

# අතුරු ආහාර හෝග නිෂ්පාදනය



ආහාර හෝග නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයේ සහල් නිෂ්පාදනයට පමණක් දෙවන වන ස්ථානයක් අතිරේක ආහාර හෝග නිෂ්පාදනයට හිමිවී ඇත.

මෙම අතිරේක ආහාර ද්‍රව්‍ය ගනයේ ලා සැලකෙන හෝග වර්ග 20 ක් පමණ වර්තමානයේ

දක්නට ලැබෙන අතර මෙයින් බොහෝමයක්ම දීර්ඝ කාලයක සිට මේ රටේ වගාකළ ඒවා වේ. එයට අමතරව වෙනත් රට වලින් අප රටට හඳුන්වා දුන් හෝග වර්ගද වර්තමානයේ දී ජනප්‍රිය හෝග වශයෙන් වගාකරනු දක්නට ලැබේ. මෙම හෝග ඒවායේ ස්වභාවය අනුව පුළුල් වශයෙන් කොටස් 4 කට බෙදිය හැකිය.

රළු ධාන්‍ය	මාංශ හෝග	අල වර්ග	කුළුබඩු හෝග	තෙල් හෝග
බඩ ඉරිඟු	මුං ඇට	අර්තාපල්	මිරිස්	රටකපු
ඉදල් ඉරිඟු	කඩල	මසුණුකෝකක	රතු එළඹු	තල
කුරක්කන්	කව්පි	බතල	බිලඹු	
මෙනේරි	සෝයා බෝංචි	ඉන්තල	අබ	
තණහල්	පරිප්පු	ගහල	ඉඹරු	
	රිඳ			

මෙම හෝග වර්ග අතරින් බඩ ඉරිඟු, මුං ඇට, කවපි, අර්තාපල්, මිරිස් සහ රතු එළඹු ගොවන් අතර ජනප්‍රිය වශයෙන් ලෙස ව්‍යාප්ත වී ඇති බව පෙනේ. අත්‍යවශ්‍ය හෝග ලෙස සැලකිය හැකි නිසා මෙම හෝග වලට අති කැත් හෝගවලට වඩා හොඳ වෙළෙඳ පොළක් රට තුළ ඇතිවී තිබීම එයට ප්‍රධාන හේතුව වී ඇත.

එම බෝග අතරින් ද ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර ද්‍රව්‍ය වෙළෙඳ පොළ තුළ ප්‍රමුඛත්වය හිමිවී ඇත්තේ අර්තාපල්, මිරිස් රතු එළඹු, මුං ඇට හා කවපි යන ආහාර ද්‍රව්‍ය කීපයට පමණි. එයින් මුං ඇට සහ කවපි වලටද වඩා විශිෂ්ට මිරිස් සහ රතු එළඹු වලට පූර්ණ ආදේශන භාණ්ඩ නොතිබීම නිසා දැඩි ඉල්ලීමක් ඇත. එහෙත් අර්තාපල් කවපි සහ මුං ඇට වෙනුවට එළවලු වර්ගයක් ආදේශ

යක් වශයෙන් යොදා ගත හැකි නිසා වෙළෙඳ පොළ තුළ දැඩි ඉල්ලුම සැපයුම් සංවේදීතාවයක් අලංකාර හා මාංශ හෝග වර්ගයන්ට වඩා ඉහත දැක්වූ කුළු බඩු හෝගවලට ඇති බවක් පෙනේ.

දේශගුණික කාලගුණික තත්ත්වයන් යටතේ සෑම අතිරේක ආහාර ද්‍රව්‍යයක්ම මේ රටේ සෑම ප්‍රදේශයකම වගා කළ හැකි වුවත් ඒ ඒ හෝග වලට අවශ්‍ය දේශගුණික කාල ගුණික තත්ත්වයන් සලකා බලන විට එම ද්‍රව්‍ය වලින් ලැබෙන සාමාන්‍ය අස්වැන්න ප්‍රදේශයෙන් ප්‍රදේශයට වෙනස් වේ. කෙසේ වුවත් කිහිපයක් හැර අනිකුත් සෑම බෝග වර්ගයක්ම විශ්ලි කලාපයේ සාර්ථක ලෙස වගා කරනු ලැබේ. තෝරා ගත් අතරු ආහාර හෝග කිහිපයක් නිෂ්පාදනය කරන ප්‍රධාන ප්‍රදේශ පහත දැක්වේ.

