



தீபி மருபு பேர்வதனங்

வீலுல், பீந்நல, மரு, தீ லுபு ஸுத ஞுதீய கர்லுந்ந துலர்஢ன ருதல துலுநலுலு
பிரம்புகள், பித்தளை, மட்புண்டங்கள், மரப்புருட்கள் மற்றும் கிராமியக்கைத்தொழில் மேம்புட்டு
இரஜுங்க அமைச்சு

State Ministry of Rattan, Brass, Pottery, Furniture & Rural Industrial Promotion

අවිච්ච වැස්සට හුරු දිරියෙන් නැගිටින මහපොළොවේ මිනිසුන් වෙනුවෙන්



සෑම පුරවැසියෙකුටම
නියත ස්ථිර ආර්ථිකයක්,
දියුණුව සම සමච විදීමට අවස්ථාව සහ දිවියේ ගෞරවත්වීත බව විදීමට අයිතිය තිර කිරීම
උදෙසා
අපගේ ජනතා කේන්ද්‍රීය ආර්ථික සංකල්ප මත අප නිරතුරුවම පෙනී සිටිමු.
ඒ උදෙසා වන
කඩිනම් ජීවන වැඩසටහනට අමතරව අපගේ අරමුණ ධනාත්‍ය පංතියට වඩා අපගේ පොදු
ජනතාව නඟා සිටුවීමටය.

ජනතා කේන්ද්‍රීය ආර්ථික ඉලක්ක සවිබල ගැන්වීම රජයේ ප්‍රධාන අරමුණය. ඒ සඳහා සම්පාදිත වැඩපිළිවෙල ග්‍රාමීය ආර්ථිකය බොහෝ ක්ෂුද්‍ර සහ මධ්‍ය පරිමාණ ව්‍යවසායකත්වයන් ඇති කිරීම තුළින් තිරසර ආර්ථික ඉලක්ක සපුරාගත හැකි බව මාගේ විශ්වාසය යි. ඒ සඳහා මාගේ අමාත්‍යාංශය විවිධ ක්‍රමෝපායන්ට පිවිස තිබේ.



විවිධ ආයතනික, පුද්ගල සහ කණ්ඩායම්වල සහාය මෙන්ම කරන ලද පර්යේෂණවල ප්‍රතිඵල උකහා ගනිමින් සිටී. ජාතික අමුද්‍රව්‍ය බැංකුව ස්ථාපිත කිරීම ඇතුළු නවතාවන්ගෙන් යුත් සැලසුම් රැසක් අද වන විට ක්‍රියාත්මකය. එහි අරමුණ නිෂ්පාදන ආර්ථිකය සවිබල ගන්වන කණ්ඩායමක් මේ රටේ බිහි කිරීමය. අපගේ නිෂ්පාදනවල ගුණාත්මකභාවය පිළිබඳ වූ ප්‍රමිතිකරණයක් සකස් වී නොතිබීම දීර්ඝකාලීන ගැටලුවකි. භාණ්ඩය කුමක් වුවත් එහි වෙළෙඳපොළ ආකර්ශනය පාරිභෝගිකයාගේ රුචි අරුචිකම් නිෂ්පාදනය වී තිබීම අතිශය වැදගත් සාධකයකි.

අගය එකතු කළ භාණ්ඩ සඳහා ලෝකයේ වෙළෙඳපොළ තුළ වන රික්තකය අප වහා අවබෝධ කරගත යුතුය. සාම්ප්‍රදායික ආහාර පරිභෝජනය තුළ එදා ප්‍රධාන කරුණ වූයේ ගුණාත්මකභාවය ආරක්ෂා කිරීම ය. අපේ ආහාර සංස්කෘතිය සැකසී තිබුණේ සෞඛ්‍ය සම්පන්න ජීවන රටාව මූලිකව ය. කෘත්‍රීම රසකාරක සේම දෙමුහුන් එළවළු, පළතුරු නිෂ්පාදනය සහ පරිභෝජනය වර්තමානයේ සමාජයට දී ඇති පණිවිඩය අතිශය බේදනීය ය.

බෝ නොවන රෝග වර්තමානයේ ළමා හා තරුණ පරපුරට ඇති ලොව දැවැන්තම අභියෝගයකි. අතීතයේ වයස්ගත පුද්ගලයන්ට බලපාන ලද බෝ නොවන රෝග බොහෝමයක් අද ළදරුවන්ට ද වැළඳෙමින් තිබේ. මෙය රටක් සමාජයක් වශයෙන් පමණක් නොව පවුලක් ලෙස ද අප අවබෝධ කරගත යුතු කාරණයකි.

විදානා අංශය මගින් ආහාර තාක්ෂණය වඩාත් නිවැරදි ව සමාජගත කිරීම සේම ඒ තුළින් කුඩා ව්‍යවසායකත්වය ගොඩනැගීමට ගත් ක්‍රියාමාර්ග බෙහෙවින් අගය කළ යුතුය.

“දිවි මඟට පෙරවදනක්” අත්පොත භාවිතය ආර්ථිකයට සේම අපගේ සෞඛ්‍යයත්, ආහාර සුරක්ෂිතතාවයත් සමාජගත කරන අගනා අවස්ථාවක් ලෙස මම දකිමි.

නව දිශානතීන් හඳුනාගනිමින් සමෘද්ධිමත් සමාජයක් ගොඩනැගීමට ක්‍රියා කරන විදානා කණ්ඩායමේ දැක්ම නව නවත් පෙරටු යනු දැකීම මාගේ එකම අපේක්ෂාවයි.

ප්‍රසන්න රණවිර
රාජ්‍ය අමාත්‍ය
වේවැල්, පිත්තල, මැටි, ලී බඩු සහ ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශය

ආහාර තාක්ෂණය වනාහි බොහෝ වූ පුළුල් පරාසයක විහිදෙන, නිර්මාණාත්මක නිෂ්පාදන බිහිකෙරෙන කලාවකි. කිසියම් හෝගයක් හෝ අමුද්‍රව්‍යයක් ගත් කළ එයින් සාදා ගත හැකි ආහාර වර්ග, පාන වර්ග, අතුරුපස වර්ග සහ ඒවා පිළිගැන්වීමේ රටාවන් බොහෝය. සුප්‍රශස්ත්‍රය කලාවක් වන්නේ එහෙයිනි. මේ විවිත්‍ර වූ කලාව තුළ ජනනය කළ හැකි රැකියා අවස්ථා බොහෝය. උදාහරණයක් වශයෙන් බිම්මල් භාවිතා කිරීමෙන් පෝෂදායී සුප්‍රයක් සකසා ගත හැකිවා සේම බිම්මල් ව්‍යාංජනය, සොසේජස්, අව්වාරු, විජලිත බිම්මල්, බිම්මල් පවුඩර් ආදී වශයෙන් බිහි කළ හැකි නිෂ්පාදන ප්‍රමාණය පුළුල් පරාසයකට විහිදේ. මේ සඳහා තාක්ෂණ භාවිතාව ප්‍රගුණ කිරීම තුළින් කල් තබා ගැනීමේ ක්‍රම, ඇසුරුම් ක්‍රම හඳුන්වා දීම මගින් වාණිජකරණය දක්වා විවිධාංගීකරණය වූ නිෂ්පාදන බිහි කිරීම කුඩා පරිමාණ ව්‍යවසායකත්වය ප්‍රගුණ කිරීමේ දී ඉවහල් වේ.



වස විසෙන් තොර නැවුම් දේශීය ආහාර පාරිභෝජන රටාවකට පරිවර්ථනය වෙමින් පවතින මෙවැනි යුගයක මෙම අමාත්‍යාංශයේ විදානා අංශය විසින් කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනයේ සහයෝගීතාව ඇතිව තෝරාගත් හෝගයන් ගණනාවක් ඇසුරින් නිෂ්පාදනය කළ හැකි ආහාර පාන හා අතුරුපස වර්ග පිළිබඳ විස්තර ඇතුළත් කරමින් පිළියෙල කරන ලද මෙම අත්පොත කුඩා පරිමාණ ගෘහ කර්මාන්තයන් ආරම්භ කිරීමට අපේක්ෂා කරන කර්මාන්තකරුවන් සඳහා මාහැඟි පිටුවහලක් වනු ඇති බව මගේ හැඟීමයි.

වත්මන් රජයේ ප්‍රමුඛතම සංවර්ධන වැඩපිළිවෙලක් වන ගෘහ ආර්ථිකය ශක්තිමත් කිරීම තුළින් දරිද්‍රතාව තුරන් කිරීම හා ආර්ථික පුනර්ජීවනය ඇති කිරීම සාක්ෂාත් කර ගැනීම උදෙසා ජීවනෝපාය සංවර්ධනයට මෙම ග්‍රන්ථය පරිශීලනය උපකාරී වනු ඇත.

දිවයින පුරා පිහිටි විදානා සම්පත් මධ්‍යස්ථාන හරහා ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයේ නිරතවීමට අපේක්ෂාවෙන් සිටින ව්‍යවසායකයින්ට මහපෙන්වීමේ අරමුණින් සංස්කරණය කරන ලද මෙම ග්‍රන්ථය සඳහා මාගේ සුභාශීසනය පිරිනමමි.

එම්. ඒ. බී. ඩී. බණ්ඩාරනායක
 ලේකම්
 වෙවැල්, පිත්තල, මැටි, ලී බඩු සහ ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශය

වේවැල්, පිත්තල, මැටි, ලී බඩු සහ ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය විසින් සංස්කරණය කරන ලද දිවි මහට පෙරවදනක් අත්පොත සඳහා කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI) වෙනුවෙන් මෙම පණිවිඩය ලබා දීම ගැන මම ඉතා සතුටු වෙමි.



දිවි මහට පෙරවදනක් අත්පොත ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධනය ඉලක්ක කර ගනිමින් ආහාර තාක්ෂණයන් පිළිබඳව දැනුවත් කිරීමට සහ මෙම ක්ෂේත්‍ර වල ව්‍යාපාර ආරම්භ කිරීම සඳහා, ක්ෂුද්‍ර හා මධ්‍ය පරිමාණ ව්‍යවසායකයින් (MSME) සඳහා කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය සමඟ එක්ව අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය විසින් සකස් කරන ලද ප්‍රධාන අත්පොතකි.

ආහාර තාක්ෂණය සඳහා තාක්ෂණ භාවිතාව ප්‍රගුණ කිරීම තුළින් ආහාර සැකසීම, කල් තබා ගැනීමේ ක්‍රම, ඇසුරුම් ක්‍රම සහ අමුද්‍රව්‍ය හා යන්ත්‍රෝපකරණ තෝරා ගැනීම, තත්ත්ව සහතික සහ ලේබල් කිරීම වැනි තාක්ෂණයන් හඳුන්වා දීම මගින් වාණිජකරණය දක්වා විවිධාංගීකරණය වූ නිෂ්පාදන බිහි කිරීම, කුඩා පරිමාණ ව්‍යවසායකත්වය ප්‍රගුණ කිරීම මෙම පොත ප්‍රකාශයට පත් කිරීමේ අරමුණයි. මෙම ග්‍රන්ථය මගින් ආහාර තාක්ෂණයන් පිළිබඳව දැනුම වැඩිදියුණු කිරීම, අනාගත තාක්ෂණ ක්ෂේත්‍ර ප්‍රවණතා සහ ඉදිරි ගමන දෙස බැලීම, මෙම තාක්ෂණ මත පදනම්ව ව්‍යාපාර තෝරා ගැනීම සහ රටේ ව්‍යවසායකයින්ගේ අවශ්‍යතා සපුරාලීම සඳහා විද්‍යාව, තාක්ෂණය සහ නවෝත්පාදනය භාවිතා කරන්නේ කෙසේද යන්න දැනුවත් කිරීමක් කරයි. පලතුරු, එළවලු සහ ඇටවර්ග, ධාන්‍ය, කුළුබඩු, මාළු සහ මස්, කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සහ රසකැවිලි, පෝෂක ඖෂධ, ආහාරමය අතිරේක සහ බෙකරි නිෂ්පාදන ඇතුළු විවිධ තෝරා ගත් හෝගවලින් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ආහාරපාන තාක්ෂණයන් පිළිබඳ විස්තර ඇතුළත් මෙම අත්පොත කුඩා පරිමාණ කර්මාන්ත ආරම්භ කිරීමට අපේක්ෂා කරන ව්‍යවසායකයින්ට මහැඟි පිටුවහලක් වනු ඇත.

තවද, වත්මන් රජයේ ජනතා කේන්ද්‍රීය ආර්ථිකය සඳහා වන ප්‍රමුඛතම සංවර්ධන වැඩසටහනක් වන ගෘහ ආර්ථිකය ශක්තිමත් කිරීම තුළින් දිළිඳුකම පිටුදැකීම සහ ආර්ථික පුනර්ජීවනය ඇති කිරීම සාක්ෂාත් කරගැනීම උදෙසා ජීවනෝපාය සංවර්ධනයට මෙම දිවි මහට පෙරවදනක් අත්පොත පරිශීලනය උපකාරී වනු ඇත.

දිවයින පුරා පිහිටි විද්‍යා සම්පත් මධ්‍යස්ථාන හරහා ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයේ නිරතවීමට අපේක්ෂාවෙන් සිටින ක්ෂුද්‍ර, කුඩා හා මධ්‍ය පරිමාණ ව්‍යවසායකයින් ඉලක්ක කර ගනිමින්, මහපෙන්වීමේ අරමුණින් සාර්ථක අත්පොතක් ප්‍රකාශයට පත් කිරීම වෙනුවෙන් වේවැල්, පිත්තල, මැටි, ලී බඩු සහ ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශයට කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය වෙනුවෙන් සුඛ පතන්නට මම මෙය අවස්ථාවක් කර ගනිමි. මෙම ග්‍රන්ථය සාර්ථක කර ගැනීමට ITI සහ විද්‍යා අංශයේ කාර්ය මණ්ඩලය දැරූ උත්සාහයට මම මාගේ කෘතඥතාව සහ ප්‍රශංසාව පුද කරමි.

මහාචාර්ය ජේ.කේ.ආර්. රාධිකා සමරසේකර
අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්/ ප්‍රධාන විධායක නිලධාරී
කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය

ජීවනෝපාය සංවර්ධනය තුළින් ආර්ථික පුනර්ජීවනය උදාකර ගැනීම සඳහා රාජ්‍ය යාන්ත්‍රණයේ අවධානය යොමු වී ඇති අවධියක විදානා අංශය මඟින් ජීවනෝපාය අවස්ථා උදා කර ගැනීම සඳහා පෙළඹවීමක් ඇති කරන දිවි මඟට පෙරවදනක් ආහාර තාක්ෂණය පිළිබඳ ග්‍රන්ථය එළි දක්වන මේ මොහොතේදී ඒ සඳහා පණිවුඩයක් නිකුත් කිරීමට ලැබීම පිළිබඳව මම අතිශයින් සතුටට පත් වෙමි.



ආහාර තාක්ෂණය වූ කලී ආහාර රසකාරක නිෂ්පාදනයේ පටන් විවිධ වූ නිෂ්පාදන පරාසයක් තුළ ජීවනෝපාය අවස්ථා උදා කරගත හැකි ක්ෂේත්‍රයකි. සුළු හා මධ්‍ය පරිමාණ කර්මාන්තයන් තුළ සේම, බොහෝ ගෘහස්ථ කර්මාන්ත අතර ආහාර නිෂ්පාදන කර්මාන්තය ප්‍රචලිතය. මේ තුළින් රටේ ජාතික ආර්ථිකයට සැලකිය යුතු දායකත්වයක් සැපයේ.

ගමට තාක්ෂණය ගෙන යාමේ අරමුණ පෙරදැරි කරගෙන ස්ථාපිත කරන ලද විදානා අංශය මඟින් විශේෂයෙන්ම ග්‍රාමීය අංශයේ ව්‍යවසායකත්වය සඳහා ආහාර තාක්ෂණය, ශාකසාර තාක්ෂණය, රසායන ද්‍රව්‍ය තාක්ෂණය හා වෙනත් තාක්ෂණයන් හරහා ජීවනෝපාය අවස්ථා උදා කර ගැනීමට අවශ්‍ය සහය හා සම්බන්ධීකරණය ලබා දෙයි. මෙය තවදුරටත් පුළුල්ව ජනතාව අතරට ගෙන යාමේ අභිප්‍රායෙන් මුද්‍රණය කරන දිවි මඟට පෙරවදනක් ග්‍රන්ථය ජීවනෝපාය සංවර්ධනය තුළින් ආර්ථික පුනර්ජීවනය උදාකර ගැනීමේ රජයේ පුළුල් අරමුණ ළඟාකර ගැනීමට අත්වැලක් සපයනු ඇතැයි උදක්ම මම බලාපොරොත්තු වෙමි.

ඒ.එම්.ආරිස්

අධ්‍යක්ෂ (විදානා)

වේවැල්, පිත්තල, මැටි, ලී බඩු සහ ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශය

පටුන

පිටු අංකය

එළවළු සහ පලතුරු අපනයන කර්මාන්තයක් ආරම්භ කිරීමට තාක්ෂණය	1-3
ශීතකරණ ලද කැබලි එළවළු නිෂ්පාදනය	4-5
නෙල්ලි කෝඩියල් නිෂ්පාදනය	6-7
සීනි සිරපයේ බහාලූ රඹුටන් නිෂ්පාදනය	8-9
වට්ටක්කා සැන්ඩ්විච් තැවරුම නිෂ්පාදනය	10-11
සිංහල අව්වාරු නිෂ්පාදනය	12-13
තෙඹු පානය නිෂ්පාදනය	14-15
ශ්‍රී ලංකාවේ වැවෙන තක්කාලි ප්‍රභේද වලින් ජේස්ට් නිෂ්පාදනය	16-17
ලුණු දියරෙහි බහාලූ එළවළු නිෂ්පාදනය	18-19
ඖෂධීය ක්ෂණික කොළ කැඳ	20-21
ක්ෂණික පෝෂ්‍ය කැඳ නිෂ්පාදනය	22-23
කපු පුහුලන් පානය නිෂ්පාදනය	24-25
ඉඟුරු පානය නිෂ්පාදනය	26-27
එළවළු සහ පලතුරු අවම සැකසීම ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන	28-29
සාම්ප්‍රදායික ක්‍රමයට ස්වභාවික විනාකිරී නිෂ්පාදන තාක්ෂණය	30-31
ක්ෂණික කරපිංචා පානය නිෂ්පාදනය	32-33
ක්ෂණික කෝමාරිකා පානය නිෂ්පාදනය	34-35
ගොරකා තලප/ජේස්ට් නිෂ්පාදනය	36-37
බෝතල් කරන ලද පොල්සම්බල නිෂ්පාදනය	38-39
ලුණු දියරයෙහි බහාලූ කෝමාරිකා ජෙලි කැබලි නිෂ්පාදනය	40-41
විජලිත ඉඟුරු/කහ නිෂ්පාදනය	42-43
විජලිත එළවලු/පලතුරු/පලා/අල හෝග නිෂ්පාදනය	44-45
විජලිත කළු දෙහි නිෂ්පාදනය	46-47
මද්‍යසාර රහිත කිතුල් තෙලිදිය පානය	48-49

විජලිත එළවලු/පලතුරු/පලා/අල හෝග ආශ්‍රිත පිටි නිෂ්පාදනය	50-51
දෙහි ආශ්‍රිත සමාභිසාරක පානය	52-53
ධාන්‍ය ආශ්‍රිත බාර් නිෂ්පාදනය	54-55
වියළි කුළුබඩු (කුඩු සහ මිශ්‍රණ)නිෂ්පාදනය	56-58
විජලිත කහ නිෂ්පාදනය	59-61
කිරි එකතුකළ පාන (Milk added drinks) නිෂ්පාදනය	62-63
ගෘහස්ත චීස් (Cottage Cheese) නිෂ්පාදනය	64-65
මුදවපු කිරි නිෂ්පාදනය	66-67
යෝගට්/ යෝගට් බීම නිෂ්පාදනය	68-69
ක්ෂණික උම්බලකඩ බැදුම් නිෂ්පාදනය	70-71
බෝතල් කරන ලද ක්ෂණික කරවල බැදුම් නිෂ්පාදනය	72-73
කරවල / කුළුබඩු යෙදූ කරවල නිෂ්පාදනය	74-75
මාළ අව්වාරු නිෂ්පාදනය	76-77
කොල්ලු ආශ්‍රිත ක්ෂණික පෝෂණීය කැඳ නිෂ්පාදනය	78-79
පෝෂ්‍යදායී කොල්ලු පෙති (flakes) නිෂ්පාදනය	80-81
පිටි කළ කොල්ලු ක්ෂණික පානය	82-84
කොල්ලු බහුකාර්ය පිටි	85-86
පසුවදන	87

එළවළු සහ පලතුරු අපනයන කර්මාන්තයක් ආරම්භ කිරීමට තාක්ෂණය (Fruit and Vegetable Export Protocols to Start an Export Business)

හැඳින්වීම

නැවුම් පලතුරු හා එළවළු අපනයන ක්‍රියාදාමය (Export Protocole) යනු මුහුදු සහ ගුවන් මගින් ඒවා ප්‍රවාහනය/ අපනයනය කිරීමේදී ගොවිපළ මට්ටමේ සිට අවසාන නිෂ්පාදනය පාරිභෝගිකයා දක්වා යන දාමය තුළ නැවුම් බව සහ ගුණාත්මකභාවය ආරක්ෂා කර ගැනීම සඳහා ක්‍රියාත්මක කළ යුතු ක්‍රියාපටිපාටියයි. අපනයනය කරන්නන්ට බලාපොරොත්තු වන විදේශීය වෙළඳපොළ සහ ගැනුම්කරුගේ ප්‍රමිති පිරිවිතර වලට අනුකූලව පසු අස්වනු හැසිරවීමේ සහ ඇසුරුම්කරණ ක්‍රියාදාමයන් සිදුකළ යුතුය.

