

බෙලි

*Aegle marmelos*

කොස්

*Artocarpus heterophyllus* Lam.

වැලි අනෝදා

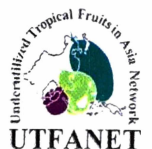
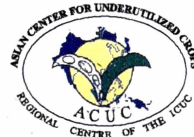
*Annona squamosa*

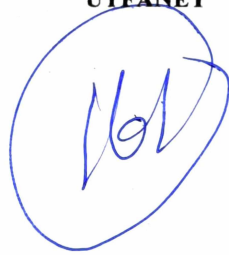


**කුඩා පරිමානයේ  
පළතුරු සකස්න්නේ සඳහා වන  
තාක්ෂණික අත්පොත**



**DFID** Department for International Development





# බර සහ අනෙකුත් මිණුම්

## (1) ප්‍රමාණයන් මැණීම

පලතුරු හේට්මේදි පලතුරුවල දිග මැණීම, පලතුරු ලෙදර් සැකසීමේදි පල්ප තට්ටුවල ඝනකම මැණීම වැනි කායනීයන් සඳහා පසු පිටෙහි දකුණුපස දාරයේ දක්වා ඇති අඩි කෝදුව භාවිතාකල හැකිවේ.

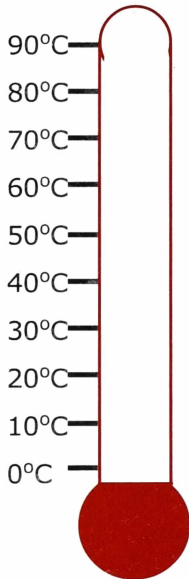
ජලය නැටීමට පටන්ගන්නා අවස්ථාව: 90-95°C

ජලය තරමක් උණුසුම් අවස්ථාව, නමුත් පිලිස්සීමෙන් තොරව මෙම උෂ්ණත්වයේ ඇති ජලයට අත දැමිය හැකිවේ: 50-60°C

කාමර උෂ්ණත්වයේ පවතින ජලය: 25-30°C

අඳුරු කාමරයක උෂ්ණත්වය: 15-20°C

ගිනකරණයක් තුල උෂ්ණත්වය: 5-10°C



## (2) උෂ්ණත්වය තක්සේරු කිරීම

උෂ්ණත්වමානයක් නොමැති අවස්ථාවක උෂ්ණත්වය තක්සේරු කිරීම සඳහා වම්පස දක්වා ඇති නිදර්ශකය භාවිතාකල හැකිවේ.

## (3) අඩංගු ද්‍රව්‍ය මැණීම

තරාදියක් නොමැති අවස්ථාවක පලතුරු සැකසීමට අවශ්‍ය දේ කිරාගැනීමට සාමාන්‍ය කෝප්පයක්, හෝ හැන්දක් හෝ මේස හැන්දක් භාවිතාකල හැකිවේ. කෙසේ නමුත් තත්වයෙන් අනර්ඝ නිෂ්පාදන කිරීම තුලින් සාර්ථක ව්‍යාපාරයක් පවත්වා ගැනීමට අමුද්‍රව්‍ය සහ අනෙකුත් අඩංගු ද්‍රව්‍ය නියම ප්‍රමාණයෙන් කිරාගෙන යෙදීම ඉතාම වැදගත් වේ. නිෂ්පාදනයට යොදාගන්නා විවිධ ද්‍රව්‍යයන්හි කිරුම් හා මුණුම් සරල ක්‍රමෝපායන් බවට පරිවර්තනය කරගැනීමට පහත වගුව උපයෝගී කරගත හැකිවේ.



කෝප්පය = 250 මි.ලී



හේ හැන්ද = 5 මි.ලී



මේස හැන්ද = 15 මි.ලී

අඩංගු ද්‍රව්‍ය	පිරුණු හේ හැන්දක බර*	පිරුණු මේස හැන්දක බර**	කෝප්පයක බර***
ලුණු	7.0 ග්‍රෑ	21.0 ග්‍රෑ	350 ග්‍රෑ
සීනි	6.0 ග්‍රෑ	18.0 ග්‍රෑ	300 ග්‍රෑ
කුඩුකරගන්නා ලද කලු පැහැති ගම්මිරිස්	2.5 ග්‍රෑ	7.5 ග්‍රෑ	
කුඩුකරගන්නා ලද සුදුරු	2.5 ග්‍රෑ	7.5 ග්‍රෑ	
කුඩුකරගන්නා ලද සියඹල	2.5 ග්‍රෑ	7.5 ග්‍රෑ	
කුඩුකරගන්නා ලද මිරිස්	2.5 ග්‍රෑ	7.5 ග්‍රෑ	
කුඩුකරගන්නා ලද කොත්තමල්ලි	2.0 ග්‍රෑ	6.0 ග්‍රෑ	
පෙක්චින්	3.5 ග්‍රෑ	10.5 ග්‍රෑ	
සිටික් අම්ලය (දෙහි යුෂ)	7.0 ග්‍රෑ	21.0 ග්‍රෑ	
සෝඩියම් මෙටාබයිසල්පයිඩ්	6.5 ග්‍රෑ	19.5 ග්‍රෑ	

\* පිරුණු ලෙවල්කරණ ලද හේ හැන්ද \*\* පිරුණු ලෙවල්කරණ ලද මේස හැන්ද

\*\*\* පිරුණු ලෙවල්කරණ ලද කෝප්පය

බර සහ අනෙකුත් මිණුම්

**4. සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවය මැණීම**

හයිග්‍රොමීටරය භාවිතයෙන් සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවය මැණිය හැකිවේ. හයිග්‍රොමීටරයක් නොමැති අවස්ථාවලදී පහත පරිදි ද සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවය මැණිය හැකිවේ.

**අවශ්‍ය උපකරණ**

- උෂ්ණත්ව මාන 2 ක්
- රබර් බැන්ඩ් 1 ක්
- කාරම උෂ්ණත්වයේ ඇති ජලය කෝප්ප 1ක්
- පේපර් තුවායක්

1. එකම උෂ්ණත්වයේ පවතින උෂ්ණත්ව මාන 02 ක් ලබාගන්න.
2. පේපර් තුවායක් වතුර කෝප්පයක දමා පොහොවා ගන්න.
3. පොහොවාගත් පේපර් තුවාය එක උෂ්ණත්ව මානයක බල්බය වටා ඔතා එය රබර් බැන්ඩ් එකකින් සවිකර විනාඩි 05 පමණ තබන්න.
4. උෂ්ණත්ව මාණ 02 හි උෂ්ණත්වය සටහන් කරගෙන එකකින් අනෙකෙහි උෂ්ණත්වය අඩුකර උෂ්ණත්ව වෙනස ලබාගන්න.
5. පහත දක්වා ඇති වගුව භාවිතයෙන් සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවය තක්සේරු කරගන්න.

වියලි හා තෙත් බල්බ උෂ්ණත්ව මාන 02 හි උෂ්ණත්ව වෙනස	සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවය
නැත	100%
0.5°C	96%
1.0°C	93%
1.5°C	89%

**5. වියලි පළතුරු නිෂ්පාදනයන්හි අඩංගු ජලය ප්‍රමාණය මැණීම.**

උදාහරණයක් ලෙස පළතුරු ලෙදර් ගත්කල එහි අඩංගු වියයුතු අවසාන ජලය ප්‍රතිශතය 15-20% දක්වා වන අතර නියමිත ජල ප්‍රතිශතය දක්වා වියලි ඇති බව අත්දැකීමෙන් (නිෂ්පාදනය ස්පර්ශ කර) කීමට හැකිවේ. නමුත් නියමිත අවස්ථාව දැනගැනීමට අත්හදාබැලීමේ කිහිපයක් කිරීමට සිදුවේ. ඔබ හොඳ නිෂ්පාදනයක් කරගෙන යන්නේ නම් නිෂ්පාදන කාන්ඩයෙන් කාන්ඩයට වට්ටෝරුව සහ වියලීමේ තත්ත්වයන් නොවෙනස්ව පවත්වාගන්නා අවස්ථාවක කොපමණ වේලාවක් පළතුරු ලෙදරය වියලීමට සිදුවේද යන්න පැවසිය හැකිවේ.

විචලිත නිෂ්පාදනයක අඩංගු ජලය ප්‍රමාණය පහත පරිදි ගණනය කල හැකිවේ.

1. වට්ටෝරුවේ සඳහන් උපදෙස්වලට අනුව නිෂ්පාදනය වියලා ගන්න. (උදා:- කෘතීම විචලන යන්ත්‍රයක් තුළ 55°C උෂ්ණත්වයේ පැය 05 ක් විචලනය කරන්න).
2. විචලිත නිෂ්පාදනයේ අවසාන බර කිරාගන්න. නිෂ්පාදනය බහාලූ බන්දේසියේ බර මුලින්ම කිරාගත යුතුවන අතර එය අවසාන බරෙන් අඩුකර “නිෂ්පාදනයේ බර” ලබාගත හැකිවේ.
3. නිෂ්පාදනය 105°C උෂ්ණත්වයේ පැය 24ක් නියත බරක් ලැබෙනතුරු දිගටම වියලන්න.
4. “වියලි බර” ලබාගැනීමට නැවත කිරාගන්න.
5. 55°C උෂ්ණත්වයේ පැය 5ක් වියලන ලද නිෂ්පාදනයේ අඩංගු ජල ප්‍රතිශතය ගණනය කිරීමට පහත දක්වා ඇති සමීකරණය භාවිතාකල හැකිවේ. ඔබ මෙසේ ගණනය කරනලද ජල ප්‍රතිශතය අනුමත ජල ප්‍රතිශතයට වඩා වැඩිනම් නිෂ්පාදනයේ බර තවදුරටත් අඩුවනතෙක් වියලීමේ කාලය වැඩිකල යුතුවේ.

පළතුරු නිෂ්පාදනයක අඩංගු ජලය ප්‍රමාණය ගණනය කරන්නේ කෙසේද?

$$\text{ජලය ප්‍රමාණය (\%)} = \frac{(\text{නිෂ්පාදනයේ බර} - \text{වියලි බර}) \times 100}{\text{නිෂ්පාදනයේ බර}}$$

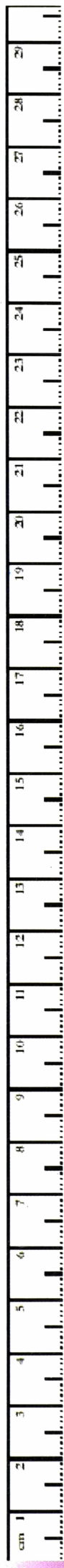
උදාහරණ :- ලෙදර් නිෂ්පාදනයට ගන්නා 1කි.ග්‍රෑ. බරැති පල්පය සලකන්න.

55°C උෂ්ණත්වයේ පැය 05ක් වියලන ලද නිෂ්පාදනයේ බර - 438 ග්‍රෑම්

105°C උෂ්ණත්වයේ පැය 24ක් වියලන ලද නිෂ්පාදනයේ බර - 350 ග්‍රෑම්

$$\frac{(438 \text{ ග්‍රෑම්} - 350 \text{ ග්‍රෑම්}) \times 100}{438 \text{ ග්‍රෑම්}} = 20\%$$

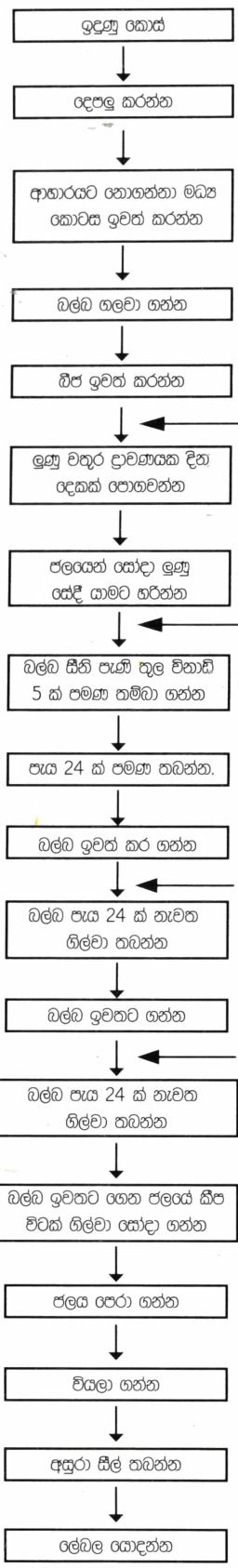
බ ර ස හ අ නේ කු ත් මේ හු මේ



# කොස් වලින් දෝසි සැකසීම



**තැලීම හා පලද වලින් තොර අලුත් ඉදුණු පළතුරු පමණක් භාවිතා කරන්න**



ලුණු (Brine) ද්‍රාවණයක් පිළියල කරන්න. (ලුණු 15% හා කැල්සියම් ක්ලෝරයිඩ් 1%)

