

කෘෂි තාක්ෂණ තොරතුරු



කෘෂි තාක්ෂණ තොරතුරු කඩිනමින් ගොවි ජනතාව අතරට ලබාදීමේ අත්වැලකි



කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ ජාතික කෘෂිකර්ම තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානයේ ප්‍රකාශනයකි

තාක්ෂණික පත්‍රිකා අංක 40 - 2020 නොවැම්බර්

රෙකුණු වලින් ඉහළ බර් ගොදුරු



පසුගිය යල කන්නයේදී හඳුන්වාදුන් බෝග 16 ක් ප්‍රවර්ධනය කිරීමේ වැඩසටහනට රටකපු බෝගයද ඇතුළත්ව තිබුණි. ක්‍රියාත්මකයේ ප්‍රධාන අරමුණ වූයේ සැලකිය යුතු වියදමක් දරමින් මෙරටට ආනයනය කෙරෙන, එහෙත් මෙරට වගාකළ හැකි බෝග ප්‍රභේදයන් හැකිතාක් දේශීයව නිෂ්පාදනය කිරීමයි. අපගේ වාර්ෂික රටකපු අවශ්‍යතාවය මෙට්‍රික් ටොන් 28000 ක් පමණ වේ. ඉන් සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයක් දැනටත් දේශීයව නිපදවන නමුත් යම් ප්‍රමාණයක රටකපු ආනයනයක්ද සිදුවෙන බවටද වාර්තා තිබේ. 2018 වසරේදී මේ සඳහා වැයවූ මුදල රුපියල් මිලියන 784 ක් වන අතර ගෙන්වා ඇති ප්‍රමාණය මෙට්‍රික් ටොන් 4300 කි. මින් වැඩි කොටසක් 'ජම්බෝ පීනට්' ලෙස පරිභෝජනය කිරීමට රැගෙන ආ ලොකු ඇට සහිත ප්‍රභේදයන්ය. එහෙත් මේ වනවිට අඟුණකොළපැලැස්ස මාග හා තෙල් බෝග පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානයේ රටකපු අභිජනන වැඩසටහන මෙහෙයවන සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ (පර්යේෂණ) ආචාර්ය ජීවනී දිද්දුගොඩ ඇතුළු කණ්ඩායම විසින් 2011 - 12 මාස කන්නයේදී ආරම්භ කළ පර්යේෂණයන්හි ප්‍රතිඵල ලෙස පිටරටින් එන 'ජම්බෝ පීනට්' හා තරඟ කිරීමට සමත් රටකපු ප්‍රභේදයන් පවා දේශීය වශයෙන් බිහිකර ඇත්තේය. මෙවන් පසුබිමක් යටතේ ක්‍රියාවට නැංවුණු බෝග ප්‍රවර්ධන වැඩසටහන තුළදී රටකපු බෝගයට ගොවීන් වෙතින් ඉහළ පිළිගැනීමක් හිමිවී ඇති බව සනාථ කිරීමට, මේ වනවිට ලැබී ඇති ඉහළ අස්වැන්න සපයන්නේ හොඳ සාක්ෂියකි. පසුගිය දිනෙක දිනපතා පුවත්පතක් පවා වාර්තාකර තිබුනේ වැල්ලව්‍යාය ප්‍රදේශයේ නිපදවූ රටකපු මෙට්‍රික් ටොන් 400 ක් පමණ ප්‍රමාණයක් විකුණාගත නොහැකිව වෙළඳුන් සතුව ගොඩගැසී ඇති බවයි.

කැමට ගන්නා තෙල් වර්ගයක් ලෙස රටකපු තෙල් ලොවපුරා ජනප්‍රියව තිබුනත්, එවැනි කර්මාන්තයන් කෙරෙහි මෙරට රටකපු භාවිතා වන්නේ නැති තරම්ය. පවතින සංවරණ සීමා හේතුවෙන් ජනතාව අතර මගතොටදී සිදුවෙන රටකපු පාරිභෝජනයද අවම මට්ටමකට පැමිණ තිබෙනවා විය හැකි බැවින් දැනට පවතින රටකපු තොග මුහුණ දී ඇත්තේ අවදානම් තත්වයකටයි. බීජ ලෙස භාවිතා කරන්නට වුවත් නිසි ක්‍රමවේදයන් ඔස්සේ ගබඩා නොකළහොත් අපහසු වන්නේ රටකපු බීජයන්හි ප්‍රරෝහණ ශක්තිය ඉක්මනට නැසී යන බැවිනි. අනෙක් අතට රටකපු තුළ පහසුවෙන් වැඩෙන අස්පර්ජිලස් ෆ්ලේවස් (*Aspergillus flavus*) නම් දිලීරය නිපදවන ඇඟ්ලටොක්සින් නමැති විෂ ද්‍රව්‍යය හේතුවෙන් රටකපු බීජ ඉතා පහසුවෙන් අනුභවයට පවා නුසුදුසු වන්නේය. මේ නිසා ගෘහ කර්මාන්තයක් වශයෙන් කළ හැකි අගය එකතුකළ නිෂ්පාදනයන් කෙරෙහි සමාජය මෙහෙයවීමේ අවශ්‍යතාවයක් තිබේ. රටකපු වලින් සාදන 'පීනට් බටර්' මේ සඳහා කදිම උදාහරණයකි. ඇතැම් සමාගම් මගින් දේශීයවද පීනට් බටර් නිපදවා මේ වනවිට වෙළඳපොළ වෙත යොමුකර තිබුනද එක්තරා ප්‍රමාණයක් දැනට ආනයනයද කෙරෙන්නේය. දේශීය නිෂ්පාදනයන් වුවත් ඒවා මිලෙන් අධිකය. ඒ නිසාම අසංකාප්ත මේදය වැඩිපුර අඩංගු මෙම අති ආහාරය අනුභවයට බහුතර ජනතාව අතර සීමා පැනවී තිබේ. කෙසේ නමුත් අඟුණකොළපැලැස්ස මාග හා තෙල් බෝග පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානයේ ආහාර පර්යේෂණ අංශයේ සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ ඉෂානී ලියනගේ පෙන්වා දෙන අන්දමට නිවසේදී පීනට් බටර් සෑදීමේ ක්‍රමවේදය ඉතා සරලය. එසේම ගෘහ කර්මාන්තයක් වශයෙන් වුවත් වැඩි

