

# හැමි - බේකන් ගෙදරදීම හඳුම

රසයෙන්, ගුණයෙන් නො අඩු හැම සහ බේකන් ඉතා අඩු වියදමකින් නිවසේ දීම සාදා ගත හැකි ක්‍රමයක් පිළිබඳව පර්යේෂණයක යෙදී සාර්ථක ප්‍රතිඵල ලබාගත් මෙම ලියුම කරු ඒ ගැන විස්තර කරමින් ලියන ලිපි පෙළක පළමුවැන්නයි, මේ.

හැමි ගාමිණි ද සිල්වා (කෘෂි විද්‍යා බී ඇස් සී) විසිනි.

**ශා**ක ප්‍රෝටීන් වල සැලකිය යුතු ප්‍රමාණ-වලින් අඩංගු වී නොමැති අත්‍යවශ්‍ය ඇමිනෝ අම්ල දෙකක් වන ලියුසින් හා මෙතයින් සත්ව ප්‍රෝටීන් වල අඩංගු වන නිසා මිනිසාගේ පැවැත්මට මෙම සත්ව ප්‍රෝටීන් පරිභෝජන මට්ටම ඉහල දැමිය යුතුය. මේ සඳහා භාවිතා කළ හැකි විවිධ මාර්ග වශයෙන් කිරි හා මස් සඳහා ගවයන් ඇති කිරීම බිත්තර හා මස් සඳහා කුකුලන් ඇතිකිරීම, ධීවර කර්මාන්තය, උරු පට්ටි පාලනය ආදිය අපට ගෙනහැර දක්විය හැකිය. නමුත් මේ සෑම ව්‍යාපාරයකටම වඩා ලාභ ඉපයිය හැක්කේ උරු පට්ටි පාලන යෙනි. මෙහිදී ලැබෙන වාසි රාශියකි.

1. අවශ්‍ය මූලික වියදම් අඩුය.
2. අවශ්‍ය බිම් ඉඩ ප්‍රමාණය අඩුය.
3. අපතේ යන ආහාර (ඉපුල්) භාවිතා කළ හැකිය.
4. ගුණු කළ බර හා ජීව බර අතර අනුපාතය අනෙක් සතුන්ට වඩා වැඩිය. (75% කි.)

මෙම ව්‍යාපාරය කෙතරම් ජනප්‍රිය වී ඇද්දැයි කිවහොත් උරු නිෂ්පාදනය යනු "කුර හතරක් මත අවුරුද්දකට මස් වොන් 1 කි." යන කියමනක් ද ඇත.

උරුන් ද කාර්යයන් කිහිපයක් සඳහා ඇති කළ හැක. ඒ ඒ වර්ග පහත සඳහන් වෙළඳ සම්මත වලට අනුකූල විය යුතුය.

මොන වර්ගයක උරුන් ඇති කලත් ලැබෙන ලාභය රඳ පවතිනුයේ කාලය සමඟ සිදුවන ඔවුන්ගේ බර වැඩිවීම අනුවය. මෙහිදී නියමිත කාලය-කදී උපරිම බර ප්‍රමාණයක් ලබා ගැනීම සඳහා නියම විද්‍යාත්මක පාලන ක්‍රමයක් අනුගමනය කළ යුතුය.

ශ්‍රී ලංකාවේ ගොවීන් පුරුදු වී ඇත්තේ මස් වශයෙන් පමණක් උරුන් විකිණීමට හා පරිභෝජනය කිරීමට ය. මේ හැර, උරුමස් තරක් නොවී කල් තබා ගත හැකි ලෙස සකසා ගත් හැමි, බේකන් හා ලිංගුස් වැනි ආහාර වර්ග කෑමට ගැනීම කෙරෙහි දක්වනුයේ ඉතා මඳ උනන්දුවකි. මෙම ආහාර වර්ග සැකසීමට අධි ශීතකරණ තත්ව අවශ්‍ය වීම නිසා දැරීමට සිදුවන අධික වියදමත්, නිෂ්පාදනය කිරීමට ශීල්පීය දැනුමක් නොමැති කමත් මීට හේතුවය. උරු මස් මෙලෙස සකස් කර විකිණීමෙන් ලැබෙන ලාභය මස් පිණිස උරුන් කෙලින්ම විකිණීමෙන් ලැබෙන ලාභය මෙන් කිහිප ගුණයකින් වැඩි වන අතර, මිනිසාට රසවත් එමෙන්ම උසස් ගුණාත්මයකින් යුත් මෙතෙක් කල් ධනවතුන්ට පමණක් සීමා වූ (හැමි, බේකන් වැනි) ආහාරයක් අඩු මිලට සැපයීමට ද හැකි වනු ඇත.

මස් සංරක්ෂණය (Meat preservation) යනු කල් තබාගැනීම සඳහා මස් සකස් කිරීමයි. එනම්, මස් තරක් වීම හැකි තරම් දුරට අඩු කිරීමයි. මස් යනු සෑම පෝෂක ද්‍රව්‍යකින්ම පරි පූර්ණ ආහාර

කාර්යය	වර්ගය	වෙළඳපලට යවන වයස	ජීව බර
උරු මස්	මීඩල් වයිට් බර්ක්ෂයර්	මාස 6	රා. 150-200
බේකන්	ලාජ් වයිට් ලැන්ඩර්ස්	මාස 8	රා. 200-250
ද්වි-කාර්යය (උරු මස් හා බේකන් සඳහා)	ලාජ් බ්ලැක් වෙසෙක්ස් සැඩ්ල්බැක්	මාස 6-8	රා. 150-225

ප්‍රභවයක් නිසා එය බැක්ටීරියාවන් හා නොයෙකුත් ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ට ද වර්ධනය වීමට ඉතාමත්ම සුදුසු මාධ්‍යයක් වේ. සත්ත්වයා ජීවත්ව සිටින විට ශරීරයේ ඇති එන්සයිම හා නොයෙකුත් ක්‍රියා-කාරිත්වයන් නිසා මස් නරක් නොවී තිබුණ ද, මැරුණු විගස මෙම ක්‍රියාවන් නවතින හෙයින් පරිසරයේ වෙසෙන නොයෙකුත් අහිතකර ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මගින් මස් ක්‍රම ක්‍රමයෙන් නරක් වීම ආරම්භ වේ. එම නිසා, මිනිසාට මස් පරිභෝජනය කිරීම සඳහා මෙම ජෛව බල වලට විරුද්ධව සෑහෙන සටනක් කිරීමට සිදු වේ.

**මස් සංරක්ෂණය සඳහා පහත සඳහන් කරුණු හේතු වේ.**

1. මස් නරක් කරන බැක්ටීරියාවන්ගේ ක්‍රියාව නිශේධ කිරීම හෝ අඩු කිරීම.
2. මස් වල ගුණාත්මය වැඩිකරන රස, සෑදී තිබෙන ආකාරය හා පෙනුම යන සාධක වල කත්ත්වය වැඩි දියුණු කිරීම.
3. ශෙදර දී උෟරන් මැරීමෙන් සිදුවන වියදම හා නාස්තිය වලකාලීම.
4. වර්ෂය පුරා ලබාගත හැකිවන ලෙස මස් සැපයීමට හැකිවීම.

**මස් කල්තබාගැනීමේ මූලධර්ම 3 ක් ඇත.**

1. ක්ෂුද්‍රජීවී වර්ධනය නිශේධ කිරීම හෝ අඩු කිරීම.
2. එන්සයිමීය ක්‍රියාව නිශේධ කිරීම හෝ අඩු කිරීම.
3. වායුගෝලීය ඔක්සිකරණය නිශේධ කිරීම හෝ අඩු කිරීම.

මෙසේ මස් සංරක්ෂණය නිසා නිෂ්පාදකයාට අධික ලාභයක් අත්වන අතර, වෙළඳපල පිළිබඳ අවධානමකට මුහුණදීමට ද සිදු නොවේ. හැම බෙකන් වැනි දෑ සඳහා තිබෙන ඉල්ලුමට අනුකූලව සැපයීම දුෂ්කරය. එලෙසම පාරිභෝගිකයාට මනා ගුණාත්මයකින් යුත් රසවත් ලෙස පිළියෙළ කළ ආහාරයක් ද ලබාගත හැකිය.

මස් සංරක්ෂණය සඳහා භාවිතාකළ හැකි ක්‍රම කිහිපයකි.

**1. වියලීම (Drying)**

මස් තීරු ලෙස කපා හිරු එළියේ වියලීම මෙයින් අදහස්කෙරේ. උණු ආලේප කර හෝ නොකර මස් වියළිය හැකිය. මස් වල තෙතමනය 75% සිට 15% දක්වා මෙම ක්‍රමයෙන් අඩු කෙරේ.

**2. දුම් ගැසීම (Smoking)**

මෙම ක්‍රමයේ දී ලී කුඩු හෝ කඳන් කැබලි පිලිස්සීමෙන් ලැබෙන දුම් වලට අළුත් මස්, උණු දැමූ මස් හෝ ප්‍රතිකර්ම කරණ ලද මස් (Cured meat) නිරාවරණය කරණු ලැබේ. දුම් ගැසීම මගින් ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ට අහිතකර ලෙස මස් වලින් ජලය ඉවත් කරණ අතර, මස් වලට අමුතු රසයක් ද ගෙනදෙනු ඇත.

**3. උණු දැමීම (Salting)**

උණු දැමීම මගින් ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මත ජලවිච්ඡේදන ක්‍රියාවක් (Dehydrating effect) ඇති අතර ඔවුන්ගේ සෛලීය ප්‍රාග් ජලාස්ම තුලින් ජලය මුදු හැර ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ වැඩිම නිශේධනය කෙරේ.

**4. ශීත කිරීම (Refrigeration)**

මෙය සෙන්ටිග්‍රේඩ් අංශක 4 සිට සෙන්ටිග්‍රේඩ් අංශක 0 දක්වා වන අඩු උෂ්ණත්ව පරාසයක මස් ගබඩා කිරීමේ ක්‍රියාවකි. මෙහිදී තිබෙන අඩු උෂ්ණත්වය බැක්ටීරියාවන්ගේ ක්‍රියාව නවතා ලීමට හේතු වේ.

**5. අධි ශීත කිරීම (Freezing)**

මෙය සෙන්ටිග්‍රේඩ් අංශක 0 ට පහළ උෂ්ණත්වයක මස් ගබඩා කිරීමේ ක්‍රියාවකි. අධි-ශීතකරණය මගින් මස් වල තාපය ඉක්මණින් ඉවත් කරන අතර බැක්ටීරියා ක්‍රියාව නිශේධනය කර මස්වල ගබඩා කාලය වැඩි කෙරේ.

**6. ටින් කිරීම (Canning)**

මෙහිදී වායුව ඉවත් කළ ටින් වල මස් හොඳින් අසුරා නරක් නොවීමට තරම් සෑහෙන තාප ප්‍රතිකමී යොදනු ලැබේ.

## 7. වියළි අධි ශීතකරනය (Freeze drying)

ශීත තත්වයේ පවතින ආහාර වර්ග අධිරික්කක (High Vacuum) තත්වයට පත් කිරීමෙන් වියලන ක්‍රමයකි. මෙහිදී අධිස් කෙලින්ම ජල වාෂ්ප බවට උර්ධව පාතනයවේ.

## 8. ප්‍රති කාර කිරීම (Curing)

මෙහිදී මස් ලුණු දැමීම හා ලවන ද්‍රාවනයක ගිල්වා තැබීම (Pickling) යන ක්‍රියාවන්ට භාජනය කරනු ලැබේ. මෙම ක්‍රමය විශේෂයෙන්ම භාවිතා කරන්නේ හැම් සහ බේකන් සෑදීමට ය.

මෙම ක්‍රමය මගින් බේකන් සහ හැම් නිෂ්පාදනය කිරීම පිළිබඳව ජේරාදෙණිය විශ්ව විද්‍යාලයේ කෘෂිකර්ම විද්‍යා පීඨයේ කෘෂි රසායන විද්‍යා අංශයේ අධිපති මහාචාර්ය එම්. ඩබ්ලිව්. තේනබ්දු මහතාගේ අවසරය පරිදි හා සත්ව පාලන අංශයේ අධිපති මහාචාර්ය ඒ. එස්. බී රාජගුරු මහතා සහ එම අංශයේ

සහාය කථිකාචාර්ය එච්. ඩබ්ලිව් සිරිල් මහතාගේ පූර්ණ සහයෝගය යටතේ මා විසින් පර්යේෂණයක් කරන ලදී. ඉහත සඳහන් අරමුණු වලට අනුකූලව උතුරු මස් නිෂ්පාදකයා වෙළඳපොලේ මුහුණපාන ගැටළුවලට අවශ්‍ය පිළියමක් වශයෙන් මෙන්ම, පාරිභෝගිකයාට උසස් ගුණාත්මයකින් යුත් ආහාර වර්ග වන හැම් සහ බේකන් අධි ශීතකිරීමේ තත්ත්ව වලින් තොරව කාමර උෂ්ණත්වයේ දී හා සාමාන්‍ය තත්ත්ව යටතේ දී බලශක්තියක්, ඉතාම අඩු ප්‍රමාණයකින් භාවිතා කිරීමෙන් සාදා ගත හැකි ක්‍රමයක් මේ පර්යේෂණයේ දී අත්හදා බලා සාර්ථක ප්‍රතිඵල ලද්දේය. එම ප්‍රතිඵල අනුව ඔබට නිවසේ දී ම බේකන් සහ හැම් සාදා ගත හැක. මීලඟ ලිපියෙන් එසේ හැම් සහ බේකන් සාදා ගන්නේ කෙසේ දැයි විස්තර කරමු.

(තවත් කොටසක් සැප්තැම්බර් කලාපයේ)