අස්වනු නෙලන ලද හෝග වල නැවුම් බව පවත්වා ගැනීම සඳහා අස්වනු නෙලීමට පෙර සහ පසු සිදුකළ යුතු සියලු ක්‍රියාදාමයන් මෙම තාක්ෂණයට ඇතුළත් වේ:

- අස්වනු නෙලීමට පෙර නිසි කළමනාකරණ ක්‍රම.
- සුදුසු හෝග මේරු අවස්ථා සහ අස්වනු නෙලන කාලය තෝරා ගැනීම.
- ප්‍රවේශමෙන් අස්වනු නෙලීම සහ අවශ්‍ය විටක දී ගොවි බිමේදී ම ඇසුරුම් කිරීම.
- ඇසුරුම් හලක් තුළ ඇසුරුම් කිරීම සහ ප්‍රවාහනය.
- ඇසුරුම් හලක් තුළ සිදුකරන මෙහෙයුම් (පිරිසිදු කිරීම, වර්ග කිරීම, ශ්‍රේණිගත කිරීම, ඇසුරුම් කිරීම).
- අදාළ නම් පසු අස්වනු ප්‍රතිකාර ක්‍රම සිදු කිරීම.
- ගබඩා කිරීම සහ ශීතදාම කළමනාකරණය.



අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

එළවළු / පලතුරු වර්ග - නියමිත මේරු අවස්ථාවේදී අස්වනු නෙලූ, නැවුම්, රෝග සහ කෘමි හානි වලින් තොර ඒවා විය යුතුය.

මිනුම් තරාදි, මල නොබැඳෙන වානේ වලින් තැනූ පිහි සහ භාජන, මල නොබැඳෙන වානේ වලින් තැනූ මේස.

ප්ලාස්ටික් (Plastic crates) හෝ වෙනත් ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය

මූලික ආයෝජනය: නිෂ්පාදන ධාරිතාවය, භාවිතා කරන හෝග වර්ග, නිෂ්පාදනය සිදුකරන කාලය සහ අපනයනය කරන වෙළඳපොළ මත වෙනස් විය හැක.

යන්ත්‍රසූත්‍ර	රු.	500,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු.	50,000.00

අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම - ගැනුම්කරුගේ අවශ්‍යතාවය සහ අපනයන ඇනවුම මත වෙනස් විය හැක.

කාර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ එළවලු සහ පලතුරු භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර, පෙර සහ පසු අස්වනු හැසිරවීම් ක්‍රම පිළිබඳ මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව සහ අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව, එසේම භාවිතා කරන නැවුම් එළවලු හෝ පලතුරු වර්ගය අනුව භාවිතා කළ යුතු පූර්ව ප්‍රතිකාරක ක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. ශීතදාම පාලනය සහ කල් ඉකුත්වීමේ දිනය, සුදුසු ඇසුරුම් තෝරා ගැනීම සහ ලේබල් කිරීම පිළිබඳ අවබෝධයක් තිබිය යුතුය.

කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI) විසින් පවත්වනු ලබන තාක්ෂණ හුවමාරු වැඩමුළුවක් මගින් අවශ්‍ය දැනුම සහ පුහුණුව ලබාගත හැකිය.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

ශ්‍රී ලංකාවේ වැවෙන පෝෂණ ගුණෙන් උසස් නැවුම් එළවලු සහ පලතුරු සඳහා විශාල විදේශීය වෙළඳපොල විභවයක් පවතී. තවද කාබනික වගා තාක්ෂණය සහ ගැප් (GAP), මනා කෘෂිකර්ම පිළිවෙත් වලට අනුගතව වගාකරන ලද වස විසෙන් තොර හෝග සඳහා යුරෝපා කලාපීය, කැනඩාව, ජපානය සහ ඇමරිකාව වැනි දියුණු රටවල් සඳහා ද විශාල ඉල්ලුමක් පවතී.

නැවුම් පලතුරු හා එළවළු අපනයන ක්‍රියාදාමය (Export Protocole) නිසි අයුරින් සිදු කිරීම මගින්,

- අපනයනය කළ යුතු භාණ්ඩවල ගුණාත්මකභාවය සහතික කෙරෙයි.
- විදේශීය ආදායම් උත්පාදනය සිදු කරයි.
- පසු අස්වනු හානිය අඩු කිරීම.
- දේශීය ප්‍රභේද සඳහා වටිනාකමක් ඇති කරයි.

විදේශ වෙළඳපොල වැඩි ඉල්ලුමක් ඇති හෝග :

- පලතුරු: අන්නාසි, කෙසෙල්, අඹ, පැපොල්, රඹුටන්, පැෂන් පලතුරු
- එළවළු සහ අල: සියලුම ප්‍රභේද
- ගෙඩි වර්ග : පොල් සහ තැඹිලි

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

හෝග වල ගුණාත්මකභාවය/තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි (ගැනුම්කරුගේ ප්‍රමිති පිරිවිතර වලට අනුව). අසුරුම්භල සඳහා GMP (යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත්) හෝ ISO 22000 සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය. තවද, අපනයන සංවර්ධන මණ්ඩලයේ (EDB) ලියාපදිංචිවීම සහ ශාක නිරෝධායන (Plant Quarantine – National Plant Quarantine Service) සහතික ලබාගත යුතුය.

ශීතකරන ලද කැබැලි එළවළු නිෂ්පාදනය (Frozen Vegetable)

හැඳින්වීම

පිරිසිදු කර, කැපු එළවලු පලතුරු සුදුසු ඇසුරුම්කරණය කිරීමෙන් පසු, ශීත තත්ව යටතේ ගබඩාකර කල්තබා ගතහැකි කාලය දීර්ඝ කරගත හැක. එළවළු වාරයකට අපතේ යාමත් වාරයකට අස්වනු අඩුවීමටත් මෙම නිෂ්පාදනය හොඳ විසඳුමකි. එමෙන්ම ඉහළ අපනයන විභවයක් ඇති නිෂ්පාදනයකි. අවුරුද්දකටත් වැඩි කාලයක් ගබඩා කර තබා ගත හැකිය. අවසන් නිෂ්පාදනය සඳහා ශීත ගබඩා පහසුකම් අවශ්‍ය වේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

එළවළු වර්ග - දෘඩ තන්තු සහිත නරක් නොවූ නැවුම් එළවළු විය යුතුය

ලුණු - ආහාරයට සුදුසු කැට හෝ කුඩු ලුණු

ජලය - පානීය තත්වයේ ජලය

අම්ලකාරක - අනුමත ආහාර අම්ලකාරක

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

මිනුම් තරාදි

උෂ්ණත්වමානය

අධිශීතකරණය - 12°C හෝ ඊට අඩු උෂ්ණත්ව පරාසයට අයත් ශීඝ්‍ර ශීතනය සහිත එකක් විය යුතුය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු. 1,000,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු. 30,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු. 15,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මළ නොබදින වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, ඇලුමිනියම් හෝ යකඩ පිහි/භාජන භාවිතා නොකරන්න.

අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

සර්ම කලාපීය එළවළු යොදා සැකසූ විට හොඳ අපනයන ඉල්ලුමක් ලබාගත හැකි නිපැයුමකි. රැකියාවලට යන කාර්යබහුල ශාඛණියන් මෙවැනි නිෂ්පාදනයකට ඉහළ මිලක් ගෙවනු ඇත.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. කර්මාන්ත ශාලාව ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත.
කැපු එළවළු කිලෝග්‍රෑම් 1කින් රු. 200-500 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළ යුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාල වල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාල වල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

නෙල්ලි කෝඩියල් නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

නෙල්ලි ඉතා ගුණදායක මෙන්ම බොහෝ රෝගාබාධවලට සුවය දෙන සහ රෝගවලින් වැළකී සිටීමට උදව් දෙන පළතුරකි. විටමින් සී සහ වැදගත් ශාක පෝෂක එහි අඩංගුය. සැබෑ නෙල්ලි සාරයෙන් සෑදූ පාන වර්ග මෙරට ඉතා විරලය. එමෙන්ම නෙල්ලි වසරේ එක කාලයකට පමණක් දක්නට ලැබෙන පළතුරක් නිසා බීමක් වශයෙන් ඉදිරිපත් කිරීම ඉතා වැදගත්ය.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

නෙල්ලි - පළු නොවූ නරක් නොවූ බෙහෙත් නෙල්ලි

සීනි - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල සුදු සීනි හෝ දුඹුරු සීනි

ජලය - පානීය ජලය

පරිරක්ෂක - අනුමත ආහාර පරිරක්ෂක

වර්ණක - අනුමත ආහාර වර්ණක

ස්ථායීකාරක - අනුමත ආහාර ස්ථායීකාරක

අම්ලකාරක - අම්ලකාරක

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

නෙල්ලි යුෂ නිස්සාරකය

අධිවේගී සමජාතීයකරණ යන්ත්‍රය

මිනුම් තරාදි

බ්‍රික්ස් මීටරය

පැස්වරිකරණ ටැංකිය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු. 1,000,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු. 25,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු. 20,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතාව හා සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම පිළිබඳව මූලික දැනුම අමුද්‍රව්‍ය වල තත්වය අවසන් නිපැයුමේ තිබිය යුතු අවම තත්වය සහ ආහාර පරිරක්ෂණ ක්‍රම ගැන දැනුම හා සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

තරුණ, වැඩිහිටි විශේෂයෙන් නිරෝගීව සිටීමට කැමති අය තරමක් ඉහල මිලකට වුවද මෙවැනි නිෂ්පාදනයක් ලබා ගනු ඇත. සීනි රහිතව නිෂ්පාදනය කළොත් වැඩි දෙනෙකුට මෙය භාවිතා කළ හැකි වනු ඇත. කෘත්‍රීම රසකාරක එකතු කළ විට ඉල්ලුම අඩුවේ.

ලබාගත යුතු තත්ව සහතික

SLS 214: 2010 අනිවාර්යයි.
GMP සහතිකය - යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත්

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදන ධාරිතාව අනුව වෙනස් වනු ඇත.
මිලිලීටර් 750ක බෝතලයකින් රු. 50 -75 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළ යුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

සීනි සිරපයේ බහාලූ රඹුටන් නිෂ්පාදනය (Rambutan in Sugar Syrup)

හැඳින්වීම

රඹුටන් යනු ඉතාමත් රසවත් පළතුරක් වන අතර වසරේ සීමිත කාලයකදී එනම් වාරයේදී පමණක් බහුලව පවතී. රඹුටන් වාරයේදී අපතේ යන පළතුරකි. එහි විටමින් වර්ග හා තන්තු බහුලය. ප්‍රතිඔක්සිකාරක ගුණාංග බහුලය. එවන් පළතුරක් වසර පුරා ආහාරයට ගැනීම සඳහා කල්තබා ගැනීම වැදගත් වේ. අපනයන සඳහා ද සුදුසු නිෂ්පාදනයකි. අධික මිල යන්ත්‍ර සූත්‍ර අවශ්‍ය නැත.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

- රඹුටන් - නරක් නොවූ, නොතැලුණු කෙඳි වියළි නැති රඹුටන් 80% ක් පමණ රතුපැහැ වූ ගෙඩි තෝරා ගන්න.
- සීනි - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතිවලට අනුකූල සුදු සීනි හෝ දුඹුරු සීනි
- ජලය - පානීය (නළ) ජලය
- ආම්ලිකාරක - අනුමත ආහාර අම්ලකාරක විය යුතුයි.
- පරිරක්ෂක - අනුමත ආහාර පරිරක්ෂක විය යුතුයි.

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

මිනුම් තරාදි

PH මීටරය

බ්‍රික්ස් මීටරය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු.	15,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු.	10,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු.	8,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මළ නොබඳින වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, ඇලුමිනියම් හෝ යකඩ පිහි / භාජන භාවිතා නොකරන්න. අමුද්‍රව්‍යවල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යවල අනුපාත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොළ ඉල්ලුම

කුඩා දරුවන්ගෙන් මෙයට හොඳ ඉල්ලුමක් ලැබෙනු ඇත. යුරෝපීය අපනයන වෙළඳපොළක් නිර්මාණය කරගතහොත් ඉහල ලාභ ලබා ගන්නට හැකිය.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත. ග්‍රෑම් 300 ක බෝතලයකින් රු. 100-150 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළ යුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

වට්ටක්කා සැන්ඩ්විච් තැවරුම නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

වට්ටක්කා කැරට්තොයිඩ් ඇතුළු පෝෂණ ගුණාංගවලින් අනූන ඵලවඵවකි. එක කන්නයක දී අපතේ යාමට පවා ලක්වන මිල අඩු අමුද්‍රව්‍යකි. පාන්වල තැවරිය හැකි පෝෂණීය නිපැයුමකි. බාල/තරුණ/වැඩිහිටි සෑමට එකසේ රස විඳිය හැකිය. සමතුලිත ආහාර වේලකට මුලපුරයි. මෙම නිෂ්පාදනය සැකසීම සඳහා මිල අධික යන්ත්‍ර අවශ්‍ය නොවේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

- වට්ටක්කා - නරක් නොවූ තැඹිලි හෝ කහ පැහැති මාංසල
- ඵලවඵ වර්ග - නරක් නොවූ නැවුම් ඵලවඵ
- කුළුබඩු - පුස් රහිත නැවුම් වියළි තත්ත්වය
- තෙල්- ආහාරයට සුදුසු ප්‍රමිතිගත තෙල් හෝ මේදය
- ජලය - පානීය ජලය
- පරිරක්ෂක - අනුමත ආහාර පරිරක්ෂක
- අම්ලකාරක - අනුමත ආහාර අම්ලකාරක

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

- පළතුරු ඇඹරුම් යන්ත්‍රයක්
- මිනුම් තරාදි
- PH මීටරය
- උෂ්ණත්වමානය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු.	60,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු.	25,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු.	10,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යවල තත්ත්වය අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්වය සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍ය ප්‍රතිගත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

කුඩා දරුවන් සිටින මව්වරුන් හා රැකියාවලට යන කාර්යබහුල ගෘහණියන් මෙවැනි නිපයුමකට ඉහළ මිලක් ගෙවනු ඇත. සුපිරි වෙළඳසැල් වල ආකර්ෂණීය වෙළෙඳ භාණ්ඩයක් වනු ඇත.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත.
ග්‍රෑම් 300 ක බෝතලයකින් රු. 100-150 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළ යුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

සිංහල අව්වාරු නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

අපගේ ආහාර වේල රස වැඩි කරන විවිධ අව්වාරු වර්ග ලොව පුරා භාවිතා වේ. සිංහල අව්වාරු ශ්‍රී ලංකාවට ආවේණික නිෂ්පාදනයකි. අව්වාරු යනු ලුණු පදම් කර ගත් එළවළු සහ කුළුබඩු විනාකිරෙන් පිසගත් නිපැයුමකි. තෙල් හෝ කෘත්‍රීම පරිරක්ෂක රහිතයි. මෙම නිපැයුම සැකසීම සඳහා මිල අධික යන්ත්‍ර සූත්‍ර අවශ්‍ය නොවේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

- අමුද්‍රව්‍ය
- පැපොල් - නොතැලුණු අමු පැපොල්
- එළවළු වර්ග - නරක් නොවූ නැවුම් එළවළු
- කුළුබඩු - පුස් රහිත නැවුම් වියළි
- ලුණු- ආහාරයට ගන්නා කැට හෝ කුඩු ලුණු
- විනාකිරි - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන් වලට අනුකූල
- ජලය - පානීය තත්ත්වයේ ජලය විය යුතුය
- අම්ලකාරක - අනුමත ආහාර අම්ලකාරක

- උෂ්ණත්වමානය
- යන්ත්‍ර සූත්‍ර
- මිනුම් තරාදි
- PH මීටරය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු.	15,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු.	10,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු.	8,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මල නොබඳින වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, ඇලුමිනියම් හෝ යකඩ පිහි / භාජන භාවිතා නොකරන්න. අමුද්‍රව්‍යවල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ නිඛිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යවල අනුපාත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළෙඳපොල ඉල්ලුම

වෙනත් රටවලින් ලබාගත නොහැකි, හොඳ අපනයන ඉල්ලුමක් සහිත නිපැයුමකි. සුපිරි වෙළෙඳසැල්වල ආකර්ෂණීය වෙළෙඳ භාණ්ඩයක් වනු ඇත.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත. ග්‍රෑම් 300 ක බෝතලයකින් රු. 75-125 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළ යුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

තෙබු පානය නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

ඖෂධීය පාන වර්ග අද ක්‍රමයෙන් ජනප්‍රිය වෙමින් පවතී. තෙබු පත්‍ර දියවැඩියාව ඇතුළු රෝග රැසකට ගුණ දෙන ඖසුවකි. දැනට මෙම වර්ගයේ නිෂ්පාදනයක් වෙළඳපොළේ දක්නට නැත. ඉක්මනින් වැඩෙන ශාකයක් නිසා බහුලව නිෂ්පාදනය කළ හැකිය.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

තෙබු පත්‍ර - පළුදු නොවූ හා නරක් නොවූ හරිත පැහැ විය යුතුය.