බ්‍රික්ස් අගය 40° (40° Brix) වන සීනි පැණියක් පිළියල කරන්න

ද්‍රාවණයට සීනි එක්කර බ්‍රික්ස් අගය 50° ලබාගන්න

සීනි එක්කර 62° බ්‍රික්ස් අගය ලබා ගන්න



**අවශ්‍ය දෑ**  
 1 ලුණු ද්‍රාවණය පිළියල කිරීම සඳහා ලුණු ග්‍රෑම් 150  
 2 ලුණු ද්‍රාවණය පිළියල කිරීමට අවශ්‍ය කැල්සියම් ක්ලෝරයිඩ් (ග්‍රෑම් 10)  
 3 සීනි පැණි සෑදීම සඳහා අවශ්‍ය සීනි

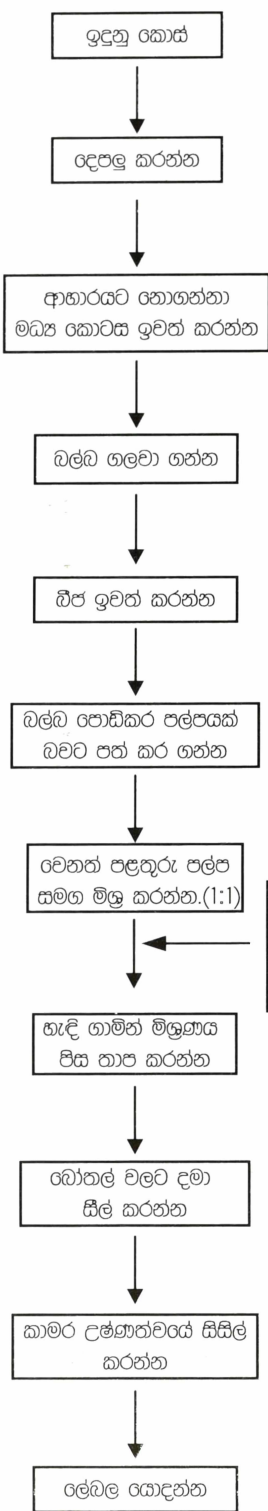


- (01). එලය දිගු අතට දෙපලු කරන්න
- (02). ආහාරයට නොගන්නා මධ්‍ය කොටස ඉවත් කරන්න
- (03). බිල්බ ගලවා ගන්න
- (04). බිල්බ කෙළවර කැපුමක් යොදා ඕප් ඉවත් කරන්න
- (05). ලුණු 15% ( ග්‍රෑම් 150 ) සහ 1% කැල්සියම් ක්ලෝරයිඩ් ( ග්‍රෑම් 10 ) අඩංගු ලුණු (brine) ද්‍රාවණයක් පිළියල කරන්න
- (06). බිල්බ එම ද්‍රාවණයේ දීන දෙකක් පමණ ගිලවා තබන්න. බර යෙදුම් පියනයක් ආධාරයෙන් පළතුරු, ද්‍රාවණය තුළ ගිලී තිබීමට සලස්වන්න.
- (07). බිල්බ ලුණු ද්‍රාවණයෙන් ඉවතට ගෙන, ලුණු ඉවත් කිරීමට ජලයෙන් සෝදා හැර පොරාගන්න. ලුණු ඉවත් වී ඇති බව තහවුරු කරගැනීම සඳහා බිල්බ වල රසය පරීක්ෂා කරන්න.
- (08). බ්‍රික්ස් අගය 40° (40° brix) වන සීනි පැණි පිළියල කරන්න.
- (09). ඕප් ඉවත් කර ගත් බිල්බ එම පැණි තුළ විනාඩි 5 ක් තම්බා ගන්න
- (10). මිශ්‍රණය කාමර උෂ්ණත්වයේ ( සෙ.අ 28-31) පැය 24 ක් තබන්න
- (11). බිල්බ පැණියෙන් ඉවතට ගන්න
- (12). සීනි පැණි වලට අමතර සීනි එකතු කර එහි බ්‍රික්ස් අගය 50° දක්වා වැඩි කරන්න. (රිගැක්ටෝමීටරය භාවිතා කරන්න)
- (13). නැවත බිල්බ එම සීනි පැණි වල ගිලවා කාමර උෂ්ණත්වය යටතේ පැය 24 ක් තබන්න.
- (14). බිල්බ පැණියෙන් ඉවතට ගන්න.
- (15). තවත් සීනි එක්කොට පැණියේ බ්‍රික්ස් අගය 62° දක්වා ඉහල දමන්න
- (16). ආපසු බිල්බ ගිලවා කාමර උෂ්ණත්වයේ පැය 24 ක් තබන්න
- (17). බිල්බ ඉවතට ගෙන මතුපිට ඇති සීනි පැණි ඉක්මනින් සෝදා හරින්න.
- (18). දැල සහිත තැටියක් මත ඇතිරීමෙන් සීනි පැණි පෙර යාමට හරින්න.
- (19). එසේ පොරා ගත් බිල්බ දීනක් පමණ සුරුස වියලනයක් හෝ තැටි වියලනයක් මගින් වියලා ගන්න.
- (20). සාදා ගත් දෝසි, බදුන් වල, ටින් වල, කාඩ්බෝඩ් පෙට්ටි වල, හෝ පොලිතින් බැඳ වල අසුරා සිල් තබන්න.
- (21). ලේබල යොදන්න.

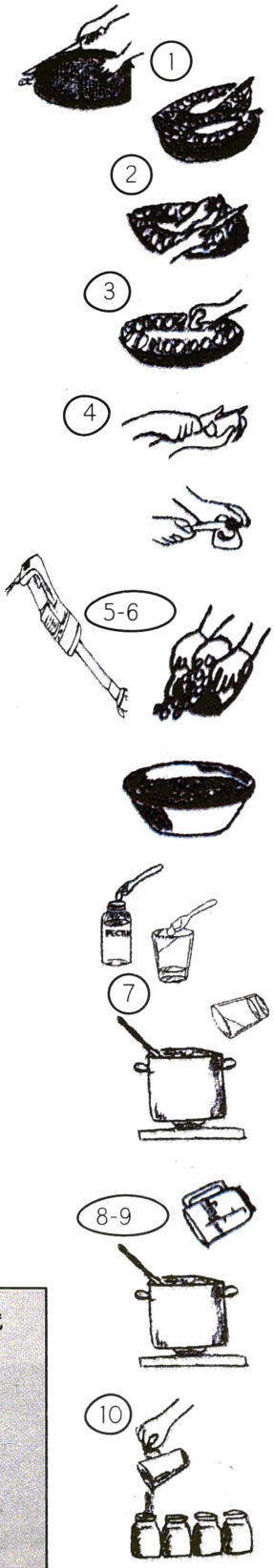
**ර**  
**උ**  
**තු**  
**ර**  
**ම**  
**ම**  
**න්**  
**දෝ**  
**සි**  
**සැ**  
**න**  
**සි**  
**ම**

# මිශ්‍ර කොස් ජෑම් සැකසීම

රුමිසනමේසැකිම



තැලීම් පලදු රහිත ඉදුනු නමුත් දැඩි ගතියකින් යුත් පළතුරු පමණක් භාවිතා කරන්න



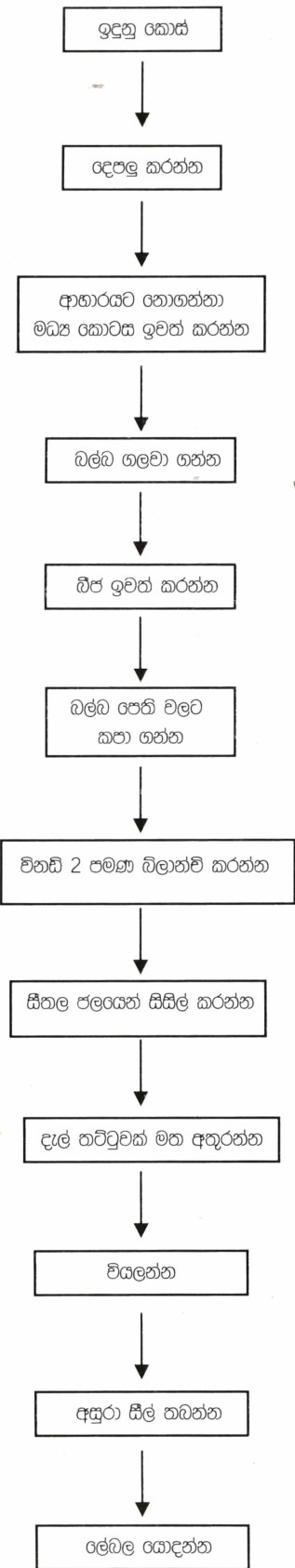
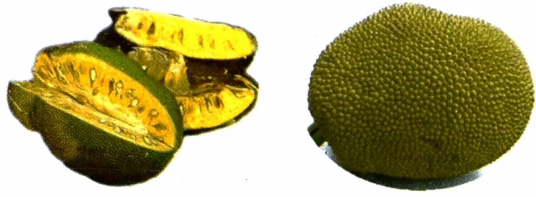
- (01). එලය දිග අතට දෙපලු කරන්න
- (02). ආහාරයට නොගන්නා මධ්‍ය කොටස ගලවා ඉවත් කරන්න
- (03). බල්බ ගලවා ගන්න.
- (04). බල්බ වල කෙළවර පැලුමක් යොදා බීජ ඉවත් කරන්න.
- (05). බල්බ පොඬි කර හෝ බිලෙන්ඩරයක් මගින් ඇඹරීමෙන් පල්ප බවට පත් කරන්න.
- (06). වෙනත් පළතුරු පල්ප සමග මිශ්‍ර කරන්න (කොස් පල්ප : වෙනත් පළතුරු 1:1)
- (07). මිශ්‍ර පල්ප 1 කි.ග්‍රෑ සඳහා පෙක්ටින් ග්‍රෑ 10 ජලයේ දියකර පල්ප මිශ්‍රණය සමග හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න.
- (08). මිශ්‍ර පල්ප කි.ග්‍රෑ 1 සඳහා සීනි කි.ග්‍රෑ 1 වන ලෙස සීනි එක්කොට මිශ්‍ර කරන්න.
- (09). මිශ්‍රණය මළ නොබැඳෙන වානේ බඳුනක් තුළ නොනවත්වා හැඳිගාමිත් තාප කරන්න. සම්පූර්ණ සීනි ප්‍රතිශතය 68% සිට 70% දක්වා එනතුරු මෙය සිඳිකරන්න.
- (10). ජෑම් කලින් පීචානුහරණය කරගත් බෝතල්වලට දමා සීල් කරන්න. බඳුනවලට දමන අවස්ථාවේ වඩාත්ම හොඳ උෂ්ණත්වය වනුයේ සෙ.අ 82-85.
- (11). කාමර උෂ්ණත්වය යටතේ සිසිල් කරන්න.
- (12). ලේබල යොදන්න.









**කොස් පල්ප කි.ග්‍රෑ 1 සඳහා අවශ්‍ය දෑ**  
 1 වෙනත් පළතුරු පල්ප කි.ග්‍රෑ 1  
 උදා: අන්නාසි  
 2 සීනි කි.ග්‍රෑ 2  
 3 පෙක්ටින් ග්‍රෑ 20

**අවශ්‍ය වන විශේෂ උපකරණ**  
 1 බිලෙන්ඩරයක්

# කොස් වියලීම

තැලීම් හා පලදු වලින් තොර අලුත් පළතුරු පමණක් භාවිතා කරන්න.



- 1 
- 2 
- 3 
- 4 
- 5 
- 6 
- 7 
- 8 

- (01). එලය දිගු අතට දෙපලු කරන්න
- (02). ආහාරයට නොගන්නා මධ්‍ය කොටස ගලවා ඉවත් කරන්න
- (03). බල්බ ගලවා ගන්න.
- (04). බල්බ වල කෙළවර පැලෑමක යොදා බීජ ඉවත් කරන්න.
- (05) බීජ ඉවත් කර ගත් බල්බ, දෙකට හෝ හතරට කපන්න
- (06). බිලාන්වී කිරීම සඳහා පළතුරු කැබලි උතුරන වතුරට දමා විනාඩි 2 පමණ තිබෙන්නට හැර පිරිසිදු සීතල ජලයෙන් ඉක්මනින් සිසිල් කරන්න.
- (07). පළතුරු කැබලි දැල් තට්ටුවක මත තනි තට්ටුවක ලෙස තබන්න. උපරිම ධාරිතාවයක් හා එකකාරී වියලීමේ වේගයක් ලබාගැනීම සඳහා කැබලි එකිනෙක නොගැවෙන ලෙස ඉතා ආසන්නයෙන් අසුරන්න.
- (08). තැටි, විජලන යන්ත්‍රය තුළ අසුරා සෙ.අ 55 උෂ්ණත්වයක් යටතේ පැය 6-7 තැබීමෙන් ජල ප්‍රමාණය 5% දක්වා අඩුකරන්න.
- (09). තැටි, වියලන යන්ත්‍රයෙන් ඉවතට ගෙන ජලවාෂ්ප ඇතුළු නොවන ලෙස වියලි කොස් ඉක්මනින් අසුරන්න. මේ සඳහා ගේජ් 400 පොලිතින් හෝ පොලිප්‍රොපිලින් බැග් යොදා ගත හැකි අතර භීටි සීල් කළ යුතුය.
- (10). ලේබල යොදන්න.



