

සුළු පරිමාණයේ සියඹලා ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන ව්‍යාපෘතියක් ආරම්භ කිරීම

ආචාර්ය බී එම් කේ ස්වර්ණසිකා තිලකරත්න
ජ්‍යෙෂ්ඨ පර්යේෂණ නිලධාරී
පශ්චාත් අස්වැන්න පිළිබඳ ආයතනය

හැඳින්වීම

සියඹලා අපේ රටේ විශේෂයෙන්ම වියළි කලාපයේ බහුල වශයෙන් දක්නට ලැබෙන බෝගයක් වන අතර බොහෝ දුරට එය ආහාර රසකාරකයක් ලෙස භාවිතයට ගනිති.

ඉතා පෝෂ්‍යදායී පළතුරක් ලෙස හැඳින්විය හැකි සියඹලා මිහිරි රසයකින් යුත් අතර එහි පෝෂණ සංයුතිය පහතින් දැක්වේ.

සියඹලා වල පෝෂණ සංයුතිය

තෙතමනය	-	ගු. 20.9
ශක්තිය	-	283 කි කැලරි
ප්‍රෝටීන්	-	ගු. 3.1
මේද	-	ගු. 0.1
පිෂ්ඨය	-	ගු. 67.4
කැල්සියම්	-	මි.ගු. 170
පොස්පරස්	-	මි.ගු. 140
යකඩ	-	මි.ගු. 5.2
විටමින් A	-	
කැරොටින්	-	මයික්‍රො ගුම 60
විටමින් B	-	
රයිබෝෆ්ලේවින්	-	මයික්‍රො ගුම 70
තයසීන්	-	මයික්‍රො ගුම 0.7
විටමින් C	-	මයික්‍රො ගුම 3

ඖෂධීය ගුණයෙන් යුත් සියඹලා පල්පයක් ලෙස කල් තබා ගැනීමද, ක්ෂණික බීමක් ලෙස සැකසීමද මගින් සුළු පරිමාණයේ ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කල හැක. මේ සඳහා ඉතා අඩු ප්‍රාග්ධනයක් වැය වන අතර තාක්ෂණයද ඉතා සරල බැවින් ඕනෑම පුද්ගලයෙකුට පහසුවෙන් මෙවැනි ව්‍යාපෘතියකට නැඹුරු විය හැක.

සන්නිපාදන කටයුතු

ආහාර කර්මාන්තයක් පවත්වාගෙන යාමේදී සන්නිපාදන කටයුතු ඉතා වැදගත් වේ. එබැවින් සියඹලා වැනි ඇසිඬ සහිත ආහාර සැකසීමේදී මළ තොබැඳෙන උපකරණ යොදාගැනීම අත්‍යාවශ්‍ය වේ. ආහාර සකස්කරන ස්ථානය පිරිසිදුව තබා ගැනීම, සැකසූ ආහාර මැස්සන්ගෙන් ආරක්ෂා කිරීමට වසා

නැබීම, සැකසූ බීම බෝතල් කිරීමට පෙර බෝතල් හොඳින් තම්බා ගැනීම, කල්තබා ගැනීමට යොදාගන්නා ආහාර වර්ගයේ රසකාරක ද්‍රව්‍ය නිසි ප්‍රමාණවලින් මිශ්‍ර කිරීම පිළිබඳව සැලකිලිමත් විය යුතුය.

භාවිතා කරන ලද බෝතල් නැවත පාවිච්චිය සඳහා යොදාගන්නේ නම් හොඳින් සෝදාගත යුතුය. මේ සඳහා 1% කෝස්ටික් සෝඩා ද්‍රාවණයක් සහ සබන් මිශ්‍රිත ජලයෙන් සෝදා නැවත පිරිසිදු ජලයෙන් හොඳින් සෝදාගත යුතුය. ක්ෂණික බීම පිරිවීමට ප්‍රථම බෝතල් නටන ජලයේ මිනිත්තු 20 ක් පමණ හොඳින් තම්බා ගත යුතුය.

