

# දේශීය උද්‍යෝග නිෂ්පාදනයේදී ගුණාත්මක භාවය ඉහළ නැංවීම තුළින් අස්වැන්න රැකීම

ඇත අතීතයේ සිටම ශ්‍රී ලංකාවේ ගොවීන් රතුඋණ වගා කර ඇති අතර, 1980 ගණන්වල සිට ලොකු උණ වගාවද ආරම්භ කරන ලදී. වර්තමානයේ ශ්‍රී ලංකාවේ මුළු පරිභෝජන අවශ්‍යතාවය සපුරාලීමට රතුඋණ වගාවට හැකිවී ඇත. ප්‍රමාණවත් ලොකු උණ නිෂ්පාදනයක් වන නමුදු ගබඩාකරනයේ දුර්වලතා නිසා සෑම වර්ෂයකම හිඟ ප්‍රමාණය ආනයනය කිරීමට සිදුවී ඇත. ශ්‍රී ලංකාවේ වාර්ෂික මුළු පාරිභෝගික අවශ්‍යතාවය රතුඋණ මෙ.ටො. 60,000 ක් පමණ වන අතර, ලොකු උණ අවශ්‍යතාවය මෙ.ටො. 20,000 ක් පමණ වේ.

කල්පිටිය ප්‍රදේශයේ රතුඋණ වගාව හොඳින් ව්‍යාප්ත වී ඇති අතර, අවුරුදු පුරාම පාහේ වගා කටයුතු සිදු කෙරේ. මෙම ප්‍රදේශයෙන් පමණක් වෙළඳ පොළේ මුළු පාරිභෝගික ඉල්ලුමෙන් 40% ක් පමණ සපයනු ලැබේ. මෙයට අමතරව රත්නපුර දිස්ත්‍රික්කයේ කොලොන්න, ඇඹිලිපිටිය ප්‍රදේශවලද රතුඋණ වගා කෙරේ. රතුඋණ වගා කරන අනෙකුත් ප්‍රදේශ ද සලකා බලන විට මහ කන්නයේ අස්වැන්න දෙකැම්බර්, ජනවාරි, පෙබරවාරි හා මාර්තු යන මාසවලද යළි කන්නයේ අස්වැන්න ජූනි, ජූලි, අගෝස්තු හා සැප්තැම්බර් යන මාසවලද වෙළඳපලට ලැබේ.

බලාපොරොත්තු වුවද, එය ඊට වඩා ඉහළ මට්ටමක තිබූ බව කෘෂිකම් කේන්ද්‍රයේ නිලධාරීන්ගේ හා ගොවීන්ගේ මතයයි. එනිසා 1992 දී ලංකාවේ පරිභෝජන අවශ්‍යතාවයට සරිලන ලොකු උණ නිෂ්පාදනයක් මෙරට කෙරුණු බවට අනුමාන කළ හැක.

එබඳු කන්නවයක් පැවතිය ද, මෙම උණ වලින් බොහොමයක ගුණාත්මක

කාලය තුළදී රතුඋණ අස්වැන්න ද වෙළඳපොළට පැමිණීමයි. බොහෝ විට අස්වනු නෙලන කාලය වන විට වැසි ආරම්භ වේ. එවිට ගලවන ලද අස්වැන්නේ කෙස් ගතිය නිසා ගබඩා කිරීමට අපහසු වන අතර, ඉතා ඉක්මණින් නරක්වීමටද පටන් ගනී. කලක් ගතවීමේදී මෙහි ප්‍රතිඵලයක් වශයෙන් ඇතිවන හිඟකම හා ඒ නිසා වන මිල ඉහළ යාම සෑම වසරකම පාහේ දැකිය හැකි ලක්ෂණයකි. එබැවින් අස්වැන්න