වියලන ලද කොස්

විකල්ප ජීවන රටාව

# පළතුරු ලෙදර් ඇසිරීම

වියළි පළතුරු ලෙදර්



මතුපිටට පිටි ස්වල්පයක් එක කරන්න



කැබලි වලට කපා ගන්න



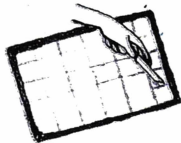
රෝල් කර ගන්න (අත්‍යවශ්‍ය නැත)



අසුරා සීල් තබන්න



ලේබල යොදන්න

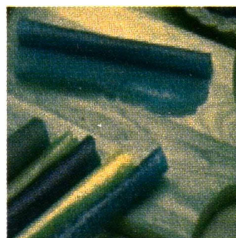


## වියළීමෙන් පසු පහත පියවර අනුගමනය කරන්න.

- 1). ඇලෙන සුළු බව අඩුකර ගැනීම සඳහා මතු පිටට පිටි ස්වල්පයක් ඉස ගන්න.
- 2). තමුන්ට කැමති බරින් හා විශාලත්වයෙන් යුත් කැබලි හෝ තීරු කපා ගන්න.
- 3). ලියවිල්ලක් මෙන් රෝල් කර ගන්න. (අත්‍යවශ්‍ය නැත) ඇලීම වැළැක්වීම සඳහා තෙල් කඩදාසියක් මත තබා තෙල් කඩදාසිය සමගම රෝල් කරන්න.
- 4). අවසාන නිශ්පාදනය පොලිතින් හෝ පොලිප්‍රොප්ලීන් බැග වල අසුරා තාපය මගින් සීල් කරන්න. කල්තබා ගත හැකි කාලය වැඩි කර ගැනීම සඳහා හිරු එළියෙන් ආරක්‍ෂා කර ගැනීමට පෙට්ටි වල අසුරන්න.
- 5). ලේබල යොදන්න.



**ලැප්සි ලෙදර්- අවසාන නිශ්පාදනය කැබලි වලට කපා තාපය මගින් සීල් කරන ලද පොලිතින් බැග් තුළ අසුරා**

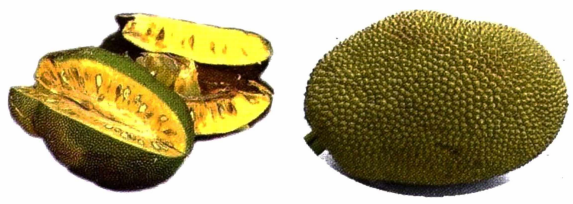


**මිශ්‍ර පළතුරු ලෙදර් රෝල්**

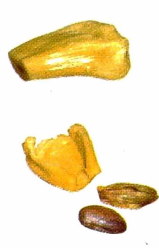
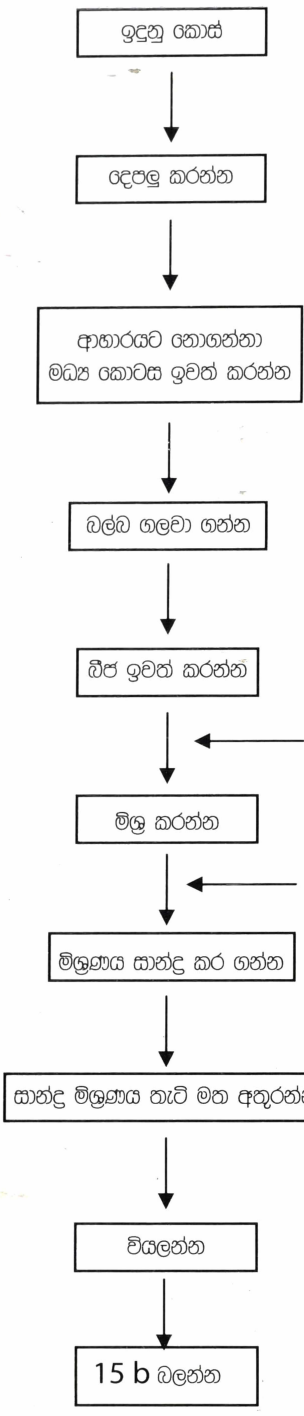


**සියඹලා ලෙදර් රෝල්, තාපය මගින් සීල්කරන ලද පොලිතින් බැග් තුළ අසුරා**

# කොස් ලෙදර් සකසීම



තැලීම හා පලද වලින් තොර අලුත් ඉඳුනු පළතුරු පමණක් භාවිතා කරන්න.



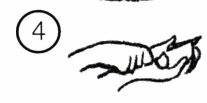
(01). එලය දිග අතට දෙපලු කරන්න



(02). එලයේ මධ්‍ය කොටස ගලවා ඉවත් කරන්න



(03). බල්බ ගලවා ගන්න.

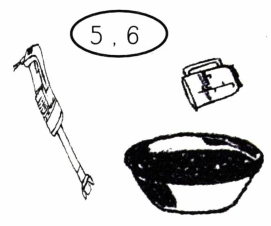


(04). බල්බ කෙළවර පැල්මක් යොදා බීජ ඉවත්කර ගන්න



(05) සීනි එක්කරන්න

(බල්බ වල බරින් 10%-15% , ග්‍රෑ/කි.ග්‍රෑ 100-150 ) සීනි ප්‍රමාණය යොදාගන්නා කොස් වර්ගය භා රසය මත තීරණය කරන්න.

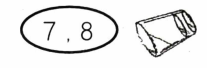


(06). බල්බ හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න.

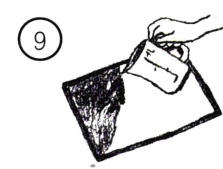
(07). පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ෆේට් ( ග්‍රෑ/කි.ග්‍රෑ 0.1 ) ජලයේ දියකර මිශ්‍රණයට එක්කරන්න



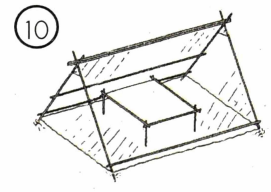
(08). ස්ටිම් ජැකට්ට් ෆැන් එකක් තුළ මිශ්‍රණය සාන්ද්‍ර කරගන්න.



(09). මි.මී 3 ගතකමින් යුත් තෙල් කඩදාසි එලාගත් මලතොඩැඳෙන වානේ තැටි මත මිශ්‍රණය අතුරන්න.



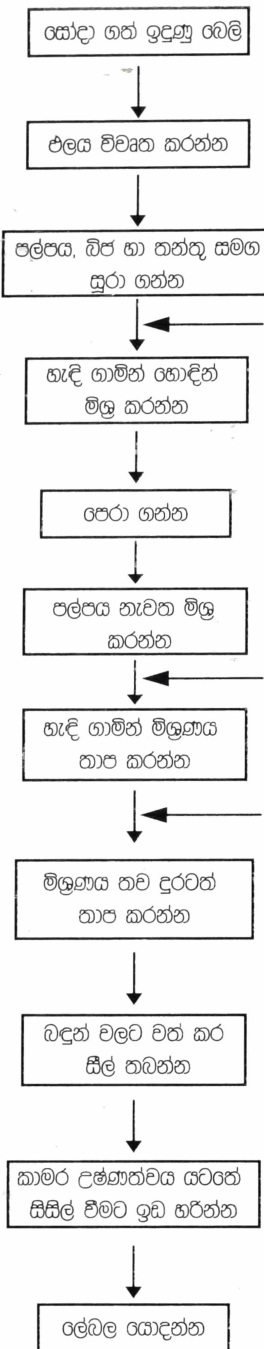
(10). සූරය වියලනයෙන් (දින 2ක) හෝ යාන්ත්‍රික වියලනයෙන් (පැය 18 සිට 20) වියලා ගන්න. සූරය වියලනයෙන් නම් දිනකට පසුවත් යාන්ත්‍රික වියලනයෙන් නම් පැය 5 පසුවත් නොපිට පෙරලන්න. ජල ප්‍රතිශතය 9%-12% දක්වා අඩු කළ යුතුය.



ලෙදර් ඇසිරීම පිළිබඳ තොරතුරු සඳහා 15 b පිටුව බලන්න.

**බීජ ඉවත් කරන්න ලද කොස් බල්බ කි.ග්‍රෑ1 සඳහා අවශ්‍ය දෑ**  
**1 සීනි ග්‍රෑ. 100-150**  
**2 පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ෆේට් ග්‍රෑ 0.1**  
**අවශ්‍ය වන විශේෂ උපකරණ**  
**1 ඩඩල් බොයිලින් හෝ ස්ටිම් ජැකට්ට් ෆැන් එකක්**

# බෙලි ජෑම් සකසීම



**තැලීම් හා පලදු වලින් තොර අලුත් ඉඳුණු පලතුරු පමණක් භාවිතා කරන්න**



බෙලි පලය විවෘත කරන විශේෂ උපකරණය

පලය එක් කරන්න (1:1)

පල්ප කි.ග්‍රෑ 1 සඳහා සීනි කි.ග්‍රෑ 1 හා පෙක්ටින් ග්‍රෑ 10 එකතු කර මිශ්‍ර කරන්න

පල්ප කි.ග්‍රෑ 1 සඳහා සිට්‍රික් අම්ල ග්‍රෑ 5 පමණ මිශ්‍රකර එකතු කරන්න



- (01). ශක්තිමත් පීඩියක් හෝ එ සඳහාම වූ විශේෂ උපකරණයක් මගින් එලය විවෘත කරන්න
- (02). හැන්දක් ආධාරයෙන් බීජ හා තන්තු සමගම පල්පය සුරාගෙන, කටුව ඉවත් කරන්න.
- (03). පල්ප වල බරට සමාන ප්‍රමාණයක් පලය එකතු කරන්න.
- (04). හැඳිගාමිත් පල්පය පලයේ මිශ්‍ර කරන්න
- (05). මිශ්‍රණය මල නොබැඳෙන වානේ පෙරහණයකින් පෙරාගෙන බීජ හා තන්තු ඉවත්කර ගන්න
- (06). ඝන පල්පයක් ලබා ගැනීම සඳහා පල්පය නැවත මිශ්‍ර කරන්න.
- (07). පල්ප කි.ග්‍රෑ 1 සඳහා සීනි කි.ග්‍රෑ 1 සහ පෙක්ටින් ග්‍රෑ 10 මිශ්‍ර කරන්න.
- (08). මිශ්‍රණය මල නොබැඳෙන වානේ බඳුනක් තුළ නොනවත්වා හැඳිගාමිත් තාප කරන්න. මිශ්‍රණයේ බර එය තාප කිරීමට ප්‍රථම බරින් අඩක් පමණ වන තුරු, මෙය සිදු කරන්න.
- (09). පල්ප කි.ග්‍රෑ 1 සඳහා සිට්‍රික් අම්ල ග්‍රෑ 5 පමණ පලය ස්වල්පයක දිය කර මිශ්‍රණයට එකතු කරන්න.
- (10). මිශ්‍රණයේ සීනි ප්‍රතිශතය 68.5% වනතුරු එය තාප කරන්න.
- (11). ජෑම් කලින් පීචානුකරණය කරගත් බඳුන් වලට වත් කර සීල් කරන්න. මෙසේ වත්කරන අවස්ථාවේ වඩාත්ම සුදුසු උෂ්ණත්වය වනුයේ සෙ.අ 82-85
- (12). කාමර උෂ්ණත්වය යටතේ සීසිල් කරන්න.
- (13). ලේබල යොදන්න.

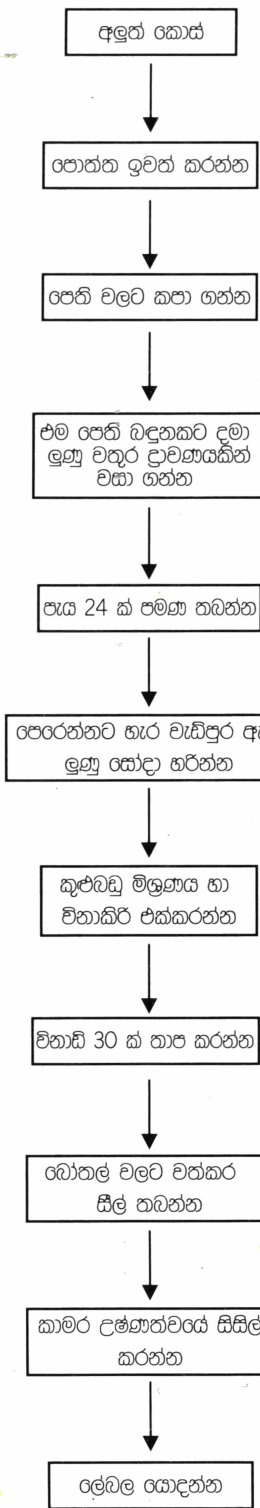
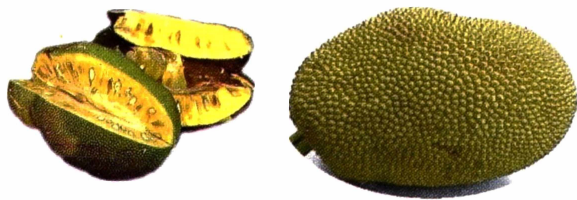
**බෙලි පල්ප කි.ග්‍රෑ 1 සඳහා අවශ්‍ය දෑ**  
**1 සීනි කි.ග්‍රෑ 1**  
**2 පෙක්ටින් ග්‍රෑ 10**  
**3 සිට්‍රික් අම්ල ග්‍රෑ 5**

**අවශ්‍ය විශේෂ උපකරණ**  
**1 බෙලි එලය විවෘත කරන උපකරණයක් හෝ නියුණු ශක්තිමත් පීඩියක්**

ජෑම් සහ හ ලේබ සැකි ම

# කොස් වලින් අව්වාරු සැකසීම

**තැළීම් පලද වලින් තොර පැසුණු කොළ පැහැ පලතුරු පමණක් යොදා ගන්න**



- (01). පොත්ත ඉවත් කරන්න.
- (02). පොත්ත ඉවත් කරගත් කොස් ගෙඩිය මි.මි. 12 සිට මි.මි. 18 පෙනි වලට කපා ගන්න.
- (03). 5% සාමාන්‍ය ලුණු ද්‍රාවණයක් පිළියෙල කරන්න. (ලුණු ග්‍රෑ/ලී 50)
- (04). කොස් පෙනි බඳුනකට දමා එවා ලුණු ද්‍රාවණයෙන් ආවරණය කරන්න. බරක් යෙදීමෙන් කොස් පෙනි ලුණු තුල ගිලී තිබීමට සලස්වන්න
- (05). පැය 24 කට පමණ පසු මළනොබැඳෙන වානේ පෙරනයක් මගින් කොස් පෙනි පෙරාගෙන වැඩිපුර ඇති ලුණු ඉවත් කිරීමට සෝදා හරින්න.
- (06). අඹරාගත් පහත සඳහන් කුළුබඩු එක කරන්න. (පොත්ත ඉවත් කරන ලද කොස් කි.ග්‍රෑ.1 සඳහා)  
සාදික්කා ග්‍රෑ. 2.5  
කොත්තමල්ලි ඇට ග්‍රෑ. 25  
මිරිස්කුඩු ග්‍රෑ. 10-20  
ලුණුකුඩු ග්‍රෑ. 10  
සීනි ග්‍රෑ. 150
- (07). කොස් කැබලි වලට කුළු බඩු මිශ්‍රණය හා චීනාකිරි ( කි.ග්‍රෑ.මි.ලී. 10 ) එකතු කර එය මළනොබැඳෙන වානේ බඳුනක් තුල හැඳිගාමින් විනාඩි 30 පමණ තාප කරන්න.
- (08). කලින් ජීවානුහරණය කරගත් බඳුන් වලට දමා සීල් තබන්න.
- (09). කාමර උෂ්ණත්වයේ සිසිල් කරන්න.
- (10). ලේබල යොදන්න

**පොත්ත ඉවත් කරගත් කොස් කි.ග්‍රෑ. 1 සඳහා අවශ්‍ය දෑ**

- 1 5% ලුණු ද්‍රාවණය පිළියෙල කිරීම සඳහා ලුණු
- 2 සාදික්කා ග්‍රෑ. 2.5
- 3 කොත්තමල්ලි ඇට ග්‍රෑ. 25
- 4 මිරිස්කුඩු ග්‍රෑ. 10-20
- 5 ලුණුකුඩු ග්‍රෑ. 10
- 6 සීනි ග්‍රෑ. 150
- 7 චීනාකිරි මි.ලී. 10

**යොදන කුළුබඩු ප්‍රමාණය කැමැති පරිදි වෙනස්කර ගන්න.**



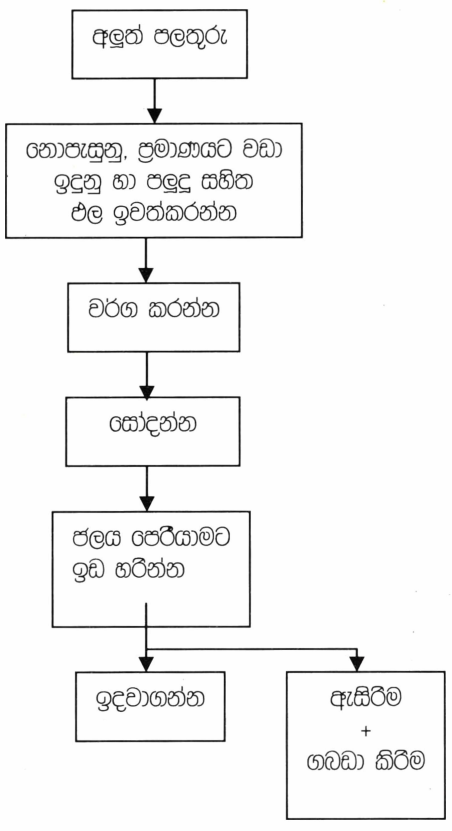
# පසු අස්වනු පාලනය - කොස්

රුහුණ අස්වනු ලැබෙන කොස්

## 1) පසු-අස්වනු ක්‍රියාවලිය



1. නොපැසුනු, අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට වඩා ඉඳුනු, පලදු සහිත සහ අවහැඩයන් සහිත ඵල ඉවත් කරන්න.
2. ඉතිරි ඵල, විශාලත්වය/ප්‍රමාණය අනුව පහත ලෙස වර්ග කරන්න.  
විශාල : කි.ග්‍රෑ. 16 . හෝ ඊට වැඩි මධ්‍යම : කි.ග්‍රෑ. 8-16
3. ක්ලෝරීන් මගින් ප්‍රතිකාර කරන ලද (100 ppm) ජලයෙන් සේදීමෙන් මතුපිට ඇති කිරි(Latex) හා වෙනත් අපවිත්‍ර දෑ ඉවත් කරන්න.
4. ඉදිරි සැකසුමට හෝ ගබඩාකිරීමට පෙර, ජලය හොඳින් පෙරී යාමට සැලැස්වීමෙන් ඵලයේ මතුපිට තෙතමනය ඉවත් කර ගන්න.



## 2) සකසා නොගත් පලතුරු ඇසිරීම හා ගබඩා කිරීම

වර්ග කර සෝදා ගත් ඵල, ඵලාස්වික ඇසුරුම් හෝ උණබම්බු ඇසුරුම් තුළ බහා ගබඩා කරන්න.

- අලුත් ඉඳුනු පලතුරු සෙ.අ. 25-35 උෂ්ණත්වයක් යටතේ දින 4 සිට 5 දක්වා කල්තබා ගත හැක.
- සෙ.අ. 11-13 උෂ්ණත්වයක් හා සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවය 85-95% ක් යටතේ සති 2 සිට 6 දක්වා කල්තබා ගතහැකි අතර, කල්තබා ගත හැකි කාලය කොස් ප්‍රභේදය හා පැසී ඇති ප්‍රමාණය මත රඳා පවතී.
- සෙ.අ. 12 ට වඩා පහළ උෂ්ණත්වයක් ගබඩා කර තබන ලද පලතුරු සීතල නිසා ඇතිවන හානි (Chilling injuries) පෙන්වුම් කරයි. මෙම හානි අතර ඵලය මතුපිට තද දුඹුරු පැහැති පැල්ලම් ඇතිවීම, ඵලය දුඹුරුපැහැ ගැනීම, අම්බිරි රසයන් ඇතිවීම හා නරක්වීමට වැඩි ප්‍රවණතාවයක් දැකවීම වේ.

## 3) කොස් ඉඳවීම

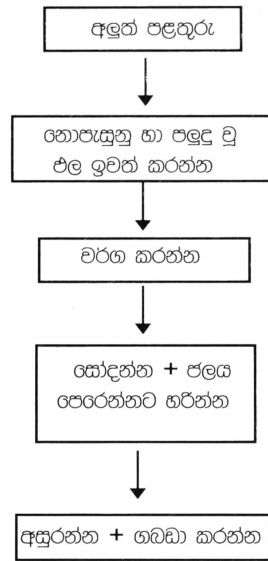
ප්‍රශස්ථ සුවඳක්, සීනි ප්‍රමාණයක්, රසයක් හා ආහාරයට ප්‍රිය ස්වභාවයක් ලබාගැනීමට නම් පෙර සැකසුමට/අවම සැකසුමට පෙර ඵල සම්පූර්ණයෙන් ඉඳවා ගත යුතුය.

- පැසුනු කොස් සෙ.අ. 24-27 උෂ්ණත්වයක් යටතේ තැබූ විට දින 3 - 4 ක් තුළ ඉඳවා ගත හැක. කෙසේ නමුත් මෙසේ ස්වාභාවික ලෙස ඉඳවාගැනීමේදී, ඉදීම ඒකාකාරී නොවීම ප්‍රධාන ගැටලුවකි. ප්‍රධාන වශයෙන්ම විශාල පලතුරු යොදාගැනීමේදී මෙම ගැටලුව කැපී පෙනේ.
- වඩා ඒකාකාරී ඉදීමක් ලබාගැනීමට පලතුරු සෙ.අ. 25 උෂ්ණත්වයක් යටතේ පැය 24 ක් 50 ppm එතිලීන් වලට නිරාවරණය කරන්න. එතිලීන් වායුවට නිරාවරණය කිරීමෙන් පසු කාමර උෂ්ණත්වයේ තැබීමෙන් දින 3 - 4 ක් ඇතුළත ඉඳවාගත හැක.

# පසු අස්වනු පාලනය- බෙලි

## 1). පසු- අස්වනු ක්‍රියාවලිය

1. නොපැසුනු සහ පලදු සහිත එල ඉවත් කරන්න.
2. ඉතිරි පළතුරු, විශාලත්වය/ප්‍රමාණය අනුව වර්ග කරන්න. (බෙලි වර්ග කිරීම සඳහා විශේෂ අනුමත ක්‍රමයක් නොමැත)
3. ක්ලෝරීන් වලින් ප්‍රතිකාර කරන ලද (100 ppm) ජලයෙන් සෝදා, ජලය පෙරියාමට හරින්න.

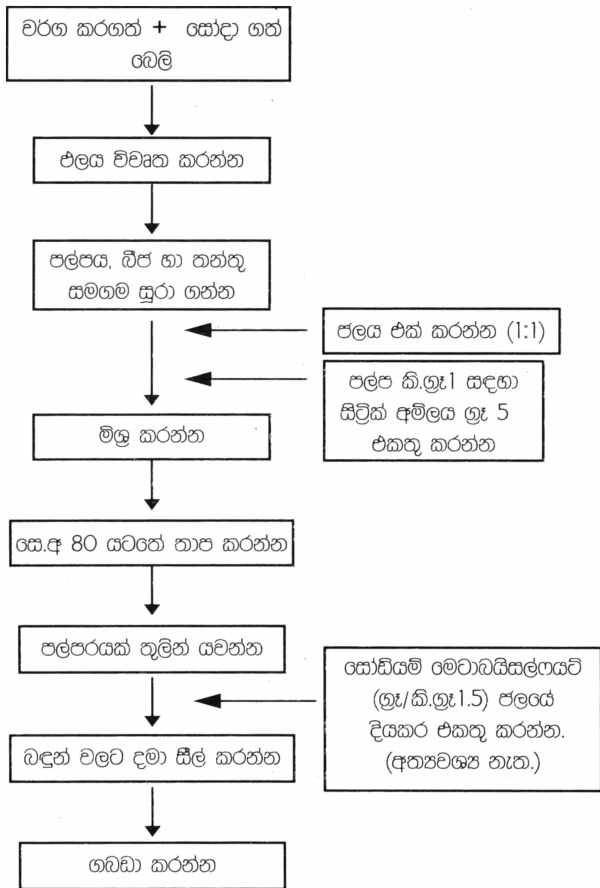


## 2). සකසා නොගත් පළතුරු ඇසිරීම හා ගබඩා කිරීම

ප්‍රවාහනයේදී පළතුරු ඇසිරීම සඳහා ගෝනී, ලී පෙට්ටි හෝ ජලාස්ථික් ඇසුරුම් භාවිතා කරයි. ඇසිරීමේදී පිදුරු හෝ කඩදාසි වැනි ද්‍රව්‍යයන් භාවිතය මගින් පළතුරු වලට සිදුවන හානිය අවම කර ගත හැක.

- හොඳින් පැසුනු පළතුරු (ලා කොළ පැහැති) සෙ. අ 30 උෂ්ණත්වයක් යටතේ දින 15 පමණ තැබිය හැක.
- ඉදුනු පළතුරු සෙ. අ 30 උෂ්ණත්වයක් යටතේ ගබඩා කර තැබිය හැක්කේ සතියක් පමණි.
- ඉදුනු පළතුරු සෙ. අ 9 උෂ්ණත්වයක් හා සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවය 85%-90% ක් යටතේ මාස 3 පමණ තබා ගත හැක. ඉන්පසු පොත්තේ පලදු වූ ස්ථාන වල ප්‍රස් ඇතිවීමට නැඹුරුතාවයක් දක්වයි.

**පොත්තේ පලදු වූ ස්ථාන වලින් දිලීර ආසාදන ඇතිවිය හැකි නිසා බෙලි පළතුරු සැකසීමට පෙර ප්‍රවේශයෙන් හැසිරවීම වැදගත් වේ**



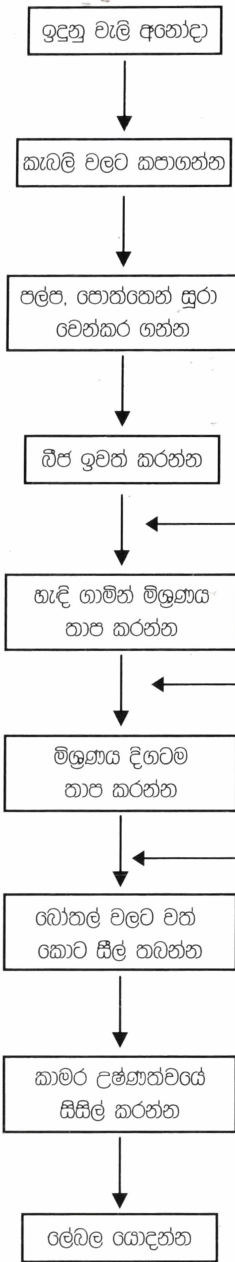
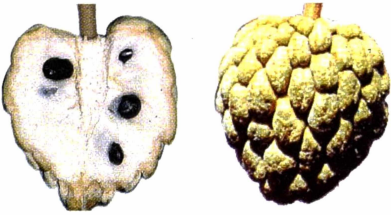
## 3). පෙර සැකසුම - පල්ප බවට

1. ශක්තිමත් හිඳුණු පිහියක් හෝ ඒ සඳහාම වූ විශේෂ උපකරණයක් ආධාරයෙන් එලය විවෘත කරන්න.
2. පල්පය, බීජ හා තන්තු සමගම සුරා ගන්න.
3. පල්ප වල බරට සමාන ප්‍රමාණයක් ජලය එක් කරන්න. (1:1)
4. පල්ප කි.ග්‍රෑ 1 සඳහා සිටික අම්ලය ග්‍රෑ 5ක් එක් කරන්න.
5. හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න.
6. මිශ්‍රණය සෙ. අ 80 උෂ්ණත්වයේ විනාඩියක් පමණ තාප කරන්න.
7. පල්පය, පල්පයක තුලින් හෝ මළුනොබැඳෙන වානේ පෙන්නරයක් තුලින් යවා බීජ හා තන්තු ඉවත්කර ගන්න.
8. පල්පය 1000 ppm SO<sub>2</sub> මගින් ප්‍රතිකාරයට ලක්කරන්න. සෝඩියම් මෙටාබයිසල්ෆේට් (1.5 ග්‍රෑ./කි.ග්‍රෑ ) ජලයේ දියකර මිශ්‍ර කරන්න.
9. පල්පය වායු රෝධක බඳුන් තුළ අසුරා සීල් තබන්න.
10. තවදුරටත් සැකසීමට ගන්නා තුරු මෙම පල්ප මාස 6 පමණ කල්තබාගත හැක.

රජයේ සේවයේ සිටින අයට පමණක් ප්‍රවේශයක් ඇත.

# වැලි අනෝදා ජෑම් සැකසීම

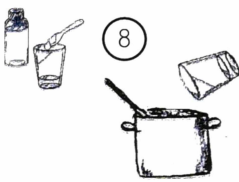
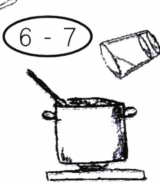
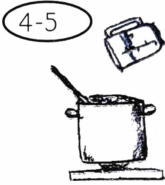
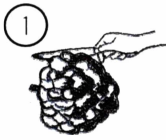
නරක් වීමේ ලකුණු හා කෘමි හානි වලින් තොර ඉදුණු පලතුරු පමණක් යොදා ගන්න



සීනි එක් කරන්න (1:1)

සිට්‍රික් අම්ලය ජලයේ දියකර මිශ්‍රකරන්න.

පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ෆයිට් (ග්‍රෑ/කි.ග්‍රෑ 0.1) ජලයේ දියකර මිශ්‍රකරන්න

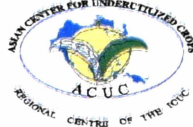


- (01). එලය කොටස් වලට කපා ගන්න.
- (02). පල්පය පොත්තෙන් සුරා වෙන් කර ගන්න.
- (03). බීජ ඉවත් කරන්න.
- (04). පල්පයට සීනි එක් කරන්න.  
(සෑම පල්ප කි.ග්‍රෑ 1 සඳහාම සීනි කි.ග්‍රෑ 1)
- (05) මිශ්‍රණය මළ නොබැඳෙන වානේ බඳුනක් තුළ නොනවත්වා හැඳිගාමිත් තාප කරන්න.
- (06). සිට්‍රික් අම්ලය ( ග්‍රෑ/කි. ග්‍රෑ 5-7 ) වෙනම ජලයේ දියකර එය මිශ්‍රණයට එක් කරන්න. ආදේශකයක් ලෙස ලෙමන් යුෂද පාවිච්චි කළ හැක.  
(මි.ලී/කි.ග්‍රෑ 50). පී එච් (pH) අගය 3.0 සිට 3.3 ක පවත්වා ගන්න.
- (07). අවසාන සීනි ප්‍රතිශතය 68% දක්වා එනතුරු නොකඩවා හැඳිගාමිත් රත් කරන්න.
- (08). පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ෆයිට් (ග්‍රෑ/ කි.ග්‍රෑ 0.1) ජලයේ දියකර පල්පය සමඟ මිශ්‍ර කරන්න.
- (09). ජෑම් කලින් ජීවානුභරණය කරගත් ඒදුරු බඳුන්වලට දමා සීල් කරන්න.  
බඳුන් වලට දමන අවස්ථාවේ වඩාත්ම හොඳ උෂ්ණත්වය වනුයේ සෙ.අ 82-85.
- (10). කාමර උෂ්ණත්වයේ සිසිල් කරන්න.
- (11). ලේබල යොදන්න.

වැලි අනෝදා පල්ප කි.ග්‍රෑ 1 සඳහා අවශ්‍ය දෑ

- 1 සීනි කි. ග්‍රෑ 1
- 2 සිට්‍රික් අම්ලය ග්‍රෑ 5-7 හෝ
- 3 ලෙමන් යුෂ මි.ලී 50
- 4 පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ෆයිට් ග්‍රෑ 0.1

රු ම ස හ රු ම ස හ ම ස හ ම ස හ ම



# පළතුරු - පසු අස්වනු පාලනය

පසු අස්වනු පාලනය යටතට, පළතුරු වර්ග කිරීම, පිරිසිදු කිරීම හා ඇසිරීම ආදී වූ සියලුම අංශයන් අයත් වේ. ප්‍රවාහනය සහ කල්තබා ගත හැකි අවස්ථාවක් දක්වා පළතුරු අවම සැකසීමකට ලක් කිරීමද මේ යටතට ගැනේ.

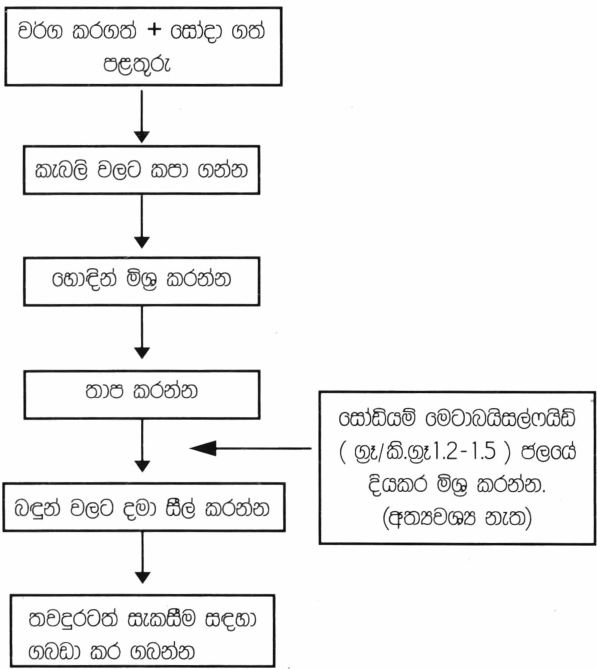
## 1) පසු- අස්වනු පාලනයේදී වැදගත් වන සාමාන්‍ය තොරතුරු

තත්වයන් උසස් නිෂ්පාදනයක් ලබාගත හැක්කේ තත්වයන් උසස් අමු ද්‍රව්‍ය භාවිතයෙන් පමණි. මේ නිසා පළතුරු නිවැරදි පසු අස්වනු පාලනයකට ලක් කිරීම, උසස් තත්වයේ නිෂ්පාදනයන් සඳහා අවශ්‍ය ඉහළ තත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය ලබාගැනීම අත්‍යවශ්‍ය කරුණක් වන අතර එමගින් පළතුරු අපතේ යාමද අඩුකර ගත හැක.

ගබඩා කිරීම සඳහා ප්‍රශස්ථ උෂ්ණත්වය හා ආර්ද්‍රතාවය විවිධ පළතුරු සඳහා විවිධ වේ. කෙසේ නමුදු මෙහිදී පොදුවේ සැලකිල්ලට ගත යුතු මූලික පියවර කීපයකි.

- නොපැසුනු පළතුරු ඉවත්කොට ඉදිමට තැබිය යුතුය. සමහර පළතුරු ඉදිම සිදුවන්නේ අස්වැන්න නෙලීමෙන් පසුව වන අතර සමහරක් අස්වැන්න නෙලීමෙන් පසුව තරක් විමට පටන් ගනී.
- රෝග වලට හා පලදුවීමට ලක්වූ පළතුරු ඉවත් කල යුතු අතර එමගින් අනෙක් පළතුරු ආසාදනය වීම වලක්වා ගත හැක.
- පළතුරු වල වර්ණය, විශාලත්වය හා පැසී ඇති ප්‍රමාණය අනුව ඒවා වර්ග කළ යුතුය.
- තැලීම් හා පලදු ඇතිනොවන ලෙස කල්පනාකාරීව හැසිරවිය යුතුය.
- පළතුරු පිරිසිදු ජලයෙන් සේදිය යුතු අතර ඉන්පසු ජලය සියල්ල පෙරී යාමට සැලැස්විය යුතුය. අවශ්‍ය නම් මිලියනයට කොටස් 100 (ppm) ක්ලෝරීන් වලින් ප්‍රතිකාර කරන ලද ජලය භාවිතා කළ හැක.
- අඩු පරිසර උෂ්ණත්වයක් යටතේ පළතුරු වැඩි කාලයක් ගබඩා කර තැබිය හැකිය. අමුද්‍රව්‍ය ගබඩාකිරීම සඳහා අඩු ශක්ති සිසිලන වේගීකරණයක් සකසා ගත හැකිය.
- ගබඩා කරන උෂ්ණත්වය ඉතා අඩු වුවහොත් සමහර පළතුරු තරක්වීමට පෙළඹෙන අතර පොත්ත සහ එලයේ මාංසල කොටස් දුඹුරු පැහැ ගනී.
- ප්‍රවාහනයේදී ඇති වන තැලීම් හා පලදු අවම කිරීමට පියවර ගත යුතුය.

නිවැරදි ලෙස පසු අස්වනු පාලනයට හා ගබඩාකිරීමට ලක්නොකළ පළතුරුවල පසුඅස්වනු හානි ප්‍රතිශතය 70% පමණ ඉහළ විය හැක. මෙහිසා නිෂ්පාදකයින්ට අමතර පිරිවැයක් දැරීමට සිදුවන අතර මෙම තත්වය වලක්වාගැනීම ඉතා වැදගත් වේ.



## 2) පළතුරු පල්ප සැකසීම - ගබඩා කර කල්තබාගත හැකි, අතරමැදි අවස්ථාවේ නිෂ්පාදනයක් ලෙස

රොහෝ පළතුරු, පල්ප බවට පත් කළ හැකි අතර ඒවා මාස 6 පමණ කල්තබාගත පසු අවස්ථාවක නිෂ්පාදනයක් සඳහා යොදාගත හැක. මෙහිදී නිෂ්පාදන කාර්යය දීර්ඝ කාලයක් තුළ පැතිරී යන බැවින් වාසි සහගතය. පළතුරු කල්තබා ගැනීම සඳහා ඒවා තාප කිරීම සහ සල්පඩයොක්සයිඩ් වලින් (800-1000 මිලියනයට කොටස් පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ගයිට් ලෙස) ප්‍රතිකාර කිරීම සිදු කරයි. මෙහිදී පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ගයිට් (පල්ප කි.ගුණ 1 සඳහා ගුණ 1.2-1.5) ජලය ස්වල්පයක දිය කර එය පල්ප මිශ්‍රණයට එක් කරයි. ඉන් පසු පල්පය ඉදිරි නිෂ්පාදන කටයුත්තක් සඳහා ගන්නා තුරු සීල් කරන ලද බඳුන් තුළ අසුරා ගබඩා කරයි. එසේ ගබඩාකර තබන ලද පල්ප නැවත ප්‍රයෝජනයට ගැනීමට පෙර තාප කිරීම හා පැස්ටරීකරණයට ලක් කිරීම මගින් එහි පවතින සල්පඩයොක්සයිඩ් ප්‍රමාණය භාහිර කර නොවන අතර දක්වා (මිලියනයට කොටස් 200) අඩුකළ යුතුය.