සීනි - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල සුදු සීනි හෝ දුඹුරු සීනි

ජලය - පානීය ජලය

පරිරක්ෂක - අනුමත ආහාර පරිරක්ෂක

වර්ණක - අනුමත ආහාර වර්ණක

ස්ථායීකාරක - අනුමත ආහාර ස්ථායීකාරක

අම්ලකාරක - අනුමත ආහාර අම්ලකාරක

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

පළතුරු යුෂ ඇඹරුම් යන්ත්‍ර

අධිවේගී සමජාතීයකරණ යන්ත්‍ර

මිනුම් තරාදි

බ්‍රික්ස් මීටරය

PH මීටරය

පැස්වරිකරණ ටැංකිය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු.	500,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු.	25,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු.	20,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍ය වල තත්වය අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්වය සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යන්හි ප්‍රතිශත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

තරුණ, වැඩිහිටි විශේෂයෙන් නිරෝගීව සිටීමට කැමති අය තරමක් ඉහල මිලකට වුවද මෙවැනි නිෂ්පාදනයක් ලබාගනු ඇත. සිනි රහිතව නිෂ්පාදනය කළොත් වැඩි දෙනෙකුට මෙය භාවිතා කළ හැකි වනු ඇත.

ලබාගත යුතු තත්ව සහතික

SLS 729: 2010 ට අනුකූල වන පරිදි නිෂ්පාදනය කිරීමට උනන්දු වන්න. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත. මිලිලීටර් 190ක බෝතලයකින් රු. 10-40 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ශ්‍රී ලංකාවේ වැවෙන තක්කාලි ප්‍රභේද වලින් ජේස්ට් නිෂ්පාදනය (Tomato Puree / Paste from Locally available varieties)

හැඳින්වීම

තක්කාලි පදනම් කරගත් නිෂ්පාදන සැකසීම සඳහා අමුද්‍රව්‍යයක් ලෙස භාවිතා කිරීම සඳහා තක්කාලි ඉස්ම / ජේස්ට් ලෙස ගබඩා කිරීම සෝස් නිෂ්පාදන කර්මාන්තය තුළ බහුලව සිදුවේ. ලංකාවේ බොහෝ තක්කාලි සෝස් සැකසුම් කර්මාන්ත වෙනත් රටවලින් තක්කාලි ජේස්ට් ආනයනය කරන අතර ලංකාවේ වැවෙන තක්කාලි ප්‍රභේද සහ ලංකාවේ භාවිතා කරන සැකසීමේ ක්‍රමය ජේස්ට් නිෂ්පාදනය සඳහා සුදුසු නොවන බවට මතයක් පවතී. දේශීය වශයෙන් ලබා ගත හැකි තිලිණ, පත්මා සහ තරිඳු වැනි තක්කාලි ප්‍රභේද භාවිතා කර අධික පිරිවැයක් සහිත රික්තක සාන්ද්‍රණ (Vacuum Concentration) ක්‍රමය වෙනුවට වෙනස් කරන ලද විවෘත පැන් (Open pan) ක්‍රමයක් භාවිතයෙන් තක්කාලි ජේස්ට් සකස් කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI) විසින් සකස් කර ඇත. මෙම තක්කාලි ප්‍රභේද වලින් සාදන ලද ජේස්ට් වල හොඳ ඉන්ද්‍රිය ගෝචර ලක්ෂණ / ගුණාංග (Sensory Properties) පෙන්වුම් කළ අතර තක්කාලි පදනම් කරගත් ජේස්ට් නිෂ්පාදනය සඳහා වඩාත් යෝග්‍ය වේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

- අමුද්‍රව්‍ය**
තක්කාලි - නරක් නොවූ තද තැඹිලි හෝ රතු පැහැති හොඳින් ඉදුනු මාංසල තක්කාලි
- යන්ත්‍ර සූත්‍ර/උපකරණ/භාජන**
- ඉලෙක්ට්‍රොනික් කිරුම් උපකරණයක්
 - මල නොබැඳෙන වානේ භාජන/පිහි/ හැඳි
 - ජලාස්ටික් බඳුන්/හැඳි/බෙසම්
 - ගෘහස්ථ බ්ලෙන්ඩරයක් හෝ පල්පර් යන්ත්‍රයක්
 - කුඩා සිදුරු සහිත පෙතෝරයක්
 - ගෑස් උදුනක්
 - බ්‍රික්ස් මීටරයක් (0-32°)
 - PH මීටරය
 - උෂ්ණත්වමානය
 - ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය (ආහාර ශ්‍රේණියේ වීදුරු බෝතල් සහ ආහාර ශ්‍රේණියේ තාප ස්ථායී ජලාස්ටික් බෝතල්)

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යවල තත්ත්වය අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්වය සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යවල ප්‍රතිශත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොළ ඉල්ලුම

තක්කාලී යනු කෙටි කාලීන වාරයක් (short season) සහිත හෝගයකි. මෙම කෙටි කාලය තුළ අස්වනු බහුල අතර අපතේයාම ඉතා වැඩි බැවින් පල්ප සාදා වැඩි කලක් ගබඩා කරතබා ගැනීම මගින් හොඳ වෙළඳපොළක් සකසා ගත හැක. තවද පිරටින් ගෙන්වන පල්ප වලට ආදේශකයක් ලෙස වෙළඳ පොළට ඉදිරිපත් කළ හැක.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. පරිශ්‍රයේ ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

රු. 30,000 කට වැඩි ආදායමක් ලැබිය හැක.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ලුණු දියරෙහි බහාලූ එළවළු නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

එළවළු වාරයකට අපතේ යාමත් වාරයකට අස්වනු අඩුවීමටත් මෙම නිෂ්පාදනය හොඳ විසඳුමකි. එමෙන්ම ඉහළ අපනයන විභවයක් ඇති නිපැයුමකි. අවුරුද්දකටත් වැඩි කාලයක් සාමාන්‍ය උෂ්ණත්වය යටතේ ගබඩා කර තබා ගත හැකිය. තෙල් රහිතයි.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

එළවළු වර්ග - නරක් නොවූ නැවුම් එළවළු

උදා: පොලොස්, මුරුංගා, නෙලුම් අල, දඹල, කැරට්, බෝංචි වැනි රනිල බෝග, කොස් මදුලු සහ වෙනත් දෘඩ තන්තු සහිත එළවළු

කුළුබඩු - පුස් රහිත නැවුම් වියළි තන්ත්ව

ලුණු- ආහාරයට ගන්නා කැට හෝ කුඩු ලුණු

විනාකිරි - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතිවලට අනුකූලව

ජලය - පානීය ජලය

අම්ලකාරක - අනුමත ආහාර අම්ලකාරක

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

මිනුම් තරාදි

PH මීටරය

බ්‍රික්ස් මීටරය

උෂ්ණත්වමානය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු.	60,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු.	30,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු.	12,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මල නොබඳින වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, ඇලුමිනියම් හෝ යකඩ පිහි / භාජන භාවිතා නොකරන්න. අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍ය වල අනුපාත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

සර්ම කලාපීය ඵලවඵ යොදා සැකසුවිට හොඳ අපනයන ඉල්ලුමක් සහිත නිපැයුමකි. රැකියා වලට යන කාර්යබහුල ශාඛණයන් මෙවැනි නිෂ්පාදනයකට ඉහළ මිලක් ගෙවනු ඇත.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයනට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත. ග්‍රෑම් 300 ක බෝතලයකින් රු 100-150 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ඖෂධීය ක්ෂණික කොළ කැඳ

හැඳින්වීම

ඖෂධීය කොළ කැඳ අතීතයේ සිට පැවතෙන ළමා, තරුණ හා වැඩිහිටි ජන කාණ්ඩ අතර ප්‍රචලිත පානයකි. සාමාන්‍යයෙන් කොළ කැඳ සකසා ගනු ලබන්නේ සහල්, පොල්කිරි සහ ශාක යුෂ භාවිතා කරමිනි. මෙම නව ක්ෂණික කොළ කැඳ නිපැයුම විනාඩි 05 ක් පමණ සුළු වේලාවකින්, ඉතා පහසුවෙන් නටන ජලය පමණක් එකතු කරමින් සකසා ගත හැකිය. අමුද්‍රව්‍ය සියල්ලම පූර්ව සැකසීමකින් අනතුරුව ප්‍රමාණාත්මකව මිශ්‍ර කර ක්ෂණික නිපැයුමක් ලෙස වියළි ආකාරයෙන් ඇසුරුම් කර ඇත.

මෙම නව ක්ෂණික කොළ කැඳ මිශ්‍රණයේ විශේෂිත වූ පලා වර්ග (Herbs) හතරක් අඩංගු වේ. මෙම මිශ්‍රණයේ අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය ලෙස පෙර-සකසන ලද පාරම්පරික සහල් සහ මුං ඇට, පිටි කළ පොල්කිරි, ඉඟුරු සහ සුදුපැණු විජලිත පිටි ලෙස අඩංගු වේ. පහසුවෙන් ජීරණය වන මෙම නිපැයුම දියවැඩියාව, පිළිකා වැනි රෝග තත්ත්වයන්ට ඉතාමත් සුදුසු වන අතර එහි ප්‍රතිඔක්සිකාරක ගුණ සහ දියවැඩියාවට ගුණදෙන ඖෂධීය ගුණයකින් යුක්තය.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය : පලා වර්ග, පාරම්පරික සහල්, මුං ඇට, පිටි කළ පොල්කිරි, සුදුපැණු, ඉඟුරු, ලුණු

යන්ත්‍ර සූත්‍ර : තරාදි වර්ග 2 ක්	සීලරය (Sealing)/ ඇසුරුම්කරණ යන්ත්‍ර
(කුඩා සහ ලොකු ප්‍රමාණ සඳහා)	වියළන යන්ත්‍ර
ඇඹරුම් යන්ත්‍ර	මල නොබැඳෙන (stainless steel) භාජන
ගැස් ලිප	

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

මෙම නිෂ්පාදනය සඳහා දින 2 – 3 පුහුණුවක් අවශ්‍ය වේ.
ස්වස්ථතාව හා සනීපාරක්ෂාව පිළිබඳ දැනුම
අමුද්‍රව්‍ය තේරීම සහ පෙර-සැකසුම
තාක්ෂණ හුවමාරුව: සැකසුම් ක්‍රියාවලිය පිළිබඳ ප්‍රායෝගික පුහුණුව
තත්ත්ව පාලනය
ඇසුරුම්කරණය / ලේබල් කිරීම



ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

GMP - මනා නිෂ්පාදිත පිළිවෙත්

SLS - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති සහතිකය

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

මෙම ඖෂධීය ක්ෂණික කොළ කැඳ නිපැයුමට අධික ඉල්ලුමක් පවතී. ළමා හා වැඩිහිටි දෙපිරිසටම ගුණදායී වේ. වඩාත්ම සුදුසු වන්නේ වැඩිහිටියන් සහ බෝ නොවන රෝග වලින් පෙළෙන ජන කාණ්ඩ සඳහාය. රෝග සුව වීමට අවශ්‍ය ප්‍රතිඔක්සිකාරක ගුණ මෙම නිපැයුමේ අඩංගුය. මීට අමතරව, වයෝවෘද්ධ ජන කාණ්ඩය සඳහා පෝෂ්‍යදායී ආහාරයක් වශයෙන් ද හඳුන්වා දිය හැකිය.

මාසික ආදායම

රු. 30,000/- සිට ඉහළට

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)

දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාල වල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්

ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාල වල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්

අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ක්ෂණික පෝෂ්‍ය කැඳ නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

ක්ෂණික පෝෂ්‍ය කැඳ වැඩිහිටි, තරුණ, ළමා යන සියලුම කාණ්ඩ වලට ඉතාමත් ගුණදායී ආහාරයක් වේ. විශේෂයෙන්ම, මෙම නිපැයුම රෝග සුව අතට හැරීමේ දී ශරීරයට අවශ්‍ය ශක්තිජනක ප්‍රභවයක් වශයෙන් ද, ආහාර රුචිකත්වය වැඩිමට ද ජීර්ණය වීමට පහසු ආහාරයක් ද ලෙස හඳුන්වා දිය හැක. මෙම පෝෂ්‍ය කැඳ මිශ්‍රණයේ අමු ද්‍රව්‍ය පූර්ව සැකසීමකට භාජනය කරන ලද ධාන්‍ය (සහල්) සහ රනිල (මුං ඇට), පිටි කළ පොල් කිරි, විජලිත ඉඟුරු සහ සුදුළුණු පිටි ප්‍රමාණාත්මකව මිශ්‍ර කර සකසා ඇත. මෙම පෝෂ්‍ය කැඳ නිපැයුම විනාඩි 5ක් පමණ සුළු වෙලාවකින් ඉතාමත් පහසුවෙන් නටන ජලය පමණක් එකතු කරමින් සකසා ගත හැකිය. මෙම නිපැයුමේ ධාන්‍ය සහ රනිල බෝග අඩංගු වන බැවින් පෝෂ්‍ය පදාර්ථ ලෙස කාබෝහයිඩ්‍රේට් සහ ප්‍රෝටීන් ලබා දෙන අතර පිටි කළ පොල් කිරි මගින් ශරීරයට අවශ්‍ය ලිපිඩ් ලබා දේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය : පාරම්පරික සහල්, මුං ඇට, පිටි කළ පොල්කිරි, සුදුළුණු සහ ඉඟුරු, ලුණු

යන්ත්‍ර සූත්‍ර :	තරාදි වර්ග 2 ක්	සීලරය (Sealing)/ ඇසුරුම්කරණ යන්ත්‍ර
	(කුඩා සහ ලොකු ප්‍රමාණ සඳහා)	වියළන යන්ත්‍ර
	ඇඹරුම් යන්ත්‍ර	මල නොබැඳෙන (stainless steel) භාජන
	ගැස් ලිප	

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

මෙම නිෂ්පාදනය සඳහා දින 2 – 3 පුහුණුවක් අවශ්‍ය වේ.
 ස්වස්ථතාව හා සනීපාරක්ෂාව පිළිබඳ දැනුම
 අමුද්‍රව්‍ය තේරීම සහ පෙර-සැකසුම
 තාක්ෂණ හුවමාරුව: සැකසුම් ක්‍රියාවලිය පිළිබඳ ප්‍රායෝගික පුහුණුව
 තත්ත්ව පාලනය
 ඇසුරුම්කරණය / ලේබල් කිරීම



ලබාගත යුතු තත්ව සහතික

GMP - යහපත් නිෂ්පාදිත පිළිවෙත්

SLS - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති සහතිකය

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

ක්ෂණික පෝෂ්‍ය කැඳ නිපැයුම වැඩිහිටි, තරුණ හා ළමා යන සියලුම කාණ්ඩ අතර වසර පුරාම වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. මෙම කැඳ මිශ්‍රණය අතිරේක පෝෂණ ආහාරයක් ලෙස ළමා සහ තරුණ කාණ්ඩ වලට හඳුන්වා දිය හැක. මීට අමතරව වයෝවෘද්ධ කාණ්ඩයට පෝෂ්‍ය ආහාරයක් ලෙස හා පහසුවෙන් දිරවීමට හැකි තරලමය ආහාරයක් වශයෙන් හඳුන්වා දිය හැක.

මාසික ආදායම

රු. 30,000/- සිට ඉහළට

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාල වල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාල වල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

කපු පුහුලන් පානය නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

ඉතා ප්‍රණීත රසයකින් යුතු කපු පුහුලන් කැරෝටිනොයිඩ්, ආහාරමය තන්තු , විටමින්, ශාක පොලිලිනොල් බහුල නමුත් වාරයේ දී අපතේ යන පලතුරකි. ගසෙන් ඉදී වැටෙන කපු පුහුලන් පිරිසිදු මතුපිටක් මතට එකතු කර ගැනීම සහ විගසින් ශීත ගබඩා කිරීම ඉතා වැදගත් වේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

- කපු පුහුලන් - පළදු නොවූ හා නරක් නොවූ කපු පුහුලන්
- සීනි - ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල සුදු සීනි හෝ දුඹුරු සීනි
- ජලය - පානීය තත්ත්වයේ ජලය
- පරිරක්ෂක - අනුමත ආහාර පරිරක්ෂක
- වර්ණක - අනුමත ආහාර වර්ණක
- ස්ථායීකාරක - අනුමත ආහාර ස්ථායීකාරක
- අම්ලකාරක - අනුමත ආහාර අම්ලකාරක

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

- පළතුරු යුෂ ඇඹරුම් යන්ත්‍ර
- අධිවේගී සමජාතීයකරණ යන්ත්‍ර
- මිනුම් තරාදි
- බ්‍රික්ස් මීටරය
- PH මීටරය
- පැස්වරීකරණ ටැංකිය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු. 500,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු. 25,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු. 20,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මළ නොබඳින වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, ඇලුමිනියම් හෝ යකඩ පිහි / භාජන භාවිතා නොකරන්න. අමුද්‍රව්‍යවල තත්ත්ව, අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍ය වල අනුපාත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

බාල,තරුණ, වැඩිහිටි විශේෂයෙන් විවිධ බිම් වර්ගවලට රුචි අය මෙවැනි නිෂ්පාදනයක් ලබාගනු ඇත. සිනි රහිතව නිෂ්පාදනය කළොත් වැඩි දෙනෙකුට මෙය භාවිතා කළ හැකි වනු ඇත. මෙහි ඇති පෝෂණ ගුණාංග විශ්ලේෂණය කළ විස්තර ලේඛලයට එක්කළ විට ඉතා ඉහළ මිලක් ලැබෙනු ඇත.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

SLS 729: 2010 අනිවාර්යයි. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම ඔබ නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත.
මිලිලීටර් 190ක බෝතලයකින් රු. 10-25 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ඉඟුරු පානය නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

ඉඟුරු, සිරුරේ ප්‍රතිශක්තිය වඩවන, උදරාබාධ ඇතුළු රෝග රැසකට ගුණ දෙන රෙරසෝම පැළෑටියකි. මෙම නිෂ්පාදනය සඳහා චීන ඉඟුරු හෝ සිංහල ඉඟුරු යොදාගත හැකිය. වයස මාස 7-8 පමණ වූ රෙරසෝම (අල) මේ සඳහා යොදාගන්න. කාබනිකාන භාවයෙන් තොර නිසා ආම්ලික උදරාබාධ ඇති අයටත් භාවිතා කළ හැකිය.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

- ඉඟුරු - නරක් නොවූ හොඳ තත්ත්වයේ ඉඟුරු
- සීනි - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල සුදු සීනි හෝ දුඹුරු සීනි
- ජලය - පානීය ජලය
- පරිරක්ෂක - අනුමත ආහාර පරිරක්ෂක
- වර්ණක - අනුමත ආහාර වර්ණක
- ස්ථායීකාරක - අනුමත ආහාර ස්ථායීකාරක
- අම්ලකාරක - අනුමත ආහාර අම්ලකාරක

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

- පළතුරු යුෂ ඇඹරුම් යන්ත්‍ර
- අධිවේගී සමජාතීයකරණ යන්ත්‍ර
- මිනුම් තරාදි
- බ්‍රික්ස් මීටරය
- PH මීටරය
- පාස්චරීකරණ ටැංකිය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු.	500,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු.	25,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු.	20,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්වය අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්වය සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යන්හි ප්‍රතිශත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

බාල, තරුණ, වැඩිහිටි සැමට අලෙවි කළ හැකිය. තරුණ, වැඩිහිටි විශේෂයෙන් නිරෝගීව සිටීමට කැමති අය තරමක් ඉහළ මිලකට වුවද මෙවැනි නිෂ්පාදනයක් ලබාගනු ඇත. සිනි රහිතව නිෂ්පාදනය කළොත් වැඩි දෙනෙකුට මෙය භාවිතා කළ හැකි වනු ඇත.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

SLS 729: 2010 ට අනුකූල වන පරිදි නිෂ්පාදනය කිරීමට උනන්දු වන්න. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP (යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත්) සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත. මිලිලීටර් 190ක බෝතලයකින් රු. 10-40 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

එළවළු සහ පලතුරු අවම සැකසීම ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන (Fresh cut / Minimally Processed fruits and vegetables)

හැඳින්වීම

අවම සැකසීම හෝ නැවුම්ව කපන ලද නිෂ්පාදන ලෙස හඳුන්වන්නේ එළවලු සහ පලතුරු වල පෝෂණ ගුණය නැති නොවන අයුරින් නැවුම්ව තබා ගැනීම සඳහා පලතුරු සහ එළවළු සැකසීමයි. මෙහිදී නැවුම් ලෙස අස්වනු නෙලන ලද පලතුරු සහ එළවලු කෙලින්ම පරිභෝජනය සඳහා හෝ සැකසීම සඳහා සුදුසු වන අයුරින් පිරිසිදු කර කැබලි වලට කපා, සුදුසු ඇසුරුම්වල, සනීපාරක්ෂිතව ඇසුරුම් කර සිතල තත්වයන් යටතේ වෙළඳපොළට ප්‍රවාහනය කෙරේ. නිෂ්පාදන කලාපය තුළ පරිභෝජනයට ගත හැකි කාල පරාසය සහ බෙදා හැරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් ආයු කාලයක් තිබිය යුතු නමුත්, අවම සැකසූ නිෂ්පාදන උපරිම වශයෙන් සති 1-2 ක කාලයක් පමණක් අඩු උෂ්ණත්වයේ ගබඩාකර තබා ගත හැක. වෙළෙඳපොළේ, අවම වශයෙන් සැකසූ නිෂ්පාදන නැවුම් බව සහ ගුණාත්මකභාවය පවත්වා ගැනීම සඳහා සුදුසු අඩු උෂ්ණත්ව ගබඩා තත්වයන් වනුයේ සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 4-6 අතරය. සැපයුම් දාමය පුරාම ශීත දාම කළමනාකරණය කිරීම නැවුම් කැපූ නිෂ්පාදන කර්මාන්තයේදී වැදගත් වේ. අප රටේ වැවෙන ඕනෑම එළවලු පලතුරු වර්ගයක් මෙම නිෂ්පාදන සැකසීම සඳහා භාවිතා කළහැකි අතර කැපීම සහ පිරිසිදු කිරීම සඳහා වැඩි කාලයක් ගන්නා හෝග වර්ග, එනම්, කොස්, පොලොස්, පොලොස් මැල්ලුම්, දෙල්, කොහිල අල, නෙලුම් අල සහ ඕනෑම පලා වර්ගයක් මේ ආකාරයෙන් වෙළෙඳපොළට ඉදිරිපත් කළ හැක.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය:
 එළවළු / පලතුරු වර්ග - නියමිත මේරු අවස්ථාවේදී අස්වනු නෙලූ, නැවුම්, රෝග සහ කෘමි හානි වලින් තොර ඒවා විය යුතුය.
 ජලය - පානීය තත්වයේ ජලය , අම්ලකාරක හෝ වෙනත් පූර්ව ප්‍රතිකාර සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය - ආහාර සඳහා අනුමත අම්ලකාරක සහ වෙනත් පූර්ව ප්‍රතිකාරක ද්‍රව්‍ය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර:
 මිනුම් තරාදි, උෂ්ණත්වමානය, මල නොබැඳෙන වානේ වලින් තැනූ පිහි සහ භාජන, මල නොබැඳෙන වානේ වලින් තැනූ මේස.