**උණ මිල අගෝස්තු සහ සැප්තැම්බර් යන මාස වලදී ඉතා පහළ මට්ටමකට බසින්නේ අස්වැන්න වෙළඳ පොළට ලැබෙන නිසාවෙනි.**

කන්නවය පහළ මට්ටම තිබූ බැවින්, අස්වැන්න කල් කබාගත නොහැකි වීම නිසා උණ ආනයනය කිරීමට සිදුවිය. 1993 වන විට වගාව කටයුත්තක් ව්‍යාප්ත වූ අතර, එම වසර තුළ මාතලේ දිස්ත්‍රික්කය තුල හෙක්. 1900 ක් පමණ ලොකු උණ වගා කර තිබූ බව කෘෂි විද්‍යාඥයන් ගේ අදහස විය. එනමුත් එම වසරේදී ද අස්වැන්නෙන් විශාල ප්‍රමාණයක ගුණාත්මක අතින් අඩුපාඩුකම් දිස් විය.

ගැලවීමෙන් පසු සිදුවන නාස්තිය කුමන ආකාරවලින් සිදුවන්නේ ද යන්න සලකා බැලීම මෙම ලිපියේ අරමුණ වේ.

අස්වැන්න නාස්තියට හේතු :

නෙලන ලද අස්වැන්න බොහෝ විට නාස්ති වන්නේ කෙකමනය වැඩි වූ විටය. බොහෝ විට මහ කන්නයේ රතුඋණ අස්වනු නෙලන කාලය වන විට වැසි හට ගනී. මේ නිසා ගලවන ලද උණුචල කෙකමනය වැඩිවීමේ හේතුවෙන් දින දෙක තුනක් ඇතුළත නරක්වීම ආරම්භ වේ. එසේම මෙම උණු කුනිකර දැමීමට ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ වගාකරුවන්ගේ නිවාස තුළ නොමැතිවීමද ඒවා ඉතා ඉක්මණින් කුණුම්බට හේතු වේ. දීර්ඝ කාලයක් උණු ගබඩා කිරීමට ගොවිහු එතරම් කැමැත්තක් නොදක්වන බැවින් ඒ සඳහා විශේෂිත වූ ගබඩා ඉදිකිරීම් කරනුයේ ද ඉතා සුළු ගොවීන් පිරිසකි. මීට අමතරව ඇතැම් ගොවිහු බීජ හා පොහොර ණයට ලබා ගෙන වගා කටයුතු කරන නිසා මවුනට කම අස්වැන්න එම ණය ලබා ගත් වෙළෙන්දාටම විකිණීමට සිදුවන අවස්ථා ද එමට තිබේ. බොහෝ විට ණය පියවීම සඳහාත්, දින දෙක තුනක් හෝ උණු ළහ තබා ගතහොත් නරක්වීම නිසා සිදුවන පාඩුව මහතරවා ගැනීමටත්, වියළි බර අඩුවීම නිසා වන පාඩුව වළකාලීම සඳහාත් කෙසේ හෝ, කම අස්වැන්න ඉක්මණින් අලෙවි කිරීමට ගොවිහු යුහුසුළු වෙති.

**1992 යළි කන්නයේදී මෙ.ටො. 22500 ක අස්වැන්නක් මාතලේ ප්‍රදේශයෙන් බලාපොරොත්තු වුවද, එය ඊට වඩා ඉහළ මට්ටමක පැවතී ඇත.**

කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව මෙරට ලොකු උණ වගාව ප්‍රවලිත කීම අරභයා කළ අධ්‍යයනයන් හේතුකොටගෙන මාතලේ, දඹුල්ල, සීගිරිය, දෙවනුව, ගලේවෙල හා කිඹිස්සා යන ප්‍රදේශවල මෙම වගාව සාර්ථකව ව්‍යාප්ත වී ඇති අතර, දේශීය ලොකු උණ බීජ නිෂ්පාදනය ද ඉහළ ගොස් ඇත. මේ අනුව 1982 දී කෙස්ටියාර් 11.5 කින් පමණ පටන් ගත් ලොකුඋණ නිෂ්පාදනය, 1992 වන විට හෙක්. 1500 ක පමණ මාතලේ දිස්ත්‍රික්කය තුළ පමණක් ව්‍යාප්ත ව තිබුණි. 1992 යළි කන්නයේ දී මෙ.ටො.22,500 ක අස්වැන්නක් මාතලේ ප්‍රදේශයෙන්

සාමාන්‍යයෙන් අප්‍රේල් මාසයේ මුල සිට මැයි මාසයේ මැද දක්වා ලොකු උණ බීජ සිටුවීම කෙරෙන අතර, ජූලි මාසයේ මැද සිට අගෝස්තු, සැප්තැම්බර් දක්වා අස්වනු ගැලවීම සිදු කෙරේ. අස්වනු වියලා ගබඩා කිරීම සිදු කෙරෙනුයේ අගෝස්තු හා සැප්තැම්බර් මාසවලය. කෙසේ වෙතත් බොහෝ ගොවීන් කම අස්වැන්න අගෝස්තු, සැප්තැම්බර් මාසවලදී ම වෙළඳපොළට යවනු ලබන බැවින් ඉතා විශාල ලෙස මිළ පහළ යාමක් මේ කාලය තුළදී දැකිය හැකිය.

මෙයට කවින් හේතුවක් වන්නේ මෙම

ගලවන ලද ඵ්‍ය වල කෙතමන ස වැඩිවීමට විවිධාකාර වූ කවත් හේතු ද බලපානු ලබයි. මෙසේ කෙතමන ස වැඩිවීමට කවත් හේතු ලෙස කෘෂි විද්‍යාඥයින් පෙන්වා දෙන්නේ අස්වනු නෙලීමට බලාපොරොත්තු වන දිනයට සකි දෙකකට පෙර වතුර දැමීම

සිරිම් වලට ලක්වූ ඵ්‍ය වලට ඉතා ඉක්මණින් රෝග බෝවන බැවින් ඒවා ගබඩා කිරීමට හුදුසු වන අතර, ඒවා ඉතා ඉක්මණින් නරක් වේ.

නිෂ්පාදනය කොතරම් ඉහළ මට්ටමකට

එහිදී හදුන්වා දී ඇති ක්‍රම දෙකක් නම්, ඵ්‍ය කොළ කඩා ඉවත් නොකර ඒවාක් සමඟම එල්ලා ගබඩා කිරීම සහ කොළ කඩා ඉවත් කර තවවූවක ගෙඩි 3-4 ක් සිටින සේ තුනී කර ගබඩා කිරීමත්ය. මේ අතරින් ගොවීන් වැඩි දෙනෙක් දෙවන ක්‍රමය අනුගමනය කරනු ලබයි. කෙසේ වුවද පළමු ක්‍රමය අනුගමනය කළ ගොවීන්ගේ අදහසක් නම් එලෙස ගබඩා කිරීමේ දී නරක්වූ ඵ්‍ය බිමට වැටෙන නිසා ගබඩාව නඩත්තු කිරීම පහසු බැවින් නරක්වීමෙන් වන හානිය අඩුවන බවය.

**බොහෝ ගොවීහු තමන්ගේ නිෂ්පාදනයන්හි ගුණාත්මකභාවය ගැන නොසලකා ඒවා ඉහළ මිලකට අලෙවි කර ගැනීමට උත්සාහ දරති.**

නොනැවැත්වීම සහ අස්වනු නෙලන කාලය ආසන්නයේ නයිට්‍රජන් පොහොර වැඩි වශයෙන් යෙදීමත්ය. බොහෝ ගොවීන් අස්වනු නෙලන දිනය දක්වාම වගාවට වතුර යොදන අතර, මේ නිසා ඵ්‍ය අලයේ කිබෙන ජල ප්‍රමාණය සීඝ්‍රයෙන් වැඩි වේ. එසේම නයිට්‍රජන් පොහොර වැඩිපුර භාවිතා කිරීමෙන් ඵ්‍ය ගෙඩියේ නියම ස්වරූපය නොමැති වන අතර, ගෙඩියේ ගෙල සිහින් නොවේ. එවිට ඒ ගෙල තුළින් පහසුවෙන් බැක්ටීරියා හා දීළීර ඇතුල්වීම නිසා ගබඩා කළ විට තුණු වේ. සාමාන්‍යයෙන් ඵ්‍ය අස්වනු නෙලන කාලය ෭. වන විට වෙළඳ පොළේ පවතින ඵ්‍ය හිඟය නිසා මිළ ඉහළ මට්ටමක පවතී. මෙහිදී බොහෝ ගොවීන් හොඳින් නොමේරූ ඵ්‍ය ගැලවීමට පෙළඹේ. මෙම ඵ්‍යවල කොළ මතාව වියළී නොමැති බැවින් කොළ කැපීම සිදු කෙරේ. මේ නොමේරූ ඵ්‍යවල කිබෙන ජල ප්‍රමාණය ද මේරූ අලවල කිබෙන ජල ප්‍රමාණයට වඩා වැඩිය. එසේම ඵ්‍යවල කොළ කැපීමේදී ඵ්‍ය අලයට තුවාල සිදුවන අවස්ථා ද එමට කිබේ. මෙබඳු ඵ්‍ය ඉතා ඉක්මණින් නරක්වන සුඵය.

නැවුවද, ඉහත සඳහන් වූ ක්‍රියාවලීන්හි දුර්වලතා නිසා අස්වැන්නට වන හානිය සුළු පවු නොවේ. මේ අපහේයාම වැළැක්වීම සඳහා ගත යුතු ක්‍රියාමාර්ගී ගැන සැලකිලිමත්වීම, දේශීය නිෂ්පාදන මට්ටම ඉහළ නැංවීමටත්, ඒවාහි කත්තවය ඉහළ නැංවීම තුළින් වැඩි ඉල්ලුමක් ඇති කිරීමටත්, මිල උච්ඡාවචනය අඩුකිරීමටත් ඉතා වැදගත් වේ.

අස්වැන්න අපහේයාම වැළැක්වීමේ මාර්ගී:

කෘෂි විද්‍යාඥයින්ගේ උපදෙස් වලට අනුව ඵ්‍ය අස්වැන්න නෙලූ විගසම තද අවිවේ වෙලෙන්නට හැර අනතුරුව ක්‍රමානුකූලව පිළියෙල කල ගබඩාවක් තුළ තුනී කළ යුතුය. තද අවිවේ වියලීම නිසා ඵ්‍ය ගෙඩියේ වටේ ඇති සිවිය සහ ගෙල අවට ඇති කෙතමන නැති වී යයි. මේ ආකාරයෙන් ඵ්‍ය සැකසූ විට ඒවා ගබඩාවේ දී නරක්වීමට ඇති ඉඩකඩ බොහෝ දුරට අඩු වේ. නමුත් මේ අයුරින් සැකසීම හේතුකොටගෙන ඵ්‍යවල බර අඩුවන බැවින් ඇතැම් ගොවීහු ඊට කැමැත්තක් නොදක්වති. එම නිසා අස්වනු හැකි ඉක්මණින්

ඉන්දියාවේ කළ පර්යේෂණයන් මගින් සෙන්ටිග්‍රේඩ් 0° උෂ්ණත්වය හා සියයට 64 ක කෙතමන සහිත ගබඩාවක් ඵ්‍ය ගබඩා කිරීමට හුදුසු බව සොයාගෙන ඇත. උෂ්ණත්වය වැඩිවීම නිසා ඵ්‍ය නරක් වන බවත්, වාතයේ කෙතමන ස වැඩිවීම නිසා මුල් ඇදීම සිදුවන බවත් ඒවා මගින් පෙන්වා දී ඇත. පර්යේෂණයන්ට අනුව මෙවැනි ගබඩාවක ලොකු ඵ්‍ය මාස 06 ක් පමණ ගබඩා කර තැබිය හැකිය. මෙතරම් කාලයක් හොඳ කත්තවයෙන් ඵ්‍ය කඩා ගැනීමට ප්‍රධාන වශයෙන් බලපාන්නේ ඒ ඒ ප්‍රදේශයට ගැලපෙන ප්‍රභේද වගා කිරීමත්, නියම වගා කාල සටහනකට අනුව වගා කිරීමත්, ක්‍රමානුකූලව අස්වැන්න ගැලවීමත් හා ගබඩා කිරීමත්ය. මේ නිසා විදේශ විනිමය ඉතිරි කර ගැනීමට ඵ්‍ය නිෂ්පාදනය නංවාලීමටත්, පාරිභෝගිකයා කෘෂිකර්ම වන ආකාරයේ නිෂ්පාදනයන් වෙළඳපොළට සැපයීමටත් ගොවීන් දැනුවත් කිරීම අත්‍යවශ්‍ය ය.

තවද, විදේශීය රටවල කර ඇති පර්යේෂණයන්ට අනුව ගබඩාවේදී ලොකුඵ්‍ය කුඩා ඵ්‍ය වලට වඩා ඉක්මණින් නරක් වේ. නමුත් ලොකු ඵ්‍ය වලට වඩා ඉක්මණින් කුඩා ඵ්‍ය වල බර අඩුවේ. මේ නිසා මධ්‍යම

**ඵ්‍ය ගබඩාවක් පවත්වාගෙන යන විට එය කාර්යක්ෂම ලෙස තඩත්තු කළ යුතුය.**

අස්වනු නෙලිය යුතු කාලය ඉක්මවූ ඵ්‍ය, එනම් යල් පැන ගිය වගාවෙන් ගැලවූ අස්වැන්න ද ගබඩා කළ නොහැක. එම ඵ්‍යවල ඉතා ඉක්මණින් නැවත මුල් ඇදීමට පටන් ගනී. එම නිසා නියම ආකාරයෙන් කළ ලොකු ඵ්‍ය වගාවකට දින 90 ක් ගත වූ පසු, එම ඵ්‍යවල ගෙල සිහින් වී, කොළ කහ පැහැ ගැන්වී, ඒවායේ පැහැනු බව පෙන්නුම් කරන අතර, එය අස්වනු ගැලවීමට සුදුසු අවස්ථාව වේ.

වෙළඳපොළට යැවේ. මේ නිසා අස්වනු ගලවන කාලයේදී මිල ඉතා සීඝ්‍රයෙන් පහළ යයි. මෙසේ සිදුවන මිළ පහළ යාමෙන් සිදුවන පාඩු වළක්වාලීමට කෘෂිකම් දෙපාර්තමේන්තුව විසින් ඵ්‍ය ගබඩා ඉදිකිරීම සහ ක්‍රමානුකූලව තඩත්තු කිරීම පිළිබඳව ගොවීන්ට විශේෂ දැනුමක් ලබාදීමේ වැඩ පිළිවෙලක් ක්‍රියාත්මක කර ඇත.

ප්‍රමාණයේ හොඳ ඵ්‍ය ගබඩා කිරීම ගොවීන්ට මෙන්ම පාරිභෝගිකයන්ට ද වැඩි වාසි ගෙන දේ. කෙසේ වෙතත් ශ්‍රී ලංකාවේ කර ඇති පර්යේෂණයන්ට අනුව ආර්ථිකමය වාසි ලබා ගතහැකි පරිදි ලොකුඵ්‍ය ගබඩා කළ හැකි කාලය මාස දෙක තුනක් පමණි. ඊට වඩා වැඩි කාලයක් ගබඩා කළ විට ඒවාහි බර අඩුවීම හා නරක්වීම වැඩි වේ.

ශ්‍රී ලංකාවේ රතුඵුණු ගබඩාකරණය පිළිබඳව කරන ලද පර්යේෂණයකට අනුව හොඳට මේරීමට සලසා, දින 02 ක් අවිච්චි වේලා, කොළ ඉවත් කර, මාස 06 ක් ගබඩා කළ විට දිනකට නරක්වන ප්‍රතිශතය සියයට 0.3 ක් පමණ බව පෙන්වුණි කර ඇත. තවද

වගා කළ ද ගොවීන්ට හෝ පාරිභෝගිකයින්ට එයින් නියම ලාභ ප්‍රයෝජන ලබා ගැනීමට නොහැකි වී ඇත. මීට ප්‍රධාන වශයෙන් හේතු වී ඇත්තේ ඒ ඒ ප්‍රදේශයන්ට ගැලපෙන ප්‍රභේද වගා නොකිරීමත්, නියම කාලයට අස්වැන්න නෙලා නොමැතිවීමත් සහ නියම

නොසළකා ඒවා ඉහළ මිලකට අලෙවි කර ගැනීමට උත්සාහ දරති. නමුත් ඔවුහු එම නිෂ්පාදන පාරිභෝගිකයා අතට පත් වන විට ඒවායේ ගුණාත්මක භාවය කෙබඳුවේද යන්න නොසළකා හරිති. බොහෝවිට ඵුණු මිළදී ගෙන සකියක් හෝ කල් තබා ගත නොහැකි බව සමහර පාරිභෝගිකයින් ගේ මතයයි. මේ අනුව ඉතා පැහැදිලි කරුණක් නම් මෙරට නිෂ්පාදනය කරන ඵුණු තත්ත්වයෙන් බාල බවයි. ඉතා හොඳින් වගා නොකළ සහ අලෙවිය සඳහා ක්‍රමානුකූලව සකස් නොකළ ඵුණු තත්ත්වයෙන් බාල බැවින් කල් තබා ගැනීමට අපහසුය. එම නිසා ඵුණු නිෂ්පාදනය ඉහළ මට්ටමක පැවතිය ද අස්වැන්නෙන් වැඩි ප්‍රමාණයක් නාස්ති වීම නිසා රටේ අවශ්‍යතාවයට ප්‍රමාණවත් නොවන තත්ත්වයක් පවතී. එබැවින් එබඳු තත්ත්වයක් පවතින විට නිෂ්පාදන ඉලක්ක මත ගන්නා ලද කීරණ නිරවද්‍යභාවයෙන් කොරවීම් නිසා ඇතැම් විට දේශීය වශයෙන් සැපයුමේ හිඟකමකට ද මුහුණ පෑමට සිදුවේ. මේ නිසා කෙටි කාලයක් තුළ බලාපොරොත්තු නොවන ලෙස මිළ ඉහළ යාමක් දැකිය හැකි වේ. කොඟ වෙළඳුන් විසින් එකතු කරන කොඟ සඳහා ආයෝජනය කළ මුදලටත් හැවක ලබා ගැනීමට ස්වභාවයෙන්ම ඔවුන්ගේ අරමුණය. එම නිසා නාස්ති වූ ප්‍රමාණය ද සැලකිල්ලට ගෙන ඉතිරියේ මිළ කීරණය

**ඵුණු අස්වැන්න නෙලූ විගසම තද අවිච්චි වේලෙන්ට හැර අනතුරුව ක්‍රමානුකූලව පිළියෙල කළ ගබඩාවක් තුළ තුනී කළ යුතුය.**

ගබඩා කළ මුල් දින 30 තුළ විසළි බර අඩුවීම සියයට 16 ක් වන අතර, ඊට පසු මාසවල පිළිවෙලින් සියයට 10 සහ 09 බැගින් බර අඩුවීම සිදුවී ඇත. (බෙන් එන්. එම්. ඊස්. සෙල්වරත්නම්). එනමුත් ගොවීන්ගේ සහ වෙළෙඳුන්ගේ අත්දැකීම් වලට අනුව රතුඵුණු වල බර අඩුවීම දිනකට, සකියකට සහ මාසයකට පිළිවෙලින් දළ වශයෙන් සියයට 5,10 සහ 15 පමණ වේ. ලොකුඵුණු ගබඩාකල විට මාසයකට හෝ මාස 1 1/2 කට බර අඩුවීම සියයට 20 ක් පමණ වේ. විසළි කාලයට බර අඩුවීම මෙසේ සිදු වුවත් වැඩි පවතින විට නරක්වීමේ ප්‍රමාණය වැඩිවීම හේතුකොටගෙන සකියකට සියයට 20 ක් පමණ ප්‍රමාණයක් ඉවත දැමීමට සිදුවන බව වෙළෙඳුන්ගේ හැඟීමයි.

ආකාරයෙන් අස්වැන්න සකස් නොකිරීමත් නිසා මනාලෙස ගබඩා කළ නොහැකි වීමය. ක්‍රමානුකූලව වගා කරන ගොවීන් පුළු පිරිසක්, ඉන් නිසි ලාභ ප්‍රයෝජන ලබා ගන්නා නමුත්, ඇතැම් විට ඔවුන්ට ද ඔවුන්ගේ අස්වැන්න ගබඩා කිරීමට ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ නොමැති වීම හේතුකොටගෙන සමහරක් කන්න වලදී පාඩු ලබා ඇත.

ඵුණු මිලදී ගැනීමට රාජ්‍ය ආයතන මැදිහත්වීම ගැන සලකා බැලීමේදී, 1989 දී සමුපකාර කොඟ වෙළඳ සංස්ථාව ලොකුඵුණු මිළදී ගෙන ගබඩා කර තිබුණි. ගබඩා කරන ලද ඵුණු වලින් සියයට 15 ක් පමණ බැක්ටීරියා සහ දීලීර රෝගවලට භාජනය වී විනාශ විය. තවත් සියයට 30 ක් පමණ

ඵුණු ගබඩාවක් පවත්වාගෙන යනවිට එය කාර්යක්ෂම ලෙස නඩත්තු කළ යුතුය. එහිදී ඵුණු තුනී කිරීමේදී ගෙඩි 3-4 ක් පමණක් එතපිට සිටින සේ කළ යුතුය. ගබඩා කිරීම සඳහා මධ්‍යම ප්‍රමාණයේ, කැපීම් හා සිරිම් වලින් තොර, රෝග හා පළිබෝධ වලින් තොර, දෙකට බෙදී නොමැති, හොඳින් පැසුණු හා විසරනු ඵුණු කෝරා ගැනීම ඉතා වැදගත් වේ. මෙම ඵුණු අතරින් නරක්වීමේ ස්වභාවයක් ගත් ඵුණු වහාම ඉවත් කළ යුතු අතර, එසේ නොකිරීමේ හේතුවෙන් ඒ අවට ඇති ඵුණු ද ඉක්මණින් නරක් වේ.

**තයිට්පත් පොහොර වැඩිපුර භාවිතා කිරීමෙන් ඵුණු ගෙඩියේ නියම ස්වරූපය නොමැති වන අතර, ගෙඩියේ ගෙල සිහින් නොවේ.**

විසළි බර අඩුවීම සහ වෙනත් හේතු මත බර අඩුවීම සිදු විය. මේ නිසා දේශීය ඵුණු මිලදී ගැනීමට සකොස හෝ වෙනත් කිසියම් රාජ්‍ය ආයතනයක් හෝ කැමැත්ත දක්වන්නේ නැත. මෙයට එකම පිළියම වන්නේ තත්ත්වයෙන් උසස් ඵුණු නිෂ්පාදනය කිරීමයි.

කිරීම නිසා ඉතා ඉහළ මට්ටමකට පත් වේ. මේ තත්ත්වයෙන් මිදීමට සහ පාරිභෝගිකයාට සහන සැලසීමට ආනයන මත යැවීමට සිදු වේ. එසේ නම් දේශීය ඵුණු නිෂ්පාදනය නංවාලීමට අප කළ යුතු ඉතා වැදගත් කාර්යයක් වන්නේ ඒවාහි ගුණාත්මක භාවය ඉහළ නැංවීමට අවශ්‍ය පියවර ගැනීමයි.

**ශ්‍රී ලංකාවේ වාර්ෂික මුළු පාරිභෝගික අවශ්‍යතාවය රතුඵුණු මෙ.ටො. 60,000 ක් පමණ වන අතර, ලොකු ඵුණු අවශ්‍යතාවය මෙ.ටො. 20,000 ක් පමණ වේ.**

1990 දශකයේ මුල සිටම ශ්‍රී ලංකාවේ රතුඵුණු සහ ලොකුඵුණු විශාල වශයෙන් බොහෝ ගොවීහු තමන්ගේ නිෂ්පාදනයන්හි ගුණාත්මක භාවය ගැන

**විනා හතුරුසිංහ**  
පර්යේෂණ පුහුණු කිරීමේ නිලධාරීහි  
ගොවි කටයුතු පර්යේෂණ හා පුහුණු  
කිරීමේ ආයතනය