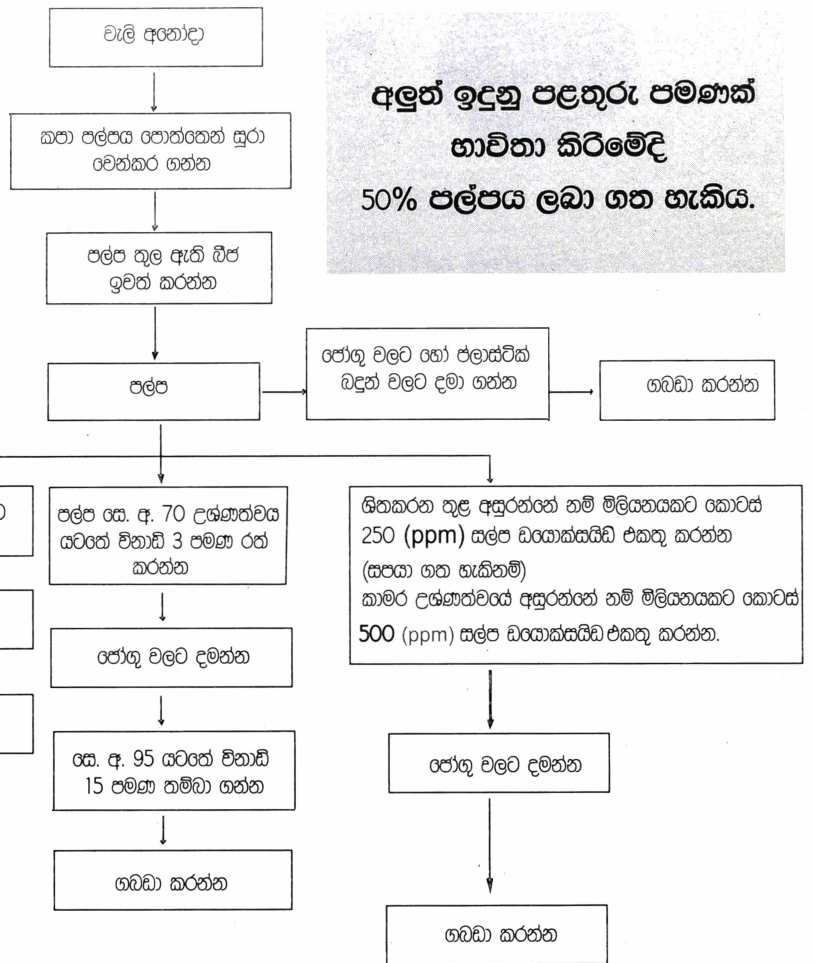
රාජ්‍ය අයුරු

# පසු අස්වනු පාලනය - වැලි අනෝදා

## 04 පල්ප බවට පෙර සැකසුම

### පල්පය

1. එළය අනිත් කොටස් වලට කඩන්න. පල්ප කොටස පොත්තෙන් සුරා ගන්න.
2. පල්පයේ ඇති බීජ ඉවත් කරන්න.
3. පල්පය ජෝලු හෝ ජලාස්ථික බදුන් තුළ බහා, තවදුරටත් සැකසීමට පෙර ශීතකරණයක් තුළ ගබඩා කරන්න.



**අලුත් ඉදුණු පළතුරු පමණක් භාවිතා කිරීමේදී 50% පල්පය ලබා ගත හැකිය.**

### ශීතකරණ ලද පල්ප

1. පල්පය ජලාස්ථික බදුන් තුළ බහා සීල් කර තබන්න.
2. තව දුරටත් සැකසීමට ගන්නාතෙක් ශීතකරණයක් තුළ තබන්න.

### පාසවරිකරණය කරන ලද පල්ප

1. පල්පය සෙ. අ. 70 උෂ්ණත්වයට චිනාඩී 03 ක් රත්කරන්න.
2. පල්පය පිරිසිදු ජෝලුවලට/ බෝතල් වලට දමා සීල් කරන්න.
3. සීල්කරන ලද භාජන සෙ. අ. 95 උෂ්ණත්වය යටතේ මිනිත්තු 15 ක් පාසවරිකරණය කරන්න.
4. තව දුරටත් සැකසීමට ගන්නාතුරු ගබඩා කර තබන්න.

### පල්පය ගබඩා කිරීම.

පාසවරිකරණය කරන ලද පල්ප සීල් කරන ලද භාජන තුළ බහා සෙ. අ. 27 උෂ්ණත්වය යටතේ දින 150 ක් ගබඩාකර තබාගත හැකිය. පල්පය මිලියනයට කොටස් 550 (ppm) සල්පඩයොක්සයිඩ් මගින් ප්‍රතිකාර කල හොත් කාමර උෂ්ණත්වය යටතේ දින 180 ක් ගබඩා කර තබා ගත හැකිය.

### ප්‍රතිකාර කරන ලද පල්ප

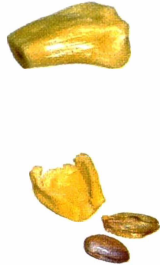
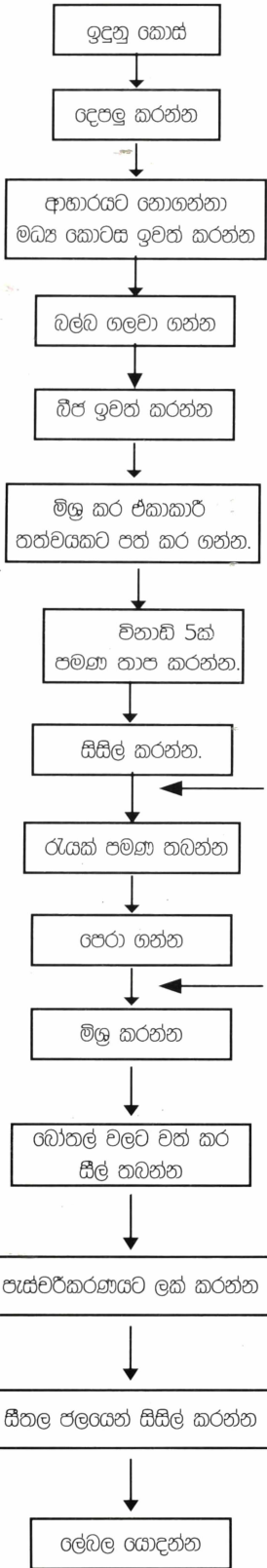
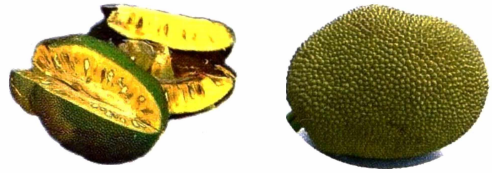
සපයා ගත හැකි නම්, පොටැසියම් මෙටාබයිසල්පයිඩ් සමඟ වැලි අනෝදා පල්ප කල්තබා ගත හැකිය.

1. ශීතකරණයක් තුළ ගබඩා කිරීමේදී පල්පය මිලියනයට කොටස් 250 (ppm) සල්පඩයොක්සයිඩ් මගින් ප්‍රතිකාර කරන්න. (පල්ප 1 කි.ග්‍රෑ. සඳහා 0.4 ග්‍රෑ. පොටැසියම් මෙටාබයිසල්පයිඩ්). සාමාන්‍ය තත්වය යටතේ ගබඩා කිරීමේදී පල්පය මිලියනයට කොටස් 500 (ppm) සල්පඩයොක්සයිඩ් (පල්ප 1 කි.ග්‍රෑ. සඳහා 0.8 ග්‍රෑ. පොටැසියම් මෙටාබයිසල්පයිඩ්) මගින් ප්‍රතිකාර කරන්න.
2. ප්‍රතිකාර කරන ලද පල්ප ජෝලු/ බෝතල් වලට දමා සීල් කරන්න
3. තව දුරටත් සැකසීමට ගන්නාතුරු ගබඩා කර තබන්න.

පසු අස්වනු පාලනය - වැලි අනෝදා

# කොස් වලින් පානයක් සැකසීම

තැලීම් හා පලද වලින් තොර අලුත් ඉදුණු පළතුරු පමණක් භාවිතා කරන්න.



පෙකටින් පිරිණ එන්සයිම එක් කරන්න

ජලය, සීනි හා කල්තබා ගැනීමට යොදන ද්‍රව්‍ය එක් කරන්න



**බීජ ඉවත් කරන ලද කොස් බල්බ කි.ග්‍රෑ 1 සඳහා අවශ්‍ය දෑ**  
**1 පෙකටින් පිරිණ එන්සයිම (පැකැට්ටුවේ ඇති උපදෙස් කියවන්න)**  
**2 සීනි**  
**3 පොටෑසියම් මෙටබයිසල්ෆයිඩ් ග්‍රෑ 0. 5**

- (01). එලය දිගු අතට දෙපලු කරන්න
- (02). ආහාරයට නොගන්නා මධ්‍ය කොටස ගලවා ඉවත් කරන්න
- (03). බල්බ ගලවා ගන්න.
- (04). බල්බ වල කෙලවර පැමුණු යොදා බීජ ඉවත් කරන්න.
- (05) පල්පයක් හෝ බිලෙන්ඩරයක් ආධාරයෙන් පල්පය හොඳින් මිශ්‍රකර එකකාරී තත්වයකට පත් කර ගන්න.
- (06). මළ නොබැඳෙන වානේ බඳුනක් තුළ පල්පය චිනාඩ් 5ක් පමණ තාප කරන්න.
- (07). සීසිල් කරන්න.
- (08). පැකැට්ටුවේ ඇති උපදෙස් වලට අනුව පෙකටින් පිරිණ එන්සයිම එකතු කර මිශ්‍රණය කාමර උෂ්ණත්වයේ රැයක් තබන්න.
- (09). මස්ලින් රෙදි කඩකින් හෝ මළනොබැඳෙන වානේ පෙරහනකින් මිශ්‍රණය පෙරා ගන්න.
- (10). සෙ.අ. 90 උෂ්ණත්වය පවතින 50% සාන්ද්‍රණයෙන් යුත් සීනි පැණියක් සාදාගන්න. සීනි ග්‍රෑ 500 ජලය ස්වල්පයක දියකර පරිමාව ලී.1 දක්වා වැඩි කිරීමෙන් මෙම ද්‍රාවණය ලබා ගත හැක.
- (11). පළතුරු යුෂ මි.ලී 300 හා සීනි පැණි මි.ලී 700 සහිත පානයෙන් ලී.1 ලබාගැනීම සඳහා පළතුරු යුෂ (30%) හා සීනි පැණි (70%) මිශ්‍ර කරන්න.
- (12). කල්තබා ගත හැකි කාලය වැඩි කිරීම සඳහා පොටෑසියම් මෙටබයිසල්ෆයිඩ් (සාන්ද්‍රණය 0.05% දක්වා) වැනි රසායනික ද්‍රව්‍යයක් එක්කල හැක. (අත්‍යවශ්‍ය නොවේ).
- (13). පෝගුවක් හා පුනීලයක් ආධාරයෙන් හෝ මළ නොබැඳෙන වානේ බකට්ටුවක් ආධාරයෙන් මිශ්‍රණය කලින් පීචානුභරණය කරගත් බෝතල් වලට දමන්න.
- (14). පියන් සවි කරන්න.
- (15). සීල්කරන ලද බෝතල් සෙ.අ. 80-90 උෂ්ණත්වයේ චිනාඩ් 10-20 පැස්ටරීකරණයට ලක්කරන්න.
- (16). සීසිල් ජලයේ ගිලවීමෙන් බෝතල් කාමර උෂ්ණත්වයට සීසිල් කරන්න.
- (17). ලේබල් යොදන්න.

