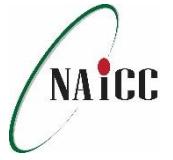




කෘෂි තාක්ෂණ තොරතුරු

කෘෂි තාක්ෂණ තොරතුරු කඩිනමින් ගොවි ජනතාව අතරට ලබාදීමේ අත්වැලකි

කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ ජාතික කෘෂිකර්ම තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානයේ ප්‍රකාශනයකි



තාක්ෂණික පත්‍රිකා අංක 20 - 2019 අගෝස්තු

පැණි දොඩම් ගබඩා කිරීමට

සාර්ථක ක්‍රමවේදයක්.....



ලංකාවේ පාරිසරික තත්වයන් අනුව දිස්ත්‍රික්ක ගණනාවක් තුළ පැණි දොඩම් වගා කළහැකි වුවත්, ප්‍රධාන වශයෙන් එය සීමා වී ඇත්තේ මොණරාගල, බදුල්ල, අනුරාධපුර, කුරුණෑගල හා මහනුවර යන දිස්ත්‍රික්ක තුළටයි. අනෙකුත් ප්‍රදේශයන්හි තැන තැන විසිරුණු ගෙවතු ශාකයක් ලෙස පැණි දොඩම් දක්නට ලැබේ. ඇත අතීතයක් ඇති ලාංකික දොඩම් වගාව නිශ්චිතව ඇරඹුණු දිනයක් සොයාගත නොහැකි වුවත්, මෙහි විසූ බ්‍රිතාන්‍ය ජාතිකයින් විසින් 1850 සමයේ දී දොඩම් වගාකිරීමට උත්සාහ ගත් බවට

වාර්තා පළවී තිබේ. මේ කාලයේ දී බද්ධ කළ පැණි දොඩම් හා ජමනාරං පැළ ස්වල්පයක් මෙරටට ගෙනවිත් ඒවාහි උපයෝගීතාවය පිළිබඳ සොයා බලා ඇත. කෙසේවෙතත් මේ වනවිට ලංකාවේ වාර්ෂිකව ලැබෙන පැණි දොඩම් අස්වැන්න හෙක්ටයාරයකට මෙට්‍රික් ටොන් දෙකකටත් වඩා අඩු අගයකි. මෙය මෙට්‍රික් ටොන් 40 ක් පමණ වන ලෝකයේ සාමාන්‍ය දොඩම් අස්වැන්න අනුව ගත්කළ ඉතා සුළු ප්‍රමාණයක් වේ. 2017 වසර තුළ අප රටෙහි දේශීය දොඩම් නිෂ්පාදනය මෙට්‍රික් ටොන් 7000 ක් පමණ වෙත් දී ටොන් 8686 ක් ආනයනය කර තිබීමෙන් දේශීය මුළු අවශ්‍යතාවය කෙතරම්දැයි තේරුම් ගත හැකිය. ඒ අනුව පැණි දොඩම් වගාව දියුණු කිරීම මෙන්ම පසු අස්වනු හානිය අවම කරගෙන නිපදවන ප්‍රමාණය රැක ගැනීමට ද උනන්දුවීම කාලීන අවශ්‍යතාවයක්ව පවතී.



බිබිලේ පැණි දොඩම් වශයෙන් අප දේශීය ප්‍රභේදයන් ගැන අසා තිබුන ද පාරිභෝගිකයින්ට තවමත් සුලභව මිල දී ගන්නට ලැබෙන්නේ විදේශීය දොඩම් වර්ගය. ඔවුන් වැඩිපුරම ඒ වෙත ආකර්ෂණය වන්නේ එහි ඇති ආකර්ශනීය පෙනුම හා

සුවඳ හේතුවෙනි. අප නිපදවන සුළු ප්‍රමාණයෙන් වුවද සැලකිය යුතු කොටසක් නිසි ලෙස ගබඩා නොකිරීම නිසා පාරිභෝජනයට නොගෙනම විනාශ වන්නේ 50% ක් තරමට පැසුණු ගෙඩි අස්වැන්න වශයෙන් නෙළාගෙන, කිසිදු ඇසුරුමක නොදමා, කාමර උෂ්ණත්වය යටතේ පෙට්ටි තුළ ගොඩගසා ගබඩා කිරීම හේතුවෙනි. දොඩම් කල්තබාගත හැකි සුදුසු ගබඩා තත්වයන් දේශීය ප්‍රභේදයන් වෙනුවෙන් සොයා බැලීමට බණ්ඩාරවෙල කෘෂිකර්ම පර්යේෂණ ස්ථානයේ දී පර්යේෂණ පවත්වා ඇත්තේ මේ තත්වය සමනය කරගැනීමේ ක්‍රමයක් සෙවීමේ අරමුණ ඇතිවය.