ශීතනය සඳහා උෂ්ණත්වය 4-6°C පරාසයට අයත් එකක් විය යුතුය.
 ප්‍රවාහන සඳහා ශීතනය කරන ලද 4-6°C වාහන භාවිතා කළයුතුය.

මූලික ආයෝජනය:
 නිෂ්පාදන ධාරිතාවය, භාවිතා කරන හෝග වර්ග සහ නිෂ්පාදනය සිදුකරන කාලය මත වෙනස් විය හැක

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු. 1,000,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු. 30,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු. 15,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මල නොබැඳෙන වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව සහ අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව, එසේම භාවිතා කරන නැවුම් එළවලු හෝ පලතුරු වර්ගය අනුව භාවිතා කළයුතු පූර්ව ප්‍රතිකාරක ක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. ශීතදාම පාලනය සහ කල් ඉකුත්වීමේ දිනය, සුදුසු ඇසුරුම් තෝරා ගැනීම සහ ලේබල් කිරීම පිළිබඳ අවබෝධයක් තිබිය යුතුය.

වෙළෙඳපොල ඉල්ලුම

පහසු ආහාර පිසීමට හෝ කෑමට සුදානම් ආහාර ලෙස සුපිරි වෙළෙඳසැල් වලට සැපයිය හැකිය. තවද හෝටල්, ආපනශාලා වලටද තොග වශයෙන් සැපයීමට භාවිතා කළ හැකිය. රථයක යන ගමන් වුවද විකල්ප ආහාර ලෙස භාවිතයට ගත හැක. සර්ම කලාපීය එළවළු යොදා සැකසූ විට හොඳ අපනයන ඉල්ලුමක් ලබාගත හැකි නිපැයුමකි. රැකියාවලට යන කාර්යබහුල ගෘහණියන් මෙවැනි නිෂ්පාදනයකට ඉහළ මිලක් ගෙවනු ඇත.

මෙම නිෂ්පාදන වල වාසි:

පහසුව, නැවුම්බව, පෝෂණය ආරක්ෂා කරගනිමින් එළවලු සහ පලතුරු පරිභෝජනයට ගත හැක.

- ආහාර පිළියෙල කරන කාලය අඩු කරගත හැකිය.
- වඩාත් ඒකාකාරී හා ස්ථාවර ගුණාත්මක භාවයක් ලබා දීම.
- සෞඛ්‍ය සම්පන්න එළවලු සහ පලතුරු නිෂ්පාදන සඳහා ප්‍රවේශය වැඩි කළ හැකිය.
- අඩු ගබඩා ඉඩක් අවශ්‍ය වීම සහ එළවලු සහ පලතුරු නාස්තිය අඩු කිරීම.
- අපද්‍රව්‍ය රහිත පිරිසිදු කරන ලද එළවලු සහ පලතුරු සාධාරණ මිලකට ලබාගත හැකිවීම.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. කර්මාන්තශාලාව ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP (යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත්) සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත. කැපු එළවළු කිලෝග්‍රෑම් 1කින් රු. 200-500 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

සාම්ප්‍රදායික ක්‍රමයට ස්වභාවික විනාකිරි නිෂ්පාදන තාක්ෂණය

හැඳින්වීම

ස්වභාවික විනාකිරි යනු ආහාර රසවත් කිරීමට මෙන්ම ආහාර කල්තබා ගැනීමට උපකාරී වන නිෂ්පාදනයකි. සීනි අඩංගු ස්වභාවික යුෂ වර්ග පැසවීමේ ක්‍රියාවලීන්ට භාජනය කිරීමෙන් ස්වභාවික විනාකිරි නිෂ්පාදනය කරයි. මෙම නිෂ්පාදනය සිදු කිරීම සඳහා ජීව හා ක්ෂුද්‍ර ජීවී විද්‍යාව පිළිබඳව මූලික දැනුමක් තිබිය යුතු වේ. සාම්ප්‍රදායික තාක්ෂණය භාවිත කර විනාකිරි නිෂ්පාදනය කිරීමට දළ වශයෙන් මාසයක පමණ කාලයක් ගත වේ. පොල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයක නිරත වන ව්‍යවසායකයින්ට අපතේ යන පොල් වතුර මනාව එක් රැස් කර කළමනාකරණය කිරීමෙන් මෙම නිෂ්පාදනය ආරම්භ කළ හැක. මෙය වාණිජ නිෂ්පාදනයක් ලෙස සිදු කිරීමට සුරා බදු දෙපාර්තමේන්තුවේ අවසරය අවශ්‍ය වේ.

වෙළඳපොළ ඉල්ලුම

ශ්‍රී ලංකාව තුළ විනාකිරි සඳහා ඇති වෙළෙඳපොළ උත්සව සමයට පමණක් සීමා වී ඇතත් විදේශ වෙළෙඳපොළෙහි විනාකිරි භාවිතය ආහාර සැකසීම සඳහා පමණක් සීමා වී නොමැත.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

- පොල් වතුර හෝ පලතුරු යුෂ (අධික ආම්ලිකතාවයක් අඩංගු නොවන)
- සීනි
- යිස්ට
- විනාකිරි මුහුම්
- සිට්‍රික් අම්ලය
- බ්‍රික්ස් මීටරය
- පොල් වතුර එකතු කර ගබඩා කර ගැනීමට අවශ්‍ය භාජන (2 x 50 L)
- ද්‍රාවණය ප්‍රමිතිකරණය සඳහා අවශ්‍ය භාජන (මල නොබැඳෙන වානේ)
- ද්‍රාවණය රත් කිරීම සඳහා අවශ්‍ය උළුන්
- පැසවීම සඳහා භාජන (මල නොබැඳෙන වානේ)



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

අමුද්‍රව්‍ය තේරීම, පෙර සැකසීම, තාක්ෂණ හුවමාරුව, තත්ත්ව පාලනය, ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් කිරීම පිළිබඳ දැනුම (දිනක ප්‍රායෝගික පුහුණුවක් අවශ්‍යයි).

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (Good Manufacturing Practices - GMP)

මාසික ආදායම

පොල් වතුර ලීටර් 100 කින් මාසික නිෂ්පාදනය ආරම්භ කිරීමට උපකල්පනය කරමු. ලබා ගත හැකි විනාකිරි ප්‍රමාණය ලීටර 85ක් පමණ වේ. පොල් වතුර නොමිලේ ලැබේයැයි උපකල්පනය කරමු.

මසකට අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම	4,000.00
මාසික නිෂ්පාදනය	85 L
300 ml බෝතලයක මිල	150.00
මාසික ආදායම	42,000.00
විදුලිය සඳහා වියදම	500.00
ගෑස් සඳහා වියදම	2,000.00
ඇසුරුම් කිරීම සඳහා අමු ද්‍රව්‍ය වියදම	5,000.00
වැටුප්	25,000.00
මාසික ශුද්ධ ලාභය	9,500.00

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
 දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
 ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
 අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ක්ෂණික කරපිංචා පානය නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

ආහාර සකස් කිරීමේ දී නැතිවම බැරි ස්වාභාවික රස කාරකයක් වන අතර, කරපිංචා ඉතා ඉහළ ඖෂධීය මෙන්ම පෝෂණීය වටිනාකමක් සහිත ශාක පත්‍රයකි. ක්ෂණික කරපිංචා පානයේ ප්‍රධාන වශයෙන් කරපිංචා යුෂ, සීනි සහ ජලය අඩංගු වේ. නිෂ්පාදනය සැකසීමේ දී උණුසුම් ඇසිරීම සිදු කරන අතර අඩු උෂ්ණත්වයේ දී අසුරුම් කර පසුව පැස්වර්කරණය කිරීම වුවද සිදු කල හැකිය. ඇසුරුම්කරණය සඳහා නැවත නැවත භාවිතා කල හැකි වීදුරු බෝතල් හෝ එක් වරක් පමණක් භාවිතා කල හැකි තාප ස්ථායී ප්ලාස්ටික් බෝතල් භාවිතා කල හැකි වේ. මෙම නිපැයුම මාස හයක් පමණ කාලයක් තරක් නොවී කල් තබා ගත හැකි වේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

- අමුද්‍රව්‍ය**
- * කරපිංචා පත්‍ර
 - * සීනි
 - * පානීය ජලය
 - * අම්ලකාරකය
 - * රසායනික පරිරක්ෂක
- යන්ත්‍ර සූත්‍ර / උපකරණ / භාජන**
- ඉලෙක්ට්‍රොනික් කිරුම් උපකරණයක්
 - මල නොබැඳෙන වානේ භාජන / පිහි/ හැඳි
 - ප්ලාස්ටික් බදුන් / හැඳි/බේසම්
 - ගෘහස්ථ බ්ලෙන්ඩරයක් හෝ පල්පර් යන්ත්‍රයක්
 - කුඩා සිදුරු සහිත පෙතෝරයක්
 - ගෑස් උදුනක්
 - බ්‍රික්ස් මීටරයක් (0-32°)
 - PH මීටරය
 - උෂ්ණත්වමානය



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මල නොබඳින වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, ඇලුමිනියම් හෝ යකඩ පිහි / භාජන භාවිතා නොකරන්න.

අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍ය වල අනුපාත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළෙඳපොළ ඉල්ලුම

ක්ෂණික පාන වර්ග සඳහා වෙළෙඳපොළේ ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. විවිධ පලතුරු සහ සමහර එළවළු වර්ග යොදා ගනිමින් නිපදවන ලද වෙළෙඳපොළේ දක්නට ලැබෙන ක්ෂණික පාන වර්ග අතර වෙනස් රසයක් සහ ඖෂධීය ගුණ සහිත බීම වර්ගයක් ලෙස ක්ෂණික කරපිංචා පානය හැඳින්විය හැක. ඉහළ ප්‍රතිඔක්සිකාරක ගුණය, දියවැඩියා රෝග පාලනයට හා අධිරුධිර පීඩනය අඩුකර ගැනීමට උපකාරී වීම ඇතුළු කරපිංචා වල අඩංගු ඖෂධීය ගුණ හේතුවෙන් මෙම පානය සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් නිර්මාණය වනු ඇත. මෙම නිපැයුම සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළෙඳසැල් වල සිට සුපිරි වෙළෙඳසැල් දක්වා ඕනෑම මට්ටමක අලෙවි කළ හැකිය.

ලබාගත හැකි තත්ත්ව සහතික

යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (Good Manufacturing Practices - GMP)

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත. මිලි ලීටර 200 ක බෝතලයකින් රු. 50ක පමණ ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ක්ෂණික කෝමාරිකා පානය නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

කෝමාරිකා ක්ෂණික පානයේ ප්‍රධාන වශයෙන් කෝමාරිකා යුෂ, කෝමාරිකා පේලි කැබලි හා ජලය අඩංගුය. නරක් නොවී කල් තබාගත හැකි වන ලෙස පරිරක්ෂණය කෙරේ. සැකසීමේ දී උණුසුම් ඇසුරුම්කරණය සිදු කරන අතර අඩු උෂ්ණත්වයේදී ඇසුරුම්කරණය කර පසුව පැස්ටරීකරණය කිරීම වුවද සිදු කළ හැකිය. ඇසුරුම්කරණය සඳහා නැවත නැවත භාවිතා කළ හැකි වීදුරු බෝතල් හෝ එක්වරක් පමණක් භාවිතා කළ හැකි තාප ස්ථායී ප්ලාස්ටික් බෝතල් භාවිතා කළ හැකි වේ. මෙම නිපැයුම මාස හයක් පමණ කාලයක් නරක් නොවී කල් තබා ගත හැකි වේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

- * කෝමාරිකා පිති
- * සීනි
- * පානීය ජලය
- * අම්ලකාරක
- * රසායනික පරිරක්ෂක

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

- ඉලෙක්ට්‍රොනික් කිරුම් උපකරණයක්
- මල නොබැඳෙන වානේ භාජන / පිහි/ හැඳි
- ප්ලාස්ටික් බදුන් / හැඳි / බේසම්
- ගෘහස්ථ බිලෙන්ඩරයක් හෝ පල්පර් යන්ත්‍රයක්
- කුඩා සිදුරු සහිත පෙතේරයක්
- ගැස් උදුනක්
- බ්‍රික්ස් මීටරයක් (0-32°)
- PH මීටරය
- උෂ්ණත්වමානය
- ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය (වීදුරු බෝතල්)
- ආහාර ශ්‍රේණියේ තාප ස්ථායී ප්ලාස්ටික් බෝතල්



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මළ නොබදින වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, ඇලුමිනියම් හෝ යකඩ පිහි/භාජන භාවිතා නොකරන්න.

අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍ය වල අනුපාත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළෙඳපොළ ඉල්ලුම

ක්ෂණික පාන වර්ග සඳහා වෙළෙඳපොළේ ඇත්තේ ඉහළ ඉල්ලුමකි. විවිධ පලතුරු සහ සමහර ඵලවළු වර්ග යොදා ගනිමින් නිපදවන ලද වෙළෙඳපොළේ දක්නට ලැබෙන ක්ෂණික පාන වර්ග අතර වෙනස් රසයක් සහ ඖෂධීය ගුණ සහිත බීම වර්ගයක් ලෙස ක්ෂණික කෝමාරිකා පානය හැඳින්විය හැක. අමීල පිත්ත රෝගයට ගුණදායක වීම ඇතුළු කෝමාරිකා වල අඩංගු ඖෂධීය ගුණ හේතුවෙන් මෙම පානය සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. මෙම නිෂ්පාදනය සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළෙඳසැල් වල සිට සුපිරි වෙළෙඳසැල් දක්වා ඕනෑම මට්ටමක අලෙවි කළ හැකිය.

ලබාගත හැකි තත්ත්ව සහතික

යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (Good Manufacturing Practices - GMP)

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත.
මිලි ලීටර 200 ක බෝතලයකින් රු. 50ක පමණ ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ගොරකා තලප / ජේස්ට් නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

ගොරකා තලප (paste) යනු පිරිසිදු කරන ලද (විජලිත ගොරකා (*Garcinia gummi-guta*), පානීය ජලය සහ ලුණු සමඟ සිහින්ව ඇඹිරීමෙන් නිපදවා ගනු ලබන කළු පැහැති සාන්ද්‍ර අර්ධ ඝන ද්‍රව්‍යයකි. බාහිර අපද්‍රව්‍ය වලින් තොර විය යුතු වේ. මාළු ඇඹුල්තියල් සෑදීමේදී මෙන්ම ව්‍යාංජන වලට සංඝටකයක් ලෙස එකතු කෙරේ. වර්තමානයේදී බෝ නොවන රෝග වලින් වැළකීම සඳහා ජනතාව අතර ගොරකා භාවිතය ජනප්‍රිය වී ඇත. මෙය සාපේක්ෂව අඩු ප්‍රාග්ධනයකින් ආරම්භ කළ හැකි ව්‍යාපාරයකි.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

විජලිත ගොරකා, පානීය ජලය, ලුණු
ආයෝජනය

අවසන් නිෂ්පාදනයේ දෛනික ධාරිතාව බෝතල් 200 ක් නම්,

	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
1	ඇඹිරීමේ යන්ත්‍රය	150,000.00
2	ගැස් උදුන	15,000.00
3	තරාදි	60,000.00
4	අනෙකුත් භාජන සහ උපකරණ	75,000.00



ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

කාර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යවල තත්ත්වය අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්වය සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොළ ඉල්ලුම

නූතන සමාජයේ පවතින කාර්ය බහුලත්වයත් සමග මෙවැනි ක්ෂණික නිෂ්පාදන සඳහා ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. ගෘහස්ථව සාදා ගැනීම තරමක් අසීරු කාර්යයක් බැවින්ද වෙළෙඳ පොළේ ඇති බොහොමයක් නිෂ්පාදන නියමිත ප්‍රමිතීන්ට අනුව සකසා නොමැති බැවින් ද නිවැරදි ලෙස සැකසූ ගොරකා තලප නිපැයුම් ලබා ගැනීමට වර්තමාන ගෘහණිය මහත් උනන්දුවක් දක්වයි. ඊට අමතරව මෙම නිපැයුමේ ඇති සෞඛ්‍යමය හිතකරභාවය නිසා ද වෙළෙඳපොළ ඉල්ලුම තවත් වැඩි වී ඇත. 100g, 200g, හා 500g වැනි බෝතල් ඇසුරුම් මගින් අලෙවි කිරීම සිදු කළ හැකිය. සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළෙඳ සැල් සිට සුපිරි වෙළෙඳ සැල් ජාලය දක්වා අලෙවි කළහැකි අතර වෙනත් රටවල වෙසෙන ශ්‍රී ලාංකිකයින් වෙනුවෙන් අපනයනය සඳහා ද ඉහළ ඉල්ලුමක් ඇත.