මිරිස්	රතු එළඹු	අර්තාපල්	මුං ඇට	කවපි
කැරුණගල	පුත්තලම	නුවරඑළිය	පුත්තලම	පුත්තලම
මොණරාගල	යාපනය	බදුල්ල	කැරුණගල	කැරුණගල
මාතලේ	මුලතිව්	යාපනය	මොණරාගල	මොණරාගල
යාපනය		පුත්තලම	අනුරාධපුරය	වව්නියාව
කිලිනොච්චි			හම්බන්තොට	අනුරාධපුර
අනුරාධපුර			අම්පාර	අම්පාර
පොළොන්නරුව			රත්නපුර	හම්බන්තොට
හම්බන්තොට				
කලාවාව				

මේ ප්‍රදේශ අතරින් අතිරේක හෝග නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ ප්‍රධාන තැනක් ගන්නා ප්‍රදේශ වන්නේ කැරුණගල, මොණරාගල, යාපනය, අනුරාධපුර, හම්බන්තොට සහ පුත්තලමයි. එම ප්‍රදේශවලින් ආහාර ද්‍රව්‍ය විශාල ලෙස වෙළෙඳ පොළට ලැබේ. මෙම ද්‍රව්‍ය ගොඩ හෝග වීම නිසා අතරු ආහාර හෝග වගා කටයුතු අතින් සිටිම බහුලව හේත නොවිතැන පදනම් කරගෙන සිදුවේ. නමුත් වර්තමානයේදී ආහාර අවශ්‍යතාවය බහුල වීමත් රට පුරාම ව්‍යාප්ත වී තිබීමත් නිසා වැරි ජලය ප්‍රයෝජනයට ගනිමින් ද වගා කටයුතු කිරීම දක්නට ලැබේ. කෙසේ වුවත් තවමත් සියයට 80 ක් පමණ අතරු හෝග වගා කරන්නේ වැසි ජලය උපයෝගී කරගෙනයි. මේ හේතුවෙන් මෙම අංශයේ වගා බිම් ප්‍රමාණය වසරින් වසර

විශාල වෙනස් වීම් වලට භාජනය වීමක් පෙන්වුම් කරයි. නියඟය නිසා අතරු හෝග නිෂ්පාදනය ද වරින් වර උච්චාවචන වලට ලක්වී ඇත.

නිෂ්පාදන අංශයෙන් බලන විට මෙම හෝග නිෂ්පාදනය සමස්ත දේශීය ඉල්ලුමට ආසන්නවම පවතී. වර්තමාන දේශීය නිෂ්පාදනය විශ්ලි මිරිස් මෙ. රො. 3000 ක්ද, රතු එළඹු මෙ. රො. 88,000 ක්ද අර්තාපල් මෙ. රො. 70,000 ක්ද මුං ඇට මෙ. රො. 138000 ක්ද කවපි මෙ. රො. 27200 ක් පමණද වේ. වර්තමාන ජනගහන වර්ධන වේගය දෙස බලන විට මෙම හෝග වර්ග නිෂ්පාදනය වැරිකිකව අවම වශයෙන් 1.5 ක් වත් වැඩිවිය යුතුය. කාල ගුණික වැනි දුෂ්කරතා ඇතිවූ අවස්ථාවල

