සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved]

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2024
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2024
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2024

ආහාර තාක්ෂණවේදය I உணவுத் தொழினுட்பவியல் I Food Technology I	17 S I	පැය දෙකයි இரண்டு மணித்தியாலம் *Two hours*

උපදෙස්:

※ **සියලු ම** ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.

※ උත්තර පත්‍රයේ නියමිත ස්ථානයේ ඔබේ **විභාග අංකය** ලියන්න.

※ උත්තර පත්‍රයේ පිටුපස දී ඇති උපදෙස් ද සැලකිල්ලෙන් කියවා පිළිපදින්න.

※ **1** සිට **50** තෙක් එක් එක් ප්‍රශ්නයට (1), (2), (3), (4), (5) යන පිළිතුරුවලින් **නිවැරදි හෝ ඉතාමත් ගැළපෙන හෝ** පිළිතුර තෝරාගෙන, එය **උත්තර පත්‍රයේ පිටුපස දැක්වෙන උපදෙස් පරිදි කතිරයක්** (X) යොදා දක්වන්න.

1. මෘදු තාක්ෂණයේ මූලික ලක්ෂණ දෙකක් වන්නේ,

(1) නිර්මාණශීලීත්වය සහ නම්‍යශීලී බවයි. (2) දෘඩ බව සහ ශක්තිමත් බවයි.
(3) සරලබව සහ දිගුකල් පැවැත්මයි. (4) ලාභදායීබව සහ දෘඩ බවයි.
(5) නිරවද්‍යබව සහ ශක්තිමත් බවයි.

2. පැතුරුම්පත් (spread sheets) යෙදවුමේ ප්‍රාථමික කාර්යය වනුයේ

(1) ඉදිරිපත්කිරීම් නිර්මාණය කිරීමයි. (2) ප්‍රස්තාර නිර්මාණය කිරීමයි.
(3) දත්ත විශ්ලේෂණය කිරීමයි. (4) රූප සංස්කරණය කිරීමයි.
(5) ලේඛන සකස් කිරීමයි.

3. ආහාර පිරමීඩයක පාදස්ථය සමන්විත වන්නේ

(1) මේදය මගිනි. (2) විටමින මගිනි. (3) ප්‍රෝටීන මගිනි.
(4) කාබෝහයිඩ්‍රේට මගිනි. (5) ජලය මගිනි.

4. ප්‍රෝටීන සහ කාබෝහයිඩ්‍රේට් සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයෙන් ලබාදිය හැකි ආහාර ද්‍රව්‍යය වන්නේ

(1) මඤ්ඤොක්කා ය. (2) කරවල ය. (3) තිරිඟු ය.
(4) කැරට් ය. (5) මුහුදු ඇල්ගී ය.

5. ආහාරවල එන්සයිමීය දුඹුරු පැහැගැන්වීම පාලනය කළ හැකි වන්නේ

(1) සෝඩියම් මෙටාබයිසල්ෆයිට් එකතු කිරීමෙනි.
(2) එහි සීනි ප්‍රමාණය අඩුකිරීමෙනි.
(3) ඒ වටා ඔක්සිජන් සාන්ද්‍රණය ඉහළ නැංවීමෙනි.
(4) කැල්සියම් ක්ලෝරයිඩ් එකතු කිරීමෙනි.
(5) එතිලීන් එකතු කිරීමෙනි.

6. සිල්ලර වෙළෙඳපොළ මට්ටමේ දී යාන්ත්‍රික හානි මගින් සිදුවන එළවළු නරක්වීම අවම කරන ප්‍රධාන ක්‍රියාමාර්ගය වන්නේ

(1) යහපත් පෙර අස්වනු තාක්ෂණයන් භාවිත කිරීමයි.
(2) යහපත් අස්වනු නෙළන ක්‍රමවේද හඳුන්වාදීමයි.
(3) ඉහළ ගුණාත්මකභාවයෙන් යුත් රසායනික පරිරක්ෂක යෙදීමයි.
(4) ආහාරවල ගුණාත්මය පිළිබඳව සිල්ලර වෙළෙඳුන්ගේ දැනුම දියුණු කිරීමයි.
(5) ඉහළ ගුණාත්මයෙන් යුත් පොලිසැක් කවර භාවිත කිරීමයි.

[දෙවැනි පිටුව බලන්න

7. ගෘහස්ථ ආහාර සුරක්ෂිතතාවය හොඳින් ම විස්තර කෙරෙන්නේ
(1) මාස කිහිපයක් සඳහා ප්‍රමාණවත් ආහාර නිවසේ ගබඩා කිරීම ලෙස ය.
(2) ගෘහස්ථ අවශ්‍යතා සඳහා සියලු ආහාර ගෙවත්තේ වගා කිරීම ලෙස ය.
(3) අර්බුද අවස්ථාවන්හි දී හදිසි ආහාර සැපයුම් කළමනාකරණය කරගැනීම ලෙස ය.
(4) පෝෂණ අගය නොසලකා සියලු අවස්ථාවල දී ප්‍රමාණවත් ආහාර පවත්වාගැනීම ලෙස ය.
(5) සැමවිට ම ආරක්ෂාකාරී සහ පෝෂ්‍යදායී ආහාර ප්‍රමාණවත් පරිදි ලබාගැනීමට ඇති ප්‍රවේශය තහවුරු කිරීම ලෙස ය.

8. පස පිළිබඳ නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) පස යනු පෘථිවි පෘෂ්ඨය මත මීටර තුනක් පමණ උසට ඇති ද්‍රව්‍ය ස්තරයක් වේ.
(2) සුළඟ සහ ජලය මගින් විවිධ ද්‍රව්‍ය තැන්පත්වීමත් සමග පාංශු ජනනය සිදු වේ.
(3) ශාකයකට අවශ්‍ය සියලු ද්‍රව්‍ය පසෙහි අඩංගු නිසා එහි ශාක හොඳින් වර්ධනය වේ.
(4) හොඳ ගුණාත්මයෙන් යුත් කෘෂිකාර්මික පසක් නිවාස ඉදිකිරීමට ගන්නා පසකට සමාන වේ.
(5) සෞඛ්‍යමත් පසක් ශාක වර්ධනය සඳහා ස්ථාවර ජෛවීය පරිසරයක් ලබා දේ.

9. පරිසර පද්ධති සම්බන්ධයෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) පාරිසරික පිරමීඩයක පහළම ස්ථරය නියෝජනය කරන්නේ නිෂ්පාදකයින් ය.
(2) ස්වාභාවික පරිසර පද්ධතිවල ආහාරයට ගන්නා ස්වයංපෝෂී බිම්මල් අන්තර්ගත වේ.
(3) ශාකවලට වැදගත් පෝෂක ප්‍රභවයක් වන නයිට්‍රජන් සාගරවල බහුලව ඇත.
(4) පරිසර පද්ධතිවල ඇති අඩු ආර්ද්‍රතාවය සහ අඩු උෂ්ණත්වය කාබනික ද්‍රව්‍ය වියෝජනය පහසු කරවයි.
(5) පරිසර පද්ධතීන්, කාර්මික සහ ගෘහාශ්‍රිත අවශ්‍යතා සඳහා වන ප්‍රාථමික අමුද්‍රව්‍ය ප්‍රභව නොවේ.