මාසික ආදායම

රු. 30,000 කට වැඩි අදායමක් ලැබිය හැක

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

බෝතල් කරන ලද පොල්සම්බල් නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

පොල්සම්බල ඕනෑම තරාතිරමක, ඕනෑම වයස් කාණ්ඩයක පුද්ගලයකුගේ ආහාර වේලක අඩංගු විය හැකි ආහාරයකි. සාමාන්‍ය නිවසක සකස් කරනු ලබන පොල්සම්බල සැලකූ කළ ඒවා පැය කිහිපයකට පසු නරක් වීමේ ක්‍රියාවට බඳුන් වේ. ඇසුරුම් කරන ලද පොල්සම්බල් නිෂ්පාදනය ක්ෂණිකව ආහාරයට ගත හැකි අයුරින් සකසා ඇති සේම එය සාමාන්‍ය තත්ත්ව යටතේ කල්තබා ගතහැකි නිෂ්පාදනයකි. උසස් තාක්ෂණික යන්ත්‍ර සූත්‍ර අවශ්‍ය නොවන ගෘහාශ්‍රිත මට්ටමෙන් කරගෙන යා හැකි නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියකි.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

පොල් - විජලිත පොල් (DC)

ලුණු

ලුනු

ගම්මිරිස් කුඩු

කරපිංචා

අමු මිරිස්

කැලි මිරිස්

අවශ්‍ය යන්ත්‍ර සූත්‍ර/උපකරණ

ඕස් ෆ්‍රයර්

ග්‍රයින්ඩර්

පාස්වරිකරණ ටැංකිය

මල නොබැඳෙන වානේ/ ජලාස්ථික් බඳුන්



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

අමුද්‍රව්‍ය තේරීම, පෙර සැකසීම, තාක්ෂණ හුවමාරුව, තත්ත්ව පාලනය, ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් කිරීම පිළිබඳ දැනුම (දිනක ප්‍රායෝගික පුහුණුවක් අවශ්‍යයි).

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (Good Manufacturing Practices - GMP)

වෙළඳපොළ ඉල්ලුම

විශේෂයෙන් සුපිරි වෙළෙඳසැල් ජාලය මේ මගින් ආවරණය කළ හැක. සමාජ තරාතිරම හෝ වයස් කාණ්ඩය අනුව නොවෙනස් අලෙවියක් බලාපොරොත්තු විය හැකිය. තවද විදේශීය වෙළෙඳපොළ සඳහා හොඳ විභවයක් පවතී.

මාසික ආදායම

500g එක් බෝතලයක විකුණුම් මිල රු. 600කි.
මෙම ව්‍යාපාරය මාසයකට දින 20ක් නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරන අතර එක් දිනකදී 500g බෝතල් 200ක් නිෂ්පාදනය සිදු කරන බවට උපකල්පනය කළ විට, මාසික ශුද්ධ ලාභය රු. 240,000 කි.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය ,කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ලුණු දියරයෙහි බහාලූ කෝමාරිකා ජෙලි කැබලි නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

කෝමාරිකා ජෙලි කැබලි ලුණු දියරයෙහි බහා කල් තබා ගතහැකි වන ලෙස නිපදවා ඇත. මෙම කෝමාරිකා ජෙලි කැබලි කෙලින්ම ආහාරයට ගැනීමට හෝ ව්‍යායාමයක් ලෙස පිස ගැනීමට හැක. නිෂ්පාදනය ඇසුරුම්කරණය සඳහා වීදුරු බෝතල් භාවිතා කළ යුතු වේ. මෙම නිපැයුම මාස හයක් පමණ කාලයක් තරක් නොවී කල් තබා ගත හැකිවේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

- * කෝමාරිකා පිති
- * ලුණු
- * පානීය ජලය
- * සිට්‍රික් අම්ලය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

- ඉලෙක්ට්‍රොනික් කිරුම් උපකරණයක්
- මල නොබඳින වානේ භාජන /පිහි /හැඳි
- කපන ලෑලි
- අමුද්‍රව්‍ය කිරා ගැනීම සඳහා ප්ලාස්ටික් බඳුන්
- ප්ලාස්ටික් හැඳි
- ප්ලාස්ටික් බෙසම් සහ ප්ලාස්ටික් බාල්දි
- ගෑස් උදුනක්
- pH මීටරය
- උෂ්ණත්වමානය
- ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය (වීදුරු බෝතල්)



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මල නොබදින වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, ඇලුමිනියම් හෝ යකඩ පිහි / භාජන භාවිතා නොකරන්න.

අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍ය වල අනුපාත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

අමුළු පිත්ත රෝගයට ගුණදායී වීම ඇතුළු කෝමාරිකා වල අඩංගු ඖෂධීය ගුණ හේතුවෙන් මෙම නිපැයුම සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. මෙම නිපැයුම සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළෙඳසැල් වල සිට සුපිරි වෙළෙඳසැල් දක්වා ඕනෑම මට්ටමක අලෙවි කළ හැකිය.

ලබාගත හැකි තත්ත්ව සහතික

යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (Good Manufacturing Practices - GMP)

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම ඔබ නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත. ග්‍රෑම් 250 ක බෝතලයකින් රු. 100 ක පමණ ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

විජලිත ඉහුරු / කහ නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

අතීතයේ සිට වර්තමාන ගෝලීය තත්ත්වයන් දක්වා ඉහුරු හා කහ නිෂ්පාදනය ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රචලිත අතර අගය එකතු කළ නිපැයුම් වන විජලිත කැබලි හා කුඩු නිපැයුම් වඩාත් ජනප්‍රිය වෙමින් පවතී. මෙමගින් ලාභදායී හා ස්ථාවර ව්‍යාපාරයක් ප්‍රවර්ධනය කර ගත හැක. ඉහුරු හා කහ යනු වාරික භෝග බැවින් අතිරික්ත අස්වනු සංරක්ෂණ ක්‍රමයක් ලෙස ඉතා වැදගත් වේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

- අමු ඉහුරු / කහ රෙරසෝම
- පොතු ඉවත් කරන යන්ත්‍රය
- විජලන යන්ත්‍රය
- ඇඹරුම් යන්ත්‍රය
- ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි..
අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබාගැනීම වැදගත්ය.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

විජලිත ඉඟුරු සඳහා දේශීය පාරිභෝගිකයන් අතර ද අගය එකතු කළ ආහාර හා ඖෂධ නිපැයුම් තනන කර්මාන්තකරුවන් අතර ද අපනයන වෙළෙඳ පොලේ ද ඉඟුරු සඳහා අධික ඉල්ලුමක් පවතී. අපනයන තේ කර්මාන්තයේදී ඉඟුරු කැබලි / කුඩු සඳහා හොඳ ඉල්ලුමක් පවතී. ඉහළ අගයක් සහිත කහ නිපැයුම් වන පෙනි වර්ග, කහ බීම යනාදිය වෙගයෙන් ජනප්‍රිය වන බැවින් අමු ද්‍රව්‍යක් ලෙස විජලිත කහ කුඩු සැපයිය හැක.

මාසික ආදායම

රු. 40,000 වැඩි අදායමක්

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විදානා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විදානා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විදානා අංශය Hot Line: 070 6955955

විජලිත ඵලවලු / පලතුරු / පලා/ අල හෝග නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

දිගු ආයු කාලයක් සහිත පහසුවෙන් සකසා ගත හැකි, ආකලන රහිත ආහාර සඳහා පෙළඹවීමක් පවතින නිසා විජලිත ඵලවලු/පලතුරු/පලා/අල හෝග සඳහා වෙළෙඳපොල ප්‍රසාරණය වී ඇත. විජලන තාක්ෂණයේ දියුණුවත් සමඟ මුල් පෝෂක අගය රඳවා ගනිමින් අඩු කාලයක් තුළ අඩු පිරිවැයකින් නිෂ්පාදනය කළ හැකිව තිබේ. වර්තමානයේ අප සතු නවීන වාණිජ විජලන යන්ත්‍ර මගින් ආහාර තරක් වීමට බලපාන තෙතමනය ඉතා කාර්යක්ෂමව ඉවත් කළ හැකිය. අපතේ යාම අවම කරමින් වාරික හෝග වසර පුරාම සැපයිය හැක.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

ඵලවලු / පලතුරු / පලා වර්ග / අල වර්ග
අම්ලකාරක
රසායනික සංරක්ෂක
ඇසුරුම් වර්ග
ඇසුරුම් යන්ත්‍ර / රික්ත ඇසුරුම්කරණය

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මල නොබදින වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, ඇලුමිනියම් හෝ යකඩ පිහි / භාජන භාවිතා නොකරන්න.
අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි.
පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

විජලිත ආහාර දැනට පරිභෝජනය කරන බොහෝ ක්ෂණික ආහාර නිපැයුම් සඳහා පෝෂ්‍යදායී විකල්පයක් වේ. මෙම නිපැයුම් ව්‍යංජන, සලාද, මැල්ලුම්, අතුරුපස, කේ හා සුප් වර්ග හා කැඳ සැකසීමට ද නුඩිල්ස්/කොන්තු සැකසීමට ද යොදා ගත හැක. විශාල විදේශීය වෙළඳපොලක් ඇත.

මාසික ආදායම

රු. 30,000 ට වැඩිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

විජලිත කළු දෙහි නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

වාරයේ දී දෙහි මිල ශීඝ්‍රයෙන් පහත වැටෙන අතර එහි උපරිම අවස්ථාවේදී කිලෝග්‍රෑමයක් නෙලීමට යන වියදම පවා අලවියෙන් උපයා ගත නොහැකි තත්ත්වයට පත් වේ. මේ නිසා අස්වනු බහුලව අපතේ යන අතර වගාකරුවෝ දැඩි දුෂ්කරතාවන්ට මුහුණ දෙති. තොග වෙළෙඳ පොළ තුළ ද ආර්ථික මධ්‍යස්ථාන තුළ ද මෙය පැහැදිලිවම දැකිය හැක. කළු දෙහි නිෂ්පාදනය මෙම ගැටලුවට කදිම විසඳුමකි. මේ නිපැයුම යෝග්‍ය ඇසුරුම් තුළ වසර දෙකක් කල් තබා ගත හැක. මෙය ඉතා ලාභදායී ව්‍යාපාරයක් වන අතර අතිරික්ත අස්වනු තොග වශයෙන් සකසා පසුව වෙළෙඳපොළට මුදා හැරිය හැක.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

නැවුම් දෙහි, ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය බ්ලන්ට්කරණය සඳහා භාජන, විජලන යන්ත්‍රය (අධි උෂ්ණත්ව/සම්ප්‍රදායික පෝරණුව)

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

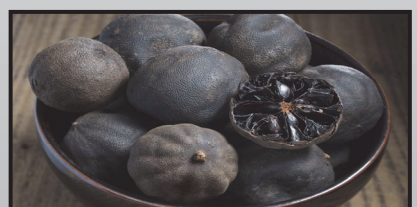
අමුද්‍රව්‍ය තේරීම, පෙර සැකසීම, තාක්ෂණ හුවමාරුව, තත්ත්ව පාලනය, ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් කිරීම පිළිබඳ දැනුම (දින දෙකක ප්‍රායෝගික පුහුණුවක් අවශ්‍යයි).

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (Good Manufacturing Practices - GMP)

වෙළෙඳපොළ ඉල්ලුම

කළු දෙහි ගෙඩි ලෙස, කුඩා කැබලි ලෙස හා පිටි ලෙස විදේශීය වෙළෙඳ පොළේ (විශේෂයෙන් මැද පෙරදිග) ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. බිරියානි, බැදපු මාළු, ව්‍යාපන පිළියෙළ කිරීමේ දී ප්‍රයෝජනවත් වේ.



මාසික ආදායම

අස්වනු නෙලන කාලයේ දී මිල ඉතා පහළ යන අතර ජනවාරි - අප්‍රේල් අතර දෙහි මිලට ගැනීමෙන් කළු දෙහි කිලෝග්‍රෑම් 1000 කින් මාසිකව රු. 50,000/- ලාභයක් උපයා ගත හැක.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

මද්‍යසාර රහිත කිතුල් තෙලිදිය පානය (Non –Alcoholic Kithul Sap Beverage)

හැඳින්වීම

මධ්‍යසාර නොවන කිතුල් තෙලිදිය පානය යනු පිපාසය සංසිඳුවන පැණිරස එනම් ස්වභාවික සීනිවලින් සමන්විත නො පැසුණු කිතුල් තෙලිදිය වලින් නිපදවන ලද කෙලින්ම පානය කිරීමට සුදානම් බීමකි. මෙම නිෂ්පාදනය බීමට හැකි ශාක යුෂයක් ලෙස වර්ගීකරණය කළ හැකිය. තවද එකතු කළ වර්ණක, සීනි හෝ කල් තබා ගන්නා ද්‍රව්‍ය ආදිය නොමැති නිසාත් යුෂවල ස්වභාවික වර්ණය මෙහි දක්නට ලැබේ. නැවුම් යුෂ පැසවීම අධාල කර ඇති අතර එහි ඇති සීනි සමඟ ස්වභාවික කිතුල් වර්ණය හා රසය රසායනික ද්‍රව්‍ය භාවිතයෙන් තොරව ආරක්ෂා වේ. විටමින් B, C සහ ප්‍රතිඔක්සිකාරක ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් පොහොසත්, ස්වභාවික රසකාරක අඩංගු වන අතර දියවැඩියා රෝගීන්ට ගුණදායක වේ. ඇසේ සුද පවතින සහ ඇදුම රෝගීන්ට ගුණදායක මද්‍යසාර නොවන බීමකි.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය: නැවුම් කිතුල් තෙලිදිය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

- ඉලෙක්ට්‍රොනික් කිරුම් උපකරණයක්
- මල නොබැඳෙන වානේ භාජන / පිහි/ හැඳි
- ප්ලාස්ටික් බඳුන් / හැඳි / බේසම්
- කුඩා සිදුරු සහිත පෙතේරයක්
- ගෑස් උදුනක්
- බ්‍රික්ස් මීටරයක (0-32°)
- PH මීටරය
- උෂ්ණත්වමානය



ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය (වීදුරු බෝතල් හෝ ආහාර ශ්‍රේණියේ තාප ස්ථායී ප්ලාස්ටික් බෝතල්)

වායුරෝධ, තාපයට ඔරොත්තු දෙන ප්ලාස්ටික් භාජනයක්

මූලික ආයෝජනය : රුපියල් 500000 – 1000000 අතර

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. කිතුල් තෙලිදිය පැසවීමට භාජනය නොවී ආරක්ෂා කරගන්නා ක්‍රමවේදය ගැන දැනුවත් වීම අවශ්‍යය. අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි.

වෙළෙඳපොල ඉල්ලුම

ක්ෂණික පාන වර්ග සඳහා වෙළෙඳපොලේ ඇත්තේ ඉහළ ඉල්ලුමකි. විවිධ පලතුරු සහ සමහර එලවළු වර්ග යොදා ගනිමින් නිපදවන ලද වෙළෙඳපොලේ දක්නට ලැබෙන ක්ෂණික පාන වර්ග අතර වෙනස් රසයක් සහ ඖෂධීය ගුණ සහිත බීම වර්ගයක් ලෙස මද්‍යසාර රහිත කිතුල් තෙලිදිය පානය හැඳින්විය හැක. මෙම නිෂ්පාදනය සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළෙඳසැල් වල සිට සුපිරි වෙළෙඳසැල් දක්වා ඕනෑම මට්ටමක අලෙවි කළ හැකිය.

ලබාගත හැකි තත්ත්ව සහතික

යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (Good Manufacturing Practices - GMP)

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත. මිලි ලීටර 200 ක බෝතලයකින් රු. 50ක පමණ ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

විජලිත එළවලු / පලතුරු / පලා/ අල හෝග ආශ්‍රිත පිටි නිෂ්පාදනය (Dehydrated vegetables / fruits / green leaves / yam based flour Technologies

හැඳින්වීම

විජලිත එළවලු / පලතුරු/ පලා/ අල හෝග සඳහා දේශීය සහ විදේශීය වෙළෙඳපොළ ප්‍රසාරණය වී ඇත. විජලන තාක්ෂණයේ දියුණුවත් සමඟ මුල් පෝෂක අගය රඳවා ගනිමින් අඩු කාලයක් තුළ අඩු පිරිවැයකින් නිෂ්පාදනය කළ හැකිව තිබේ. වර්තමානයේ අප සතු නවීන වාණිජ විජලන යන්ත්‍ර මගින් ආහාර තරක් වීමට බලපාන තෙතමනය ඉතා කාර්යක්ෂමව ඉවත් කළ හැකිය. මෙසේ විජලිත හෝග වර්ග පිටි බවට පත්කිරීම මගින් ඒවා භාවිතා කර විවිධ රසකැවිලි සහ එකාකාරී නිෂ්පාදන සිදු කිරීම මගින් බෝග අපතේ යාම අවම කරමින් කන්න හෝග අශ්‍රිත නිෂ්පාදන වසර පුරාම සැපයිය හැක. තවද විශේෂිත එළවලු වර්ග, පලා කොළ සහ ඖෂධ පැළෑටි වර්ග විජලනය කර පිටි (powder) බවට පත්කර ගැනීම මගින් ඖෂධීය පෙති සහ කරල් නිෂ්පාදනය කිරීම සඳහා අමුද්‍රව්‍ය සැපයීම සිදු කළ හැක.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

- එළවලු / පලතුරු / පලා වර්ග / අල වර්ග
- අම්ලකාරක
- රසායනික සංරක්ෂක
- ඇසුරුම් වර්ග
- සුදුසු විජලක යන්ත්‍රයක්
- සුදුසු ඇඹරීමේ යන්ත්‍රයක්
- ඇසුරුම් යන්ත්‍ර / රික්ත ඇසුරුම්කරණය

මූලික ආයෝජනය :

යන්ත්‍ර	රු. 1,500,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු. 30,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු. 15,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. මල නොබඳින වානේ පිහි භාවිතා කරන්න, ඇලුමිනියම් හෝ යකඩ පිහි/භාජන භාවිතා නොකරන්න.
අමුද්‍රව්‍ය වල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

මෙම නිපැයුම් ව්‍යාපන, අතුරුපස, සුප් වර්ග, කැඳ වර්ග සහ බෙකරි නිෂ්පාදන සැකසීමට ද නුඩල්ස් / කොත්තු සැකසීමට ද යොදා ගත හැක. විශාල විදේශීය වෙළෙඳපොළක් ඇත.

මාසික ආදායම

රු. 30,000 වැඩිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

දෙහි ආශ්‍රිත සමානිසාරක පානය (Lime Based Isotonic Beverage)

හැඳින්වීම

සැබෑ දෙහි යුෂ සහ අනෙකුත් අවසර ලත් අමුද්‍රව්‍ය සමඟ සමානිසාරක බීම සකස් කර ඇත. සමානිසාරක පානයක අරමුණ වන්නේ ව්‍යායාම අතරතුර හෝ පසුව ශරීරයෙන් පිටකරන ජලය, බනිජ සහ පෝෂ්‍ය පදාර්ථ වැනි දේ නැවත ඉක්මනින් ප්‍රතිස්ථාපනය කිරීමට පහසුකම් සැලසීමයි. දහඩිය දැමීමෙන් අහිමි වන තරල හා ඉලෙක්ට්‍රෝලයිට් ඉක්මනින් ප්‍රතිස්ථාපනය කළ හැකි සමාන ලවණ සහ සීනි සංයුතියක් තිබීම මෙහි ඇති වැදගත්කමයි. අයිසොටොනික් බීම ක්‍රීඩකයින් අතර ජනප්‍රියයි.

දෙහි යුෂ ස්වභාවිකවම කැල්සියම්, පොටෑසියම්, මැග්නීසියම් සහ සෝඩියම් වැනි ඉලෙක්ට්‍රෝලයිට් වලින් පොහොසත් ය. දෙහි යුෂ ජලය සමඟ මිශ්‍ර කිරීමේදී වඩා හොඳ ස්වභාවික රසයක් ලබා දෙයි.

දෙහි මත පදනම් වූ සමානිසාරක පානය නියම දෙහි යුෂ, ද්‍රාව්‍ය පැණි රසකාරක සහ පානීය ජලය භාවිතයෙන් සකස් කර ඇත. ඕනෑම රසයක් සහ වර්ණයක් මනාපයන් අනුව එකතු කළ හැකිය. නිෂ්පාදනය පැස්ටරීකරණය මගින් සකස් කර ආහාර ශ්‍රේණියේ ඇසුරුමක බහා ඇත.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

නැවුම් දෙහි

සීනි - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල සුදු සීනි

ජලය - පානීය ජලය

පරිරක්ෂක - අනුමත ආහාර පරිරක්ෂක

වර්ණක - අනුමත ආහාර වර්ණක

ස්ථායීකාරක - අනුමත ආහාර ස්ථායීකාරක

යන්ත්‍රසූත්‍ර

අධිවේගී සමජාතීයකරණ යන්ත්‍ර

මිනුම් තරාදි

බ්‍රික්ස් මීටරය

PH මීටරය

පැස්ටරී කරණය සඳහා උපකරණ

මූලික ආයෝජනය

ගොඩනැගිලි සැකසුම	රු.	500,000.00
යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු.	500,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු.	25,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යවල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි.
කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනයේ පුහුණුව අවශ්‍යය

වෙළෙඳපොල ඉල්ලුම

ක්ෂණික පාන වර්ග සඳහා වෙළෙඳපොලේ ඇත්තේ ඉහළ ඉල්ලුමකි. විවිධ පළතුරු සහ සමහර ඵලවළු වර්ග යොදා ගනිමින් නිපදවන ලද වෙළෙඳපොලේ දක්නට ලැබෙන ක්ෂණික පාන වර්ග අතර වෙනස් රසයක් සහ රසවින්දනයක් සහිත බීම වර්ගයක් ලෙස සමාභිසාර පානය හැඳින්විය හැක. මෙම නිෂ්පාදනය සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළෙඳසැල් වල සිට සුපිරි වෙළෙඳසැල් දක්වා ඕනෑම මට්ටමක අලෙවි කළ හැකි අතර ක්‍රීඩකයන් අතර ජනප්‍රිය පානයකි.

ලබාගත හැකි තත්ත්ව සහතික

යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (Good Manufacturing Practices - GMP)

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත.
මසකට රුපියල් 50,000 ට වැඩි ආදායමක් ලබාගත හැක.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ධාන්‍ය ආශ්‍රිත බාර් නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

ධාන්‍ය ආශ්‍රිත බාර් යනු නූතන සමාජයේ පවතින කාර්ය බහුලත්වයට කදිම විසඳුමකි, ශරීරයට හිතකර ධාන්‍ය රනිල කුලයේ අමුද්‍රව්‍ය හා අනෙකුත් පෝෂ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය භාවිතයෙන් පූර්ව සැකසීමකට ලක් කර සකසන ලද ශක්ති ජනක එමෙන්ම පෝෂ්‍ය ජනක ආහාරයකි. ක්ෂණික ආහාරයක් ලෙස පරිභෝජනයට ගත හැකි අතර එමගින් ශරීරයට දිනකට අවශ්‍ය කැලරි ප්‍රමාණයෙන් සැලකිය යුතු කොටසක් ලබාගත හැකිය. විශේෂයෙන්ම මන්දපෝෂිත දරුවන් සඳහාද ක්‍රීඩාවන්හි නියුතු අයටද මෙය ඉතා ගුණදායී වේ බැල මහලු හේදයකින් තොරව පරිභෝජනයටද ගත හැකිය.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය
 ධාන්‍ය, රනිල බෝග, ස්වභාවික රසකාරක, බැඳුම්කාරක (binders)
 ආයෝජනය

	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
1	මිශ්‍රණ යන්ත්‍රය	
2	ගැස් උදුන	
3	ඇසුරුම් කිරීමේ යන්ත්‍රය	
4	තරාදි	
5	තැටි, අනෙකුත් භාජන සහ උපකරණ	

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍ය වල තත්වය අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්වය සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

පාසල් ළමුන් බෙහෙවින්ම පිෂ්ටමය ක්ෂණික ආහාර වලට යොමු වී ඇති සමාජයක මෙවැනි පෝෂණ ගුණය වැඩි ඔවුන්ට ප්‍රියජනක ක්ෂණික ආහාරයක් ලබා දී ඔවුන් අතර ඉහළ ඉල්ලුමක් ඇතිවීමට හේතු වේ. සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළඳසැලේ සිට සුපිරි වෙළඳසැල් ජාලය දක්වා අලෙවි කළහැකි අතර අපනයනය කිරීමද සිදුකල හැක.

මාසික ආදායම

රු. 30,000 ට වැඩි යි

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය ,කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විදානා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විදානා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විදානා අංශය Hot Line: 070 6955955



වියළි කුළුබඩු (කුඩු සහ මිශ්‍රණ) නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

කුළුබඩු යනු ශ්‍රී ලාංකේය මෙන්ම ආසියානු කලාපයේ ජනතාවට තම ඵදිනෙදා ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී නැතිවම බැරි ද්‍රව්‍යයකි. ශ්‍රී ලංකාවට ආවේණික කුළුබඩු තත්ත්වයෙන් ඉතා උසස් බවට ඇති පිළිගැනීම නිසා අප රටේ කුළුබඩු නිෂ්පාදන සඳහා ලෝක වෙළඳපොළේ විශේෂ ඉල්ලුමක් පවතී. ශ්‍රී ලංකාවේ කුළුබඩු රසයෙන් මෙන්ම ඖෂධීය ගුණයෙන් ද අනූන ය.

වර්තමානයේ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී යොදන ජනප්‍රිය කුළුබඩු නිපැයුම් ලෙස මිරිස් කුඩු, කැලි මිරිස්, කහ කුඩු, ගම්මිරිස් කුඩු, අමු තුනපහ කුඩු, බැදපු තුනපහ කුඩු මෙන්ම මස්, මාළු හා පොළොස් ඇඹුල් වැනි ව්‍යංජන සඳහා වූ විශේෂ තුනපහ කුඩු වර්ග ද හඳුනා ගත හැකිය.

නිසි ආකාරයෙන් අඹරා ගත් පිරිසිදු වියළි කුළුබඩු යෝග්‍ය ඇසුරුම් තුළ වසරක් පමණ කල් තබා ගත හැකිය.

කුළුබඩු ඇඹරීමේ දී ඒ සඳහා යෝග්‍ය යන්ත්‍ර භාවිතා කිරීමෙන් අවසාන කුළුබඩු නිපැයුමේ උසස් තත්ත්වය ආරක්ෂා කර ගත හැකිය.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

වියළි මිරිස්

වියළි කහ

වියළි ගම්මිරිස්

තුනපහ කුඩු සඳහා භාවිතා කරන අනෙකුත් කුළුබඩු වර්ග වියළි ආකාරයෙන්

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

ගල්වැලි ඉවත් කරන යන්ත්‍රය - De-stoner

කුළුබඩු පිරිසිදු කිරීමේ යන්ත්‍රය

වියළන යන්ත්‍රය

Pinned disc mill (s/s) (කැලි මිරිස්, ගම්මිරිස් සඳහා)

Hammer mill (s/s) (මිරිස් කුඩු, තුනපහ කුඩු සඳහා)

Roaster – open pan

Hammer mill (තුනපහ සඳහා)

Sifter

ඇසුරුම් යන්ත්‍රය / සිලරය

ඇසුරුම් භාජන (s/s)

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

අමුද්‍රව්‍ය තේරීම, පෙර සැකසීම, තාක්ෂණ හුවමාරුව, තත්ත්ව පාලනය, ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් කිරීම පිළිබඳ දැනුම (දින දෙකක ප්‍රයෝගික පුහුණුවක් අවශ්‍යයි).

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

මිරිස් කුඩු, කහ කුඩු, ගම්මිරිස් කුඩු ආදී තනි කුළුබඩු නිපැයුම් මෙන්ම විවිධ කුළුබඩු වර්ග එකතු කිරීමෙන් සාදන විවිධාකාර තුනපහ මිශ්‍රණ සඳහා ශ්‍රී ලංකාවේ වෙළඳපොළේ ඇත්තේ නො සිඳෙන ඉල්ලුමකි. එසේම වෙනත් රටවල වාසය කරන ශ්‍රී ලාංකිකයන් අතර ද මෙම නිපැයුම් සඳහා අධික ඉල්ලුමක් පවතී. නිසි ප්‍රමිතියකින් යුතුව සකසන ලද කුළුබඩු වර්ග මිල දී ගැනීම සඳහා වර්තමාන පාරිභෝගිකයන් වැඩි අවධානයක් යොමු කරන අතර එවැනි නිපැයුම් සඳහා ස්ථිර වෙළඳපොළක් නිර්මාණය වේ. මෙම කුළුබඩු නිපැයුම් සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළඳසැල්වල සිට සුපිරි වෙළඳසැල් දක්වා ඕනෑම මට්ටමක අලෙවි කළ හැකිය.

මෙම කුළුබඩු නිපැයුම් 50g, 100g, 200g, 250g ආදී ප්‍රමාණ වෙළඳපොළේ වඩාත් අලෙවි වන අතර වර්තමානයේ ඉතා ආකර්ෂණීය ඇසුරුම්වලින් දැකගත හැකිය.

විවිධ කුළුබඩු නිපැයුම් කිහිපයක් අලෙවි කිරීම මඟින් වෙළඳපොල තුළ පැවැත්ම වඩාත් ස්ථාවර වේ.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

- GMP - යහපත් නිෂ්පාදිත පිළිවෙත්
- SLS - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති සහතිකය

මාසික ආදායම

රු. 30,000 කට වැඩි ආදායමක් ලැබිය හැක.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂක, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955



විජලිත කහ නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

අතීතයේ සිට වර්තමාන ගෝලීය තත්ත්වයන් දක්වා ඉඟුරු හා කහ නිෂ්පාදන ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රචලිත අතර අගය එකතු කළ නිපැයුම් වන විජලිත කැබලි හා කුඩු නිපැයුම් වඩාත් ජනප්‍රිය වෙමින් පවතී. මෙමගින් ලාභදායී හා ස්ථාවර ව්‍යාපාරයක් ප්‍රවර්ධනය කර ගත හැක. ඉඟුරු හා කහ යනු කන්න (seasonal) බෝග බැවින් අතිරික්ත අස්වනු සංරක්ෂණ ක්‍රමයක් ලෙස ඉතා වැදගත් වේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය: අමු ඉඟුරු / කහ රෙරසෝම

යන්ත්‍රසූත්‍ර :

පොතු ඉවත් කරන යන්ත්‍රය

විජලන යන්ත්‍රය

ඇඹරුම් යන්ත්‍රය

ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු.	500,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු.	25,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු.	20,000.00

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

විජලිත ඉහුරු සඳහා දේශීය පාරිභෝගිකයන් අතර ද අගය එකතු කළ ආහාර හා ඖෂධ නිපැයුම් තනන කර්මාන්තකරුවන් අතර ද අපනයන වෙළඳපොලේ ද ඉහුරු සඳහා අධික ඉල්ලුමක් පවතී. අපනයන තේ කර්මාන්තයේදී ඉහුරු කැබලි / කුඩු සඳහා හොඳ ඉල්ලුමක් පවතී. ඉහළ අගයක් සහිත කහ නිපැයුම් වන පෙනි වර්ග, කහ බීම යනාදිය වෙගයෙන් ජනප්‍රිය වන බැවින් හොඳ වෙළඳපලක් නිර්මාණය වනු ඇත.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. පරිශ්‍රය ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

රු. 40,000 වැඩි ආදායමක්

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යවල තත්ත්ව, අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 0706955955



කිරි එකතුකළ පාන (Milk added drinks) නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

කිරි අමුද්‍රව්‍යක් ලෙස භාවිතා කර පිළියෙල කළ කල් තබාගත හැකි පානයකි. මෙහි පරිමාව අනුව 20% කට නොඅඩු ප්‍රමාණයක් කිරි අඩංගු විය යුතු වේ. කල් තබා ගැනීම සඳහා ප්‍රමාණවත් තාප ප්‍රතිකර්මයක් (commercial sterilization) අවශ්‍ය බැවින් ඒ සඳහා සුදුසු යන්ත්‍රයක් අවශ්‍ය වේ. නිසි ආකාරයෙන්, ඉතා පිරිසිදු ලෙස, ඉතා උසස් තත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය යොදා, යෝග්‍ය ඇසුරුම් තුළ සකසා ගත් විට මාස 6 ක් පමණ කල් තබා ගත හැකිය.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

- එළකිරි / කිරි පිටි/ මේදය අඩු කිරි පිටි
- සීනි
- අනුමත ආහාර ආකලන (ස්ථායී කාරක, වර්ණක හා රසකාරක)
- ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය (Retortable glass bottles/ Aseptic package)

අවශ්‍ය උපකරණ

1. මල නොබැඳෙන වානේ (SS304) (රු. 15000.00-20000.00)
2. සමජාතීයකරණ යන්ත්‍රය (රු. 500,000.00 - 600,000.00)
3. ජීවානුහරණ තාප පීඩකය (රු. 20, 000,000.00) or UHT line which costs over 50 M
4. ගෑස් උදුන / වෙනත් තාප මූලාශ්‍ර (රු. 5,000.00)
5. උෂ්ණත්වමානය (with a probe, 0-100°C) (රු. 8000.00)
6. ලැක්ටෝමීටරය (රු. 1,000.00)
7. මිනුම් තරාදි (රු. 5000.00 - 20000.00)



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

තාක්ෂණ හුවමාරුව, තත්ත්ව පාලනය, ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් කිරීම පිළිබඳ දැනුම (දිනක ප්‍රයෝගික පුහුණුවක් අවශ්‍යයි).

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

Milk added drinks – SLS 917.2018
Raw and processed milk SLS 181.1983
Food (Hygiene) Regulations 2011
Code of practice for general principles of food hygiene SLS 143,1999
Code of hygienic practice for dairy industry SLS 872. 2009

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

මහා පරිමාණ නිෂ්පාදකයන් සමග නගරබද වෙළඳපොල තරගයක් පවතී, ග්‍රාමීය වශයෙන් වෙළෙඳපොල සකස් කර ගැනීමේ අවස්ථා පවතී.

මාසික ආදායම

දිනකට බෝතල් 100 ක් (180 ml) සෑදීම සඳහා එළඳෙනුන්ගේ කිරි ලීටර් 4 ක් පමණ වැය වේ. වීදුරු ඇසුරුමක් සඳහා රු 25.00 - 30.00 ක් පමණ දළ වශයෙන් වැය කිරීමට සිදුවේ. අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය සමග කිරි මිශ්‍ර කළ බීම බෝතලයක් සඳහා (180 ml) රු 40.00 - 45.00 ක් පමණ වැය වේ.

වෙළඳපොල මිල සමග සැසඳූ විට බීම බෝතලයකින් රු 15.00 ට ආසන්න ආදායමක් ලබා ගත හැක. (ප්‍රවාහන, බලශක්ති හා ශ්‍රම පිරිවැය නොසලකා).

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ගෘහස්ථ චීස් (Cottage Cheese) නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

ගෘහස්ථ චීස් යනු සරල, නැවුම් චීස් නිෂ්පාදනයක් වන අතර එය මෘදු රසයක් සහ ක්‍රීම් වයනයක් සහිත නිපැයුමකි. මෙය සාමාන්‍යයෙන් චීස් හා සමාකාර නොවන අතර ව්‍යංජනයක් ලෙස සකසා ආහාරයට ගත යුතුය. සාමාන්‍යයෙන් එළකිරිවලින් සැකසේ. අනෙකුත් චීස් වර්ග හා සසඳන විට ගෘහස්ථ චීස්වල කැලරි ප්‍රමාණය අඩු විය හැකි අතර ලාංකීය ජනසමාජය අතර එතරම් ජනප්‍රිය නොවේ. හෝටල් කර්මාන්තයේ දී මෙය විශේෂ නිර්මාණ ආහාරයක් ලෙස පිළිගැන්වෙන අතර සුපිරි වෙළඳසැල්වල ද හොඳ ඉල්ලුමක් පවතී.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

- එළකිරි / මිකිරි (SLS 181අනුකූලව)
- ආහාර කාණ්ඩයේ අම්ල
- ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය

අවශ්‍ය උපකරණ

1. ආහාර ශ්‍රේණියේ මල නොබැඳෙන වානේ භාජන / තැටි (SS304) (රු. 20, 000.00 - 40, 000.00)
2. පැස්ටරයිසරය / හුමාල කවච තාවිච්ච (Pasteurizer/Steam jacketed pan for pasteurization preferably made from stainless steel) (above LKR 350,000.00)
3. Gas ring or other source of heat (රු. 5,000.00)
4. ආහාර ශ්‍රේණියේ උෂ්ණත්වමානය (with a probe, 0-100°C) (රු. 8000.00)
5. ලැක්ටෝමීටරය (රු. 1,000.00)
6. ශීතකරණය (රු. 100,000.00)
7. මිනුම් තරාදිය (රු. 5000.00 - 20000.00)
8. රික්තක ඇසුරුම් යන්ත්‍රය (Vacuum sealer) (LKR 50,000.00 – 100,000.00)



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

අමුද්‍රව්‍ය තේරීම, පෙර සැකසීම, තාක්ෂණ හුවමාරුව,
තත්ත්ව පාලනය, ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් කිරීම
පිළිබඳ දැනුම (දින දෙකක ප්‍රයෝගික පුහුණුවක් අවශ්‍යයි).

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

ලබාගත යුතු තත්ව සහතික
Cheese SLS 773. 1987
Raw and processed milk SLS 181: 1983
Food (Hygiene) Regulations 2011
Code of practices for general principles of food hygiene SLS 143, 1999.
Code of hygienic practice for dairy industry SLS 872. 2009

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

වෙළඳපොලක් සකස් කර ගැනීමේ අවස්ථා පවතී. සංචාරක හෝටල් සහ අවන්හල් සඳහා හොඳ ඉල්ලුමක් පවතී.
තවද, නිර්මාණ ආහාර අනුභව කරන්නන් අතර ප්‍රචලිත අහරක් බැවින් එවැනි වෙළඳපොලක් කරා ලඟාවිය හැක.

මාසික ආදායම

දිනකට 250 g පැකට් 20 ක් සෑදීම සඳහා එළදෙනුන්ගේ කිරි ලීටර් 5000 ක් පමණ වැය වේ (250 g සෑදීම සඳහා කිරි ලීටරයක් වැය වේ). කිරි ලීටරයක මිල මත නිෂ්පාදන වියදම රඳා පවතී. දළ වශයෙන් කිරි ලීටර් 1 ක් රු 220.00 ක් ලෙස ගත්විට අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය හා ඇසුරුම සමග පැකට් 1 ක් සෑදීම සඳහා (250 g) අවම වශයෙන් රු 250.00 ක් පමණ වැයවේ.
වෙළඳපොල මිල සමඟ සැසඳූ විට පැකට් 1 කින් රු 250.00 ට ආසන්න ආදායමක් ලබාගත හැක. (ප්‍රවාහන, බලශක්ති හා ශ්‍රම පිරිවැය නොසලකා)

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

මුදවපු කිරි නිෂ්පාදනය (Curd Manufacturing Technology)

හැඳින්වීම

මුදවපු කිරි යනු ඉතා ජනප්‍රිය , පෝෂදායී කිරි නිෂ්පාදනයක් වන අතර එය හිතකර ලැක්ටික් ඇසිඩ් බැක්ටීරියා (Lactic Acid Bacteria) මගින් පැසවීමෙන් සකසන ලද්දකි. එහි රසය, සුවඳ සහ වයනය (texture) නිපදවන රට හෝ ස්ථානය මත වෙනස් විය හැක. නිසි ආකාරයෙන්, ඉතා පිරිසිදු ලෙස, ඉතා උසස් තත්වයේ කිරි යොදා, යෝග්‍ය ඇසුරුම් තුළ සකසා ගත් විට ශීතකරණයක් රහිතව දින 2 ක් හා ශීතකරණයක් තුළ දින 10 ක් පමණ කල් තබා ගත හැකිය. මුදවපු කිරි සැකසීම සඳහා එළකිරි හෝ මී දෙනුන්ගෙන් දොවාගත් නැවුම් මීකිරි භාවිතා කළහැක.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

- එළකිරි / මීකිරි
- අනුමත මුහුම් (curd culture)
- ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය

අවශ්‍ය උපකරණ

1. ආහාර ශ්‍රේණියේ මල නොබැඳෙන වානේ භාජන / තැටි (Food grade stainless steel vessels and containers) (SS304) (රු. 15000.00-20000.00)
2. පැස්ටරයිසරය / හුමාල කවච තාවචුව (Pasteurizer/Steam jacketed pan for pasteurization preferably made from stainless steel) (above Rs. 350,000.00)
3. ගෑස් උදුන / වෙනත් තාප මූලාශ්‍ර (Gas ring or other source of heat) (රු. 5,000.00)
4. ආහාර ශ්‍රේණියේ උෂ්ණත්වමානය (Food grade thermometer) (with a probe, 0-100°C) (රු. 8000.00)
5. ලැක්ටෝමීටරය (Lactometer) (රු. 1,000.00)
6. බිෂොෂකය (Incubator) (රු. 50,000.00 - 100,000.00)
7. ශීතකරණය Refrigerator (රු. 100,000.00) for extended shelf life
8. මිනුම් තරාදි (Top loading balance) (රු. 5000.00 - 20000.00)



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

පෙර සැකසීම, තාක්ෂණ හුවමාරුව, තත්ත්ව පාලනය, ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් කිරීම පිළිබඳ දැනුම (දිනක ප්‍රයෝගික පුහුණුවක් අවශ්‍යයි).

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

Fermented milk products – Curd SLS 824 Part 1. 2017
Raw and processed milk SLS 181.1983
Food (Hygiene) Regulations 2011
Code of practice for general principles of food hygiene SLS 143,1999
Code of hygienic practice for dairy industry SLS 872. 2009

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

මහා පරිමාණ නිෂ්පාදකයන් සමඟ නගරබද වෙළඳපොල තරගයක් පවතී, ග්‍රාමීය වශයෙන් වෙළඳපොල සකස් කර ගැනීමේ අවස්ථා පවතී.

මාසික ආදායම

දිනකට කිරි හට්ටි 100 ක් සෑදීම සඳහා ආසන්නව කිරි ලීටර් 125 ක් පමණ වැයවේ (ජල ප්‍රතිශතය මත වෙනස් වේ). කිරි ලීටරයක මිල මත නිෂ්පාදන වියදම රඳා පවතී.
දළ වශයෙන් කිරි ලීටර් 1 ක් රු 220.00 ක් ලෙස ගත් විට ඇසුරුම් සමඟ කිරි හට්ටි 1 ක් සෑදීම සඳහා (1 L) රු 280.00 ක් පමණ වැයවේ.
වෙළඳපොල මිල සමඟ සැසඳූ විට කිරි හට්ටි 1 කින් රු 70.00 ට ආසන්න ආදායමක් ලබා ගත හැක. (ප්‍රවාහන, බලශක්ති හා ශ්‍රම පිරිවැය නොසලකා)

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

යෝගට්/ යෝගට් බීම නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

යෝගට් යනු ලොව පුරා ජනප්‍රිය කිරි නිෂ්පාදනයක් (ලැක්ටික් ඇසිඩ් බැක්ටීරියා මගින් පැසවීමෙන් සකසන) වන අතර එහි රසය, සුවඳ සහ වයනය (texture) රට හෝ ස්ථානය මත වෙනස් විය හැක. සමහර විට එය ඉතා සන ද්‍රව්‍යක් ද වටිනාකම එය මෘදු ජෙලි ආකාරයක් ලෙස ද නිෂ්පාදනය කෙරේ. යෝගට් අතුරුපසක් ලෙස හෝ පානයක් ලෙස ශීත කළ ස්වරූපයෙන් නිෂ්පාදනය කරයි. මේ සඳහා කිරි සහ කිරි නිෂ්පාදන (පැස්ටරීකෘත කිරි, සාන්ද්‍ර කිරි, අර්ධ වශයෙන් මේදය අඩුකළ කිරි, සාන්ද්‍ර අර්ධ වශයෙන් මේදය අඩුකළ කිරි, පැස්ටරීකරණය කළ මේදය අඩුකළ කිරි, සාන්ද්‍ර මේදය අඩු කළ කිරි, කිරි හෝ මෙම නිපැයුම් දෙකකින් හෝ වැඩි මිශ්‍රණයකින් හෝ කිරිපිටි, අර්ධ වශයෙන් මේදය අඩුකළ කිරිපිටි, මේදය අඩුකළ කිරිපිටි). අදාළ ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් යෝගට්/ යෝගට් බීම නිපැයුම තුළ කල් ඉකුත් වන දිනය දක්වා සජීවීව, ක්‍රියාකාරීව සහ බහුල අගයකින් සමන්විත විය. නිසි ආකාරයෙන්, ඉතා පිරිසිදු ලෙස, ඉතා උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය යොදා, යෝගට් ඇසුරුම් තුළ සකසා ගත් විට සති දෙකක් (දින 14 ක්) පමණ කල් තබා ගත හැකිය.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

- එළකිරි / මිකිරි/ කිරි නිෂ්පාදන, සීනි, ජෙලටින් ,මේද රහිත කිරිපිටි
- අනුමත මුහුම (yoghurt culture)
- අනුමත වර්ණක හා රසකාරක
- ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය

අවශ්‍ය උපකරණ

1. ආහාර ශ්‍රේණියේ මල නොබැඳෙන වානේ භාජන / තැටි (Food grade stainless steel vessels and containers) (SS304) (රු. 15000.00-20000.00)
2. Cream separator (රු. 65,000.00)
3. සමජාතීයකරණ යන්ත්‍රය (Homogenizer) (රු. 500,000.00 - 600,000.00)
4. පැස්ටරීකරණය / හුමාල කවච තාවිච්ච (Pasteurizer/Steam jacketed pan for pasteurization preferably made from stainless steel) (above Rs. 350,000.00)
5. ගෑස් උදුන / වෙනත් තාප මූලාශ්‍ර (Gas ring or other source of heat) (රු. 5,000.00)
6. ආහාර ශ්‍රේණියේ උෂ්ණත්වමානය (Food grade thermometer) (with a probe, 0-100°C) (රු. 8000.00)
7. ලැක්ටෝමීටරය (Lactometer) (රු. 1,000.00)
8. බිෂොෂකය (Incubator) (රු. 50,000.00 - 100,000.00)
9. ශීතකරණය Refrigerator (රු. 100,000.00) for extended shelflife
10. මිනුම් තරාදි (Top loading balance) (රු. 5000.00 - 20000.00)



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

පෙර සැකසීම, තාක්ෂණ හුවමාරුව, තත්ත්ව පාලනය, ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් කිරීම පිළිබඳ දැනුම (දිනක ප්‍රායෝගික පුහුණුවක් අවශ්‍යයි).

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

Fermented milk products – Yoghurt SLS 824 Part 2.2018
Raw and processed milk SLS 181.1983
Food (Hygiene) Regulations 2011
Code of practice for general principles of food hygiene SLS 143,1999
Code of hygienic practice for dairy industry SLS 872. 2009

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

මහා පරිමාණ නිෂ්පාදකයන් සමඟ නගරබද වෙළඳපොල කරගයක් පවතී, ග්‍රාමීය වශයෙන් වෙළඳපොල සකස් කර ගැනීමේ අවස්ථා පවතී.

මාසික ආදායම

දිනකට යෝගට් කෝප්ප 500 ක් සෑදීම සඳහා ඵලදෙනුන්ගේ කිරි ලීටර් 50 - 60 ක් පමණ වැය වේ. (ජල ප්‍රතිශතය මත වෙනස් වේ). කිරි ලීටරයක මිල මත නිෂ්පාදන වියදම රඳා පවතී.
දළ වශයෙන් කිරි ලීටර් 1 ක් රු 220.00 ක් ලෙස ගත්විට අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය හා ඇසුරුම සමඟ යෝගට් කෝප්ප 1 ක් සෑදීම සඳහා (85 g) රු 27.00 - 30.00 ක් පමණ වැයවේ.
වෙළඳපොල මිල සමඟ සැසඳූ විට යෝගට් කෝප්ප 1 කින් රු 10.00 ට ආසන්න ආදායමක් ලබාගත හැක (ප්‍රවාහනය , බලශක්ති හා ශ්‍රම පිරිවැය නොසලකා)

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

ක්ෂණික උම්බලකඩ බැඳුම් නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

උම්බලකඩ ප්‍රධාන අමුද්‍රව්‍ය ලෙස භාවිතා කර සාමාන්‍ය පරිසර තත්ත්ව යටතේ කල් තබා ගත හැකි, ක්ෂණික බැඳුමක් / සම්බලයක් ලෙස පರಿභෝජනයට ගත හැකි බෝතල් කළ ආහාරයකි.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

උම්බලකඩ, චෑණු, වියළි මිරිස්, ලුණු, පිසින තෙල්, කුළු බඩු, අනුමත ආකලන

යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා උපකරණ

ඇඹරුම් යන්ත්‍ර (Mincer)

පැස්වර්කරණ ටැංකි

මිනුම් තරාදි

මූලික ආයෝජන

ගොඩනැගිලි - රු. 2,250,000.00

යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා උපකරණ - රු. 1,000,000.00

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියට අදාළ අමුද්‍රව්‍ය තෝරාගැනීම පිළිබඳ දැනුම, උපදෙස් හා පුහුණුව, ආහාර නිෂ්පාදන ලේබල් කිරීම, ඇසුරුම්කරණය. දේශීය තත්ත්ව සහතික හා රෙගුලාසි පිළිබඳ දැනුම. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත පිළිවෙත් පිළිබඳ දැනුම හා පුහුණුව

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

Good Manufacturing Practices (GMP) - යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත්

වෙළඳපොළ ඉල්ලුම

සෑම පාරිභෝගික කණ්ඩායමකටම ගැලපෙන ආහාරයකි. මධ්‍යම හා ඉහළ ආදායම් කාණ්ඩ අතර වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළඳසැල් සිට සුපිරි වෙළඳසැල් ජාලය දක්වා අලෙවි කළ හැකිය. විදේශීය වෙළඳපොළ ශක්‍යතාව සහිතයි. නාගරික නේවාසික පිරිස් අතර වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. 200g, 100g වැනි විවිධ බර ප්‍රමාණයන්ගෙන් වෙළඳපොළට හඳුන්වාදිය හැකිය.

මාසික ආදායම

මෙම ව්‍යාපාරය දිනකට උම්බලකඩ බැඳුම් බෝතල් 200 ක් ලෙස සතියකට දින 6 ක නිෂ්පාදනයකින් බෝතලක විකුණුම් මිල (200g) රු. 250.00 ලෙස සලකා

මාසික විකුණුම් ආදායම	-	රු. 2,400,000.00
මාසික මුළු පිරිවැය	-	රු. 504,400.00
මාසික ලාභය	-	රු. 1,890,000.00

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
 දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
 ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
 අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

බෝතල් කරන ලද ක්ෂණික කරවල බැඳුම් නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

කරවල එනම් සෞඛ්‍යාරක්ෂිත තත්ත්ව යටතේ විජලනය කරන ලද මාළු, වෙනත් කුළුබඩු සමඟ මිශ්‍ර කර සාමාන්‍ය පරිසර තත්ත්ව යටතේ කල් තබා ගත හැකි වන සේ නිෂ්පාදනය කර ක්ෂණිකව පරිභෝජනය කළ හැකි බෝතල් කළ නිපැයුමකි.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

කරවල (වියළි භාල්මැස්සන් / කුනිස්සන් ඇතුළුව), ලොකු එෂු, වියළි මිරිස්, ලුණු පිසින තෙල්, කුළුබඩු, අනුමත ආකලන ද්‍රව්‍ය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා උපකරණ

සැකසුම් යන්ත්‍රය (Food Processor)

ඇඹරුම් යන්ත්‍ර (Blender)

වියලන යන්ත්‍ර

පැස්වර්කරණ ටැංකි

මිනුම් තරාදි

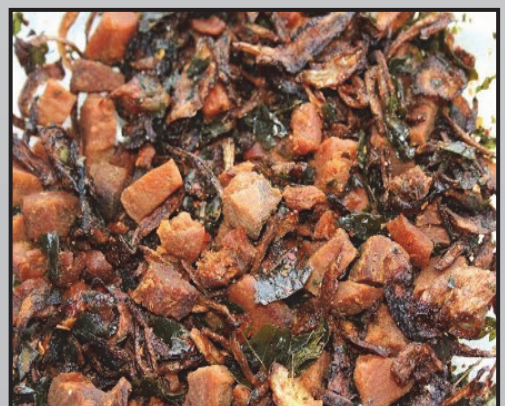
ගෑස් උඳුන්

මූලික ආයෝජන

දිනකට බෝතල් 200 ක් පමණ නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත

මුදල්

ගොඩනැගිලි -	රු. 2,250,000.00
යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා උපකරණ -	රු. 1,000,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය සඳහා අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය තෝරාගැනීම, නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය, තත්ත්ව පාලනය සඳහා අවශ්‍ය දැනුම හා පුහුණුව, ආහාර නිෂ්පාදන ලේබල් කිරීම, ඇසුරුම්කරණය. දේශීය තත්ත්ව සහතික හා රෙගුලාසි පිළිබඳ දැනුම. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත පිළිවෙත් පිළිබඳ දැනුම හා පුහුණුව

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

Good Manufacturing Practices (GMP) - යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත්

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

සෑම පාරිභෝගික කණ්ඩායමකටම ගැලපෙන ආහාරයකි. මධ්‍යම හා ඉහළ ආදායම් කාණ්ඩ අතර වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළඳසැල් සිට සුපිරි වෙළඳසැල් ජාලය හරහා අලෙවි කළ හැකිය. විදේශීය වෙළඳපොල ශක්‍යතාව සහිත යි. 200g, 100g වැනි විවිධ බර ප්‍රමාණයන්ගෙන් වෙළඳපොළට හඳුන්වාදිය හැකිය.

මාසික ආදායම

මෙම ව්‍යාපාරය දිනකට බෝතල් 200 ලෙස සතියකට දින 6 ක නිෂ්පාදනයකින් බෝතලක විකුණුම් මිල (200g) රු. 250.00 ලෙස සලකා

මාසික මුළු පිරිවැය	-	සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
		420,000.00 20,000.00
		440,000.00
මාසික විකුණුම් ආදායම	-	1,250,000.00
මාසික ලාභය	-	810,000.00

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
 දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
 ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
 අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

කරවල / කුළුබඩු යෙදූ කරවල නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

කරවල යනු සෞඛ්‍යාරක්ෂිත තත්ත්ව යටතේ විජලනය කරන ලද මාළය. මෙය ප්‍රෝටීන් බහුල පාරම්පරික ආහාරයක් වන අතර තවදුරටත් අගය එකතු කර පිසීමට හෝ බැඳීමට සුදානම් නිපැයුමක් ලෙස වෙළෙඳපොළට හඳුන්වා දිය හැක.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

අලුත් මාළ
ලුණු
කුළුබඩු (අවශ්‍ය නම්)



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

අමුද්‍රව්‍ය තේරීම, පෙර සැකසීම, තාක්ෂණ හුවමාරුව, තත්ත්ව පාලනය, ඇසුරුම්කරණය හා ලේබල් කිරීම පිළිබඳ දැනුම (දින දෙකක ප්‍රයෝගික පුහුණුවක් අවශ්‍යයි).

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

GMP - මනා නිෂ්පාදිත පිළිවෙත්

SLS - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති සහතිකය

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

ප්‍රෝචිත ප්‍රභවයක් ලෙස රට පුරා සෑම පාරිභෝගික කාණ්ඩයක්ම බහුලව භාවිතා කරන ආහාරයකි. ඒ අතරින් පහළ හා මධ්‍යම ආදායම් මට්ටම් සහිත කාණ්ඩවල වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. නිෂ්පාදනයේ ගුණාත්මකභාවය හා සෞඛ්‍යාරක්ෂිතභාවය ඉහළ දැමීම මගින් ඉහළ මිල ගණන් යටතේ සුවිශේෂ වෙළඳපොලට හඳුන්වාදිය හැක. සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළඳපොලේ සිට සුපිරි වෙළඳසැල් දක්වා අලෙවි කළ හැක.

මාසික ආදායම

මසකට රුපියල් 30,000 වැඩි අදායමක් ලැබිය හැක.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)

දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විදානා නිලධාරීන්

ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විදානා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්

අමාත්‍යාංශයේ විදානා අංශය Hot Line: 070 6955955

මාළු අච්චාරු නිෂ්පාදනය (Fish Pickle)

හැඳින්වීම

මාළු අච්චාරු යනු පිළිගැන්වීමට සුදානම් තත්ත්වයේ ඇති, පැසවීමට භාජනය කරන ලද ඉල්ලුමට සරිලන පරිදි සකස් කළ, ලාක්ෂණික රසය, වර්ණය සහිත මත්ස්‍ය නිෂ්පාදනයකි. අච්චාරු දැමීම මාළු කල්තබා ගැනීම සඳහා භාවිතා කරන පැරණිතම ක්‍රමයයි. නිලාපියා නමැති මාළු වර්ගය භාවිතා කර පිළියෙල කරන මාළු අච්චාරු විශේෂිත කුළඹඩු මිශ්‍රණ භාවිතයෙන් විවිධ මාධ්‍යයන්හි එනම් තක්කාලි, සෝයා සෝස් , අඹ සියඹලා ආදිය සංයෝජනය කර , අද්විතීය රසයක් ලබාදීමට විෂබීජ හරණය කළ බෝතල්වල ඇසුරුම් කර පැස්වරිකරණය කරනු ලබයි .

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

- මාළු
- කුළඹඩු - පුස් රහිත නැවුම් වියළි කුළඹඩු
- ලුණු- ආහාරයට ගන්නා කැට හෝ කුඩු ලුණු
- සෝස් වර්ග
- චිනාකිරි - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන්වලට අනුකූල
- යන්ත්‍ර සූත්‍ර
- මිනුම් තරාදි
- pH මීටරය
- උෂ්ණත්වමානය

මූලික ආයෝජනය

යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු.	50,000.00
උපකරණ, භාජන ආදිය	රු.	10,000.00
අමුද්‍රව්‍ය	රු.	10,000.00



කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

උසස් තත්ත්වයේ අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කළ යුතුය. සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ආහාර සැකසීම ගැන මූලික දැනුමක් අවශ්‍යයයි. අමුද්‍රව්‍යවල තත්ත්ව අවසන් නිෂ්පාදනයේ තිබිය යුතු අවම තත්ත්ව සහ ආහාර පරිරක්ෂණ උපක්‍රම ගැන දැනුම අවශ්‍යයි. අමුද්‍රව්‍යවල අනුපාත අගයන් සහිත වට්ටෝරුවක් ඇසුරින් සරල ගණනය කිරීමේ හැකියාව අවශ්‍යයි.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

දේශීය මෙන්ම හොඳ අපනයන ඉල්ලුමක් සහිත නිපැයුමකි. සුපිරි වෙළඳසැල්වල ආකර්ෂණීය වෙළෙඳ භාණ්ඩයක් වනු ඇත.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. GMP / HACCP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

මාසික ආදායම

මාසික ආදායම නිෂ්පාදනය කරන ඒකක ගණන අනුව වෙනස් වනු ඇත. ග්‍රෑම් 300 ක බෝතලයකින් රු. 100-150 අතර ලාභයක් ඉපයිය හැකිය.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

කොල්ලු ආශ්‍රිත ක්ෂණික පෝෂණීය කැඳ නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

කොල්ලු පෝෂණ ගුණයන්ගෙන් අනුන් රනිල කුලයේ බෝගයක් වන අතර මෙය අමුද්‍රව්‍යක් වශයෙන් භාවිතා කර නොයෙකුත් පෝෂණීය ආහාර නිෂ්පාදන සැකසිය හැක. සාමාන්‍යයෙන් කොල්ලු උගන භාවිතයෙන් යුතු බෝගයක් ලෙස සලකනු ලබන්නේ කොල්ලු භාවිතා කර ආහාර සැකසීමේ ක්‍රියාවලිය සඳහා වැඩි කාලයක් ගත වන හෙයිනි.

කොල්ලුවල බහුල ලෙස ප්‍රෝටීන් අඩංගු අතර ඛනිජ, තන්තු සහ ප්‍රතිරෝධී පිෂ්ඨය වැඩි ප්‍රමාණයක් ද අන්තර්ගතය. ශ්ලේෂිමික් දර්ශක අගය අඩු අගයක් පෙන්වයි. එමනිසා කොල්ලු ආශ්‍රිතව නිෂ්පාදනය කරන ලද ක්ෂණික පෝෂණදායී කැඳ ශරීරයට පෝෂණය ලබා දෙන අතිරේක ආහාරයක් ලෙස හැඳින්විය හැක. පූර්ව සැකසුමකට ලක් කර සිභින්ව අඹරාගත් කොල්ලු පිටි සහ රතු සහල්, විජලිත ඉඟුරු පිටි, විජලිත සුදු එනු පිටි සහ පිටි කළ පොල් කිරි සමඟ බර අනුව හොඳින් මිශ්‍රකර කැඳ මිශ්‍රණය සකස් කර ඇත.

අවසාන නිෂ්පාදනය ක්ෂණික කුඩු (powder) වන අතර එයට උතුරුවා ගත් ජලය ප්‍රමාණයක් එක් කිරීමෙන් පෝෂණදායී ප්‍රණීත කැඳ පානයක් සකසා ගත හැක. ඉහළ ප්‍රෝටීන් සහ ඛනිජ ලවන ප්‍රමාණයක් අඩංගු සෞඛ්‍ය සම්පන්න පානයක් වන මෙය අතිරේක පෝෂණීය ආහාරයක් ලෙස කුඩා දරුවන්ට මෙන්ම වැඩිහිටියන්ට ද යෝග්‍යය. මෙම කැඳ මිශ්‍රණය කාර්යබහුල ජීවන රටාවකට අවශ්‍ය අතිරේක පෝෂණ ගුණයෙන් සපිරුණු රසවත් පානයක් මෙන්ම පහසුවෙන් අඩු කාලයකදී සකස් කර ගැනීමට ඇති හැකියාව සුවිශේෂී වේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

- අමුද්‍රව්‍ය
- පිරිසිදු කරන ලද වියලි කොල්ලු
- රතු කැකුළු භාල් පිටි
- පිටි කළ පොල් කිරි
- විජලිත සුදු එනු පිටි
- විජලිත ඉරිඟු පිටි
- ලුණු කුඩු
- යන්ත්‍ර සූත්‍ර
- මල නොබැඳෙන භාජන
- තරාදි වර්ග 2 (කුඩා සහ ලොකු ප්‍රමාණ සඳහා)
- ඇඹරීමේ යන්ත්‍ර
- සීලරය
- විජලන යන්ත්‍රය
- ප්‍රෙෂර් කුකර් (Auto clave)

මූලික ආයෝජනය	
අමුද්‍රව්‍ය	රු. 50,000.00
යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු. 2,000,000.00
වෙනත් වියදම්	රු. 50,000.00

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

මෙම නිෂ්පාදනය සඳහා දින 2 – 3 පුහුණුවක් අවශ්‍ය වේ.
 ස්වස්ථතාව හා සනීපාරක්ෂාව පිළිබඳ දැනුම
 අමුද්‍රව්‍ය තේරීම සහ පෙර-සැකසුම
 තාක්ෂණ හුවමාරුව: සැකසුම් ක්‍රියාවලිය පිළිබඳ ප්‍රායෝගික පුහුණුව
 තත්ත්ව පාලනය
 ඇසුරුම්කරණය / ලේබල් කිරීම

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. කර්මාන්ත ශාලාව ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබාගැනීම වැදගත්ය.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

අතිරේක පෝෂණ ගුණයෙන් සපිරුණු මෙම ක්ෂණික කොල්ලු ආශ්‍රිත කැඳ කාර්යබහුල ළමා, තරුණ, වැඩිහිටි වයස් කාණ්ඩ සැමට යෝග්‍ය වේ. විශේෂයෙන් මව්වරු සහ ළමයි සඳහා අතිරේක පෝෂණ ගුණයෙන් සමන්විත වේ.

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂක, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
 දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්
 ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විද්‍යා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
 අමාත්‍යාංශයේ විද්‍යා අංශය Hot Line: 070 6955955

පෝෂ්‍යදායී කොල්ලු පෙති (flakes) නිෂ්පාදනය

හැඳින්වීම

කොල්ලු යනු රනිල කුලයට අයත් බෝගයක් වන අතර, එය පෝෂ්‍යදායී සහ ගුණාත්මක ආහාර නිෂ්පාදිත සැකසීම සඳහා යොදා ගත හැකි ප්‍රධාන පෙලේ අමුද්‍රව්‍යයකි. කොල්ලු ඇට පිසීමේ දී දීර්ඝ කාලයක් ගත වන අතර, එහි ඇති කොළ රසයට පාරිභෝගිකයන් වැඩි ප්‍රියතාවයක් නොදක්වයි. මෙය උෟන භාවිතයෙන් යුතු බෝගයකි.

එහි ප්‍රෝටීන්, බනිජ තන්තු හා ප්‍රතිරෝධී පිෂ්ඨය ඉහළ අගයක් ගන්නා අතර, ග්ලයිසිමික් දර්ශකය අඩු අගයක් ගනී. කොල්ලු අඩංගු පෝෂ්‍යදායී පෙති (flakes) මිශ්‍රණය පාසැල් සහ පෙර පාසැල් ළමුන් සඳහා කදිම උදෑසන ආහාරයකි. මෙම පෝෂ්‍යදායී පෙති (flakes) මිශ්‍රණය සැකසූ ධාන්‍ය/රනිල වර්ග භාවිතයෙන් පෙති (flakes) සකස් කරන යන්ත්‍රයක් භාවිතයෙන් පෙති (flakes) බවට සකසා ගත හැක. තවද වියළි පලතුරු සහ රට කජු, රේසින් වර්ග, තල වැනි දෑ මෙම පෙති (flakes) මිශ්‍රණයට එක් කිරීම මගින් එහි අගය වැඩි කර ගත හැක.

පරිභෝජනය කිරීමට පෙර රත් කරන ලද දියර කිරි හා කිතුල් පැණි හෝ සීනි මෙම නිෂ්පාදනයට එකතු කිරීම මගින් මෙහි රසය සහ රුචිකත්වය වැඩි දියුණු කළ හැක.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය

සුර්ව සැකසීමට ලක් කර පෙති / flakes බවට පත් කරන ලද රතු සහල්, කොල්ලු හා මුං ඇට

යන්ත්‍ර සූත්‍ර

මිනුම් තරාදි (කුඩා සහ ලොකු), මල නොබැඳෙන භාජන, flaking මැෂින්, වියලන යන්ත්‍ර, මිශ්‍ර කිරීමේ යන්ත්‍ර, සීලරය

මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය	රු. 50,000.00
යන්ත්‍ර සූත්‍ර	රු. 1,200,000.00
වෙනත් වියදම්	රු. 50,000.00

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

මෙම නිෂ්පාදනය සඳහා දින 2 – 3 පුහුණුවක් අවශ්‍ය වේ.
මනා නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMP)
අමුද්‍රව්‍ය තේරීම සහ පෙර-සැකසුම
තාක්ෂණ හුවමාරුව: සැකසුම් ක්‍රියාවලිය පිළිබඳ ප්‍රායෝගික පුහුණුව
තත්ත්ව පාලනය
ඇසුරුම්කරණය / ලේබල් කිරීම

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදනය මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. කර්මාන්ත ශාලාව ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

මෙම නිෂ්පාදනය උදාසන ආහාරයක් ලෙස දියර කිර (රත් කරන ලද) සමඟ ගැනීම යෝග්‍ය වේ. මෙම නිෂ්පාදනයේ පෝෂණ ගුණය වැඩි වන හා රසවත් භාවයෙන් යුතු නිසා ළමුන්, තරුණ, වැඩිහිටි කාණ්ඩ සියල්ලම සඳහා යෝග්‍ය වේ.

මාසික ආදායම

රු. 15,000/- සිට රු. 30,000/-

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂ, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විදානා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විදානා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විදානා අංශය Hot Line: 070 6955955

පිටි කළ කොල්ලු ක්ෂණික පානය (Horse gram – Ready to serve drink)

හැඳින්වීම

කොල්ලු යනු රනිල කුලයට අයත් බීජ වර්ගයක් වන අතර ආහාර නිෂ්පාදන සැකසීම සඳහා යොදාගනු ලබන පෝෂ්‍යදායී සහ සෞඛ්‍ය සම්පන්න අමුද්‍රව්‍යයකි. ආහාරයක් ලෙස කොල්ලු භාවිතය එතරම් ප්‍රචලිත නොවන හා උෞත භාවිතයෙන් යුතු අතර කොල්ලු ඉහළ ප්‍රෝටීන්, ඛනිජ, තන්තු, ප්‍රතිරෝධී පිෂ්ඨය සහ අඩු ග්ලයිසමික් දර්ශක (GI) අගයකින් සමන්විත පෝෂණීය බෝගයකි.

ක්ෂණික කොල්ලු පානය යනු, කොල්ලු, පූර්ව සැකසීමට ලක්කර අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය සමඟ බර අනුව මිශ්‍ර කර ඉතා පෝෂ්‍යදායී හා ප්‍රණීතව ක්ෂණිකව පානය කළහැකි පිටි මිශ්‍රණයක් ලෙස සකසා ඇති මිශ්‍රණයකි. අවශ්‍ය පරිදි වොක්ලට් රසැති හෝ විවිධ රසයන්ගෙන් යුක්තව කොල්ලු මිශ්‍රණය නිෂ්පාදනය කිරීමේ හැකියාව ඇත. කොල්ලු ක්ෂණික කොල්ලු පානය මිලි ලීටර 200 ක හොඳින් මිශ්‍ර කර විනාඩි 5ක් පමණ වසා තැබිය යුතුය.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය :
කොල්ලු පිටි, යොදය සහිත කිරිපිටි, වේ ප්‍රෝටීන (Whey Protein), කොකෝවා පිටි, සීනි, ස්ථායීකාරක .

යන්ත්‍ර සූත්‍ර :
මල නොබැඳෙන භාජන, තරාදි වර්ග 2 (කුඩා සහ ලොකු ප්‍රමාණ සඳහා), ඇඹරීමේ යන්ත්‍ර, සීලරය, ප්‍රෙෂර් කුකර් (Autoclave), මිශ්‍ර කිරීමේ යන්ත්‍ර

මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය	:	රු.	50,000.00
යන්ත්‍ර සූත්‍ර	:	රු.	2,500,000.00
වෙනත් වියදම්	:	රු.	50,000.00

කර්මාන්තය සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික පුහුණුව හා උපදෙස්

මෙම නිෂ්පාදන සඳහා දින 2-3 පුහුණුවක් අවශ්‍ය වේ.
මනා නිෂ්පාදන පිළිවෙත් (GMP)
අමුද්‍රව්‍ය තේරීම සහ පෙර සැකසුම්
තාක්ෂණ හුවමාරුව : සැකසුම් ක්‍රියාවලිය පිළිබඳ ප්‍රායෝගික පුහුණුව
තත්ත්ව පාලනය
කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI) විසින් පවත්වනු ලබන තාක්ෂණ හුවමාරු වැඩමුළුවක් මගින් ලබාගත හැකිය.

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදන මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. කර්මාන්ත ශාලාව ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP (මනා නිෂ්පාදන පිළිවෙත්) සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

වෙළඳපොළ ඉල්ලුම

ක්ෂණික කොල්ලු පිටිකළ පානය පෝෂණීය ගුණයෙන් යුක්ත වන නිසා එම නිෂ්පාදනය ළමුන් සහ වැඩිහිටියන් යන කණ්ඩායම් දෙකටම යෝග්‍ය වේ. මීට අමතරව ක්‍රියාකාරී ව්‍යායාමවල යෙදෙන කාණ්ඩ වලට ප්‍රෝටීන් වැඩි පානයක් ලෙස යෝග්‍ය වේ.

මාසික ආදායම

රු. 15,000/- සිට රු. 35,000.00

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂක, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විදානා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විදානා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විදානා අංශය Hot Line : 070 6955955



කොල්ලු බහුකාර්ය පිටි (Horse gram based all-purpose flour)

හැඳින්වීම

කොල්ලු රනිල කුලයට අයත් බෝගයක් වන අතර, ආහාර නිෂ්පාදන සැකසීමට භාවිතා කරන පෝෂණ ගුණයෙන් පිරි සෞඛ්‍ය සම්පන්න අමුද්‍රව්‍යකි. එහි ප්‍රෝටීන්, ඛනිජ ලවණ, තන්තු, ප්‍රතිරෝධී පිෂ්ඨය ඉහළ ප්‍රමාණයක් අඩංගු වන අතර, ග්ලයිසිමික් දර්ශකය අඩු අගයක් ගනී. එමෙන්ම, මෙම කොල්ලු ඇට සියුම් (fine) පිටි බවට පත් කිරීම මඟින් එහි පරිභෝජනය ඉහළ නැංවීමට හැකිය.

කොල්ලු භාවිතා කිරීමෙන් ආහාර පිළියෙල කිරීමට වැඩි කාලයක් ගත වන නිසා මෙම බීජ උගත භාවිතයෙන් යුතු වේ. කොල්ලු පෝෂණය සහ ගුණාත්මකභාවයෙන් වැඩි බෝගයක් වන අතර, බීජයේ ඇති සන ආවරණය (පිට පොත්ත) හේතුවෙන් පරිභෝජනය සීමා වී ඇත. මෙම සන ආවරණයේ ඇති ඉහළ තන්තු ප්‍රමාණය, ඛනිජ සහ අනෙකුත් පෝෂ්‍ය පදාර්ථ අන්තර්ගත නිසා පිට පොත්ත ඉවත් කිරීමෙන් තොරව සම්පූර්ණ ධාන්‍යයක් ලෙස පරිභෝජනය සුදුසුය. පූර්ව සකසන ලද කොල්ලු ඇට ඇඹරීම මඟින් පිටි සාදා ගනු ලබයි. කොල්ලු පිටි, සහල් පිටි සහ තිරිඟු පිටි (අවශ්‍ය නම්) සමානුපාතිකව මිශ්‍ර කර කොල්ලු පිටි සකස් කර ගනු ලැබේ.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය, යන්ත්‍රසූත්‍ර හා මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය :

මනාව සැකසූ කොල්ලු සහ සහල් පිටි (තිරිඟු පිටි අවශ්‍ය නම්).

යන්ත්‍ර සූත්‍ර :

මිනුම් තරාදි, මල නොබැඳෙන භාජන, ප්‍රෙෂර් කුකර් (AutoClave) වියලන යන්ත්‍ර, මිශ්‍ර කිරීමේ සීලරය.

මූලික ආයෝජනය

අමුද්‍රව්‍ය	:	රු.	50,000.00
යන්ත්‍ර සූත්‍ර	:	රු.	2,500,000.00
වෙනත් වියදම්	:	රු.	50,000.00

ලබාගත යුතු තත්ත්ව සහතික

නිෂ්පාදන මූලික ආහාර තත්ත්වයන්ට අනුකූල බවට පිළිගත් පර්යේෂණාගාරයකින් තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තාවක් ලබාගැනීම සුදුසුයි. කර්මාන්ත ශාලාව ලියාපදිංචි කිරීම සහ GMP (මනා නිෂ්පාදන පිළිවෙත්) සහතික ලබා ගැනීම වැදගත්ය.

වෙළඳපොල ඉල්ලුම

මෙම බහුකාර්ය කොල්ලු පිටි මහින් සාම්ප්‍රදායික ආහාර වර්ග වන ඉදි ආප්ප, පිට්ටු, රොටි යන ආහාර වර්ග සාදා ගත හැකිය. මෙම නිෂ්පාදිත ඉතා ඉහළ පෝෂණ ගුණයෙන් සහ රෝග නිවාරණ ගුණයෙන් හෙබි නිසා ළමා, තරුණ, වැඩිහිටි සියලුම වයස් කාණ්ඩවලට සුදුසු වේ.

මාසික ආදායම

රු. 15,000/- සිට රු. 25,000.00

සම්බන්ධීකරණය කළයුතු ආයතන හා පුද්ගලයන්

අධ්‍යක්ෂක, ආහාර තාක්ෂණ අංශය, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI)
දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල දිස්ත්‍රික් විදානා නිලධාරීන්
ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල විදානා නිලධාරීන්/සංවර්ධන නිලධාරීන්
අමාත්‍යාංශයේ විදානා අංශය Hot Line : 0706955955

පසුවදන

වසර දෙදහස් තුන්සියයකට අධික ලිඛිත ඉතිහාසයක් ද, වසර දස දහස් ගණනකට අධික පුරා විද්‍යාත්මක ඉතිහාසයක් ද පවතින ශ්‍රී ලංකාවේ අතීත ශ්‍රී විභූතියට බලපෑ ප්‍රබලතම හේතුව වන්නේ අපටම ආවේණික දේශීය ආහාර රටාවක් පැවතීමයි.

ක්‍රි.ව. 1505 න් අනතුරුව වරින්වර අඛණ්ඩව බටහිර අධිරාජ්‍යයන්ට ශ්‍රී ලංකාව නතු වීමෙන් අනතුරුව අපටම ආවේණිකව තිබූ දේශීය ආහාර රටාව විනාශ කරමින් ඔවුන්ගේ ආහාර සම්ප්‍රදායන් මෙරට ජනගහන කරන්නට විය.

කෘමි නාශක හා වල් නාශක භාවිතය තුළින් සාම්ප්‍රදායික ගැමි කෘෂිකර්මාන්තය මුළුමනින්ම විනාශ විය. අපේ සාරවත් මහ පොළොව සහ හිතකර පාංශු ජීවීන් විනාශ විය. නවදුරටත් ඒ ගමන ඒ ආකාරයෙන්ම යාම දුෂ්කර බව වර්තමානය වන විට හඳුනාගෙන තිබීම නිසා අන් කවරදාටත් වඩා කාබනික දේශීය කෘෂිකර්මාන්තය සහ ආහාර තාක්ෂණය වෙත රාජ්‍ය යාන්ත්‍රණයේ උනන්දුවක් ද පවතී.

මෙවන් වකවානුවක ගමට තාක්ෂණය ගෙන යන 'විදාතා' අංශය විසින් කාලීන සමාජ වගකීම හඳුනාගෙන දේශීය ආහාර රටාවක් වෙනුවෙන් තම කැපවීම දිවි මගට පෙරවදනක් ග්‍රන්ථයෙන් මෙලෙස ලාංකේය ජන විඥානය පුබුදු කරවන්නට කළ එළි දක්වන ලද වගයි...