දේශීය අවශ්‍යතාවය සපුරාලීමට දේශීය නිෂ්පාදනය සමත් වී නැති නිසා එම භාණ්ඩ හිඟ ප්‍රමාණයන් මෙරටට ආනයන කිරීමට සිදුවී තිබේ. විශේෂයෙන් මිරස් සහ රතු එළු සඳහා මෑතක් දක්වාම ආනයන කිරීමට සිදුවී තිබේ. දැනට දශක දෙකකට පමණ පෙර සිටම අතිරේක ආහාර හෝග නිෂ්පාදනය වැඩි දියුණු කිරීමේ අවශ්‍යතාවය තේරුම් ගෙන අවශ්‍ය පහසුකම් සපයා දීමට පියවර ගෙන ඇති නිසා මෙම අංශයේ නිෂ්පාදනය තරමක් දුරට ඉහළ නැගීමත් දක්නට ලැබේ. එහෙත් බලාපොරොත්තු වූ තරමින් නිෂ්පාදනයේ වැඩි දියුණුවීමක් සිදු නොවීය. එයට හේතුව ගොවීන්ට සිය නිෂ්පාදනවලට ප්‍රමාණවත් මිලක් නොලැබීම යැයි ගැණිම නිසා මුල්වරට සහතික මිල ක්‍රමයත් පසුව

අවම මිල ක්‍රමයක් හඳුන්වා ගෙන මිල ක්‍රමයත් හඳුන්වා දෙන ලදී. නමුත් නිෂ්පාදන කාලයේ දී මෙම ව්‍යාපෘති වලින් ගොවීන්ට විශාල සහකාරී සැලසුන බවක් නොපෙනේ. එයට ප්‍රධාන හේතුව රාජ්‍ය අංශයෙන් මිලදී ගැනීමේ ක්‍රමයක් ඇති කරනු ලැබුවත් නිෂ්පාදනවලින් වැඩි ප්‍රමාණයක් මිලදී ගැනීම කරන ලද්දේ පෞද්ගලික අංශයෙන් වීමයි. රාජ්‍ය අංශයේ ආයතනවල නිෂ්පාදන මිලදී ගැනීමේ දී තරගකාරීව මිලදී ගත් විමක් සිදු නොවූ නිසා සෑහෙන මිලක් ගොවීන්ට නොලැබී ගොස් ඇත. ඒ හේතුවෙන් ඊළඟ කන්නයේ දී ගොවියන් මෙම ද්‍රව්‍ය නිෂ්පාදනයට ඇති පෙළඹීම ඉතා අඩුය. මේ නිසා වසරින් වසර අතරු හෝග නිෂ්පාදන අංශයේ විශාල උච්චාවචනයන් දක්නට ලැබේ.

පසුගිය කාල පරිච්ඡේදයේ දී නිෂ්පාදනයට අහිතකර ලෙස බලපා ඇති අනිත් කරුණ අතරු ආහාර හෝග ආනයන කිරීමයි. 1977 ට පෙර ආනයන සීමාවන් තිබුණද 1977 න් පසු නිදහස් ආනයන ප්‍රතිපත්තිය ක්‍රියාත්මක කිරීම නිසා අත්‍යවශ්‍ය අතරු ආහාර හෝග ගණනා වක්ම විශාල ලෙස ආනයනය කිරීමට පටන් ගැනින. මේ නිසා දැඩි ලෙස මිලිස්, එළු කවිපි සහ මුං ඇට නිෂ්පාදනයට බලවත් පහරක් වැදුණු බව එම වාර වල නිෂ්පාදන සංඛ්‍යා ලේඛනවලින් පෙන්නුම් කරයි. කවිපි හා මුංඇට නිෂ්පාදනයට බලවත් පහරක් වැදුණේ මයිසුරි පරිප්පු ආනයනය කිරීම නිසාය.

අතරු ආහාර හෝග, ප්‍රධාන තොග වෙළෙඳ මධ්‍යස්ථානය පිහිටා ඇත්තේ කොළඹ නගරයේ පැරණි යොන් විදිය 4 වන

හරස් විදිය 5 වන හරස් විදිය හා චේල්ල විදිය යන ස්ථානවලයි. මෙහි අතරු ආහාර හෝග වෙළෙඳ කටයුතු සිදුකරන වෙළෙඳ ස්ථාන 37 ක් ඇති අතර සහල් සහ අතිරේක ආහාර හෝග වෙළෙඳ ස්ථාන 94 ක් ඇත.