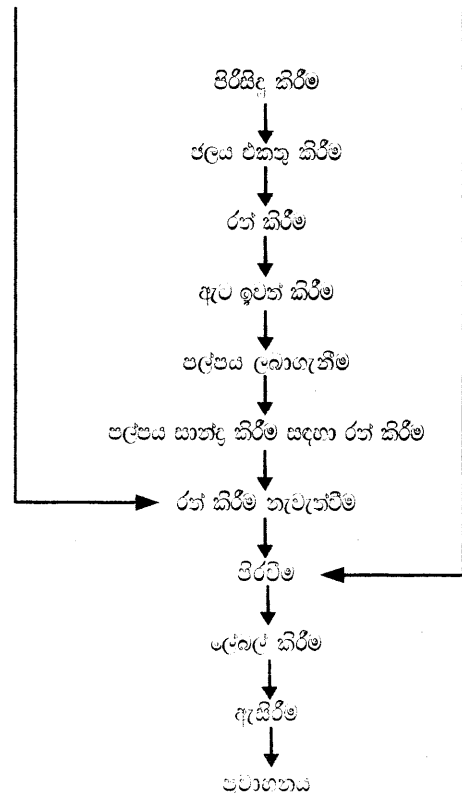
නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ අවස්ථා හඳුනා ගැනීම

මෙම ව්‍යාපෘතිය සඳහා නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය ඉතා සරල වූවකි. නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය අදියර 2 කින් සමන්විත වේ.

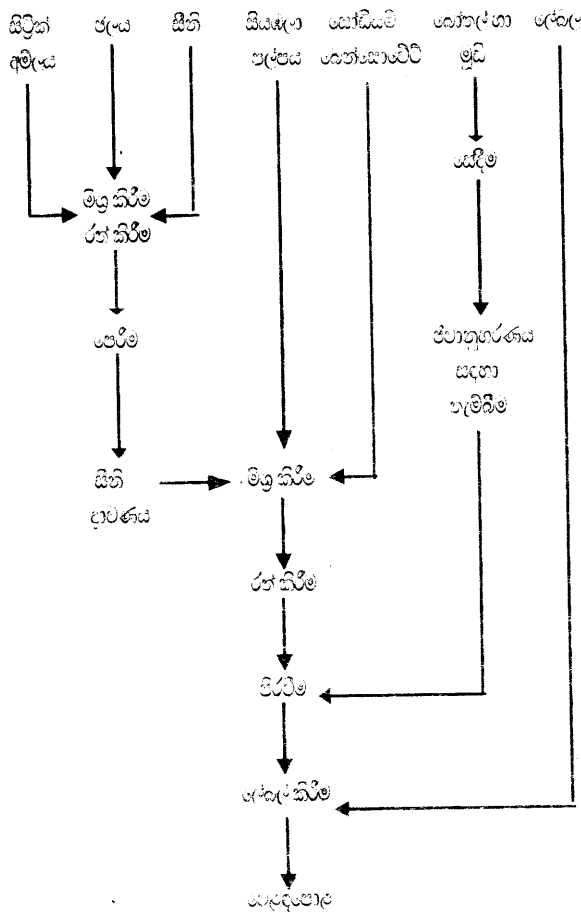
- සියඹලා පල්පය සාදා ගැනීම
- සියඹලා පල්පය මගින් ක්ෂණික බීම හා අධි ශීත කල බීම පැකට් සෑදීම (අයිස් පැකට් සෑදීම)