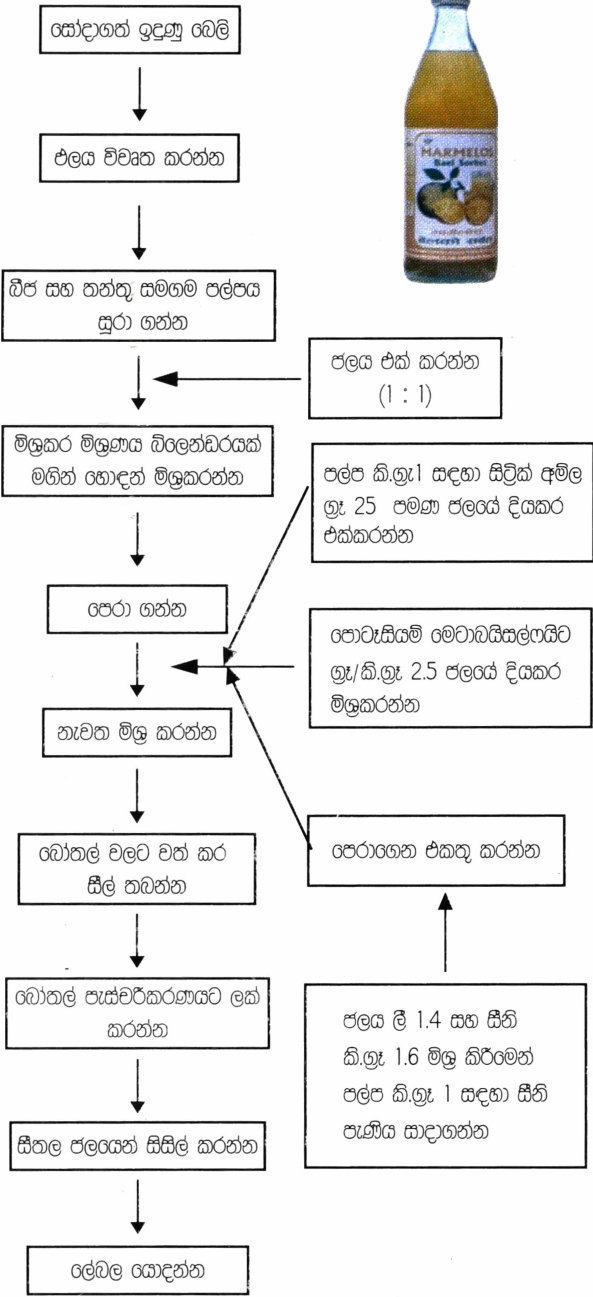
රළතුරු බීම

# බෙලි ස්ක්වොෂ් සැකසීම

**තැලීම් හා පලද වලින් තොර  
අලුත් ඉදුණු පළතුරු පමණක් භාවිතා කරන්න**



**බෙලි එලය විවෘත කරන උපකරණය**



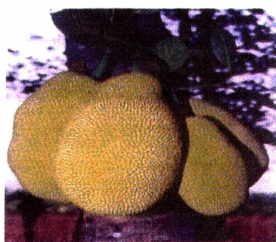
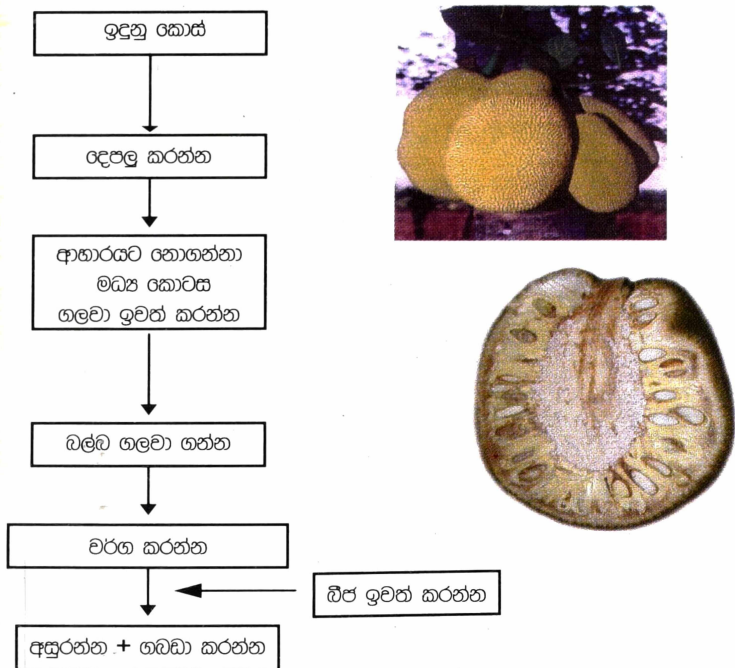
- (01). ශක්තිමත් පිහියක් හෝ ඒ සඳහාම වූ විශේෂ උපකරණයක් මගින් එලය විවෘත කරන්න
- (02). හැන්දක් ආධාරයෙන් බීජ හා තන්තු සමඟම පලප සුරාගන්න, කටුව ඉවත් කරන්න.
- (03). පලප වල බරට සමාන ප්‍රමාණයක් ජලය එකතුකරන්න (1:1)
- (04). මිශ්‍රකර මිශ්‍රණය බිලෙන්ඩරය තුළින් යවන්න
- (05). මිශ්‍රණය මළනොබැඳෙන වානේ පෙරහණයකින් පෙරාගෙන බීජ හා තන්තු ඉවත්කර ගන්න
- (06). පලප කි.ග්‍රෑ.1 සඳහා සිටික් අම්ල ග්‍රෑ. 25 පමණ ජලයේ දියකර මිශ්‍රණයට එක්කරන්න. සිටික් අම්ල වෙනුවට ලෙමන් යුෂ්ද භාවිතා කළ හැකිය. පී එච් (pH) අගය 3.5 සිට 3.8 තබාගන්න.
- (07). ජලය ලී 1.4 සහ සීනි කි.ග්‍රෑ.1.6 මිශ්‍රකිරීමෙන් පලප කි.ග්‍රෑ.1 සඳහා සීනි පැණි සාදා ගන්න.
- (08). සීනි පැණි මසලින් රෙදි කැබැල්ලෙන් පෙරා පලපයට එකතු කරන්න.
- (09). පලප කි.ග්‍රෑ.1 සඳහා පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ෆයිට් ග්‍රෑ. 2.5 පමණ ජලයේ දියකර මිශ්‍රකර ගන්න (අත්‍යවශ්‍ය නැත)
- (10). හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න.
- (11). පෝගුව හා පුනීලය භාවිතයෙන් හෝ, කරාමයක් සහිත මල නොබැඳෙන වානේ පනිට්ටුවක් ආධාරයෙන් මිශ්‍රණය කලින් පීලානුකරණය කරගත් බෝතල් වලට පුරවන්න
- (12). පියත් යොදා සීල් කරන්න
- (13). සීල් කරන ලද බෝතල් සෙ.අ 80-95 උෂ්ණත්වයක් යටතේ විනාඩි 10-20 පමණ පැස්ටරීකරණයට ලක් කරන්න.
- (14). එම බෝතල් සිසිල් ජලයේ ගිලවීමෙන් කාමර උෂ්ණත්වයට සිසිල් කරන්න.
- (15). ලේබල යොදන්න

**බෙලි පලප කි.ග්‍රෑ.1 සඳහා අවශ්‍ය දෑ**  
**1 සිටික් අම්ලය ග්‍රෑ. 25**  
**2 පොටෑසියම් මෙටාබයිසල්ෆයිට් ග්‍රෑ. 2.5**  
**3 සීනි කි.ග්‍රෑ. 1.6**

**අවශ්‍ය විශේෂ උපකරණ**  
**1 බෙලි එලය විවෘත කරන උපකරණයක් හෝ තියුණු ශක්තිමත් පිහියක්**

පළතුරු මඩ

# පසු අස්වනු පාලනය- කොස්

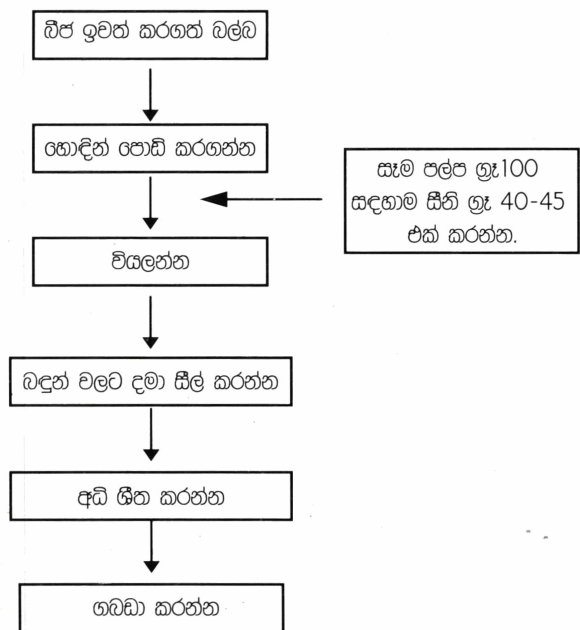


## 4). පෙර සැකසුම - බල්බ (පලිකා) බවට

1. එලය දෙපලු කරන්න. (කැපුම් දාරයන් වැගිරෙන කීර් (Lartex) පහසුවෙන් ඉවත් කර ගැනීම සඳහා දෙඅත්, පිහියා සහ ගැටෙන අනෙකුත් මතුපිටවල් මත එළවලු තෙල් ආලේප කරන්න)
2. ආහාරයට නොගන්නා මධ්‍ය කොටස (වහල්ල) ගලවා ඉවත් කරන්න.
3. බල්බ (පලිකා) ගලවාගන්න.
4. එම බල්බ ප්‍රමාණය, වර්ණය හා ඉඳී ඇති ප්‍රමාණය අනුව වර්ග කර ගන්න. සම්පූර්ණ බල්බ පමණක් යොදාගන්න.
5. බල්බ කෙළවර කැපුමක් යොදා බීජ ඉවත් කරගන්න.
6. සෘජු පරිභෝජනයට යොග්‍ය ලෙස අසුරා ගන්න.

## 5).කොස් බල්බ ඇසිරීම හා ගබඩා කිරීම

- බල්බ, තාපය මගින් සීල කරන ලද පොලිතින් බැග හෝ පියනක් සහිත පොලිතින් බැග තුළ අසුරා සෙ.අ. 2 උෂ්ණත්වයක් යටතේ සති 3 ක් පමණ තැබිය හැක.
- බෙදාහැරීමේදී, නරක් වීමට ලක්වීම වැළැක්වීම සඳහා සෙ.අ. 2 උෂ්ණත්වය පවත්වාගැනීම වැදගත්ය.



## 6). පෙර සැකසුම - පල්ප බවට

1. බීජ ඉවත්කර ගත් බල්බ බිලෙන්ඩරයක් ආධාරයෙන් පොඬිකර ගන්න.
2. සෑම පල්ප ග්‍රෑ.100 සඳහාම පවුඩර බවට පත්කරගත් සීනි ග්‍රෑ. 40-45 එක් කොට මිශ්‍ර කරන්න.
3. මිශ්‍රණය පියලනයක් (Hot air drier) ආධාරයෙන් සෙ.අ. 80 උෂ්ණත්වයක් යටතේ පියලා ජල ප්‍රතිශතය 20%-22% දක්වා අඩු කරන්න.
4. පල්පය ජලාස්ථික බඳුන් තුළට දමා සීල කරන්න.
5. අධිශීත කර තවදුරටත් සැකසීම සඳහා කල්තබා ගන්න.

## 7). පල්ප ඇසිරීම හා ගබඩා කිරීම

- පෙර සැකසුමට ලක් කල පල්ප, පොලිතින් බැග හෝ ජලිස්ථික බඳුන් තුළ අසුරා සෙ.අ. -20 - -22 උෂ්ණත්වයක් යටතේ වසරක් පමණ ගබඩාකර තැබිය හැක.

කොස් පලතුරු සංරක්ෂණය කිරීමේ ක්‍රම

# වැලි අනෝදා වලින් පැණි බීම සැකසීම

අලුත් වැලි අනෝදා

කැබලි වලට කපාගන්න

පල්ප පොත්තෙන් සුරා වෙන් කර ගන්න

බීජ ඉවත් කරන්න

සෙ.අ. 70 උෂ්ණත්වයේ විනාඩි 3 ක් තාප කරන්න

බෝතල් වලට වත් කොට සීල් තබන්න

පැස්ටරීකරණය කරන්න

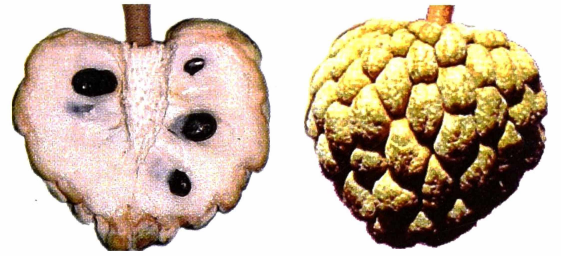
සීතල ජලයෙන් සිසිල් කර ගන්න

ලේබල යොදන්න

නරක් වීමේ ලකුණු හා කෘමි හානි වලින් තොර ඉදුණු පලතුරු පමණක් යොදා ගන්න

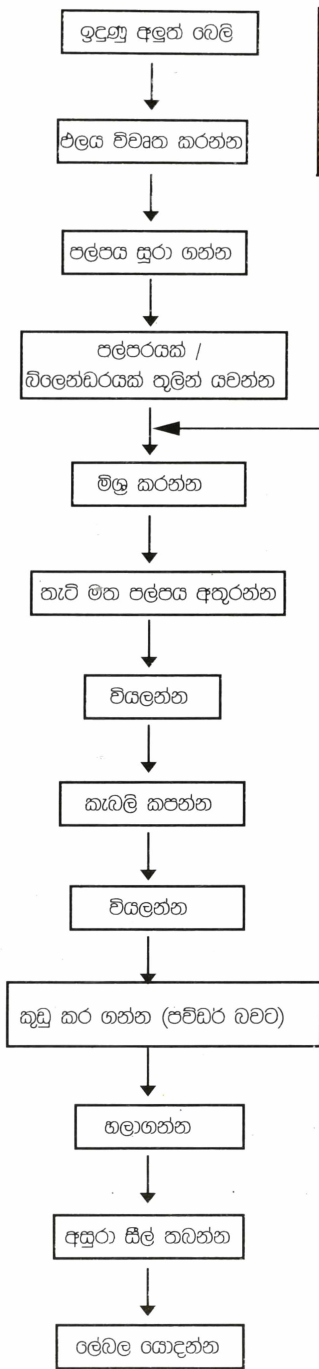
පල්ප කි.ග්‍රෑ. 1 ක සඳහා ජලය ලී. 2.5, සීනි ග්‍රෑ. 370 සහ සිට්‍රික් අම්ල ග්‍රෑ. 1 ක් එකතු කර මිශ්‍රකරන්න.