10. ශාක ප්‍රචාරණය සඳහා පටක රෝපණය භාවිතයේ වාසියක් වනුයේ
(1) ඒ සඳහා සරල අඩු වියදම් උපකරණ අවශ්‍ය වීමයි.
(2) එමගින් ජානමය විවිධත්වයකින් යුත් ශාක නිෂ්පාදනය කිරීමයි.
(3) එමගින් ශාක ප්‍රචාරණය වසර පුරා කළ හැකි වීමයි.
(4) එය පාංශු තත්ත්වයන් මත රඳා පැවතීමයි.
(5) ඒ සඳහා පුහුණු ශ්‍රමය අවශ්‍ය නොවීමයි.

11. ශාක අත්තක් පොළවට නවා එහි අග්‍රස්ථය පිටතට සිටින සේ අත්තේ කොටසක් පස් මගින් වැසීම සිදු කරනු ලබන අතු බැඳීමේ ක්‍රමය හඳුන්වන්නේ
(1) වායව අතු බැඳීම ලෙස ය.
(2) ගොඩැලි අතු බැඳීම ලෙස ය.
(3) අග්‍රස්ථ අතු බැඳීම ලෙස ය.
(4) සරල අතු බැඳීම ලෙස ය.
(5) සංයුක්ත අතු බැඳීම ලෙස ය.

12. අතු බැඳීමේ තාක්ෂණයේදී මූල වර්ධනය ප්‍රවර්ධනය සඳහා බොහෝවිට භාවිත කරන හෝර්මෝනය වන්නේ
(1) ගිබරලින් ය. (2) ඔක්සින් ය.
(3) සයිටොකයිනින් ය. (4) එතිලීන් ය.
(5) ඇබ්සිසික් අම්ලය ය.

13. කසාය සඳහා සියලුම කොටස් භාවිතයට ගන්නා ඖෂධ ශාකය වන්නේ
(1) ඉඟුරු ය. (2) සැවැන්දරා ය. (3) මුරුංගා ය. (4) අරලු ය. (5) පාවට්ටා ය.

14. සෙවන ප්‍රියකරන ඖෂධ ශාකයක් වන්නේ
(1) අරලු ය. (2) බුළු ය. (3) නෙල්ලි ය.
(4) බිං කොහොඹ ය. (5) මුරුංගා ය.

[තුන්වැනි පිටුව බලන්න

0413

15. ඖෂධ උද්‍යානවල යොදාගන්නා විශේෂ කළමනාකරණ ක්‍රමයක් වන්නේ
(1) ජල සම්පාදනයයි.
(2) කප්පාදු කිරීමයි.
(3) වල් නෙළීමයි.
(4) පළිබෝධ පාලනයයි.
(5) පොහොර යෙදීමයි.

16. කරදිය වගුරු බහුල, වෙරළ ආශ්‍රිත දිස්ත්‍රික්කය වන්නේ
(1) මන්නාරම ය. (2) ගම්පහ ය. (3) ත්‍රිකුණාමලය ය.
(4) අම්පාර ය. (5) වවුනියාව ය.

17. වියළීම මගින් ආහාර පරිරක්ෂණය සිදුවන්නේ
(1) වියළීමේ දී ඉහළ උෂ්ණත්වයට නිරාවරණය වීම නිසා ය.
(2) වියළීමේ ක්‍රියාවලිය තුළ දී ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් විනාශවීම නිසා ය.
(3) ක්ෂුද්‍ර ජීවී වර්ධනයට අවශ්‍ය තෙතමනය අඩු නිසා ය.
(4) ආහාරවල දෘඩබව වැඩි වීම නිසා ය.
(5) වියළීමේ දී ප්‍රෝටීන විකරණයවීම නිසා ය.

18. 1996 දී නිපද වූ 'ඩොලී' නමැති බැටළුදෙන
(1) ජාන හුවමාරු තාක්ෂණයේ ප්‍රතිඵලයකි.
(2) ප්‍රතිසංයෝජිත DNA තාක්ෂණයේ ප්‍රතිඵලයකි.
(3) ක්ලෝන තාක්ෂණයේ ප්‍රතිඵලයකි.
(4) දෙමුහුම්කරණයේ ප්‍රතිඵලයකි.
(5) අභිජනන ක්‍රම කිහිපයක ප්‍රතිඵලයකි.

19. පුද්ගලයන් හතරදෙනකු සම්බන්ධ පහත විස්තර සලකා බලන්න.
A - මනා ලාභයක් උපයන, සමාගම් හිමිකරුවෙකු වන, ප්‍රධාන විධායක නිලධාරියෙක්
B - සාර්ථක නව ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කළ, ශක්තිමත් වෘත්තීය ආචාරධර්ම සහ මනා අනුවර්තනය වීමේ හැකියාවක් ඇති පුද්ගලයෙක්
C - අඩු වියදම් සහ කල් පවතින නව්‍ය ගොඩනැගිලි ද්‍රව්‍ය සොයාගෙන ඒවා වෙළෙඳපොළට සපයන තමාගේ ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කළ ප්‍රසිද්ධ ගොඩනැගිලි කොන්ත්‍රාත්කරුවෙකුගේ පුත්‍රයෙක්
D - විදුලි සංදේශ සමාගමකට නව වෙනස්කම් හඳුන්වාදීමෙන් ලාභය වැඩි කළ, එම සමාගමට අලුතෙන් පත් කරන ලද කළමනාකරුවෙක්

ඉහත පුද්ගලයින් අතුරෙන් හොඳ ව්‍යවසායකයින් වනුයේ
(1) A සහ B පමණි.
(2) B සහ C පමණි.
(3) C සහ D පමණි.
(4) A, B සහ C පමණි.
(5) A, B, C සහ D යන සියල්ල ම ය.

20. ආහාර සැපයීම, ව්‍යාපාරයක් ලෙස තෝරාගැනීමේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක කිහිපයක් වන්නේ
(1) තරගකරුවන්, ආහාරවලට ඇති ඉල්ලුම සහ භූමියේ සුලබතාවයයි.
(2) ප්‍රාග්ධන මූලය, යන්ත්‍රෝපකරණ අවශ්‍යතාවය සහ පොදු ප්‍රවාහන සේවයේ කාර්යක්ෂමතාවයයි.
(3) පුහුණු සහ නුපුහුණු කම්කරු සුලබතාවය, වෙළෙඳපොළ තත්ත්වය සහ අරමුදල්වල සුලබතාවයි.
(4) අපේක්ෂිත ලාභාංශය, රටෙහි දේශපාලන ස්ථාවරත්වය සහ ප්‍රදේශයේ ගෘහස්ථ ආදායමයි.
(5) යොදාගැනීමට බලාපොරොත්තු වන තාක්ෂණය, ප්‍රදේශයේ ජනතාවගේ ජීවනෝපාය සහ අධ්‍යාපන මට්ටමයි.

