

වටිනි නිෂ්පාදන

ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍ය ලෙස විවිධ පළතුරු හා එළවළු වර්ගවලින් වටිනි සෑදිය හැකි අතර, එම අමුද්‍රව්‍ය සුලභ කාලයේදී ඒවා අපතේ යාම වලක්වා ගැනීම මෙන්ම අමතර ආදායම් මාර්ගයක් වශයෙන්ද වැදගත් වනු ඇත.

බත්, පාන් මෙන්ම කෙටි කෂම වර්ග සමඟ රස විදීමට, කඳිම ආහාරයක් වන වටිනි විවිධ කෂම වර්ග සෑදීමේදී ඒවා රසගැන්වීමට ද එක්කරන අවස්ථා බහුලය.

ඇඹුල් රස, පැණි රස හා මිරිස් රස එක්ව මිශ්‍ර වූ අපුරු රසයක් දිවට ගෙන දෙන වටිනි විවිධ වර්ගයන්ගෙන් හා විවිධ නාමයන් යටතේ වෙළඳපොළේ දැකිය හැක.



අමුද්‍රව්‍ය :

- අඹ
- සීනි
- රතු ලූනු
- ලූණු
- මිරිස් කුඩු
- සුදු ලූනු
- අමු ගුරුරු
- එතසල
- කරාඹ හැටි
- වසාවාසි
- කුරුඳු
- විනාකිරි

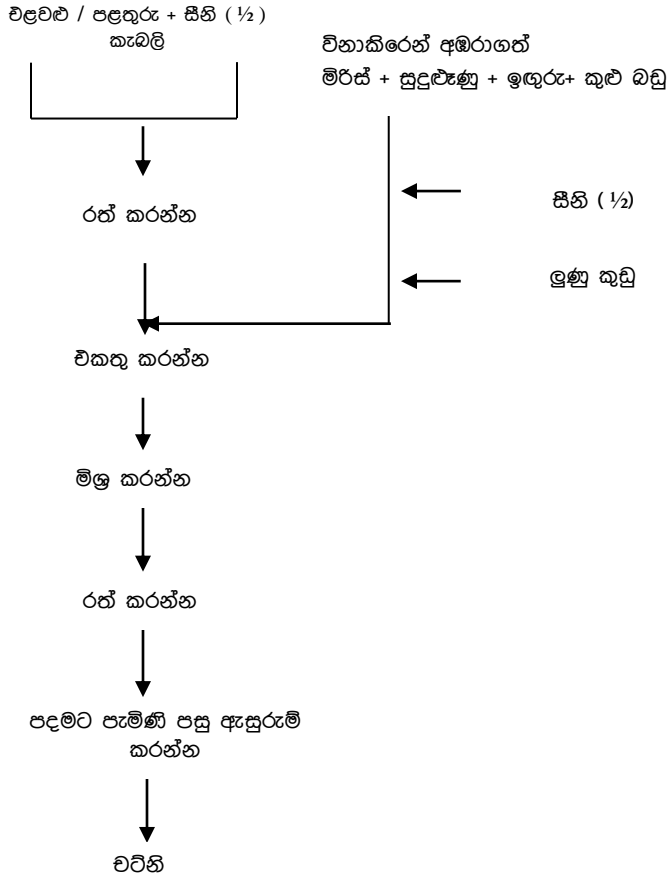
අවශ්‍ය උපකරණ

පොතු හරින උපකරණය , පෙනි/ කැබලි කපන උපකරණය, ඇසුරුම්කරණ උපකරණය , කිරුම් මිනුම් උපකරණය , උෂ්ණත්වමානය , උදුන , මල නොකන වානේ භාජන / හැඳි / පිහි / කපන ලැලි

යන්ත්‍ර සහ උපකරණ සඳහා වැය වන මුදල

75000/= - 100000/=

නිෂ්පාදන පියවරයන්



විමසීම් :-

තාක්ෂණික සේවා අංශය
 ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
 දු. අ. :- 0112 605278
 වෙබ් :- www.idb.gov.lk
 ෆැක්ස් :- 0112 623846