වැලි අනෝදා පල්ප කි.ග්‍රෑ. 1 සඳහා අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය  
**1 සීනි ග්‍රෑ. 370**  
**2 සිට්‍රික් අම්ලය ග්‍රෑ. 1**



- (01). වැලි අනෝදා එලය කැබලි වලට කපා ගන්න
- (02). පල්ප පොත්තෙන් සුරා වෙන් කර ගන්න
- (03). බීජ ඉවත් කරන්න
- (04). පල්ප කි. ග්‍රෑ. 1 ක සඳහා ජලය ලී. 2.5 ක් , සීනි ග්‍රෑ. 370 ක සහ සිට්‍රික් අම්ලය ග්‍රෑ. 1 ක් එකතු කර හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න.
- (05). මිශ්‍රණය සෙ.අ. 70 උෂ්ණත්වයේ විනාඩි 3 ක් තාප කරන්න.
- (06). ජෝලුවක් හා පුනීලයක් ආධාරයෙන් හෝ, කරාමයක් සහිත මල නොබැඳෙන වානේ පනිට්ටුවක් ආධාරයෙන් උණුසුම් පැණි බීම කලින් ජීවානුහරණය කරගත් බෝතල් වලට දමන්න.
- (07). පියන් සවි කර සීල් කරන්න.
- (08). සීල් කරන ලද බෝතල් සෙ.අ. 95 උෂ්ණත්වයක් යටතේ - විනාඩි 10-20 ක් පමණ පැස්ටරීකරණය කරන්න.
- (09). සිසිල් ජලයේ ගිල්වීමෙන් බෝතල් කාමර උෂ්ණත්වයට සිසිල් කර ගන්න.
- (10). ලේබල යොදන්න.

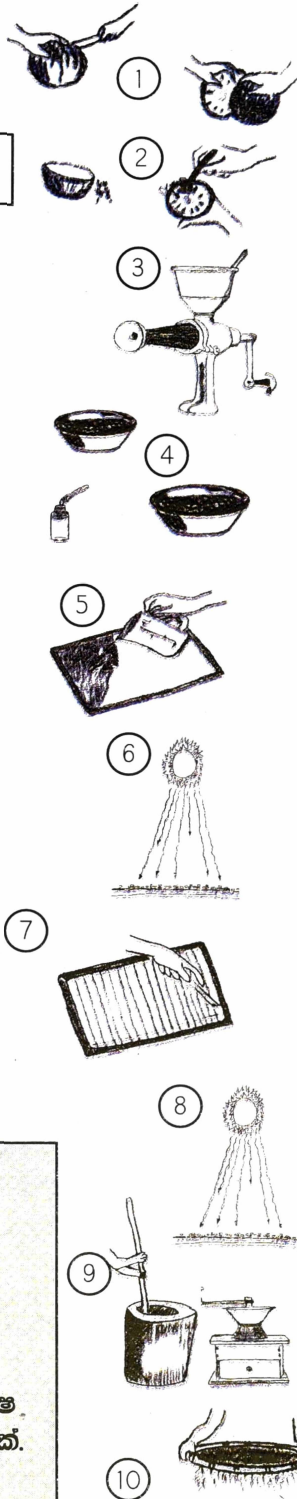
# බෙලි පවුඩර් සැකසීම



**තැලීම් හා පලුදු වලින් තොර අලුත් ඉදුණු පලතුරු පමණක් භාවිතා කරන්න**



**බෙලි ඵලය විවෘත කරන විශේෂ උපකරණය**

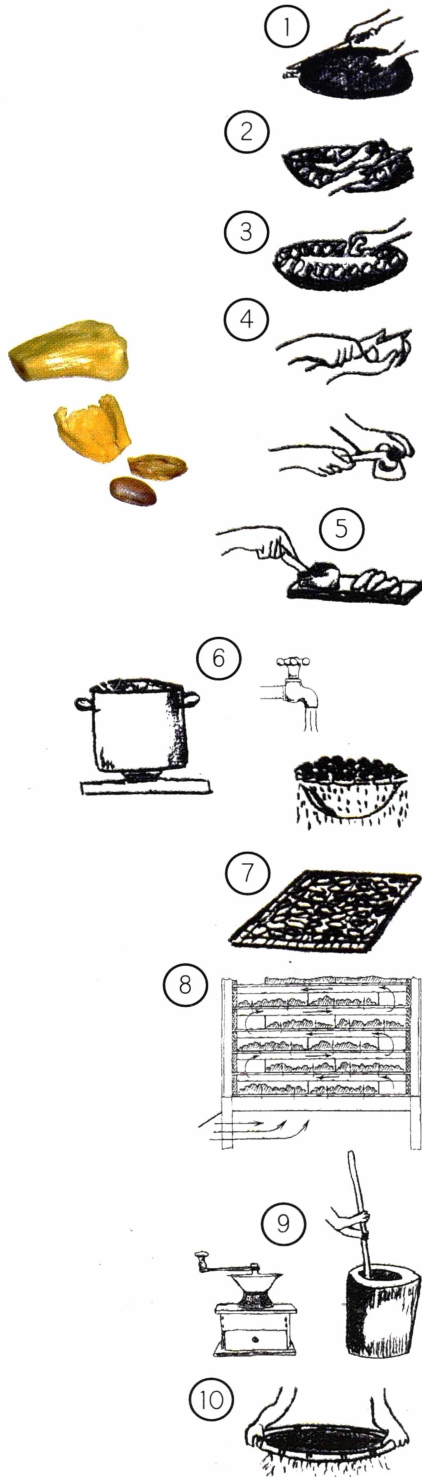
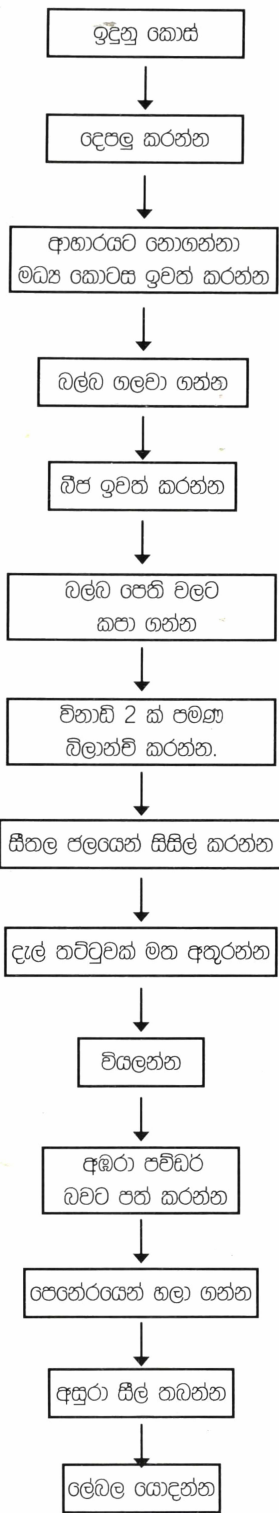
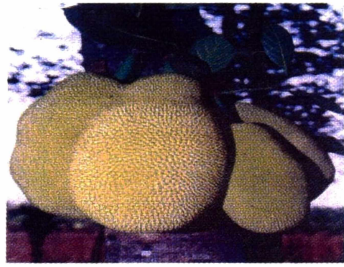


- (01). ශක්තිමත් පිහියක් හෝ ඵ සඳහාම වූ විශේෂ උපකරණයක් මගින් ඵලය විවෘත කරන්න
- (02). හැන්දක් ආධාරයෙන් පල්පය සුරාගෙන, බීජ හා කටුව ඉවත් කරන්න.
- (03). පල්පරයක් / බ්ලෙන්ඩරයක් තුළින් පල්පය යවන්න.
- (04). සෝඩියම් කාබනේට් එකතු කර මිශ්‍ර කරන්න. 2000 ppm ( ග්‍රෑ/ලී 2)
- (05). තෙල් කඩදාසි වලින් ආවරනය කරන ලද, මළ නොබැඳෙන වානේ තැටි මත පල්පය අතුරන්න. (ඵලාස්ටික් හෝ ලී වලින් සාදන ලද තැටිද යොදාගත හැක)
- (06). පල්පය විවෘත හිරු එළියේ දින 2- 3 හෝ සූර්ය වියලනයක් මගින් ජල ප්‍රතිභවය 10% වන තුරු වියලා ගන්න.
- (07). පල්ප තට්ටුව කැබලි වලට කපන්න.
- (08). ඵම කැබලි ජල ප්‍රතිභවය 4% වන තුරු නැවත වියලන්න.
- (09). ඵම කැබලි මෝල්ගසක් හා වෛද්‍ය ආධාරයෙන් හෝ ග්‍රහිතවරයක් ආධාරයෙන් කුඩුකර ගන්න.
- (10). පෙප්තරයකින් හලාගෙන කුඩු නොවූ කොටස් හා කැටිති ඉවත් කරන්න.
- (11). ඵලය ඇතුළු නොවන බඳුන් තුළ අසුරන්න. මේ සඳහා තාපය මගින් සීල කරන ලද ගනකම ගේප් 400 පොලිතින් හෝ පොලිප්‍රොපිලීන් බැග් යොදා ගත හැක.
- (12). ලේබල් යොදන්න

**පල්ප කි.ග්‍රෑ.1 සඳහා අවශ්‍ය දෑ**  
**1 සෝඩියම් කාබනේට් : ග්‍රෑ 2**  
 (බෙහෙත් ද්‍රව්‍ය විකුණන ස්ථානවලින් ලබා ගත හැකිය)  
**අවශ්‍ය විශේෂ උපකරණ**  
**1 බෙලි ඵලය විවෘත කිරීම සඳහාම වූ විශේෂ උපකරණයක් හෝ තියුණු ශක්තිමත් පිහියක්.**  
**2 පල්පරයක්**  
**3 තෙල් කඩදාසි හෝ**  
**4 තැටි (මළ නොබැඳෙන වානේ, ඵලාස්ටික් හෝ ලී)**  
**5 පෝගුවක්**

# කොස් වලින් පවුඩර් සකසීම

තැලීම් හා පලද වලින් තොර අලුත් ඉඳුනු පළතුරු පමණක් භාවිතා කරන්න.



- (01). එලය දිග අතට දෙපලු කරන්න
- (02). ආහාරයට නොගන්නා මධ්‍ය කොටස ගලවා ඉවත් කරන්න
- (03). බල්බ ගලවා ගන්න.
- (04). බල්බ වල කෙලවර පැලෑමක් යොදා බීජ ඉවත් කරන්න.
- (05) බීජ ඉවත් කරගත් බල්බ දෙකට හෝ හතරට කපන්න
- (06). බිලාන්චි කිරීම සඳහා පළතුරු කැබලි උතුරන වතුරට දමා විනාඩි 2 පමණ තිබෙන්නට හැර පිරිසිඳ සීතල ජලයෙන් ඉක්මනින් සිසිල් කරන්න.
- (07). පළතුරු කැබලි දැල් තට්ටු මත තනි තට්ටුවක් ලෙස තබන්න. උපරිම ධාරිතාවයක් හා එකාකාරී විශ්ලිමේ වේගයක් ලබාගැනීම සඳහා කැබලි එකිනෙක නොගැවෙන ලෙස ඉතා ආසන්නයෙන් අසුරන්න
- (08). තැටි, කැබිනට්ටු විසලනය තුළ අසුරා සෙ.අ. 55 උෂ්ණත්වයක් යටතේ පැය 6-7 ක් තැබීමෙන් ජල ප්‍රමාණය 5% දක්වා අඩු කරන්න.
- (09). ග්‍රයින්ඩරයක් මගින් හෝ වංගෙඩිය හා මෝල්ගස යොදාගෙන පළතුරු කැබලි පීට් බවට පත්කර ගන්න.
- (10). පෙන්නරයකින් හලාගැනීමෙන් කැටිති හා අැඹරීමට ලක් නොවූ කොටස් ඉවත් කරන්න.
- (11). ජලවාෂ්ප ඇතුළු නොවන සේ බදුන් තුළ අසුරන්න. උදාහරණ ලෙස ගනකම ශේෂ 400 පොම්බුන් හෝ පොම්ප්‍රොපිලින් බැග යොදාගත හැකි අතර තාපය මගින් සීල් කිරීම යෝග්‍ය වේ.
- (12). ලේබල යොදන්න

**National Digitization Project**

**National Science Foundation**

Institute : Department of Agriculture

1. Place of Scanning : Department of Agriculture, Peradeniya

2. Date Scanned : 2018/02/03

3. Name of Digitizing Company : Sanje (Private) Ltd, No 435/16, Kottawa Rd,  
Hokandara North, Arangala, Hokandara

4. Scanning Officer

Name : N. S. Karunaratna

Signature : Sithara

Certification of Scanning

*I hereby certify that the scanning of this document was carried out under my supervision, according to the norms and standards of digital scanning accurately, also keeping with the originality of the original document to be accepted in a court of law.*

Certifying Officer

Designation : Chief Librarian

Name : Saumya Upamalika

Signature : 

Date : 2018/02/03

*"This document/publication was digitized under National Digitization Project of the National Science Foundation, Sri Lanka"*