21. ව්‍යාපාරයක් සාර්ථකවීම සඳහා නිවැරදි කළමනාකරණයක් අවශ්‍ය වේ. ව්‍යාපාර කළමනාකරණ ක්‍රියාවලියේ පළමු පියවර වන්නේ

(1) ව්‍යාපාර ආකාරය තෝරාගැනීම වේ.
(2) පවතින සම්පත් හඳුනාගැනීම වේ.
(3) සුදුසු මානව සම්පත් සුලබතාවය තහවුරු කරගැනීම වේ.
(4) ව්‍යාපාරයේ අරමුණු සහ ඉලක්ක ස්ථාපනය කිරීම වේ.
(5) ක්‍රමෝපායන් සැලසුම් කිරීම වේ.

22. ව්‍යාපාර අවස්ථාවක් සඳහා මානව සම්පත් සැලසුම්කරණයට අදාළ නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.

(1) වර්තමාන ශ්‍රම බලකාය සහ අනාගත අවශ්‍යතාවන් පළමුව තක්සේරු කළ යුතු ය.
(2) ආරම්භයේ දී ම තනතුරු සහ වැටුප් තීරණය කළ යුතු ය.
(3) ව්‍යාපාරයේ කටයුතු කරන සියලු ම පුද්ගලයින් නායකත්ව ගුණාංගවලින් යුක්ත විය යුතු ය.
(4) සියලු ම තනතුරු සඳහා පුහුණු පුද්ගලයන් පමණක් අනුයුක්ත කළ යුතු ය.
(5) සේවා නියුක්තිකයන්ගේ පවුල් සඳහා සුබසාධන වැඩපිළිවෙලක් ස්ථාපනය කළ යුතු ය.

23. ආහාර නිෂ්පාදනය සඳහා මෘදු තාක්ෂණයේ භාවිතය

(1) උසස් විද්‍යාත්මක සංකල්පයකි.
(2) යල්පැනගිය සංකල්පයකි.
(3) මහා පරිමාණ යොදාගැනීම් සඳහා පමණක් වැදගත් වේ.
(4) කුඩා පරිමාණ යොදාගැනීම් සඳහා පමණක් වැදගත් වේ.
(5) නවීන සමාජයට සහසම්බන්ධ වූ කොටසකි.

24. කසළ කළමනාකරණ ධූරාවලියේ නිවැරදි අනුපිළිවෙළ වන්නේ

(1) අඩුකිරීම, නැවත භාවිතය, ප්‍රතිචක්‍රීකරණය, ප්‍රතිසාධනය සහ බැහැර කිරීම ය.
(2) අඩුකිරීම, ප්‍රතිචක්‍රීකරණය, නැවත භාවිතය, ප්‍රතිසාධනය සහ බැහැර කිරීම ය.
(3) නැවත භාවිතය, ප්‍රතිචක්‍රීකරණය, අඩුකිරීම, ප්‍රතිසාධනය සහ බැහැර කිරීම ය.
(4) ප්‍රතිසාධනය, අඩුකිරීම, නැවත භාවිතය, ප්‍රතිචක්‍රීකරණය සහ බැහැර කිරීම ය.
(5) ප්‍රතිසාධනය, අඩුකිරීම, ප්‍රතිචක්‍රීකරණය, නැවත භාවිතය සහ බැහැර කිරීම ය.

25. කොම්පෝස්ට් නිෂ්පාදනය සඳහා වඩාත් බහුලව භාවිත කරන ක්‍රමය වන්නේ

(1) වින්ඩ්‍රෝ (windrow) ක්‍රමයයි.
(2) නිර්වායු ක්‍රමයයි.
(3) චීන ක්‍රමයයි.
(4) ඉන්දියානු ක්‍රමයයි.
(5) ශ්‍රී ලාංකීය ක්‍රමයයි.

26. පැණි තුළ මස් පරිරක්ෂණය කිරීමේ ක්‍රමය වර්ගීකරණය කළ හැක්කේ

(1) ආසුැති විජලනය ලෙස ය.
(2) පැසවීම ලෙස ය.
(3) ජීවානුහරණය ලෙස ය.
(4) රසායනික පරිරක්ෂණය ලෙස ය.
(5) ආසුැති විජලනයේ හා පැසවීමේ එකතුවක් ලෙස ය.

27. මානව ආහාරයක කාබෝහයිඩ්‍රේටයන්ගේ මූලික කාර්යය වනුයේ

(1) විටමින් අවශෝෂණයට පහසුකම් සැපයීමයි.
(2) දේහ උෂ්ණත්වය යාමනය කිරීමයි.
(3) ශක්තිය සැපයීමයි.
(4) ප්‍රතිශක්තිකරණ පද්ධතිය ශක්තිමත් කිරීමයි.
(5) පේශි වර්ධනයට උපකාරී කිරීමයි.

Past Papers Wiki

28. පැසවීමේ දී කිරි ප්‍රෝටීනවල සිදුවන මූලික රසායනික වෙනස්කම වනුයේ

(1) ඔක්සිකරණය නිසා විකරණය හා කැටි ගැසීමයි.
(2) ඉහළ pH අගයක දී ඔක්සිකරණය හා අද්‍රාව්‍ය ප්‍රෝටීන බවට පත්වීමයි.
(3) ජලවිච්ඡේදනය මගින් සංකීර්ණ ප්‍රෝටීන බවට පත්වීමයි.
(4) ඔක්සිකරණය හා පෝෂණ ගුණාංග හානිවීමයි.
(5) පහළ pH අගයක දී කැටි ගැසීමයි.

29. මානව ආහාර පුරුදු සම්බන්ධ පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - බොහෝ වීදි ආහාර මිනිස් සිරුරට සෙමින් පෝෂක නිදහස් කරයි.
B - සියලු පහසු ආහාර නිෂ්පාදනය කරනුයේ අවම සැකසීම මගිනි.
C - ක්ෂණික ආහාර මානව පෝෂණය කෙරෙහි බරපතල ගැටලු ඇති කළ හැක.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය වගන්තිය/වගන්ති වන්නේ

(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි.
(4) A සහ B පමණි. (5) B සහ C පමණි.

30. පාන් මෝලිය පිපීම සඳහා බලපාන මූලික ක්‍රියාවලිය වන්නේ

(1) ග්ලූටන් පැසවීමයි.
(2) මේද ඔක්සිකරණයයි.
(3) සීනි පැසවීමයි.
(4) පිෂ්ඨය ජෙලටනීකරණය වීමයි.
(5) ග්ලූටන් විකරණයයි.

31. බිස්කට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී මේදය මගින් ඉටුකරන මූලික කාර්යය වනුයේ

(1) උඳුන තුළ පිළිස්සීමේ දී බිස්කට්වල දුඹුරු පැහැය ලැබීමට සහයවීමයි.
(2) ග්ලූටන් ව්‍යුහයේ වර්ධනයට පහසුකම් සැපයීමයි.
(3) මෝලියේ තෙතමනය ඉහළ දැමීමයි.
(4) යීස්ට් පැසවීම වැඩි කිරීම හා වයනය වැඩි දියුණු කිරීමයි.
(5) ග්ලූටන් ඇතිවීම නිෂේධනයවීම හා වයනය වර්ධනය කිරීමයි.