සියඹලා පල්පය සෑදීමේ ගැලීම් සටහන

පොට්ෂියම් මෙහෙයුම් වැඩු සියඹලා, දැන ප්‍රාසංගික බෝතල් සල්පයට සහ මුඩු පෙට්ටි



සියඹලා ක්ෂණික බීම සෑදීම



ඇට අයින් කිරීමේ උපකරණ භාවිතයෙන් ඇට ඉවත් කර පලපය ලබාගන්න. එම පලපය සාන්ද්‍ර කිරීම සඳහා අඩිය පැනලි මළ නොබැඳෙන භාජනයක තවත් මිනිත්තු 10 ක් පමණ රත්කරන්න. අවසානයේදී කල් තබා ගැනීමේ රසායනික ද්‍රව්‍යයන් වන පොටෑසියම් මේටාබයි සල්පයිට් (100 ppm) එනම් කි.ග්‍රෑ. 1 ක මිලි ග්‍රෑ. 100 ක් වන අයුරින් හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න. (පුස් සෑදීම වැලැක්වීම) ඉන්පසු උණු වතුරෙන් සෝදා ගත් ප්ලාස්ටික් කෝප්පවලට දමා පියන් වසා ගන්න. නිවුන පසු ලේබල් අලවා ගන්න.

සියඹලා ක්ෂණික බීම සැකසීම

පළමුව සියඹලා පලපය සාදා ගන්න. ජලය හා සීනි මිශ්‍ර කර හොඳින් උණු කර පෙරා ගන්න. එම ද්‍රාවණයට සියඹලා දමා මිශ්‍ර කර එසේ නැවත පෙරාගන්න. ඉන්පසු එම ද්‍රාවණය අංශක 95 උෂ්ණත්වයට මි. 15 ක් පමණ රත්කර සෝඩියම් බෙන්සොවේට් නියමිත ප්‍රමාණය එනම් ලීටර් 1 ක් සඳහා මිලි ග්‍රෑ. 100 ක් යොදන්න. එම රසනය පිරිත්ම ජ්‍යානුගරණය කරන ලද බෝතල් වලට පුරවා මුඩු වසාගන්න. නිවුන පසු ලේබල් අලවා ගන්න.

සියඹලා අයිස් බීම පැකට්

ක්ෂණික බීම සෑදීමට යොදාගන්නා ක්‍රියාවලිය අනුගමනය කර එම ද්‍රාවණය මිලි ලීටර් 50ක් බැගින් ගෙන බට අයුරින් සකසන ලද පොලිතින් මිච්චල පුරවා (අහල් 2 ක් පළල හා 5 ක් දිග) සීතකරණයේ අධි ගීත කොටසේ තැන්පත් කරන්න.

නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය

අලිප්‍රව්‍ය මොහුණීම

මෙම විශාලතම ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍ය වන්නේ සියඹලාය. එම සියඹලා හොඳින් පැසුණු එවා විය යුතු හා කාමිත්ගෙන් හා ප්‍රස්වලින් තොර විය යුතුය. ඉතා කැප්පිය තදින් වේලුනු සියඹලා තෝරා නොගත යුතුය. තත්ත්වයෙන් උසස් සියඹලා භාවිතයෙන් මිනිගේ නිෂ්පාදන අන්තර්ගතයෙන්ම උසස් තත්ත්වයෙන් ලබාගත හැක.

උපකරණ තෝරාගැනීම

සියඹලා ආම්ලික ආහාර ද්‍රව්‍යයක් බැවින් මළ නොබැඳෙන උපකරණ භාවිතය ඉතා වැදගත් වේ.

නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය

සියඹලා පලපය සෑදීම

සියඹලා 3:1 අනුපාතයෙන් ජලය මිශ්‍ර කර හොඳින් කළුවම් කරමින් මිනිත්තු .5 ක් පමණ රත් කරන්න. ඉන්පසු

සියඹලා පලපය සෑදීම

සියඹලා	කි.ග්‍රෑ. 12.5
ලුනු	ග්‍රෑ. 50
පොටෑසියම් මේටා බයි සල්පයිට්	ග්‍රෑ. 1.25 (හේ හැඳි 1/2)
ප්ලාස්ටික් කෝප්ප	60 (ග්‍රෑ. 125 බැගින්)

සියඹලා ක්ෂණික බීම

ජලය	ලීටර් 19
සියඹලා සාන්ද්‍රණය	කි.ග්‍රෑ. 2.5
සීනි	කි.ග්‍රෑ. 3.5
ලුනු	ග්‍රෑ. 50
සෝඩියම් බෙන්සොවේට්	ග්‍රෑ. 2.5 (හේ හැඳි 01)
බීම බෝතල්	100 (190 මි.ලි.)

