



# කෘෂි තාක්ෂණ තොරතුරු



කෘෂි තාක්ෂණ තොරතුරු කඩිනමින් ගොවි ජනතාව අතරට ලබා දීමේ අත්වැලකි.

කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ ජාතික කෘෂි තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානයේ ප්‍රකාශනයකි.

තාක්ෂණික පත්‍රිකා අංක 19 - 2018 දෙසැම්බර්

## මිල අඩු කාලයට අමුම්ප්ස් වලින් කොළපාට මිරිස් කුඩු නිපදවීමේ වැඩි වාසියක්

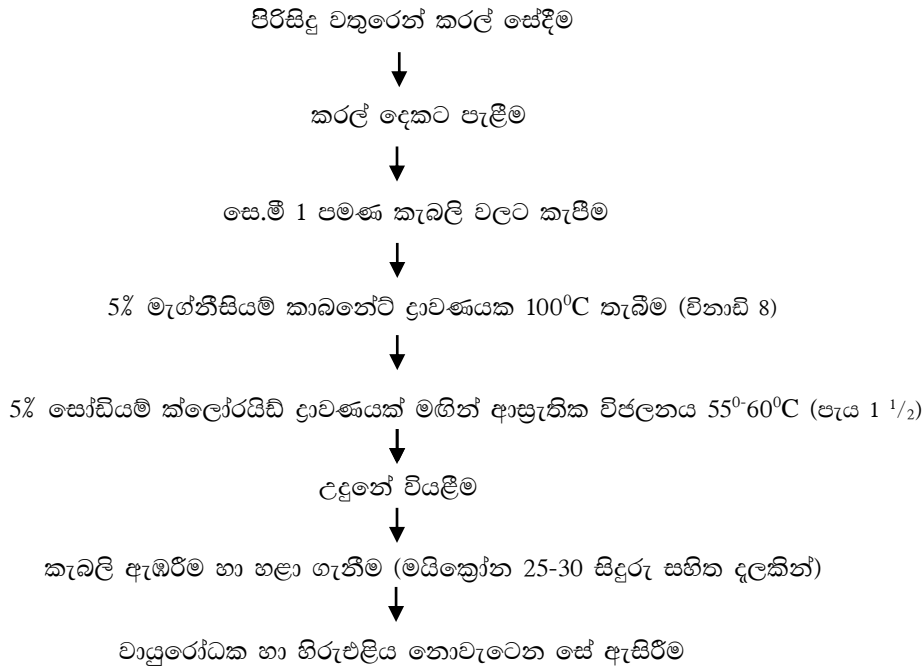
ඕනෑම ශ්‍රී ලාංකිකයෙක් වසර පුරාවටම සතියකට වරක්වත් නොවරදවාම සුළු ප්‍රමාණයකින් හෝ ගෙදර ගෙනයන එළවළුවක් වේ නම් එය අමුම්ප්ස්ය. ගෙවත්තේ අමුම්ප්ස් පඳුරු කීපයක් වවාගෙන නැති සියලුදෙනා මේ කණ්ඩායමට ඇතුළත් වේ. ඒ තරමටම මෙම බෝගය ලාංකික ආහාර වේලට සමීප වී තිබේ. කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව කලකට ඉහතදී මිරිස් වර්ග නිපදවනු ලැබුවේ අමුම්ප්ස් හි තිබිය යුතු ගති ලක්ෂණ සලකා බලා නොවන අතර එකල අභිජනන වැඩසටහන් වලින් "මිරිස්" ලෙස නිදහස් කෙරුවේ වියළි මිරිස් නිෂ්පාදනයට සුදුසු වන තුනී පොත්තක් සහිත, මාංශල බවින් අඩු හා සැරෙන් වැඩි ප්‍රභේදයන්ය. මහඉලුප්පල්ලමෙන් නිදහස් කළ එම්.අයි. 1 සහ 2 එවැනි මාදිලි වේ. අමුම්ප්ස් ලෙස භාවිතයට සුදුසු මාදිලි වශයෙන් මාංශල, තද කොළපාට, සැරෙන් අඩු, දිලිසෙන මතුපිටක් සහිත, ලොකු කරල් දරන "වාසනා" ප්‍රභේදයත්, ඉන්පසු කේ.ඒ 2 වර්ගයත්, කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව මගින් නිපදවූයේ ඒ වනවිටත් පිටරටින් බීජ ගෙනැවිත් පුද්ගලික අංශය මගින් මෙහි බෙදාහරිමින් තිබූ හයිබ්‍රිඩ් මිරිස් ප්‍රභේද හා තරඟ කිරීමටයි. මේ හරහා අමුම්ප්ස් වෙළෙඳපොලෙහිද, පාරිභෝගික රුචිකත්වයේද සිදුවූයේ පෙරළියකි. ප්‍රධාන අපනයන එළවළුවක් වශයෙන් මෙය ඉහළ තැනකට පත්වූවා සේම, පාරිභෝගිකයින් වෙතින් වැඩි වැඩියෙන් මෙවන් අමුම්ප්ස් ප්‍රභේදයන්ට ඇතිවූයේ වැඩි ඉල්ලුමකි. ඇතැම්විට කිලෝව රුපියල් 1000.00 ද ඉක්මවනවා පෙනුණි. ගොවියාද ලඟි ලඟියේ අමුම්ප්ස් වගා කළද, සතර අතින්ම වෙළෙඳපොල වෙතට එකවිට අමුම්ප්ස් පැමිණෙත්දී ගොවියාට නිෂ්පාදන වියදමවත් අහිමි කරමින් කිලෝව රුපියල් 100.00 ට පමණ පහළ යනවාද පෙනුණි.



