනුව	15	25	අදාල නොවේ
බාහිර ද්‍රව්‍ය (උපරිම) % බර අනුව	1	2	3
තෙතමනය (උපරිම) % බර අනුව	12	12	14

පැහැය - රතු මිශ්‍ර දුඹුරු පැහැයේ සිට කලුවන් පැහැවිය යුතුය.

රස - එයටම ආවේනික වූ සුවඳ හා රස හොඳින් තිබිය යුතුය. එහි පුස් රස හෝ වෙනත් රස නොතිබිය යුතුය.

පිරිසිදුකම - කරාබු නැටි ජීව හෝ අජීව කෘමීන්ගෙන්, පුස්වලින්, මීයන්ගෙන්, අපවිත්‍ර ඇවලින්, රොඩු කුණු ආදියෙන් තොර විය යුතුය.

අස්වැන්න

විවිධ කරුණු හා ප්‍රමාණය හා වයස අනුවද උපයෝගීකර ගෙන ඇති පාලන ක්‍රියාවලිය දේශගුණික තත්ත්වයන් යනාදී කරුණු මත අස්වැන්නෙහි පුළුල් වෙනස්වීම් ඇති වේ.

කුඩා පැලයකින් වර්ෂයකට ලැබෙන අමු කරාබුවල බර කි.ග්‍රෑ. 3.5 පමණ ද, ලොකු ගසකින් ලැබෙන ප්‍රමාණය කි.ග්‍රෑ. 20-30 අතර වේ. දැනට ශ්‍රී ලංකාවේ හෙක්ටයාර් එකකින් ලැබෙන වියළි කරාබු ප්‍රමාණය කි.ග්‍රෑ. 250 ක් පමණ වේ. කෙසේ වුවත්, මනා පාලන තත්ත්වයන් යටතේ හෙක්ටයාර් එකකින් කි.ග්‍රෑ. 450 ක් පමණ අස්වැන්නක් ලබාගැනීමට හැකිවේ.