සියඹලා අයිස් පැකට්

ජලය	ලීටර් 10
සියඹලා සාන්ද්‍රණය	කි.ග්‍රෑ. 1 ග්‍රෑ. 300
සීනි	කි.ග්‍රෑ. 1 ග්‍රෑ. 800
ලුනු	ග්‍රෑ. 25
බීම පැකට්	200 (මි.ලි. 50)

නිෂ්පාදනය ආරම්භ කිරීම හා පවත්වාගෙන යාම සඳහා අවශ්‍ය යන්ත්‍ර

- ❖ සියඹලා පල්ප දැමීම සඳහා බේසම්
- ❖ සියඹලා ඇට ඉවත් කිරීම සඳහා සුරාප් උපකරණය
- ❖ මළ නොබැඳෙන සාස්පාන්, උදුනක් (ගැස්/දර)
- ❖ මළ නොබැඳෙන වානේ පෙරනයක් හෝ ජලාස්ථික් පෙරනයක්
- ❖ හිස් ජලාස්ථික් කෝප්ප හා පියන්
- ❖ බර කිරීම සඳහා තරාදියක්
- ❖ ලේබල

සියඹලා ක්ෂණික බීම

- සියඹලා ඇට ඉවත් කිරීම සුරාප් උපකරණය
- බේසම්
- මළ නොබැඳෙන සාස්පාන්, උදුනක් (ගැස් උදුනක්)
- පෙරණය (මළ නොබැඳෙන) හා හැඳි
- හිස් බෝතල් හා මුඩ්
- බෝතල් මුඩ් ගැසීමේ යන්ත්‍රය
- බෝතල් පිරවීම සඳහා ජෝගු
- බෝතල් ජීවානුහරණය කර ගැනීම සඳහා මළ නොකන විශාල සාස්පාන්
- ඇසිරීම සඳහා පෙට්ටි හා ලේබල්

සියඹලා අයිස් පැකට්

- සියඹලා ඇට ඉවත් කිරීමට සුරාප් උපකරණය
- ගිනකරණය
- පොලිතින් සීලරය
- බේසම්
- මළ නොබැඳෙන සාස්පාන් හා උදුනක්
- ක්‍රමාංකනය කරන ලද ජෝගු

ඇසිරීම් අවශ්‍යතා

ආහාර ඇසිරීම සඳහා සුදුසු ජලාස්ථික් කෝප්ප (යෝගට් සඳහා ගන්නා) වල සියඹලා පල්පය ඇසිරීම කල හැක. ජලාස්ථික් පියන්වලින් වසා තිබිය යුතුය.

සියඹලා ක්ෂණික බීම ඇසිරීම සඳහා මි.ලී. 190 කුඩා බෝතල් යොදාගත හැකි අතර ටොනික් මුඩ් යොදා වැසිය යුතුය. අධි ගින කල බීම පැකට් මේ සඳහා LDPE වර්ගයේ පොලිතින් වලින් සෑදූ පැකට් භාවිතා කල යුතුය.

සලකුණු කිරීම (Labelling)

පහත සඳහන් දෑ පැහැදිලිව කියවීමට හැකි පරිදි ලේබල් කල යුතුය.