කොළඹ නගරයේ සහල් සහ අතරු ආහාර හෝග බෙදාහැරින තොග වෙළෙඳුන් හා කොමිස් වෙළෙඳුන්

**සහල් සහ අතිරේක ආහාර හෝග**

විදිය	26	20	36
පැරණි යොන් විදිය	26	20	36
4 වන හරස් විදිය	52	24	76
5 වන හරස් විදිය	10	02	12
චේල්ල විදිය	06	01	7
	<b>94</b>	<b>37</b>	<b>131</b>

අතරු ආහාර හෝග තොග වෙළෙඳාමේ යෙදී සිටින වෙළෙඳුන් වැඩි දෙනෙක් දක්නට ලැබේ. එනම්

- (1) තොග වෙළෙඳුන්
- (2) කොමිස් වෙළෙඳුන් වශයෙනි.



**පර්යේෂණ හා පුහුණු කිරීමේ නිලධාරී**

**ඩී. ගොඩගේ විසිනි**



තොග වෙළෙඳුන් කෙලින්ම නිෂ්පාදන ප්‍රදේශවලින් ලැබෙන තොග මුදල් ගෙවා ලබා ගෙන තොග වෙළෙඳ කටයුතුවල නියැලී සිටිනු දක්නට ලැබෙන අතර කොමිස් වෙළෙඳුන් ඔවුන්ට ලැබෙන තොග අලෙවි කර ඉන් කොමිස් මුදලක් අයකර ගනිමින් වෙළෙඳාමේ යෙදී සිටී. මෙවැනි කොමිස් මුදල් බිරෝකරී ගාස්තු සහ පැටවීම සහ බැම සඳහා පිටකොටුව තොග වෙළෙඳ පොළේදී අයකරන ගාස්තු පහත සඳහන් ලෙස වර්ග කළ හැක.

- (1) කොමිස් මුදල්
  - විශ්ලි මිලිස්, අර්තාපල්, රතු එළු, කවිපි හා මුං ඇට සඳහා විකුණුම් මිලෙන් සියයට 2 සිට සියයට 5 දක්වා ප්‍රමාණයක් අය කෙරේ.



- (2) බ්‍රෝකර් ගාස්තු  
ඕනෑම වර්ගයක ආහාර ද්‍රව්‍යයකින්  
මිටියක් සඳහා රු.  
1.50 ක් අය කෙරේ.
- (3) පැටවිම් සහ බැමේ ගාස්තු.  
එක් මිටියක් සඳහා පැට  
විමේ ගාස්තුව රු. 2/- ක් වන  
අතර බැමේ ගාස්තුව මිටියකට  
රු. 1/50 කි.

නිෂ්පාදන ප්‍රදේශවලින් පිටකොටුව තොග වෙළෙඳ පොලට අතුරු ආහාර හෝග සැපයීම නොයෙකුත් අයුරින් සිදුවේ. ඉහතින් සඳහන් කර ඇති නිෂ්පාදන ප්‍රදේශවල සිටින අතර -මැදියන් විසින් බොහෝ විට තොග සැපයීම සිදුවනු දක්නට ලැබේ. නිෂ්පාදකයන් ගෙන් ආහාර ද්‍රව්‍ය මිලයට ගන්නා වෙළෙඳුන් දෙවර්ගයක් සිටී. මොවුන්ගෙන් බොහෝමයක් සමත් විත වන්නේ එම ප්‍රදේශයට පදිංචිව සිටින එම ද්‍රව්‍ය මිලදී ගන්නා වෙළෙඳුන් ගෙනී. අනිත් කොටස නිෂ්පාදන කාල පරිච්ඡේදයේදී පමණක් බිහිවන බොහෝවිට පිට පළාත්වලින් පැමිණෙන සංචාරක වෙළෙඳුන් ගෙනී. මොවුන් විසින් එකතු කරන නිෂ්පාදන භාණ්ඩ තරගයේ සිටින විශාල ලෙස