32. රනිල හා ධාන්‍ය අතර ප්‍රධාන පෝෂණීය වෙනස්කම වන්නේ

(1) ධාන්‍ය ඛනිජවලින් පොහොසත් අතර, රනිල විටමිනවලින් පොහොසත් වීමයි.
(2) රනිලවලට වඩා ධාන්‍ය හොඳ ආහාරමය තන්තු ප්‍රභවයක් වීමයි.
(3) රනිල ප්‍රෝටීනවලින් පොහොසත්වන අතර, ධාන්‍ය කාබෝහයිඩ්‍රේටවලින් පොහොසත් වීමයි.
(4) ධාන්‍ය මේදවලින් පොහොසත් වන අතර, රනිල කාබෝහයිඩ්‍රේටවලින් පොහොසත් වීමයි.
(5) රනිල කාබොහයිඩ්‍රේට් හා ප්‍රෝටීනවලින් ධාන්‍යවලට වඩා පොහොසත් වීමයි.

33. වී තැම්බීමේ මූලික අරමුණ වන්නේ

(1) ඉවත් කිරීම පහසු කිරීම පිණිස පොත්ත බුරුල් කිරීමයි.
(2) නිවුඩ්ඩ ඉවත් කිරීම පහසු කිරීමයි.
(3) පෝෂක රඳවා ගැනීම හා ධාන්‍ය දෘඪ කිරීමයි.
(4) සහල්වල පිසුණු ස්වාදය වැඩිදියුණු කිරීමයි.
(5) පිෂ්ඨය ජීර්ණය හා අවශෝෂණය ඉහළ නැංවීමයි.

34. සෝයා බෝංචි මගින් සෝයා කිරි නිෂ්පාදනයේ මූලික පියවර වන්නේ

(1) බෝංචි ස්වාදය ඉවත් කිරීමට සෝයා බෝංචි පෙඟවීමයි.
(2) මේදය නිස්සාරණය කිරීමට සෝයා බෝංචි තැම්බීමයි.
(3) පොඟවන ලද සෝයා බෝංචි ප්‍රෝටීන නිස්සාරණය සඳහා ඇඹරීමයි.
(4) කිරි නිස්සාරණය සඳහා සෝයා බෝංචි පැසවීමයි.
(5) ස්වාදය වැඩිකිරීම සඳහා සෝයා බෝංචි බැදීමයි.

[හයවැනි පිටුව බලන්න

35. පලතුරු අවම සැකසීමේ මූලික ඉලක්කය වනුයේ
(1) ස්වාදය සහ පැණි රසය වැඩි කිරීමයි.
(2) නැවුම්බව පවත්වාගැනීම හා ජීව කාලය වැඩිකිරීමයි.
(3) ජල ප්‍රමාණය අඩුකිරීම හා ජීව කාලය වැඩිකිරීමයි.
(4) තත්ත්වයෙන් බාල පලතුරුවලට අගය එකතු කිරීමයි.
(5) පෝෂක ප්‍රමාණය හා වයනය වැඩිකිරීමයි.

36. පලතුරක ස්වාදය, වර්ණය හා පෝෂණ අගය රඳවා ගැනීම සඳහා වඩාත් උචිතම වියළීමේ ක්‍රමවේදය වන්නේ
(1) ශීත වියළනයයි.
(2) වාතයේ වියළීමයි.
(3) අව්වේ වියළීමයි.
(4) උණුසුම් වායු වියළීමයි.
(5) ආසූ‍්‍රතික විජලනයයි.

37. තක්කාලි සෝස් නිපදවීමේ දී පොටෑසියම් සෝර්බේට් යොදාගනුයේ
(1) අවපැහැ ගැන්වීම හා දුර්වල ස්වාදය ඇතිවීම නිෂේධනය කිරීමට ය.
(2) අහිතකර ක්ෂුද්‍රජීවීන්ගේ වර්ධනය නිෂේධනය කිරීමට ය.
(3) වර්ණක සංයෝග ඔක්සිකරණය පාලනය කිරීමට ය.
(4) දුර්වල ස්වාද ඇතිවීම වර්ධනය පාලනය කිරීමට ය.
(5) ස්වාදය හා පැණිරස වැඩිදියුණු කිරීමට ය.

38. ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මගින් ජෑම් පරිරක්ෂණය හා සම්බන්ධ පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - ජෑම්වල අඩු pH අගය ක්ෂුද්‍රජීවී වර්ධනය අඩුකරයි.
B - පැස්චරීකරණය ජෑම්වල ව්‍යාධිජනක ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් විනාශ කරයි.
C - ජෑම්වල ඉහළ බ්‍රික්ස් අගය ක්ෂුද්‍රජීවී වර්ධනයට බාධා කරයි.
D - ජීවාණුහරණය ජෑම්වල සියලු ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් විනාශ කරයි.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය වනුයේ
(1) A සහ B පමණි.
(2) A සහ C පමණි.
(3) A, B සහ C පමණි.
(4) B, C සහ D පමණි.
(5) A, B, C සහ D යන සියල්ල ම ය.

39. කිරිවල සංයුතිය සම්බන්ධ පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - කිරිවල සංයුතිය සත්ත්ව විශේෂය මත වෙනස්වන නමුදු සත්ත්ව වර්ගය මත වෙනස් නොවේ.
B - සාමාන්‍යයෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ වෙළෙඳපොළේ ඇති පූර්ණ යොදය සහිත එළකිරිවල අන්තර්ගත මේද ප්‍රමාණය 3.4 – 4.0 % වේ.
C - එළකිරි හොඳ කැල්සියම් ප්‍රභවයක් වේ.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය වන්නේ
(1) A පමණි (2) B පමණි (3) C පමණි
(4) A සහ B පමණි (5) B සහ C පමණි

40. මස් හා මාළු සම්බන්ධ සත්‍ය ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) මාළු සාමාන්‍යයෙන් ඔමේගා-3 හා ඔමේගා-6 මේද අම්ලවලින් පොහොසත් වේ.
(2) මස් හා මාළුවල සාමාන්‍යයෙන් සමාන කොලෙස්ටරෝල් ප්‍රමාණ අන්තර්ගත වේ.
(3) මස්වල, මාළුවලට වඩා අඩු මේද ප්‍රමාණයන් අන්තර්ගත වේ.
(4) යකඩ ඌනතා ඇති පුද්ගලයන්ට මස්වලට වඩා මාළු සුදුසු වේ.
(5) මාළු ඔමේගා-3 මේද අම්ලවලින් පොහොසත් වන අතර, මස් ඔමේගා-6 මේද අම්ලවලින් පොහොසත් වේ.