- i භාණ්ඩයේ නම:
- ii වෙළඳ ලකුණ:
- iii ශුද්ධ අන්තර්ගතය ග්‍රෑම් (g) මිලි ග්‍රෑම් හෝ මි. ලීටර් වලින්:
- iv නිෂ්පාදකයාගේ නම හා ලිපිනය:
- v නොග හෝ සංකේත අංකය:
- vi අඩංගු දෑ පිළිබඳ ලැයිස්තුවක්:
- vii කාලය ඉවත්වීමේ දිනය:

වියදම් සැලකීමේදී පහත දෑ සැලකිල්ලට ගත යුතුය

ස්ථාවර ප්‍රාග්ධනය

- i ගොඩනැගිලි
- ii උපකරණ

විචල්‍ය පිරිවැය:

- අමුද්‍රව්‍ය
- ජලය
- ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය
- ඉන්ධන
- විදුලිය
- ප්‍රචාරක කටයුතු
- ප්‍රවාහන කටයුතු
- අපතේ යෑම්
- අමතර වියදම්

ස්ථාවර පිරිවැය

- ❖ ගොඩනැගිලි කුලී
- ❖ වැටුප් / වේතන
- ❖ වෘත්තීය ගාස්තු
- ❖ ව්‍යාපාර ලියාපදිංචි කටයුතු
- ❖ අලුත්වැඩියා කටයුතු

උපකරණ සඳහා වියදම්

ගිනකරණය	රු.	26000.00
බෝතල් සීලරය	රු.	5000.00
පොලිතින් සීලරය	රු.	3000.00
මළ නොබැඳෙන භාජන, හැඳි	රු.	3000.00
ජලාස්ථික් බේසම්, පෙරණ	රු.	8200.00
ජලාස්ථික් කෝප්ප 1200 ක මිල	රු.	1800.00

ක්ෂණික බීම සඳහා බෝතල් හා මුඩ්		
(දිනකට බෝතල් 100	රු.	1000.00
මාසයකට බෝතල් සැපයීම		
(බෝතල් 20x100)	රු.	20000.00

සියඹලා පල්පය සඳහා නිෂ්පාදන වියදම

(දිනකට ග්‍රෑම් 125 කෝප්ප 60 සඳහා)

අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම	රු.	800.00
ප්ලාස්ටික් කෝප්ප	රු.	120.00
ග්‍රමය	රු.	450.00
ඉන්ධන හා අමතර	රු.	15.00
උපකරණ ක්ෂයවීම	රු.	5.00
කෝප්ප 60 ක් සඳහා නිෂ්පාදන වියදම	රු.	1390.00
කෝප්ප 1 ක් සඳහා වියදම	රු.	23.16
25% ලාභය	රු.	5.80
විකුණුම් මිල	රු.	28.96
25% කොමිස්	රු.	7.24
25% කොමිස් සහිත	රු.	36.20

සියඹලා ක්ෂණික බීම

දිනකට මි.ලී. 190 බෝතල් 100 ක්

ග්‍රමය 2 x 450/- රු. 900.00

අමුද්‍රව්‍ය

සියඹලා කි.ග්‍රෑ. 2.5	රු.	200.00
සීනි කි.ග්‍රෑ. 3.5	රු.	210.00
යූනු ග්‍රෑම් 50	රු.	5.00
උපකරණ ක්ෂයවීම	රු.	5.00
ගොළු 100 ක් සඳහා වියදම	රු.	1320.00
ගොළු 01 ක් සඳහා	රු.	13.20
25% ලාභය	රු.	3.30
විකිණිය හැකි මිල	රු.	16.50
25% කොමිස්	රු.	4.13
25% කොමිස් සහිත	රු.	20.63

ශීත තල බීම (අයිස් පැකට්)

අයිස් පැකට් එකක අඩංගු බීම ප්‍රමාණය	මි.ලී.	50
බීම මි.ලී. 190 ක මිල (25% ක ලාභය සහිතව)	රු.	16.50
මි.ලී. 50 ක් සඳහා යක වියදම	රු.	4.34
25% කොමිස් සහිතව	රු.	5.40
ඇසිරීම සඳහා වියදම	රු.	0.18
පැකට් 01 ක මිල	රු.	5.60