භාණ්ඩ එකතු කරන වෙළෙඳුන්ට හෝ කෙලින්ම පිටකොටුව තොග වෙළෙඳ පොලට එවනු ලැබේ. සමහර අවස්ථාවල දී වෙනත් ප්‍රදේශවලට ඔවුන් විසින් එම ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සිදුවේ. තරගයේ සිටින තොග එකතු කරන්නා විසින් කෙලින්ම පිටකොටුව තොග වෙළෙඳ පොලට භාණ්ඩ ප්‍රවාහන කිරීම සිදුවේ. අර්තාපල් නිෂ්පාදන ප්‍රදේශවලින් ඉහත සඳහන් අයුරින් තොග වෙළෙඳ පොලට තොග ලඟ වුවත් අර්තාපල් නිෂ්පාදකයන් විසින්ද සිය නිෂ්පාදන බ්‍රෝකර්වරුන් මගින් තොග වෙළෙඳ පොලට කොමිස් ක්‍රමය යටතේ අලෙවි කිරීම සඳහා එවන අවස්ථා බහුලව දක්නට ලැබේ.

වර්තමානයේ අතුරු ආහාර තොග වෙළෙඳ කටයුතු වල රාජ්‍ය අංශයේ ආයතන ද නියැලී සිටිනු දක්නට ලැබුණත් පෞද්ගලික අංශය තරම් වැදගත්කමක් උසුලන්නේ නැති බව පෙනේ. මෑතක දී අතින් ආහාර ද්‍රව්‍ය වලට වඩා විශ්ලි මිලිස් තොග වෙළෙඳාමේ දී රාජ්‍ය අංශය සැලකිය යුතු ප්‍රගතියක් පෙන්වා ඇත.

මෙයට පෙර සඳහන් කරන ලද වර්තමාන යේදී ක්‍රියාත්මක වන අවම මිල ක්‍රමය පවත්වා ගෙනයාම සඳහා වගකිව යුතු වන්නේ ඉහතින් දැක්වූ රාජ්‍ය ආයතනයන්ය. මෙම ආයතන නිෂ්පාදකයන්ගෙන් භාණ්ඩ මිලදී ගැනීමේ දී මූලික පදනම් මිල ලෙස අවම මිල

ක්‍රමය යොදා ගනී. නමුත් රාජ්‍ය අංශයේ භාණ්ඩ මිලදී ගැනීමේ ප්‍රමාණය ඉතාමත් සුළු නිසා එය ක්‍රියාත්මක භාවය දුර්වල තත්ත්වයක පවතී.

බොහෝ විට අවම මිල ක්‍රමය පවත්වා ගෙන යාමට මෙම ආයතනවල ව්‍යුහාත්මක දුර්වලතාවයක් හා අකාර්යක්ෂමතාවයක් බලපෑම් බව පසුගිය කාලීන අත්දැකීම්වලින් පැහැදිලිව පෙනෙන්නට තිබේ. ඊට අමතරව බලපා ඇති ප්‍රධානම කරුණ වන්නේ නිෂ්පාදන ද්‍රව්‍යවල ගුණාත්මක තත්ත්වයයි. අලෙවි කරන ක්‍රියාවලියේදී භාණ්ඩයට හොඳ මිලක් නියම වීමට ගුණාත්මකව හොඳ තත්ත්වයක් සහ සිත් ඇද ගන්නා සුළු තත්ත්වයන් තිබීම ඉතා වැදගත් වේ. නමුත් ශ්‍රී ලංකාවේ නිෂ්පාදන වන අතරු හෝග බොහොමයක් ආහාර නිෂ්පාදකයන් විසින් අලෙවි කිරීමට ඉදිරිපත් කරන්නේ වර්ග කිරීම්වලින් තර්කය, බොහෝ විට නිෂ්පාදකයන්ට ඉතා මෘදු අඩු මිලගණන් ලැබෙන්නට මෙය ප්‍රධාන හේතුවක් ලෙස බලපා ඇති බව පෙනේ.