41. අඹරන ලද මස්වලින් නිපදවන ආහාර නිෂ්පාදන
(1) මස්වලට වඩා ඉහළ පෝෂණ අගයක් සහිත වේ.
(2) මස්වලට වඩා කෙටි ජීව කාලයකින් යුක්ත වේ.
(3) විවිධ ආකලන ද්‍රව්‍යවලින් යුක්ත වේ.
(4) ප්‍රධාන ලෙස සොසේජස්, මස්බෝල, නගට්ස් හා මාළු ෆිංගර්ස් වේ.
(5) ඒවායේ ස්වාභාවික මාංශ ස්වාදයට සමාන ස්වාදයක් සහිත වේ.

42. දිසිදි පොල්
(1) බේකරි නිෂ්පාදනයේ දී සුලභව භාවිත කෙරේ.
(2) දුම්ගැසීම මගින් නිපදවයි.
(3) රසකැවිලි කර්මාන්තයේදී සුලභව භාවිත වේ.
(4) හිරුඑළියේ වියළනය මගින් නිපද වේ.
(5) Refined, Bleached and Deodorized (RBD) පොල්තෙල් නිපදවීමට සුලභව භාවිත කෙරේ.

43. සගන්ධ තෙල්
(1) බිස්කට් නිෂ්පාදනයේ දී අමුද්‍රව්‍යයක් ලෙස සුලභව භාවිත කෙරේ.
(2) පැසවීම මගින් නිපදවේ.
(3) ද්‍රව නිස්සාරණය මගින් නිපදවේ.
(4) ආහාරවල වයනය දියුණු කිරීමට දායක විය හැක.
(5) කාමර උෂ්ණත්වයේ දී වාෂ්ප නොවේ.

44. ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර ලේබලයක් සම්බන්ධයෙන් පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.
A - ආහාර ලේබලයක රූප භාවිත කිරීම පිළිබඳ රෙගුලාසි නොමැත.
B - ආහාර ලේබල්කරණයේ දී කාණ්ඩ අංකය අත්‍යවශ්‍ය නොවේ.
C - පොදු නාමය හා සන්නාම නාමයේ අකුරුවල ප්‍රමාණය සම්බන්ධ සම්මත ආකෘතියක් ලේබල් රෙගුලාසිවලින් පිහිටුවා ඇත.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය වනුයේ
(1) A පමණි.
(2) B පමණි.
(3) C පමණි.
(4) A සහ B පමණි.
(5) B සහ C පමණි.

45. ටෙට්‍රාපැක් ඇසුරුමක ඇති ආහාරයක් උදාහරණයක් වන්නේ
(1) හැකිලීමේ (shrink) ඇසුරුම්කරණය සඳහා ය.
(2) අපූතිකරණ ඇසුරුම්කරණය සඳහා ය.
(3) නවීනකෘත පාරිසරික ඇසුරුම්කරණය සඳහා ය.
(4) රික්තක ඇසුරුම්කරණය සඳහා ය.
(5) හැකිලීමේ හා රික්තක ඇසුරුම්කරණයේ එකතුවක් සඳහා ය.

46. ජෑම් නිෂ්පාදනයේ දී සල්ෆර් ඩයොක්සයිඩ් හා සල්ෆයිට භාවිත කරනුයේ
(1) වර්ණකාරකයක් ලෙස ය.
(2) ඝනීකාරකයක් ලෙස ය.
(3) තෛලෝදකාරකයක් ලෙස ය.
(4) ක්ෂුද්‍රජීවී නාශකයක් ලෙස ය.
(5) පැණිරසකාරකයක් ලෙස ය.

47. ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය සම්බන්ධ පහත ප්‍රකාශ සලකන්න.

A - ටාට්‍රසීන් (E 102) රතු වර්ණය ප්‍රවර්ධනය කරන අනුමත වර්ණකාරකයකි.

B - සිට්‍රික් අම්ලය යනු ප්‍රතිඔක්සිකාරකයකි.

C - සෝඩියම් නයිට්‍රයිට් ක්ෂුද්‍රජීවී නාශකයක් හා වර්ණ සංරක්ෂකයක් වේ.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය වන්නේ

(1) A පමණි.
(2) A සහ B පමණි.
(3) A සහ C පමණි.
(4) B සහ C පමණි.
(5) A, B සහ C යන සියල්ල ම ය.

48. දුර්වල ගබඩා තත්ත්ව යටතේ ගබඩා කර තිබූ ධාන්‍ය පරිභෝජනය නිසා ඇතිවන ආහාර විෂවීමට හේතුවිය හැක්කේ

(1) ඇෆ්ලාටොක්සින් ය.
(2) බොටුයුලීන් ය.
(3) හයිඩ්‍රජන් සයිනයිඩ් ය.
(4) හිස්ටැමීන් ය.
(5) ෆෝර්මලීන් ය.

49. සැකසූ ආහාර ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතියට (SLS) අනුගත වීමේ මූලික අරමුණ වන්නේ,

(1) ගුණාත්මය, ආරක්ෂාව, සහ 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනතේ අවශ්‍යතා අනුව ලේබල්කරණය තහවුරු කිරීමයි.
(2) ආහාර නිෂ්පාදනයේ දී අනුමත නොකළ ද්‍රව්‍ය යොදාගැනීම සීමා කිරීමයි.
(3) සියලු ආහාර නිෂ්පාදන සඳහා ඒකාකාරී මිලක් තහවුරු කිරීමයි.
(4) විදේශීය ආහාර වෙළෙඳපළට අවශ්‍ය තත්ත්වය හා ආරක්ෂාව තහවුරු කිරීමයි.
(5) සමාන ආහාර නිෂ්පාදිත අතර තරගකාරී වෙළෙඳ වාසියක් ඇති කිරීමයි.

50. වී ගබඩා කිරීමේදී පවත්වාගත යුතු උචිත සමතුලිත සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවය (ERH)

(1) 95%ට වඩා ඉහළ වේ.
(2) 85% ත් 95% අතර වේ.
(3) 75% ත් 85% අතර වේ.
(4) 65% ත් 75% අතර වේ.
(5) 65%ට වඩා අඩු වේ.

* * *

සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved]

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2024
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2024
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2024

ආහාර තාක්ෂණවේදය	II
உணவுத் தொழினுட்பவியல்	II
Food Technology	II

17 S II

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

අමතර කියවීම් කාලය	-	මිනිත්තු 10 යි
மேலதிக வாசிப்பு நேரம்	-	10 நிமிடங்கள்
Additional Reading Time	-	10 minutes

අමතර කියවීම් කාලය ප්‍රශ්න පත්‍රය කියවා ප්‍රශ්න තෝරා ගැනීමටත් පිළිතුරු ලිවීමේ දී ප්‍රමුඛත්වය දෙන ප්‍රශ්න සංවිධානය කර ගැනීමටත් යොදාගන්න.

විභාග අංකය : ....

උපදෙස් :

* මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය පිටු **10** කින් සහ ප්‍රශ්න **10**කින් සමන්විත වේ.
* මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය **A, B** හා **C** යනුවෙන් කොටස් **තුනකින්** සමන්විත වන අතර කොටස් **තුනට ම** නියමිත කාලය **පැය තුනකි.**

A කොටස — ව්‍යුහගත රචනා (පිටු අංක 2 - 9)

* **සියලු ම** ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු **මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ම** සපයන්න.
* ඔබේ පිළිතුරු, ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ඉඩ සලසා ඇති තැන්වල ලිවිය යුතු ය. මේ ඉඩ ප්‍රමාණය පිළිතුරු ලිවීමට ප්‍රමාණවත් බව ද දීර්ඝ පිළිතුරු බලාපොරොත්තු **නො වන** බව ද සලකන්න.

B කොටස සහ C කොටස — රචනා (පිටු අංක 10)

* එක් එක් කොටසින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරාගෙන ප්‍රශ්න **හතරකට** පමණක් පිළිතුරු සපයන්න. මේ සඳහා සපයනු ලබන කඩදාසි භාවිත කරන්න.
* සම්පූර්ණ ප්‍රශ්න පත්‍රයට නියමිත කාලය අවසන් වූ පසු **A, B** සහ **C** කොටස් එක් පිළිතුරු පත්‍රයක් වන සේ **A** කොටස උඩින් තිබෙන පරිදි අමුණා විභාග ශාලාධිපතිට භාර දෙන්න.
* ප්‍රශ්න පත්‍රයේ **B** හා **C** කොටස් පමණක් විභාග ශාලාවෙන් පිටතට ගෙන යාමට ඔබට අවසර ඇත.

පරීක්ෂකගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා පමණි.

කොටස	ප්‍රශ්න අංකය	ලැබූ ලකුණු
A	1	
	2	
	3	
	4	
B	5	
	6	
	7	
C	8	
	9	
	10	
එකතුව		

එකතුව

ඉලක්කමෙන්	
අකුරෙන්	

සංකේත අංකය

උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක 1	
උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක 2	
ලකුණු පරීක්ෂා කළේ	
අධීක්ෂණය කළේ	

[දෙවැනි පිටුව බලන්න

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

A - කොටස - ව්‍යුහගත රචනා

සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු **මෙම පත්‍රයේ ම** සපයන්න.
(එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා නියමිත ලකුණු ප්‍රමාණය **100** කි.)

1. (A) පහත සඳහන් ප්‍රකාශ **සත්‍යය** නම් (√) ලකුණ ද **අසත්‍ය** නම් (X) ලකුණ ද සඳහන් කරන්න.

(1) කෘෂිකර්මාන්තයේ දී බිම් සැකසීම සඳහා සරල උපකරණ භාවිත කිරීම මෘදු තාක්ෂණවේදී යෙදීමකට උදාහරණයක් වේ. (..........)

(2) නව නිපැයුම් මෘදු තාක්ෂණයන් වේ. (..........)

(B) තොරතුරු තාක්ෂණයේ දී බහුලව භාවිත කරන සෙවුම් යන්ත්‍ර (search engine) **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(C) ආහාරයක ඇති මහා පෝෂක සහ ක්ෂුද්‍ර පෝෂක මානව පෝෂණයේ දී සුවිශේෂී දායකත්වයක් දක්වනු ඇත. පහත පෝෂක අවශ්‍යතා සපුරාගැනීම සඳහා පරිභෝජනය කළ හැකි ප්‍රධාන ආහාර ප්‍රභවයක් බැගින් සඳහන් කරන්න.

පෝෂකය	ප්‍රධාන ආහාර ප්‍රභවය
කාබෝහයිඩ්‍රේට	....
ප්‍රෝටීන	....
ලිපිඩ	....
විටමින් A	....

(D) ආහාර අපවිත්‍රණය වීම නිසා නිරීක්ෂණය කළ හැකි වෙනස්කම් **හතරක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(E) රටෙහි ආහාර සුරක්ෂිතතාවයට රාජ්‍ය ප්‍රතිපත්ති ඍජුව බලපාන ආකාර **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(F) නයිට්‍රජන් තිරකිරීමට අත්‍යවශ්‍ය වන මූල ගැටිතිවල දැකිය හැකි වැදගත් එන්සයිමය හා කනිකාව සඳහන් කරන්න.

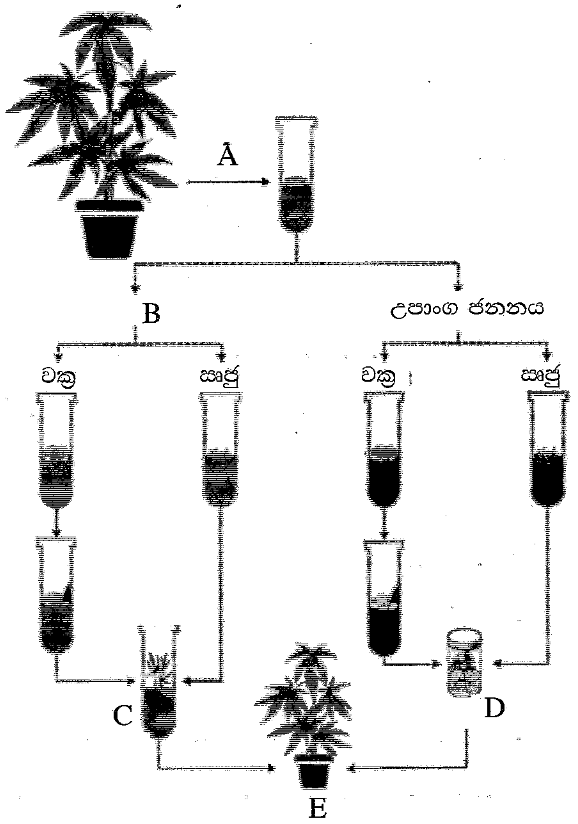
(1) එන්සයිමය : ....

(2) කනිකාව : ....

0413

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

(G) පහත සටහනේ දක්වා ඇති පටක රෝපණයේ A, B, C සහ D මගින් දක්වන පියවර හෝ තාක්ෂණ ක්‍රමය සඳහන් කරන්න.



(1) A ....

(2) B ....

(3) C ....

(4) D ....

(H) පටක රෝපණ ක්‍රමවේදයන්හි E පියවර සිදුකිරීමට හේතු **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(I) ඖෂධීය ශාක වියළීමේ ක්‍රම **තුනක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

Q. 1

100

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

2. (A) ඖෂධීය කැඳවලට එක්කළ හැකි ධාන්‍යය වර්ගයක්, පත්‍ර වර්ගයක් සහ රයිසෝම වර්ගයක්, සඳහා උදහරණය බැගින් සඳහන් කරන්න.

(1) ධාන්‍යය වර්ගය : ....

(2) පත්‍ර වර්ගය : ....

(3) රයිසෝම වර්ගය : ....

(B) ශ්‍රී ලංකාවේ කිවුල්දිය පරිසර පද්ධතීන් සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(C) පහත සඳහන් කෘෂි නිෂ්පාදනවල පසු අස්වනු හානි අවම කිරීමට බහුලව භාවිත කරන සංරක්ෂණ ක්‍රමයක් බැගින් ලියන්න.

(1) ගම්මිරිස්

....

....