එළවළු විජලීකරණය



එළවළු කල්තබා ගැනීමේ ක්‍රමයක් ලෙස විජලීකරණ ක්‍රියාවලිය යොදාගනී. මෙමගින් පවතින තෙතමනය අවම කර ඒවාතුල සිදුවන විවිධ භෞතික රසායනික ක්‍රියාවලීන් පාලනය කිරීමත්, කල්තබා ගැනීමට බාධාකරන විවිධ ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාවන් අඩු කිරීමත් සිදුවන අතර, වාරයේදී අපතේ යන එළවළු / කොස් අවාරයේදී පරිභෝජනයට ගත හැකිවන ලෙස කල්තබා ගැනීමට හැකිවේ. මෙහිදී රසට හා පෝෂණ ගුණයට එතරම් බලපෑමක් සිදු නොවේ. විජලීකරණ එළවළු / කොස් නියමිත ඇසුරුමක අසුරා ගැනීමෙන් ප්‍රමාණවත් තරම් කාලයක් කල්තබා ගත හැක. මෙම විජලීකරණ එළවළු / කොස් සජලීකරණය කිරීමෙන් නැවත භාවිතයට ගැනීමේදී ආරම්භක අවස්ථාවට බොහෝදුරට සමාන වේ. විජලීකරණ එළවළු / කොස් මගින් වෙනස් විවිධ ආහාර නිෂ්පාදනයන්ද කළ හැක.

අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය :

- හොඳින් පැසුණු කොස් මදුළු / එළවළු
- සෝඩියම් මෙටාබයි සල්ෆයිට්
- සිට්‍රික් අම්ලය

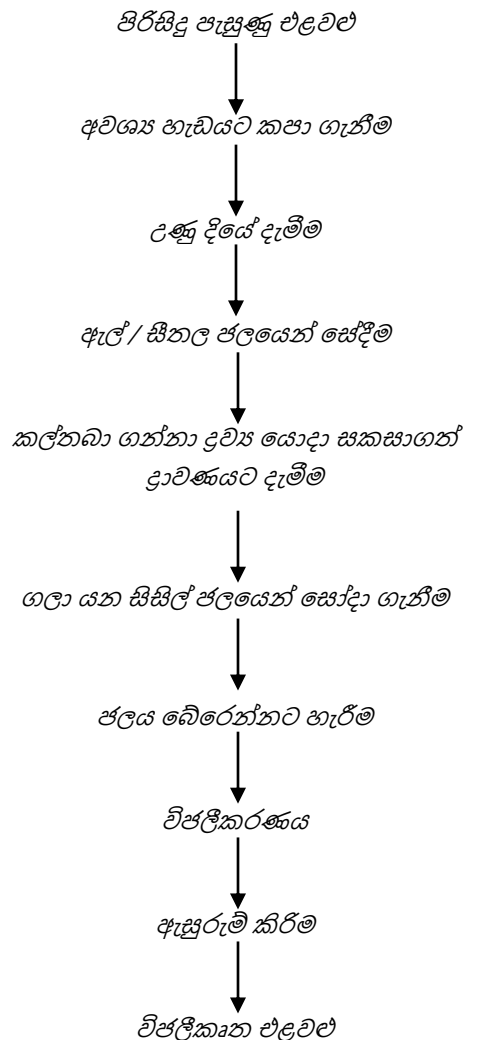
අවශ්‍ය උපකරණ:-

- පොතු හරින
- උපකරණය , පෙනි/ කැබලි කපන උපකරණය,
- විජලීකාරක යන්ත්‍රය, ඇසුරුම්කරණ
- උපකරණය , කිරුම් මිනුම් උපකරණය ,
- උෂ්ණත්වමානය , උදුන , මල නොකන වානේ
- භාජන / හැඳි / පිහි / කපන ලෑලි

යන්ත්‍ර සහ උපකරණ සඳහා වැය වන මුදල

100000/= - 150000/=

නිෂ්පාදන ගැලීම් සටහන



විමසීම :-

තාක්ෂණික සේවා අංශය
 ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
 දු. අ. :- 0112 605278
 වෙබ් :- www.idb.gov.lk
 ෆැක්ස් :- 0112 623846

ක්ෂණික පළතුරු බීම නිෂ්පාදනය

යන්ත්‍ර සහ උපකරණ සඳහා වැය වන මුදල 80000/= - 100000/=

විවිධ බීම වර්ග අතරින් පළතුරු බීම වලට හිමි වනුයේ සුවිශේෂී ස්ථානයකි. ගුණයෙන් මෙන්ම රසයෙන් ද අනූන පානයක් වන මෙය වැඩි දෙනා අතර බෙහෙවින් ජනප්‍රියය. නවද, මෙම නිෂ්පාදන සඳහා වෙළඳපොළේ ද හොඳ ඉල්ලුමක් පවතී. එබැවින්, වැඩි පිරිසක් මෙම කර්මාන්තයට යොමු වීමට දැඩි කැමැත්තක් දක්වයි. මෙහිදී මෙය කර්මාන්තයක් වශයෙන් කරන්නේ නම් ප්‍රමිති ආයතනයෙන් තත්ත්ව සහතිකයක් ලබා ගැනීම අනිවාර්යය වේ.

මෙහිදී පළතුරු බීමවල නැවුම් රසය හා ගුණාත්මක බව ආරක්ෂාවන ලෙස සකසා කුඩා විදුරු බෝතල්වල අසුරණු ලැබේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය :-

- පළතුරු යුෂ
- සීනි
- ජලය
- සිටරික් අම්ලය 0.1 % මුළු බරින් (පළතුරු යුෂ + සීනි + වතුර)
- කල්පනා ගැනීමට යොදන රසායනික ද්‍රව්‍ය - 0.008% මුළු බරින් (පළතුරු යුෂ+සීනි+වතුර) (අවශ්‍යනම් වර්ණකාරක)

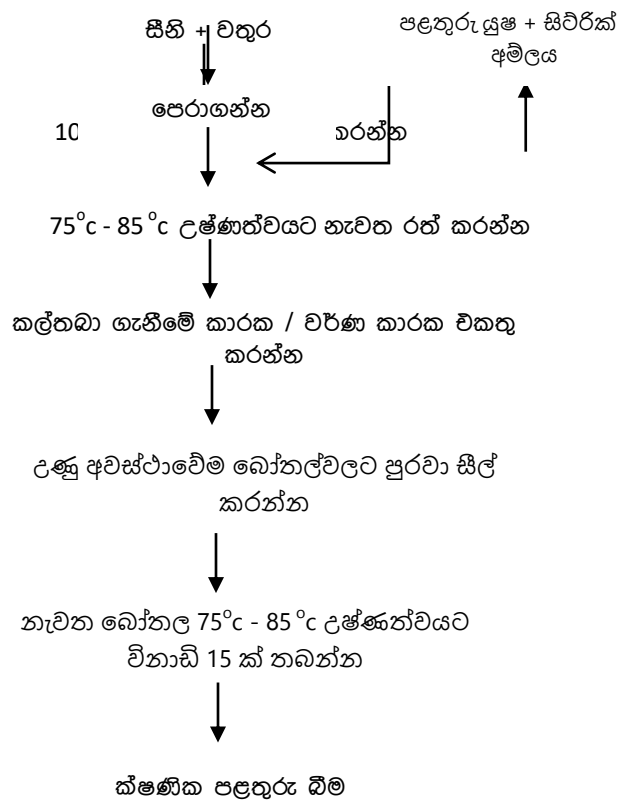
අවශ්‍ය උපකරණ :-

- පොතු හරින
- උපකරණය , පෙති/ කැබලි කපන
- උපකරණය, පල්ප / අඹරුම් උපකරණය
- ඇසුරුම්කරණ උපකරණය

(බෝතල් මුඛ සීලරය) , කිරුම් මිනුම් උපකරණය , උෂ්ණත්වමානය , උදුන , මල නොකන වානේ භාජන / හැඳි / පිහි / කපන ලැලි



නිෂ්පාදන ගැලීම් සටහන



විමසීම :-

නාක්ෂණික සේවා අංශය
 ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
 දු. අ. :- 0112 605278
 වෙබ් :- www.idb.gov.lk
 ෆැක්ස් :- 0112 623846