වෙළෙඳ පොලේ අලෙවි වන ආහාර ද්‍රව්‍ය ඒවායේ ස්වභාවය අනුව වර්ගකර තිබීමත් දක්නට ඇත. වියලි මිරිස් පළමු ශ්‍රේණිය, මධ්‍යම ශ්‍රේණිය සහ දෙවන ශ්‍රේණිය ලෙස වර්ග කර ඇත. පළමු ශ්‍රේණියේ වියලි මිරිස් මිල ඉතා අධික වන අතර සිත් ඇදගන්නා සුළු

මිලක් නියම වී ඇත්තේ වේදාලත් වර්ගයටය. අර්තාපල් ප්‍රධාන වශයෙන් නුවරඑළිය සහ වැලිමඩ යනුවෙන් වර්ග දෙකකට බෙදා ඇත. ඊට අමතරව යාපනයේ අර්තාපල් ද වෙළෙඳ පොලේ ඇත. මෙසේ වර්ග කිරීමට මිලිකම පදනම වී ඇත්තේ නිෂ්පාදන ප්‍රදේශයි. වෙළෙඳ පොලේ හොඳම වර්ගයේ අර්තාපල් ලෙස පිළිගන්නේ නුවරඑළිය වර්ගය වන අතර දෙවන තැන වැලිමඩ වර්ගයට හිමිවේ. වැලිමඩ වර්ගය සහ යාපනය වර්ගය අතර එතරම් දැඩි වෙනසක් නැති වුවත් යාපනයේ වර්ගය වැලිමඩ වර්ගයට වඩා අඩු මිලකට අලෙවි වේ. නුවරඑළිය සහ වැලිමඩ වර්ග අවුරුද්ද පුරාම වෙළෙඳ පොලම තුළ අලෙවි වුවත් යාපනය වර්ගය අලෙවි වන්නේ දෙසැම්බර් අග සිට පෙබරවාරි මැද දක්වා කාලය තුළ පමණි. කල්තබා ගැනීම සහ සිත් ඇදගන්නා සුළුබව අතින් නුවරඑළිය වර්ගය ඉදිරියෙන් සිටී. එයට ප්‍රධාන හේතුව නුවරඑළි අල අස්වැන්න නෙලීමට හොඳින් මෝරණ තෙක් සිටීමයි. බදුල්ල දිස්ත්‍රික්කයෙන් වෙළෙඳ පොළට එන අර්තාපල් වැලිමඩ වර්ගය ලෙස හඳුන්වන අතර ඒවා හොඳින් මෝරණ තෙක් නොසිට අස්වැන්න නෙලා වෙළෙඳ පොළට එවීම දක්නට ලැබේ. කවිපි වෙළෙඳ පොළ තුළ ප්‍රධාන වශයෙන් වර්ග කර ඇත්තේ ඒවායේ වර්ග අනුවයි. සුදු කවිපි සහ කළු කවිපි යනුවෙන් ඇති වර්ග දෙකෙන් මිල අධික වර්ගය වන්නේ



රතු පැහැති දිගු කරල් වලින් සමන්විත වේ. සුදු පැහැති කරල් වැඩිපුර ඇති මිරිස් දෙවන ශ්‍රේණියට අයත් වේ. රතුඑනු සිනත් සහ වේදාලත් යනුවෙන් වර්ග දෙකකි. කුඩා රතුඑනු උනනස් වන අතර වේදාලත් නමින් හඳුන්වන්නේ විශාල ප්‍රමාණයේ රතුඑනු වර්ගයයි. වෙළෙඳ පොලේ වැඩි

කළු කවිපිය, මුං ඇට කුඩා ඇට සහ ලොකු ඇට යනුවෙන් වර්ග දෙකක් වෙළෙඳ පොලේ දක්නට ඇතත් එය පැහැදිලි බෙදීමක් නොදක්වන බව සමහර අවස්ථාවල දී දැකිය හැකිවේ. තොග වෙළෙඳ පොලේ දී දැකිය හැකි ශ්‍රේණි ගත කිරීම් සිලලර වෙළෙඳ පොළ තුළද බොහෝ අවස්ථාවල දැකිය හැකිය. වියලි මිරිස් පළමු

