



8 ශ්‍රේණිය

විද්‍යාව

ඒකකය : 13 - ආහාර පරිරක්ෂණය

නිවැරදි පිළිතුර යටින් ඉරක් අඳින්න.

- 1) ආහාර කල්තබා ගැනීමේදී එකතු කරනු ලබන ආකලන ද්‍රව්‍යයක් වන්නේ,  
1) මී පැණි      2) කැරොටින්      3) ලුණු      4) සීනි
- 2) ආහාර කල්තබා ගැනීමේ සාම්ප්‍රදායික ක්‍රමයකි  
1) දුම් ගැසීම      2) විසිරි වියළීම      3) අධිශීතකරණයේ තැබීම      4) සාන්ද්‍රීකරණය
- 3) අධිශීතකරණය තුළ පවතින උෂ්ණත්වය වනුයේ,  
1) 4°C      2) -4°C      3) -18°C      4) -10°C
- 4) ජෑම්, කෝඩියල් වැනි ආහාර පරිරක්ෂණයට යොදා ගත හැකි ක්‍රමයකි.  
1) සාන්ද්‍රීකරණය      2) විසිරි වියළීම      3) උදුනේ වියළීම      4) ශීතනය
- 5) පරිරක්ෂක ලෙස යෙදීමට නිර්දේශිතව නොමැති රසායනික ද්‍රව්‍යයකි.  
1) බෙන්සොයික් අම්ලය      2) ඇසිටික් අම්ලය  
3) සෝඩියම් ක්ලෝරයිඩ්      4) නයිට්‍රික් අම්ලය
- 6) පිරි සැකසුම් ආහාරයකට නිදසුනකි  
1) සෝස්      2) වට්ටි      3) මැකරෝනි      4) ජෑම්
- 7) A – ශීතකරණය තුළ උෂ්ණත්වය පාලනය කරනු ලබයි.  
B – මී පැණි වල බහාලීම නිසා ආහාරයේ ජලය ඉවත් වේ  
C – දුම්වල ඇති රසායනික ද්‍රව්‍ය නිසා ක්ෂුද්‍රජීවීන්ගේ ක්‍රියාව අවම වේ.  
ඉහත ප්‍රකාශ වලින් සත්‍ය වනුයේ,  
1) A ය      2) B ය      3) C ය      4) A හා C ය
- 8) පහත අවස්ථාවල ආහාර කල්තබා ගැනීමට ඉවත් කරන සාධකය නිවැරදිව දැක්වෙන්නේ  
1) ලුණු දැමීම - ජලය      2) මීපැණිවල බහාලීම - උෂ්ණත්වය  
3) වැලිවල දැමීම - උෂ්ණත්වය      4) දුම්ගැසීම - වාතය
- 9) ආහාර නරක්වීමට හේතු වන මහා ජීවියෙකි  
1) දිලීර      2) ගුල්ලන්      3) බැක්ටීරියා      4) ඉහත කිසිවකු නොවේ

Agaram.LK - Keep your dreams alive!

Agaram.LK - Keep your dreams alive!

- 10) වාතයට නිරාවරණයව තැබූ විට ඉක්මනින් නරක් වන ද්‍රව්‍යයකි
- 1) එළකිරි                      2) හාල් මැස්සො                      3) අටුකොස්                      4) ලුණු දෙහි
- 2) පහත ප්‍රකාශ නිවැරදි නම් (✓) ලකුණ ද වැරදි නම් (x) ලකුණ ද යොදන්න.
- i) ආහාර ඇසුරුම් ලේඛලයක නිෂ්පාදකයාගේ තොරතුරු ඇතුළත් වේ. ( )
- ii) 'සෝස්' පිරිසැකසුම් ආහාරයකි. ( )
- iii) MSG පරිරක්ෂකයක් නොවේ. ( )
- iv) රයිබොජ්ලේවින් ආහාර වර්ගයකි. ( )
- v) කල්කිරි යනු පැස්ටරීකරණය කළ කිරි වර්ගයකි. ( )
- 3) I) ආහාර පරිරක්ෂණය යනු කුමක්ද?
- II) ආහාර පරිරක්ෂණයේ අරමුණු 2 ක් ලියන්න.
- III) ආකලන ද්‍රව්‍ය යනු මොනවාද ?
- IV) කෘත්‍රිම පරිරක්ෂණ ලෙස ආහාරයට එකතු කිරීමට ආහාර දී ඇති E අංක පරාසය කුමක්ද?
- V) ආහාර පරිරක්ෂක යනු මොනවාද ?
- 4) I) ආහාර පරිරක්ෂණයේ වාසි 3 ක් ලියන්න
- II) ආහාර පරිරක්ෂණයේ අවාසි 2 ක් ලියන්න
- III) ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් ලබා දෙන ප්‍රමිති ලාංඡනය කුමක්ද?
- IV) ආහාර ඇසුරුම්කරණය වැදගත් වේ. එහි වාසි 2 ක් සඳහන් කරන්න
- V) ස්වයං වියෝජනය යනු කුමක්ද?



එච්.එම්.ඩී.ටී.ඒ. හඳපාන්ගොඩ