(2) ගොරකා (*Garcinea*)

....

....

(3) නැවුම් එළවලු

....

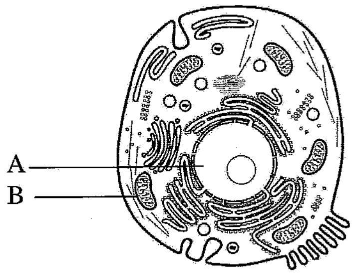
....

(4) අල (අර්තාපල්)

....

....

(D) රූප සටහනේ දැක්වෙන සත්ත්ව සෛලයේ A සහ B මගින් දැක්වෙන කොටස් නම් කර, ඒ එක් එක් කොටසේ ප්‍රධාන කාර්යයක් ලියා දක්වන්න.



(1) A හි නම : ....

(2) A හි ප්‍රධාන කාර්යය : ....

(3) B හි නම : ....

(4) B හි ප්‍රධාන කාර්යය : ....

0413

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

(E) ව්‍යාපාරයක අලෙවිකරණ සැලසුම නිර්මාණයේ පියවර **හතර** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(F) පැළ තවානක් සම්බන්ධයෙන් තොරතුරු කිහිපයක් පහත දක්වා ඇත.

භූමියේ වටිනාකම	රු. 5 000 000
වාහනවල වටිනාකම	රු. 4 000 000
ජල පොම්පයේ හා උපකරණවල වටිනාකම	රු. 200 000
බඳුන් ගතකළ පැළවල වටිනාකම	රු. 500 000
ගබඩාකර ඇති පොහොරවල වටිනාකම	රු. 100 000
වසර 4 ක් තුළ ගෙවිය යුතු බැංකු ණය	රු. 2 000 000
ගෙවිය යුතු උපයෝගිතා බිල්පත්	රු. 50 000
වාර්ෂික සාමාන්‍යය ආදායම් බද්ද	රු. 40 000

පහත දෑ ගණනය කරන්න.

(1) මුළු ස්ථාවර වත්කම්හි අගය:

....

....

....

....

....

....

....

....

(2) මුළු ජංගම වත්කම්හි අගය:

....

....

....

....

....

....

....

....

....

(3) මුළු ජංගම වගකීම්වල වටිනාකම:

....

....

....

....

....

....

....

....

(4) මුළු ජංගම නොවන වගකීම්වල වටිනාකම:

....

....

....

....

....

....

....

(G) පහත සඳහන් ප්‍රකාශ **සත්‍යය** නම් (√) ලකුණ ද **අසත්‍ය** නම් (X) ලකුණ ද සඳහන් කරන්න.

(1) කර්මාන්තයක සාර්ථකත්වය රඳාපවතිනුයේ මෘදු හා දෘඪ තාක්ෂණයන්හි උචිත සංයෝජන මතය (........)

(2) විසිරි ජල සම්පාදන පද්ධතිය දෘඪ තාක්ෂණයට උදාහරණයක් වුව ද, එම පද්ධතියේ කළමනාකරණය මෘදු තාක්ෂණයට උදාහරණයක් වේ. (........)

(H) කොම්පෝස්ට් මිශ්‍රනයක පොටෑසියම් හා පොස්පරස් ප්‍රමාණය වැඩිදියුණු කරන ද්‍රව්‍යයන් එකක් බැගින් නම් කරන්න.

(1) පොටෑසියම් : ....

(2) පොස්පරස් : ....

Q. 2

100

3. (A) ගර්භනී කාන්තාවකට අත්‍යවශ්‍ය වන ප්‍රධාන ඛණිජ **දෙකක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(B) (i) නැවුම් එළවලු හා පලතුරුවල ස්වභාවිකව පවතින ප්‍රතිඔක්සිකාරක **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(ii) ආහාර සැකසීමේ දී පිෂ්ටය ජෙලටිනීකරණයේ වාසියක් සඳහන් කරන්න.

....

(iii) අර්ධ ලෙස අසංතෘප්ත මේද නිතර පරිභෝජනයේ සෞඛ්‍ය අවදානමක් සඳහන් කරන්න.

....

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

(C) සුලබව භාවිතකරන සාම්ප්‍රදායික ආහාර වර්ග **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) (i) පාන් මෝලියේ පරිමා ප්‍රසාරණය සඳහා බලපාන සාධක **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(ii) බෝංචිවලට වඩා ප්‍රරෝහණය වූ බෝංචි පරිභෝජනය කිරීමේ පෝෂණීය වාසි **දෙකක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

(iii) අවසාන නිෂ්පාදිතයේ ගුණාත්මයට බලපාන, යෝගට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ තීරණාත්මක සාධක **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(iv) වියළි එළවලු හා පලතුරු සහිත උදෑසන කෑඳ මිශ්‍රනයක් සඳහා පිටි කරන ලද කව්පි එක්කිරීමේ වාසි **දෙකක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

(v) පාන් හා බිස්කට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලි අතර ඇති මෙහෙයුම් වෙනස්කම් **දෙකක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) (i) අධි සාන්ද්‍රික පලතුරු නිෂ්පාදන හා පලතුරු යුෂවල දුඹුරුවීමේ ප්‍රතික්‍රියා පාලනය සඳහා භාවිත කරන ක්‍රම **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(ii) පලතුරු අව්වේ වියළීමේ අවාසි **තුනක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(iii) අවම සැකසූ පලතුරු සහ එළවලු සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් තිබීමට හේතු **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

Q. 3

/100

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

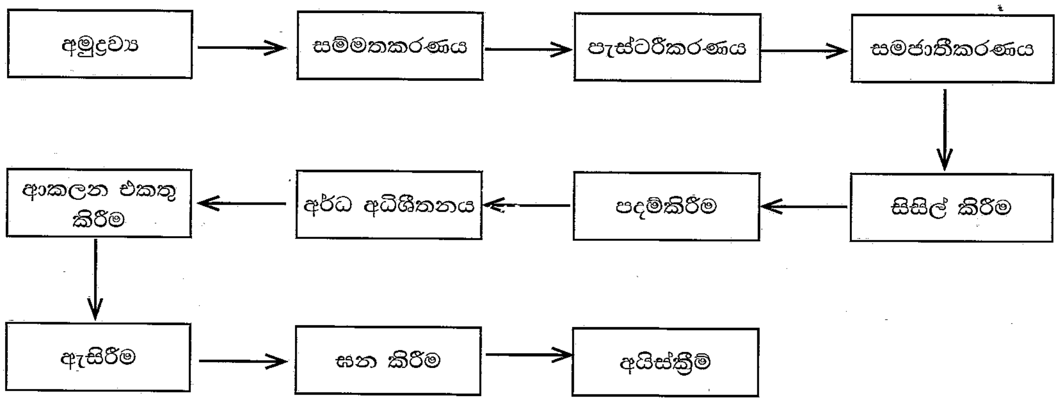
4. (A) ආස්‍රැති විජලනයේ දී සීනි හා ලුණුවල කාර්යභාරය සඳහන් කරන්න.

....

....

....