නිෂ්පාදනය මගින් උපයාගත හැකි මාසික ලාභය ගණනය කිරීම

මේ අනුව දිනකට සියඹලා සහිත බීම 100 ක් සෑදීම මගින් මාසික ලාභය
 රු. $3.30 \times 100 \times 20 =$ රු. 6600.00 ලබාගත හැක

සියඹලා පල්පය ගැ. 125 කෝප්ප 60 ක් දිනකට සෑදීම මාසිකව 1000 බැගින් මාසික ලාභය
 රු. $5.80 \times 60 \times 20 =$ රු. 6960.00 ලබාගත හැක

අයිස්බීම පැකට් දිනකට 200 ක් සෑදීම මගින් මාසික ලාභය රු. 4320.00 ක් ලබාගත හැක.

මෙම කර්මාන්ත 03 ම එකවර කිරීම මගින් එනම් දිනකට සියඹලා පල්ප කෝප්ප 60 ක්, සියඹලා ක්ෂණික බීම 100 ක් හා සියඹලා අයිස් පැකට් 200 ක් නිෂ්පාදනය කිරීම මගින් මාසිකව ශුද්ධ ලාභය (මසකට දින 20 ක් වැඩ කරයි යයි උපකල්පනය කොට) රු. 17880.00 ක් උපයාගත හැක.

ඉහත මිල ගණන් භාණ්ඩ හා අමුද්‍රව්‍ය වල මිල වෙනස් වීම හේතුවෙන් සංශෝධනය විය හැකි බව සලකන්න. මෙම නිෂ්පාදන වලට අමතරව සියඹලා වලින් ටොරි, චට්නි හා රසම් වැනි දෑද නිෂ්පාදනය කළ හැක. මේ පිළිබඳ වැඩි විස්තර පස්වාක් අස්වැන්න පිළිබඳ තාක්ෂණ ආයතනයෙන් ලබාගත හැක.

උපකරණ මොගන හැකි ස්ථාන

විදුරු බෝතල් -ලංකා විදුරු සමාගම
 රත්මලාන
 දු.අ. : 011-2635481-3

බෝතල් මුඩ් හා සීලර් - S.P.C. ජෙනරල් ට්‍රේඩින් කමිපැනි ලිමිටඩ්
 නවමි මාවත, කොළඹ 02
 දුර: 011-2320332
 011-2422341

ඇසුරුම් - ශ්‍රී ලංකා ජාතික ඇසුරුම් මධ්‍යස්ථානය
 රජ මාවත, රත්මලාන
 දුර: 011-2721226
 011-2724792

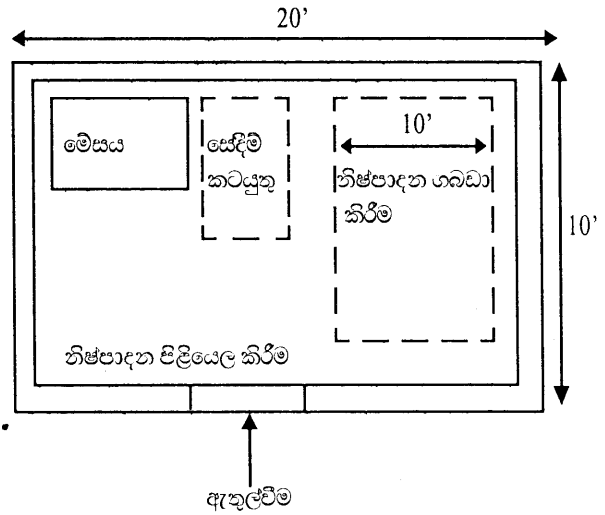
යෝගට් කෝප්ප - ස්ටාර්ලයිනි එන්ටර්ප්‍රයිසස්
 11, පලමුවැනි පටුමග,
 රත්මලාන
 දුර: 011-2636636
 011-2622999