අවම වශයෙන් මාසයක කාලයක් හානි රහිතව තබාගත හැකි ක්‍රමවේදයක් සොයා ගැනීම මෙම පර්යේෂකයින්ගේ බලාපොරොත්තුව වී තිබේ. භාවිතා කර ඇත්තේ "සිසිල" නමැති පැණි දොඩම් ප්‍රභේදයයි.



ශීතකරණය තුළ, කළු පොලිතින් ඇසුරුම් සහිතව

මෙතැන දී පර්යේෂකයින්ගේ අවධානය යොමුවී ඇත්තේ සුදුසු ඇසුරුමක් හා ප්‍රශස්ත ගබඩා තත්වයක් කෙරෙහිය. බණ්ඩාරවෙල පවතින සෙන්ටිග්‍රේඩ් 24⁰ ක් කාමර උෂ්ණත්වය මෙන්ම සෙන්ටිග්‍රේඩ් 8⁰ ක් පවතින ශීතකරණයක් ද මේ සඳහා යොදාගෙන තිබේ. ඇසුරුම සඳහා යොදාගෙන ඇත්තේ ඝනකම 200 ක් වූ පාරදෘශ්‍ය හා කළු පොලිතින්ය.

පොලිතින් ඇසුරුමෙහි සිදුරු විඳීමෙන් ඇතළුත් පරිසරයේ වාතාශ්‍රය තහවුරු කර තිබේ. පරීක්ෂණය සඳහා භාවිතා කර ඇත්තේ හොඳට පැසුණු, එහෙත් 25% පමණ තරමකට ඉදිමට ලක්වූ දොඩම්ය. හොඳටම ඉඳුණ පසු කහපාට වන මෙම ප්‍රභේදයේ ගෙඩි මේ අවස්ථාව වනවිට යන්තම් කහපැහැ තත්වයේ තිබේ.

දින 35 ක් ගබඩා කාලයකට පසුව නිරීක්ෂණය වී ඇත්තේ ශීතකරණය තුළ ඇති දොඩම් හොඳ තත්වයේ පවතින බවයි. ඒ අතරින් කළු පොලිතින් වල ගබඩා කළ දොඩම් ගෙඩි වඩාත් ආකර්ශනීය තත්වයෙන් පවතින බව පර්යේෂකයින් වාර්තා කර තිබේ. මේ අනුව අවසන් නිර්දේශය වශයෙන්, දේශීය දොඩම් ගබඩා කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් ලෙස ඔවුන් ඉදිරිපත් කරන්නේ සෙන්ටිග්‍රේඩ් 8⁰ ක උෂ්ණත්වයක් යටතේ ඇති ශීතකරණයක් තුළ, සිදුරු සහිත කළු පොලිතින් ඇසුරුම්වල බහා මාසයකට වැඩි කාලයක් වුවද ආරක්ෂිතව පැණි දොඩම් ගබඩා කිරීමය.

පසුගියදා පැවති තාක්ෂණ නිර්දේශ කිරීමේ කමිටු රැස්වීමේ දී ඉදිරිපත් වූ මෙම පර්යේෂණ වාර්තාවට කමිටුවේ අනුමැතිය හිමිවුණි.

පිටපත : සහන් වම්, බණ්ඩාර - සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ, ජාතික කෘෂිකර්ම තොරතුරු හා සන්නිවේදන මධ්‍යස්ථානය, ගන්නොරුව
තාක්ෂණික කරුණු : ඊ.කේ.ඊ.සී නයනා, සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ (පර්යේෂණ)
 මාල හා තෙල් බෝග පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය, අගුණකොළපැළැස්ස
එම්.ඒ.එල්.එන් මල්ලවආරච්චි, වැඩසටහන් සහකාර, ප්‍රාදේශීය කෘෂිකර්ම පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය, බණ්ඩාරවෙල

පරිගණක නිර්මාණය : ගෝතමී ලියනගේ

අධ්‍යක්ෂණය හා උපදෙස් : එස්. පෙරියසාමි (අධ්‍යක්ෂ - තොරතුරු හා සන්නිවේදන), අයි.එස්.එම් හලිමිදින් (සහකාර කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂ)