204/B

"කුළුබඩු ලොව රජින" කහ කුඩු නිශ්පාදන ක්‍රමවල රසායනික ගුණාත්මයේ වෙනස

එම්.එස්.සී.ජේ. ද සිල්වා[1], ඩී.සී. අබේසිංහ[1*] සහ ආර්.ජීම්. ධර්මදාස[2]

[1]කෘෂිකර්ම හා වැවිලි කලමණාකරණ අධ්‍යයනාංශය, කෘෂිකර්ම හා වැවිලි කලමණාකරණ පීඨය,
ශ්‍රී ලංකා වයඹ විශ්වවිද්‍යාලය, මාකඳුර, ගෝනවිල.
[2]කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය, කොළඹ 07.

කහ යනු මුළුතැන්ගෙයක ආහාර සකස් කිරීමේදී අත්‍යාවශයම කුළුබඩුවකි. කහ කුළුබඩුවක් ලෙස භාවිතා කිරීම මගින් කහ අලවල අඩංගු ප්‍රතිඔක්සිකාරක ගුණය හා එහි අඩංගු රසායනික සංයෝග මගින් හෘද සෞඛ්‍ය වැඩි දියුණු කිරීම, පිළිකා සෛලවලට එරෙහිව ක්‍රියාකිරීම, මානසික අවපීඩනය අවම කිරීම වැනි බොහොමයක් සෞඛ්‍යමය ප්‍රතිලාභ ලැබේ.

මෑතකදී රජය විසින් කහ ආනයනය සම්පූර්ණයෙන් වැලැක්වීමෙන් පසුව ජනතාව අතර කහ පිළිබඳව වැඩි කතාබහක් ඇතිවිය. ජනතාව විවිධ ක්‍රම භාවිතා කරමින් කහ කුඩු නිෂ්පාදනය තම නිවෙස්වලදීම සිදු කරන ලදී. නමුත් විද්‍යාත්මකව මෙම ක්‍රම අතර ප්‍රතිඔක්සිකාරක ගුණය හා එහි අඩංගු රසායනික සංයෝග ප්‍රමාණය පරීක්ෂාකර නොමැත.

එමෙන්ම කහ අල, මව් අල හා ඇඟිලි අල ලෙස කාණ්ඩ කල හැක. පැරන්නන් අතර මව් අල හා ඇඟිලි අල අතර කහ කුඩු නිපදවීමේදී වෙනසක් ඇති බවට මතයක් පැවතුණි. එවන් වකවානුවක පරීක්ෂකයන් කණ්ඩායමක් විසින් සිදුකරන ලද මෙම පර්යේෂණයේ අරමුණ වූයේ විවිධ ක්‍රම මගින් නිශ්පාදිත කහ කුඩුවල ප්‍රතිඔක්සිකාරක ගුණය හා අඩංගු රසායනික සංයෝග ප්‍රමාණය අධ්‍යනය කිරීමයි. පරීක්ෂණය සඳහා කහ අල ශ්‍රී ලංකාවේ විවිධ කෘෂි පාරසරික ප්‍රදේශ වලින් ලබා ගන්නා ලදී (ගාල්ල, මහනුවර, දිවුලපිටිය හා නිකවැරටිය). මෙම අල මව් හා ඇඟිලි අල වශයෙන් වෙන් කොට ඒවා එකිනෙකට වෙනස්වූ නිෂ්පාදන ක්‍රම තුනක් භාවිතා කර නිශ්පාදනය කරන ලදී. මෙම ක්‍රම වූයේ,

- කහ අල ජලයේ තම්බාගෙන කැබලි වලට කපා අව්වේ වේලාගෙන කුඩුකර ගැනීම.
- කහ අල ජල වාෂ්පයෙන් තම්බාගෙන කැබලිවලට කපා අව්වේ වේලාගෙන කුඩුකර ගැනීම.
- තැම්බීමකින් තොරව කහ අල කැබලි වලට කපා අව්වේ වේලාගෙන කුඩුකර ගැනීම.

පර්යේෂණයේ අවසන් නිගමනය වූයේ ප්‍රතිඔක්සිකාරක ගුණය අතින් හා අඩංගු රසායනික සංඝටක ප්‍රමාණය අතින් ඉහත ක්‍රම තුන අතරත්, මව් අල හා ඇඟිලි අල අතරත් කිසිදු වෙනසක් නොමැති බවයි. එමගින් ගම්‍ය වන්නේ ඉහත ඕනෑම ආකාරයක කහ කුඩු නිෂ්පාදන ක්‍රමයන්ගෙන් ඖෂධීය ගුණයෙන් නොවෙනස් කහ කුඩු නිෂ්පාදන සිදු කළ හැකි බවයි.

*abeysinghedc@yahoo.com