පල්පර් යන්ත්‍රය - කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
 615, ගාලුපාර, කටුබැද්ද,
 මොරටුව
 දුර: 011-2632486

සියඹලා ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන ව්‍යාපෘතියේ සංශිෂ්ටයක්

ගොඩනැගිල්ලේ සැලැස්ම

- ගොඩනැගිල්ලේ ප්‍රමාණය : 20' x 10'
- උපකරණ සඳහා ආයෝජනය : රු. 70,000.00 (ගොඩනැගිලි ක්ෂයවීම ඇතුළත්ව)
- නිෂ්පාදන වර්ග හා ධාරිතාවයන් මාසිකව:
 - සියඹලා පල්ලය කෝප්ප 1200 (ග්‍රෑම් 125 බැගින්)
 - ක්ෂණික බිම බෝතල් 2000
 - අයිස් පැකට් 4000
 - රැකියා සැපයුම 02
 - මාසික ශුද්ධ ලාභය රු. 17880.00
 - මාසික ශුද්ධ ලාභය ආයෝජනයේ ප්‍රතිශතයක් ලෙස 25.5%



තොරතුරුවලින් පෝෂණයවී ඔබේ ව්‍යාපාරය සාර්ථක කර ගන්න

ඔබේ කාර්මික තොරතුරු අවශ්‍යතා සපුරාලන කාර්මික තොරතුරු සේවය

නව කර්මාන්තයක් ආරම්භ කිරීමේදී හෝ පවතින කර්මාන්තයක් පවත්වාගෙන යාමේදී ඔබට ඇතිවන ගැටළු නිරාකරණය කරගැනීමට සහාය වීම අපේ මෙහෙවරයි. ඔබේ සුවිශේෂී වූ ගැටළු අප වෙත යොමු කරන්න.

- ඔබේ හැකියාව සහ අවශ්‍යතාව හඳුනාගෙන වඩාත් ගැලපෙන කර්මාන්තයක් තෝරා ගැනීමට සහාය වීම සහ උපදේශක සේවා සැපයීම.
- කර්මාන්ත ආරම්භ කිරීමට හා සංවර්ධනය කිරීම සඳහා අවශ්‍ය තොරතුරු සේවා සැපයීම.
- විවිධ නිෂ්පාදන පිළිබඳ තොරතුරු සහ දේශීය හා විදේශීය යන්ත්‍ර සූත්‍ර නිෂ්පාදන කරුවන් පිළිබඳ තොරතුරු සැපයීම.
- කර්මාන්ත කේෂ්ත්‍රයේ සංවර්ධනය සඳහා සුවිශේෂීවූ පුස්තකාල විමර්ශන සේවා සැපයීම.
- කර්මාන්ත කරුවන්ගේ නිෂ්පාදන සඳහා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයේ වෙබ් අඩවිය මගින් අන්තර්ජාලයේ ප්‍රචාරයක් ලබාදීම.
- කාර්මික කේෂ්ත්‍රයේ සංවර්ධනය සඳහා ව්‍යාපෘති වාර්තා, තාක්ෂණික අත්පොත්, තාක්ෂණික තොරතුරු ගොනු , කර්මාන්ත සඟරාව යන ප්‍රකාශන මගින් තොරතුරු සේවා සැපයීම.
- කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයේ ප්‍රධාන කාර්යාලයේ සහ දිවයින පුරා ව්‍යාප්ත වූ දිස්ත්‍රික් කාර්යාලවල කෙරෙන සේවා පිළිබඳ තොරතුරු සැපයීම.

විමසීම

අධ්‍යක්ෂ
 කාර්මික තාක්ෂණවේදී තොරතුරු සේවා අංශය,
 615, ගාලු පාර, කටුබැද්ද, මොරටුව.
 දු.අංක: 2605372, 2612603 ඊ මේල් : idbitd@sltnet.lk ෆැක්ස් : 2622745.