මිල අඩු කාලයට නිෂ්පාදනය අපතේ නොයවා අමුම්ප්ස් කුඩු නිපදවීමේ ක්‍රමවේදයක් යෝජනා කිරීමට ගන්නොරුවේ ආහාර හා පසුඅස්වනු තාක්ෂණ ඒකකය ඉදිරිපත්ව සිටී. මෙය ක්‍රම දෙකකට සිදුකළ හැකිය. වඩාත්ම සරල ක්‍රමයේ පියවර පහක දක්වා තිබේ.



මෙම කුඩු, ආලෝකය නොවැටෙන පොලිප්‍රොපිලීන් වැනි ද්‍රව්‍යයක් යොදාගනිමින් සුළං නොවදින්නට ඇසුරුම් කළ යුතුය. කිසිදු කල්තබාගැනීමේ ද්‍රව්‍යක් නොයොදා මාස හයක පමණ කාලයක් මෙම කුඩු නැවුම්ව තබාගත හැකිවේ. දෙවැනි ක්‍රමය මීට වඩා තරමක් සංකීර්ණ නමුත් කුඩුවල පැහැය, සුවඳ, රස යනාදිය වැඩිපුර ආරක්‍ෂා වන්නේ එම ක්‍රමයෙන් නිසා වාණිජ කර්මාන්තයක් ලෙස කරන්නේ නම් එය නිර්දේශ කළහැකි වේ. ආස්‍රැතික විජලනය සේ හැඳින්වෙන එහි ප්‍රධාන පියවරයන් පහත දක්වා ඇත.



මෙසේ අසුරාගන්නා ලද මිරිස් කුඩු 25°C උෂ්ණත්වය යටතේ මාස 6 ක කාලයක් කිසිදු කල් තබාගැනීමේ ද්‍රව්‍යයක් නොයොදා තබාගත හැකි බව පර්යේෂණාත්මකව පෙන්වා දී තිබේ.

**පිටපත :** සනත් එම්. ඩණ්ඩාර, සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ, ජාතික කෘෂි තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානය.

**තාක්ෂණික කරුණු :** එච්.ආර්.පී ප්‍රනාන්දු, නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ, ආහාර හා පසු අස්වනු තාක්ෂණ ඒකකය, ගන්නොරුව