දියුණු කළ හැකි ආදායම් මාර්ගයකි. උපකරණයක් වශයෙන් මුළුතැන්ගෙයි භාවිතා කෙරෙන ඇඹරුම් යන්ත්‍රයක් තිබීම හොඳම ප්‍රමාණවත්ය. සම්පූර්ණ ක්‍රමවේදය පහත සඳහන් වේ.

- රටකපු පොතු හැර පිරිසිදු කරගත යුතුය. කළු පැහැ ගැන්වුණු හෝ පුස් කෑ බීජ ඉවත්කිරීමට සැලකිලිමත් වන්න.
- වියළි ලෝහ තාවිවියක දමා තෝරාගත් රටකපු බීජ මද ගින්නේ බැඳ ගන්න. විනාඩි 10 කින් පමණ මෙය අවසන් කළ හැකි වුවත් බීජවල විශාලත්වය අනුව හොඳින් බැඳීමට ගතවෙන කාලය සුළු වශයෙන් වෙනස් විය හැකිවේ. සීමාව ඉක්මවා බැඳීමෙන් වළකින්න. බීජ කරවුවහොත්, අවසන් ප්‍රතිඵලයේ වර්ණය හා රස වෙනස්වී ගුණාත්මයෙන් පහළ යා හැකිය. විදුලි උදුනක දමා රෝස්ට් කිරීමද විකල්ප ක්‍රමයකි. සෙන්ටිග්‍රේඩ් අංශක 150 කට රත්කළ උදුනක විනාඩි 45 ක් පමණ තැබීම ඒ සඳහා සෑහෙනු ඇත.



- මිලඟ පියවර වන්නේ බීජාවරණ ඉවත් කිරීමයි. අතින් හෝ යම් උපකරණයක් භාවිතා කරමින් හෝ බීජාවරණ ඉවත් කරගන්න.
- දැන් මුළුතැන්ගෙයි ඇඹරුම් යන්ත්‍රයට (Grinder) සුදුසු ප්‍රමාණයක් දමා විනාඩි 15 ක් පමණ අඹරා ගත යුතුවේ. යන්ත්‍රය නොතවතා ක්‍රියා කරවීම නුසුදුසු බැවින් කඩින් කඩ එය සිදුකරන්න. දැන් ඔබ දකින්නේ ඇතුළත සෑදී ඇති ක්‍රීම් එකක් වැනි පිනටි බටර් ය.



- වඩාත් රසවත්ව නිපැයුම අවසන් කිරීමට කැමති නම් රටකපු ග්‍රෑම් 200 ක පමණ ප්‍රමාණයකට මේස ලුණු තේ හැන්දකින් අටෙන් එකක පමණ ප්‍රමාණයකුත්, මී පැණි හෝ රතු සීනි මේස හැන්දක් පමණත්, ඇඹරීම ආරම්භයේදීම දියයුතුයි.
- දියර ගතිය වැඩි බටර් මිශ්‍රණයකට කැමති නම් සුරියකාන්ත තෙල් හෝ සුදු පොල්තෙල් මේස හැන්දක් පමණද එකතුකර අඹරන්න.
- වියළි බෝතලයක අසුරා පිනටි බටර් මාස හයක් දක්වා කල් තබාගත හැකිවේ. බෝතලය විවෘත නොකර කාමර උෂ්ණත්වයේ මාස තුනක්ද, ශීතකරණය තුළ මාස හයක්ද තබාගත හැකි අතර විවෘත කරමින් අවශ්‍ය විටකදී පරිභෝජනය කරමින් ශීතකරණය තුළ මාස තුනක්ද තබාගත හැකිය.



පිටපත : සහන් වම්. බණ්ඩාර - සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ, ජාතික කෘෂිකර්ම තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානය, ගන්තොරුව
තාක්ෂණික කරුණු : ඉෂානි ලියනගේ - සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ (පර්යේෂණ), ආහාර විද්‍යා අංශය
 මාල හා තෙල් බෝග පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය, අඟුණකොළ පැලෑස්ස

පරිගණක නිර්මාණය : ගෝතමී ලියනගේ

අධීක්ෂණය හා උපදෙස් : ඩබ් .එල් හිරාන් පීරිස් (අධ්‍යක්ෂ - තොරතුරු හා සන්නිවේදන), අයි.එස්.එම් හලිමිදින් (සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ)