එළවළු හා පළතුරු අස්වනු නෙළීම හා පසු අස්වනු සංරක්ෂණය

උසස් තත්ත්වයේ එළවළු හා පළතුරු ලබාගැනීම සඳහා ඒවා නියමිත අවස්ථාවන්හිදී නෙලා ගැනීමත්, නෙලීමෙන් පසු මනා පාලනයක් ඉතා වැදගත් ය. නිසි ආකාරයෙන් අස්වනු නෙලීමත්, සංරක්ෂණයත් නොකෙරුණු විට කෘෂි නිෂ්පාදනවල ප්‍රමාණාත්මක හානිය මෙන්ම ගුණාත්මක හානි ද වැඩිවේ. ඒ නිසා පරිභෝජනයට පෙර අස්වැන්නෙන් සැහෙන කොටසක් විනාශ වන අතර, ඒවායේ තත්ත්වයේ හීන වීමක්ද සිදුවේ. එළවළු මේරීමට පෙර නෙලීමත්, පළතුරු හොඳින් පැසුනු පසු නෙලීමත් සිදු කළ යුතු බව අප දන්නා කරුණකි. ඊට හේතුව එළවළු මේරීමේදී සාමාන්‍යයෙන් ඒවායේ ඇති තන්තුමය බව (කෙඳි සහිත බව) වැඩිවීමෙන් ඒවා ආහාරයට නුසුදුසු වීමයි. පළතුරු නොපැසුනු විට හරිහැටි ඉදීමට භාජනය නොවේ. මීට අමතරව වට්ටක්කා වැනි සමහර එළවළු පමණ ඉක්මවා මේරීමෙන් ඉක්මනින් ඉදීමට ලක්වී එහි පිටි හා තද ගතිය අඩුවී පැණිරස හෝ දියරස ගතිය වැඩිවී ආහාරයට නුසුදුසු තත්ත්වයකට පත්වේ. බොහෝ පළතුරු මේරීමට හෝ ඉදීමට පෙර එළවළුවක් ලෙස භාවිතා කලහැක්කේ ද ඒවායේ ඇති පිටි ගතිය නිසාය.

එළයක් හොඳින් පැසී ඇති බව සාමාන්‍යයෙන් දැනගන්නේ එහි ප්‍රමාණයෙනි. එළයක් මේරීමේදී එය උපරිම ප්‍රමාණයට වැඩෙන අතර, බීජ ආවරණයේ ඝනවීමක්ද, පොත්තේ පැහැයේ වෙනස්වීමක්ද ඇතිවේ. මේරූ එල ඉදීමේදී සිදුවන ප්‍රධාන වෙනස්වීම් පහත දැක්වේ.

- එලයේ ඇති පිටි, සීනි බවට පත්වීම නිසා පැණිරස ගතිය වැඩිවේ.
- එලයේ අද්‍රාව්‍ය පිෂ්ඨය, ද්‍රාව්‍ය සරල සීනි බවට පත්වීම නිසා එලය මෙලෙක් වෙයි.
- එලයේ පැහැය වෙනස් වෙයි. (බොහෝ අවස්ථාවන්හිදී එලයේ පිටත කොළ පැහැය අඩුවී ලා කොළ, කහ හෝ රතු පැහැයට හැරේ. ඇතුලත ද කොළ හෝ සුදු පැහැය වෙනුවට කහ හෝ රතු පැහැය ඇතිවේ.
- එලයට ආවේනික සුවඳක් ඇතිවේ.
- එලයේ අම්ල ගතිය අඩුවේ.

මෙම ක්‍රියාවලිය මේරූ එල ගසේ තිබියදී මෙන්ම නෙලා ගැනීමෙන් පසුවද සිදුවේ. සාමාන්‍යයෙන් පළතුරු ගසේදී ඉදීමෙන් ඒවායේ වර්ණය හා රසය ඉතා ඉහළ තත්ත්වයකට පත්වේ. එහෙත් ඉදුනු පළතුරු වලට ආවේනික මෙලෙක් බව නිසා ඒවා ප්‍රවාහනයට හෝ කල්තබා ගැනීමට සුදුසු තත්ත්වයක නොපවතී. මේ හේතුවෙන් ප්‍රවාහනය සඳහා පළතුරු ඉදීමට පෙර අමුවෙන් නෙලා ගැනීමට ද, සැකසූ ආහාර පිළියෙල කිරීම සඳහා හොඳින් ඉදුනු පසු නෙලා ගැනීමද සාමාන්‍යයෙන් සිදු කෙරේ.

පළතුරු නෙලා ගැනීමේදී, ඇසිරීමේදී හා ප්‍රවාහනයේදී ඒවාට හානියක් නොවීමට පරීක්ෂාකාරී වීම ද වැදගත්ය. පළතුරු බිමට කැඩීමෙන් ඒවා තැලීමට හා පොත්ත සීරී පළුදු වීමට ඉඩ ඇති නිසා, ඒවා ඉදීමේදී කුනුවීමට ලක්වෙයි. එල නෙලූ පසු ඒවා තද අව්වෙන් මෙන්ම වර්ෂාවෙන්ද ආරක්‍ෂා කර ගැනීම සඳහා ආවරණය ඇති ස්ථානයකට ගෙන යා යුතුය. එල ඇසිරීමේදී ද, ප්‍රවාහනයේදී ද, තැලීම් වලට හා අධික උෂ්ණත්වයන්ට ලක් නොවිය යුතුය.

අමුවෙන් නෙලාගත් පළතුරු වල ඉදීමේ ක්‍රියාවලිය ක්‍රම කීපයකින් පාලනය කළ හැකිය. උඩු උෂ්ණත්වයන්හිදී ඉදීමේ ක්‍රියාවලිය අඩපන වීමට හෝ නැවතීමට ලක්වන අතර ඉහළ උෂ්ණත්වයන්හිදී ඉදීමේ ක්‍රියාව වේගවත් වෙයි. විශේෂයෙන් ප්‍රශස්ථ තත්ත්වයනට වඩා ඉහළ උෂ්ණත්වයන්හිදී පළතුරු ඉදීමේදී පැහැය හා රසය වෙනස්වීමට වඩා වැඩි වේගයකින් ඒවායේ මෙලෙක්වීම සිදුවන නිසා පළතුරු වල තත්ත්වයේ බාලවීමක් සිදු වෙයි. එතිලීන් භාවිතයෙන් පළතුරු ඉදවීමද ලෝකය පුරා වාණිජ මට්ටමින් ප්‍රචලිත ක්‍රියාවලියකි. ප්‍රායෝගිකව මෙය කිහිප ආකාරයකින් සිදුකළ හැකි අතර ශ්‍රී ලංකාවේදී සිදු කෙරෙන්නේ කැල්සියම් කාබයිට් භාවිතයෙනි. එතිලීන් මගින් පළතුරු ඉදීම වේගවත් වන අතරම වඩා හොඳ ඒකාකාරී වූ වර්ණයක් ද ලබාදේ. එහෙත් වැඩිපුර එතිලීන් භාවිතයෙන් පළතුරු වල රසය අඩුවන අතර ඇතැම් විට ඒවා ඉක්මණින් වියලීයාමේ තර්ජනයකටද ලක්විය හැකිය.

නෙලා ගන්නා ලද එළවළු හා පළතුරු කිහිප දිනකින් වියළී මැලවී යාමට ලක්වන බව අප හොඳින් දන්නා කරුණකි. මෙසේ මැලවීම සිදුවන්නේ ආහාර ද්‍රව්‍ය වලින් ජලය උත්ස්වේදනය මගින් ඉවත්වීම නිසාය. මෙහිදී පැසුණු පළතුරු වලට වඩා වැඩි වේගයකින් ලපටි එළවළු මැලවෙන්නේ, එළවළු වල පොත්තේ තුනී බව නිසාය. එළවළු හා පළතුරුවල උත්ස්වේදනය අඩුකරගත හැකි පහසු ක්‍රම නම් අඩු උෂ්ණත්වයක් හා වැඩි ආර්ද්‍රතාවයක් ඇති ස්ථානවල ගබඩා කිරීමයි. බොහෝ රටවල වාණිජ මට්ටමෙන් එළවළු හා පළතුරු ගබඩා කෙරෙන්නේ වාතයේ වැඩි තෙතමනයක් රඳවාගත හැකි විශේෂ ශීතකරණ වලය. නිවෙස්වල භාවිතා කෙරෙන ශීතකරණවල කෘෂි නිෂ්පාදන ඉහළ ආර්ද්‍රතාවයකින් තැන්පත් කිරීම සඳහා ඒවා සිදුරු විදින ලද පොලිතීන් මලුවල අසුරා තැබිය හැකිය. ශීතකරණ නොමැති අවස්ථාවලදී ද, මෙසේ සිදුරු කරන ලද පොලිතීන් මලුවල ඇසිරීමෙන් භෝග මැලවීම බොහෝ දුරට අඩු කරගත හැකිවේ. මෙහිදී පොලිතීන් මලුවල සිදුරු විද තිබීම ඉතා වැදගත් වන්නේ එල වලින් වාෂ්ප ලෙස උත්ස්වේදනය මගින් ඉවත් වන ජලය, නැවත තැන්පත්වීම වැළැක්වීමටය. මේ සඳහා වාණිජ වශයෙන් භාවිතා කෙරෙන තවත් ක්‍රමයක් නම් ආහාරයට නොගන්නා පොත්තක් ඇති කෘෂි නිෂ්පාදන වල ඉටි වර්ගයක් තැවරීමෙන් උත්ස්වේදනය අඩුකර ගැනීමයි. මෙම ක්‍රමයේදී ඉටි තැවරීම සාමාන්‍යයෙන් සිදු කෙරෙනුයේ කෘෂි නිෂ්පාදන ඉටි සහිත ද්‍රාවනයක ගිල්වීමෙන් හෝ ඉටි ද්‍රාවනයක් ස්ප්‍රේ ක්‍රමයට ආලේපනය කිරීමෙනි. මීට අමතරව කෘෂි නිෂ්පාදනවල උත්ස්වේදනය අඩු කල හැකි තවත් ක්‍රමයක් නම් ඒ අවට වාතයේ ඇති ඔක්සිජන් ප්‍රතිශතය අඩුකිරීම හෝ කාබන්ඩයොක්සයිඩ් ප්‍රතිශතය වැඩි කිරීමය. එහෙත් ප්‍රායෝගිකව අපට පහසුවෙන් මෙම තත්ත්වය ලබාගත නොහැක්කේ පොලිතීන් හරහා ජල වාෂ්පයට ගමන් කළ නොහැකි නමුත් ඔක්සිජන් හා කාබන්ඩයොක්සයිඩ් වායු වලට ඒ හරහා පහසුවෙන් ගමන් කිරීමට ඇති හැකියාව නිසාය. හොඳ තත්ත්වයේ එළවළු හා පළතුරු ලබාගැනීම සඳහා ඒවා ශීතකරණ තුල ගබඩාකර තැබීම පමණක්ම නොසෑහේ. ඒ සඳහා අස්වැන්න නෙලූ අවස්ථාවේ සිටම ඒවා ශීත-ද්‍රාවනයක දැමීම හෝ හැකි විගස

ශීත කර ඊට පසු දිගටම ශීත රැකෙන පරිදි තබා ගැනීම ඉතා වැදගත්ය. වාණිජ මට්ටමකින් මේ ක්‍රියාදාමය සිදු කෙරෙන ආකාරය පිළිබඳව අපි විමසිලිමත් වෙමු. අස්වැන්න නෙලූ විගස, ඒවායේ ගැබ්ව ඇති තාපය ජලය සිසිල්කරණයකින් හෝ පෙර සිසිල්කරණයකින් හැකි ඉක්මණින් ඉවත් කර ශීතකරණ වලම ඇසිරීම සිදු කෙරේ. ඊට පසු තොග වශයෙන් එකතු කිරීම, ගබඩා කිරීම, බෙදා හැරීම හා විකිණීම යනාදී සියළුම කටයුතු ද ශීත තත්ත්වයන් යටතේදීම සිදු කෙරේ. මේ මගින් පසු අස්වනු හානිය බොහෝ දුරට අඩුකර ගතහැකි නමුදු මේ සඳහා වැය වන මූලික ප්‍රාග්ධනය අති මහත් ය. එහෙයින් දියුණු රටවල මේ ක්‍රියාදාමය අත්‍යවශ්‍යයෙන්ම කෙරුණද, ශ්‍රී ලංකාවේ මෙවන් ශීත සංකීරණ භාවිතා කෙරෙන්නේ ඉතාමත් අල්ප වශයෙනි.

පසු අස්වනු හානිය අඩුකර ගැනීමටත්, විශේෂයෙන් දේශීය වෙළඳ පොළ සඳහා උසස් තත්ත්වයේ එළවළු හා පළතුරු නිපදවීමත් සඳහා අපට පහසුවෙන් අනුගමනය කළ හැකි ක්‍රියා මාර්ග ගණනාවකි. විවිධ භෝග සඳහා මෙම ක්‍රියාමාර්ග වෙන් වෙන් වශයෙන් සලකා බලමු.

තක්කාලි

තක්කාලි අප විසින් එළවළුවක් ලෙස සැලකුවද එය විද්‍යාත්මකව පළතුරකි. හොඳින් ඉදුනු ගෙඩි භාවිතයෙන්ද, පැසීමේදී තන්තුබව වැඩි නොවීමෙන්ද මේ බව පැහැදිළි වෙයි. පැසුණු තක්කාලි ගෙඩි ඉදීමේදී වර්ණය වෙනස්වීම පැහැදිලි අවස්ථා හයකින් විද්‍යාත්මකව නම් කෙරේ. එය කොළ පැහැති අවස්ථාව, තද කොළ වර්ණය මිදීමේ අවස්ථාව, කොළ වර්ණය රෝස වර්ණයට වෙනස්වීමේ අවස්ථාව, රෝස වර්ණ අවස්ථාව, ලා රතු අවස්ථාව හා රතු අවස්ථාවයි. එල නෙලීමට වඩා සුදුසු වන්නේ තද කොළ වර්ණය මිදීමේ අවස්ථාව හෝ කොල වර්ණය රෝස වර්ණයට වෙනස්වීමේ අවස්ථාවයි. මෙසේ හොඳින් ඉදීමට පෙර නෙලාගත් එළවළුවල තද බව වැඩි හෙයින් මේවා ප්‍රවාහනයේදී තැලීමෙන් වැඩිපුර හානියක් සිදු නොවේ. එහෙත් මෙසේ කලින් නෙලාගත් තක්කාලි ගෙඩි ඉදීමේදී ගසේදී ඉදුනු ගෙඩි තරම් තද රතු වර්ණයක් නොලැබී යාමට ඉඩ ඇත. මෙසේ වන්නේ තද රතු වර්ණය ඇතිවීම සඳහා හිරු එළියද උපකාරී වන නිසාය. එහෙත් ශ්‍රී ලංකාව වැනි ඝර්ම කලාපීය රටවල පරිසර උෂ්ණත්වය ඉහළ බැවින් තක්කාලි ගෙඩි ගසේ ඉදීමේදී ඒවායේ රතු වර්ණය ඇතිවීමට පෙර මෙලෙක් වීම ස්වභාවයකි. සාමාන්‍යයෙන් බොහෝ රටවල තක්කාලි වලින් කෙරෙන විවිධ නිෂ්පාදන සඳහා තක්කාලි නෙලීම කෙරෙනුයේ ඒවා ගසේදීම හොඳින් ඉදුනු පසුය. ඒ, තක්කාලි වල උපරිම සුවඳ, රසය හා වර්ණය ලබා ගැනීම සඳහා ය. තක්කාලි නෙලීමේදී ගසෙන් එලය වෙන් වන්නේ නටුවත් සමඟය. මෙසේ නටුවත් සමඟ ගෙඩි තිබීමෙන් ඒවායේ නටුව අසල කුණුවීමේ රෝගය බොහෝ දුරට අඩුකර ගත හැකි වේ. එහෙත් ශ්‍රී ලංකාවේදී ගෙඩි ප්‍රවාහනයට පෙර නටුව ගලවා ඉවත් කෙරෙනුයේ එමගින් අනෙකුත් ගෙඩි වලට තුවාල සිදුවීම වැලැක්වීමටය. මෙසේ තුවාල සිදු වන්නේ ගෙඩි ඉදී මෙලෙක් වී තිබීමත්, දැනට ශ්‍රී ලංකාවේ භාවිතා කරන උසින් වැඩි තක්කාලි පෙට්ටි තුළදී ඇතිවන දැඩි තෙරපුමත් නිසාය. එහෙයින් උසින් අඩු හා අනිකුත් පෙට්ටිවල තෙරපුම ගෙඩිවලට නොවැටෙනසේ තැනූ විශේෂ පෙට්ටි වල බහා තක්කාලි ප්‍රවාහනය වඩාත් සුදුසුය.

අඹ

අඹ නෙලීම සඳහා වඩාත්ම සුදුසු ක්‍රමය වන්නේ ගොටුවක් හා පිහිතලයක් ඇති එල නෙලීමේ උපකරණයකින් නටුවේ ඉහළින්ම කපා ගැනීමයි. මෙසේ නෙලාගන්නා ලද ගෙඩි ජලය තුල ගිල්වා නටුව කෙටි වනසේ කඩාගත යුතුය. මෙසේ කිරීමෙන් අඹ කිරි ගෙඩිවල තැවරීමකින් තොරව තබාගත හැකිය. නොඑසේ නම් අඹ කැඩූ විගස ජලයෙන් හොඳින් සෝදා ගත යුතුය. කිරි තැවරුන ගෙඩිවලට විදේශ වෙළඳපොලේ හොඳ මිලක් ලබාගත නොහැක. බොහෝ වර්ගවල අඹ වලට ඉදීමේදී කලු පුල්ලි වැටීමේ රෝගය ඇතිවේ. මෙය දිලීරයක් නිසා ඇතිවන 'ඇන්ත්‍රැක්නෝස්' නැමැති රෝගයයි. අඹ කඩාගත් විගස සෙ.ග්‍රේඩ් 52-55^0 ක උෂ්ණත්වයක් ඇති ජලයේ විනාඩි 05 ක් ගිල්වා තැබීමෙන් මේ රෝගය බොහෝ දුරට මර්ධනය කරගත හැකිය. දිලීර නාශකද මේ රෝගය මර්ධනයට උපයෝගී කරගත හැකි වුවද ඒවායේ ඇති විෂ සහිත බව හා බොහෝ රටවලින් පනවා ඇති තදබල නීති රීති නිසාද මේවා භාවිතයට උචිත නොවේ. මෙම රෝග කාරකය එලයේ මතුපිට මෙන්ම පොත්තේ මදක් ඇතුලතින් ද තිබිය හැකිය. එහෙයින් උණු ජලය භාවිතයෙන් මෙන්ම දිලීර නාෂක වලින්ද බොහෝ දුරට විනාශ කෙරෙනුයේ මතුපිටම ඇති රෝග බීජ නිසා, ඒවා භාවිතයෙන් සිදු කෙරෙනුයේ රෝගය වැළැක්වීමකට වඩා පාලනය කිරීමකි.

කෙසෙල්

බොහෝ විට වෙළඳ පොලේ ඇති කෙසෙල් නොසැළකිලිමත් ලෙස ප්‍රවාහනය කිරීම නිසා තැලී පොඩිවී ඇති බව අප හොඳින් දන්නා කරුණකි. කෙසෙල් ප්‍රවාහනයට වඩාත්ම සුදුසු ක්‍රමය නම් ඇවරිවලට හෝ ඇවරි භාග වශයෙන් වෙන්කර ඒවා පෙට්ටිවලට අසුරා ප්‍රවාහනය කිරීමයි. නමුත් මෙහිදී ප්‍රවාහනයට මෙන්ම විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශණය කිරීමට වැඩිපුර ඉඩ අවශ්‍ය වේ. එමෙන්ම ඉදුනු ගෙඩි කීපයක්ද අමු ගෙඩි සමඟ පෙට්ටියේ තිබීම නිසා එම පෙට්ටියේ ඇති සියළුම ගෙඩි එකවර ඉදීමට ද ලක්විය හැකිය. මීට අමතරව, ශ්‍රී ලංකාවේදී සාමාන්‍යයෙන් අමුත්තන්ට ඇවරියකට වඩා අඩුවෙන් කෙසෙල් ගෙඩි නොපිළිගැන්වීම ද සැලකිල්ලට ගත යුතුය. ඒ කරුණු සියල්ල ගැන සලකා බැලීමේදී ලංකාවට වඩාත් ගැලපෙන ප්‍රවාහන ක්‍රමයක් නම් ලොරි වල තට්ටු ගසා කෙසෙල් කැන් පිටින් ප්‍රවාහනය කිරීමය. මේ මගින් කෙසෙල් කැන් එකට තෙරපීමෙන් සිදුවන තැළීම් හා පලුදුවීම් බොහෝ දුරට මග හරවා ගත හැකිය. කෙසෙල් කැන් නෙලා ගැනීමේ අවධිය ද, ඒවායේ ගුණාත්මක තත්ත්වය මත බලපායි. කෙසෙල් කැන් ගසේ තිබියදී ඉදීමට පෙර අවසාන සති 2 - 3 කාලයේදී ගෙඩිවල ප්‍රමාණය හා බර වැඩිවේ. එහෙත් ප්‍රවාහනය සඳහා, විශේෂයෙන් විදේශීය වෙළඳපොළ සඳහා නෙලීමට සුදුසු අවස්ථාව වන්නේ ගෙඩි වලින් හතරෙන් තුනක් පිරුණු අවස්ථාව නැතහොත් ගෙඩිවල (හරස් කඩක පැතිවල) කෝණාකාරී බව යන්තමින් දැකිය හැකි අවස්ථාවයි. කෙසෙල් කැන් මීට වඩා කාලයක් ගසේ තිබීමෙන් ගෙඩිවල පැති පිරී රවුම් වී බර තවදුරටත් වැඩි වන නමුදු, මෙම ගෙඩි පහසුවෙන් පලුදුවීම් වලට මෙන්ම ඉතා ඉක්මණින් ඉදීමටද ලක් වෙයි.

අලිපේර

ලංකාවේ අලිපේර නෙලීම සිදුවනුයේ නටුව නොමැතිවය. මෙවන් ගෙඩි ඉදීමේදී බොහොමයක නටුව අසල කුණුවීමේ රෝගය ඇති වේ. අලිපේර ගෙඩියේ නටුව ගසට තදින් සවි වී ඇති නිසා නටුව රහිතව නෙලීමේදී ගෙඩියේ නටුව සවි වී තිබුන ස්ථානය පලුදු වේ. මේ පලුදු වූ ස්ථානයෙන් එලයට ඇතුළුවන ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් නිසා ඉදීමේදී ඒ අවට කුණු වීමකට ලක්වේ. මේ තත්ත්වය වළක්වා ගත හැක්කේ එල නෙලන උපකරණයක් භාවිතයෙන් නටුව සමඟ එලය නෙලා ගැනීමෙනි.

දොඩම් සහ නාරං

ශ්‍රී ලංකාව වැනි ඝර්ම කලාපීය රටවල පැහිරි කුලයේ දොඩම්, නාරං වැනි ගෙඩි ඉදීමේදී ඇතැම් කෘෂි දේශ ගුණික පළාත්වලට ආවේනික වූ දීප්තිමත් කහ වර්ණය බොහෝ විට දක්නට නොලැබේ. මේ තද කහ වර්ණය ඇතිවීම සඳහා ඒ අවට ප්‍රදේශයේ දිවා සහ රාත්‍රී කාලවල උෂ්ණත්වයේ පරතරය වැඩිවීම හා විශේෂයෙන් ශීත රාත්‍රී කාලයක් තිබීම ඉතා වැදගත් ය. අනෙකුත් පළතුරු මෙන්ම දොඩම් ද හොඳින් පැසී ඇති බව ඒවායේ පොත්තේ තද කොළ පැහැය අඩුවීමෙන් දැන ගත හැකිය. එහෙත් දොඩම් වලට ආවේනික වූ විශේෂ ලක්ෂණයක් නම් ගෙඩි නෙලූ පසු ඒවායේ තත්ත්වයේ වර්ධනයක් සිදු නොවීමයි. මීට හේතුව නම් දොඩම් නෙලූ පසු ඉදීමේදී සීනි බවට පත්වීම සඳහා ඵලය තුල පිෂ්ඨය තැන්පත් වී නොතිබීමයි. එහෙත් නෙළු දොඩම් වල කල් යාමේදී ඇඹුල් බව තරමක් අඩුවිය හැක්කේ එහි අන්තර්ගත සීනි වලට වඩා ඉක්මණින් අම්ල බිඳ වැටීමට ලක් වන හෙයිනි. මේ නිසා දොඩම් නෙලීම කල යුත්තේ ඒවා ආහාරයට ගත හැකි තරම් වූ රසයකින් යුත් අවස්ථාවකදී වන අතර, අනෙකුත් පළතුරු මෙන් කැඩීමෙන් පසු රසය වැඩි වන ලෙස ඉදවීම කළ නොහැකිය.

වැල්දොඩම්

බොහෝ රටවල වැල්දොඩම් ගෙඩි ඉදී බිමට වැටුනු පසු එකතු කිරීම සිදු කෙරුන ද ශ්‍රී ලංකාවේදී කෙරෙන්නේ ගෙඩි මේරූ පසු නෙලා ගැනීමය. මෙසේ වෙනත් රටවල වැල් දොඩම් ගෙඩි වැලේදීම ඉදෙන්නට හරින්නේ ඒවායේ යුෂ වඩාත් ඉහල තත්ත්වයකින් ලබා ගැනීම සඳහාය. අපගේ පර්යේෂණ ප්‍රතිඵල අනුව නෙලාගත් ගෙඩිවල හා ඉදුනු ගෙඩිවල හැකිලීම් හෝ බර අඩුවීමේ විශේෂ වෙනසක් නොදැක්වුවද ඉදී වැටුනු ගෙඩිවල රස හා සුවඳ ඉහල තත්ත්වයකින් පවතී. මෙහිදී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණක් නම් ඉදී වැටුනු වැල්දොඩම් ගෙඩි තද අව් රශ්මියට නිරාවරණය වීමට නොදී දිනකට එක් වතාවක්වත් එක්රැස් කර ගැනීමයි.

ආචාර්ය ඩී. බී. ටී. විජේරත්න
මධ්‍යම කෘෂිකර්ම පර්යේෂණ ආයතනය,
ගන්නෝරුව.