(B) පහත දැක්වෙනුයේ අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ ඒකක ක්‍රියාකාරකම්වල ගැලීම් සටහනකි. ප්‍රශ්න අංක (i), (ii) සහ (iii) සඳහා පිළිතුරු සැපයීමට මෙම ගැලීම් සටහන උපයෝගී කරගන්න.



(i) අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනයේ දී සුලබව භාවිත කරන අමුද්‍රව්‍ය **දෙකක්** ලියන්න.

(1) ....

(2) ....

(ii) අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනයේ දී පරිණත කිරීමේ පරමාර්ථය සඳහන් කරන්න.

....

....

(iii) අයිස්ක්‍රීම් නිෂ්පාදනයේ භාවිත කරනු ලබන ආකලනයක් සඳහා උදාහරණයක් සඳහන් කරන්න.

....

(C) පැසවන ලද මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) පොල්තෙල්වල ගුණාත්මය තීරණය කිරීමට භාවිත කරනු ලබන භෞතික ගුණාත්මක පරාමිතීන් **දෙකක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) වෙළෙඳපොලේ ඇති ගම්මිරිස් වර්ග **දෙකක්** ලැයිස්තු ගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

මෙම තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

(F) දෘඪ ඇසුරුම්කරණ ද්‍රව්‍ය සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** සහ නම්‍යශීලී ඇසුරුම්කරණ ද්‍රව්‍ය සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** ලැයිස්තු ගත කරන්න.

දෘඪ ඇසුරුම්කරණ ද්‍රව්‍ය	**නම්‍යශීලී ඇසුරුම්කරණ ද්‍රව්‍ය**
(1)	(1) ....
(2)	(2) ....

(G) බුද්ධිමය ඇසුරුම්කරණ පද්ධතියක වාසි **දෙකක්** ලැයිස්තු ගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(H) (i) අඹරන ලද මස් නිෂ්පාදන හා සම්බන්ධ ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති 1218:2001 ඇසුරින් පහත වගුව සම්පූර්ණ කරන්න.

ලක්ෂණය	**අවශ්‍යතාවය**
බර අනුව අවම මස් ප්‍රමාණය	....
සෝඩියම් නයිට්‍රේට් ($NaNO_2$) mg/kg ලෙස ගණනය කරන ලද නයිට්‍රේට් සහ නයිට්‍රයිට් උපරිමය	....

(ii) කිරි සැකසීම පදනම් කරගනිමින් පහත වගුව සම්පූර්ණ කරන්න.

විස්තරය	**සුදුසු ක්‍රමය/තාක්ෂණය**
සෙට් යෝගට්වල මේද ස්ථරය වෙන්වීම වැළැක්වීම	....
කිරිවලින් සම්පූර්ණයෙන් ක්ෂුද්‍රජීවීන් ඉවත් කිරීම	....

(I) අධිකව සැකසූ ආහාර නිතර පරිභෝජනය කිරීමෙන් ඇතිවිය හැකි සෞඛ්‍ය ගැටලු **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(J) මන්දගාමී අධිශීතනයට සාපේක්ෂව, මස් ක්ෂණික අධිශීතනයේ වාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

Q. 4

100

* *

සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved]

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2024
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2024
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, 2024

ආහාර තාක්ෂණවේදය	II
உணவுத் தொழினுட்பவியல்	II
Food Technology	II

17 S II

රචනා

* B සහ C යන කොටස්වලින් එක් කොටසකින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරාගෙන, ප්‍රශ්න **හතරකට** පමණක් පිළිතුරු සපයන්න.
* එක් ප්‍රශ්නයකට ලකුණු 150 බැගින් හිමි වේ.

B කොටස

5. (i) කෘෂිකර්මාන්තයේදී තාක්ෂණය අනුචිත අයුරින් භාවිත කිරීමේ අවදානම සහ භයානකබව පිළිබඳ කෙටි රචනයක් ලියන්න.
   (ii) ව්‍යාපාරයක් සඳහා කළමනාකරණ තොරතුරු පද්ධතියක වැදගත්කම ලියන්න.
   (iii) හෘද රෝග සඳහා අධිපෝෂණයේ බලපෑම විස්තර කරන්න.

6. (i) ආහාර නරක්වීම නිසා සිදුවිය හැකි හානි විස්තර කරන්න.
   (ii) ශාකවල ලිංගික ප්‍රචාරණයේ ප්‍රධාන වාසි හා අවාසි විස්තර කරන්න.
   (iii) තිරසර ජල පරිසර පද්ධතියක පැවැත්ම සඳහා ඇති තර්ජන විස්තර කරන්න.

7. (i) වගා කිරීමට සුදුසු බෝග තේරීමේදී කෘෂි පාරිසරික කලාපවල වැදගත්කම පැහැදිලි කරන්න.
   (ii) ජීවවායු ඒකකයක ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාවන් සඳහා බලපාන සාධක විස්තර කරන්න.
   (iii) කුඩා ග්‍රාමීය කර්මාන්තයක භාණ්ඩ තොග පවත්වා ගැනීමේ ලේබන සඳහා මෘදුකාංගයක් තෝරාගැනීමේදී සලකා බැලිය යුතු සාධක විස්තර කරන්න.

C කොටස

8. (i) රක්තහීනතාවයෙන් යුත් පුද්ගලයෙකුට ආහාරයක් සැකසීමේ දී සැලකිය යුතු සාධක විස්තර කරන්න.
   (ii) මානව පෝෂණයට සංස්කෘතිමය ආහාර පුරුදුවලින් වන බලපෑම විස්තර කරන්න.
   (iii) අවසාන නිෂ්පාදිතයේ ගුණාත්මය ඉහළ නංවන ක්‍රියා පිළිබඳ වැඩි අවධානයන් යොමු කරමින් සෝයා කිරි සැකසීමේ පියවර විස්තර කරන්න.

9. (i) ආහාර සැකසීමේ දී ඒවායේ භෞත-රසායනික සහ ඉන්ද්‍රිය ගෝචර ගුණාංග ඉහළ නැංවීම සඳහා විවිධ ආහාර සංඝටකවල ක්‍රියාකාරිත්වය උදාහරණ දක්වමින් විස්තර කරන්න.
   (ii) අධිශීතනය කළ මත්ස්‍ය කොටස් ලෙස මත්ස්‍යයන් සැකසීමේ ඒකක ක්‍රියාකාරකම් විස්තර කරන්න.
   (iii) වෙළෙඳපොළ සඳහා කුළුබඩු මිශ්‍රන සැකසීමේදී සැලකිය යුතු සාධක විස්තර කරන්න.

10. (i) ආහාර ඇසුරුම්කරණයේ පරමාර්ථ විස්තර කරන්න.
    (ii) නවීන සමාජයේ පෝෂණ ගැටලු විසඳීමට නිවැරදි ආහාර පුරුදුවල ඇති වැදගත්කම විස්තර කරන්න.
    (iii) වී වගාවේ යහපත් කෘෂිකාර්මික පිළිවෙත් (GAP) පිළිබඳ රචනාවක් ලියන්න.

* * *