

i.	ස්කූතිය	
ii.	හැඳින්වීම	
1.	අස්වනු නෙලීමෙන් පසු පළතුරු හා එළවළු පරිහරණය	01
2.	පළතුරු හා එළවළු සංරක්ෂණය කිරීමේ වාණිජ ක්‍රම	04
2.1	එළවළු සහ පළතුරු ටින් කිරීම	04
2.2	එළවළු සහ පළතුරු අධිශීත කිරීම	12
2.3	පළතුරු හා එළවළු විජලකරණය	13
2.4	පළතුරු ලුණු ගැල්වීම	19
2.5	විවිධ පළතුරු පැසුරුම් ක්‍රම	20
2.5.1.	ජෙලි	20
2.5.2.	ජෑම් සහ පරිරක්ෂිත ආහාර	22
2.5.3.	සීනි පැණියේ පරිරක්ෂණය කළ පළතුරු (Candied Fruit)	24
2.5.4.	අච්චාරු දැමූ පළතුරු/එළවළු	25
2.5.5.	සෝස් වර්ග	27
2.5.6.	චට්නි වර්ග	29
2.5.7.	මාමලේඩ්	31
2.5.8.	පළතුරු බටර (වෙඳරු)	33
2.5.9.	ක්ෂණිකව බීමට සුදුසු පළතුරු බීම	34
2.5.10.	පියුරිස් (Purees)	37
2.5.11.	සාන්ද්‍ර පළතුරු යුෂ	37
2.5.12.	චයිත්	39
2.5.13.	පළතුරු යුෂය/පල්පය (drum) රසායනික පරීක්ෂණය	39
2.5.14.	අතුරු එළ	39
3.		
3.1	පළතුරු හා එළවළු පැසුරුම් කර්මාන්තයේ තත්ව පාලනය	41
3.2	ආහාර සම්බන්ධ දැනට ක්‍රියාත්මක නීති රීති	47
4.	පළතුරු හා එළවළු පැසුරුම් ක්‍රියාවලියේ තාක්ෂණවේදී සංවර්ධනය	49
5.	කුඩා හා මධ්‍යම පරිමාණයේ කර්මාන්ත සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ හා යන්ත්‍රසූත්‍ර	51
5.1	ටින් කිරීමේදී අවශ්‍ය උපකරණ	51
5.2	අධිශීතකරණ උපකරණ	52
5.3	ද්‍රාවණ සහ සණ ද්‍රව්‍ය පිරවීමේ උපකරණ	52
5.4	වියළුන	53
5.5	විවිධ ආහාර පරිහරණ යන්ත්‍ර	54
6.	සර්වකලාපීය පළතුරු යුෂ හා මදය සඳහා ලෝක වෙළඳපොළෙහි අනාගත බලාපොරොත්තු	55