

# බිම්මල් කර්මාන්තය වැඩිදියුණු කළයුත්තේ ඇයි?

අතීතයේ සිටම ශ්‍රී ලංකාවේ ජනතාව පුරුද්දක් වශයෙන් බිම්මල් වර්ග කීපයක් ආහාරයට ගන්නා ලදී. ආහාරයට ගැනීමට සුදුසු බිම්මල් ඔවුන් පළපුරුද්දෙන් දැන සිටියේය. මෑතකදී එම බිම්මල් වලට අමතරව ජාත්‍යන්තර වශයෙන් ප්‍රචලිතවී ඇති බිම්මල් විශේෂ දැනට වගා කෙරේ. මෙසේ වාණිජ මට්ටමින් වගාකරන බිම්මල් වර්ග කීපයක් පහතින් දැක්වේ. ඒවා නම්,

- ඇමරිකන් ඔයිස්ටර්
- ඉන්දියන් ඔයිස්ටර්
- ඇබ්ලෝන්
- භූතාන් වර්ගය
- බට්න් බිම්මල්

මෙම බිම්මල් අතරින් ඇමරිකන් ඔයිස්ටර් ඉතාමත් සුදු පැහැයෙන් යුක්ත වන අතර, අධික අස්වැන්නක් ගෙන දෙයි. මෙවා රසයෙන් තරමක් අඩු බැවින් රසයෙන් වැඩි වෙනත් බිම්මල් වර්ග කෙරේ සිත යොමු කරයි. ඉන්දියන් ඔයිස්ටර් අදුරු සුදු පැහැයක් ගන්නා අතර, රසයෙන් තරමක් ඉහලින් සිටී. එසේ වුවත් මෙහි අස්වැන්න සාපේක්ෂ වශයෙන් අඩු බවක් පෙන්වයි. භූතාන් සහ ඇබ්ලෝන් බිම්මල් රසයෙන් ඉහළ මට්ටමක පවතී. එහෙත් මෙවා තනි සුදු වර්ණයෙන් යුක්ත නොවේ. පාරිභෝගිකයන්ගේ සහ විදේශිකයන්ගේ ජනප්‍රියභාවයට පත්ව ඇති මෙවා සඳහා වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. තවද මෙම බිම්මල්වලට අමතරව, දේශීය බිම්මල්වලටද විදේශීය වෙළඳපොළේ ඉල්ලුමක් ඇත.

බිම්මල් වල ප්‍රෝටීන් බහුලව ඇති බැවින් පෝෂණය අතින් ඉතාමත් ඵලදායී වන්නට පවතී. ආහාර සඳහා මස්, මාළු, කරවල ආහාරයට නොගන්නා අයට ප්‍රෝටීන් උණකාවය මහඟුරු ගුණාත්මක ආහාරයකි. මස්, මාළු ආහාරයට ගන්නා අයටද හොඳ පෝෂණයායි ආහාරයකි. තවද මනුෂ්‍ය වර්ගයාට අවශ්‍ය හොඳ පෝෂණයක් ලබාදී රෝගාබාධවලින් මුදවා නිරෝග භාවයට පත්කරයි. එබැවින් බිම්මල් දිව්‍ය ඖෂධයක් වැනිය.

ඒනට වෙළඳපොළේ බිම්මල් සඳහා ඉල්ලුම අනුව බහුලව නිෂ්පාදනය කළත් අලෙවි කිරීමට අපහසුවක් නොමැත. මෙවා වගාකිරීමේදී අමුද්‍රව්‍ය සඳහා යන වියදම අවම වේ. වෙනත් ව්‍යාපාරයන් ආරම්භයේදී අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වැඩිමුදලක් වැය වන අතර, නිෂ්පාදනයද අතිවර්ධයෙන්ම අලෙවිකර ගත යනු ඇත. අලෙවි නොවුවහොත් නැවත නිෂ්පාදනය කිරීමට අමුද්‍රව්‍යවලට මුදල් ප්‍රශ්නය බලපානු ඇත. බිම්මල් සඳහා එසේ නොවේ. අමුද්‍රව්‍ය සඳහා අඩු මුදලක් වැයවන බැවින් ඕනෑම ප්‍රමාණයක් නිෂ්පාදනය කර වෙළඳපොළට සැපයිය හැක.

**එම්. රෝනණ ගුණතුංග**  
**රසායනාගාර ඝනකාර**  
**තාක්ෂණික සේවා අංශය**

දිනකදී ශිතකරණයෙහි බාහිරව තිබූ බිම්මල් අලෙවි නොවී ඉතිරිවූයේ නම් ඒවා වියලීමට භාජනය කර වියලි බිම්මල් ලෙස අලෙවියට/ආහාරයට ගත හැක.

බිම්මල් වගාව ඉතා අඩු මුදලකින් ආරම්භ කළ හැකි අතර, සියළු දෙනා අගය කරන මල් වගාවක් වන බැවින් මානසික සහනයද, සැහැල්ලු කාර්යයක් බැවින් නිදහස් ව්‍යාපාරයක් වන අතර, එක මසකින් නිෂ්පාදනය වෙළඳපොළට යැවීමට ද හැකිය. අපගේ යන ද්‍රව්‍යයන්ගෙන් නිෂ්පාදනය කරන බැවින් පරිසර හිතකාමී ව්‍යාපෘතියක් වේ.

මෙම ආහාරය ප්‍රෝටීන් බහුල බැවින් දිනපතා ආහාරයට ගැනීමේදී සිංහල වෛද්‍ය ක්‍රමය අනුව, උෂ්ණාධික ස්වභාවයක් පෙන්වන අතර, බටහිර වෛද්‍ය ක්‍රමය අනුව එවැන්නක් පෙන්වා නොදෙයි.

ඉහත කරුණු මත බිම්මල් වගාව දිවයින පුරා ව්‍යාප්ත කිරීම අපගේ සෞඛ්‍ය හා මූල්‍ය තත්වය වර්ධනයට හේතුවන බව සැලකිය යුතු වේ.