ශ්‍රේණිය සඳහා පාරිභෝගිකයන් අතර දැඩි  
 ඉල්ලුමක් පවතී. එය බොහෝ විට රඳා පව  
 තින්නේ පාරිභෝගික ආදායම් හා පාරි  
 භෝගික රුචිකත්වය මතයි. රතු වැනු දෙවර්ග  
 වල ඉල්ලුම රඳා පවතින ප්‍රධාන සාධකය වන්නේ  
 එක් එක් පුද්ගලයාගේ වෙනස් වන රුචි  
 කත්වයයි. අර්තාපල් වර්ග දෙක නොග වෙළෙඳ  
 පොල තුළදී පැහැදිලිව කොටස් නූතනව බෙදා  
 තිබුණත් සිල්ලර වෙළෙඳ පොළ තුළ දී සම  
 හර ද්‍රවස්ඵවල එම වර්ගදෙක මිශ්‍ර කර අලෙවි  
 කරනු දක්නට ලැබේ. කෙසේ වුවත් බොහෝ  
 පාරිභෝගිකයන්ට වර්ග දෙක හැත වැඩි අව  
 බෝධයක් නැති වුවද දැකුම්කළු ස්වරූපය  
 නිසා නුවරඑලිය වර්ගයට දැඩි කැමැත්තක්  
 දක්වති. කව්පි සහ මුං ඇට ඉල්ලුමට ප්‍රධාන  
 ලෙස බලපාන කරුණක් වන්නේ වෙළෙඳ  
 පොළේ ඇති මයිසුර් පරිප්පුය. කව්පි පරිප්පු  
 සහ මුං පරිප්පු බොහෝ විට මයිසුර් පරිප්පු  
 සඳහා ආදේශකයන් ලෙස භාවිතා කෙරේ.  
 ගුණාත්මක අතින් මයිසුර් පරිප්පු වලට වඩා  
 කව්පි සහ මුං පරිප්පු ඉදිරියෙන් සිටී.

අතූරු ආහාර හෝග අලෙවි කරන ක්‍රියා  
 වලිය සමස්තයක් වශයෙන් සලකා බැලීමේ දී  
 දැන් වැඩි වාසි ලබන්නේ අතරමැදියන් සහ  
 අවසාන අලෙවිකරුවන්ය. නිෂ්පාදන කාලයේදී  
 මෙම ද්‍රව්‍ය මිල පහත බහින විට අතරමැදියන්  
 එම ද්‍රව්‍ය මිලදී ගෙන ගබඩාකර තබාගෙන පසුව  
 අලෙවි කිරීම් හෝ එම අවස්ථාවේම නොග  
 වෙළෙඳ පොළට අලෙවි කර එයින් ලාභයක්  
 ලබයි. නිෂ්පාදකයා සිය නිෂ්පාදන අලෙවි කිරී  
 මට ගතවන කාලය සහ අලෙවිකරුවන්ට ඒ  
 සඳහා ගතවන කාලයට සාපේක්ෂව බැලූවිට  
 මෙය පැහැදිලිව පෙනේ. එසේම නිෂ්පාදකයාට  
 අඩු මිලක් ලැබෙන අතර පාරිභෝගිකයාට වැඩි  
 මිලක් ගෙවීමට සිදුවීම ශ්‍රී ලංකාවේ දක්නට  
 ලැබෙන බහුල සිද්ධියකි. අතූරු ආහාර බෝග  
 වලින් පමණක් නොව අනිකුත් කෘෂි ආහාර  
 ද්‍රව්‍යවලින් ස්වයංපෝෂිත වීමට ඇති ප්‍රධානම  
 දුෂ්කරතාවය ලෙස එය හැඳින්විය හැකිය.  
 මෙම අලෙවි ප්‍රශ්නයට සාධාරණ විසඳුමක්  
 දීමට හැකි නම් එය මෙම ආහාර ද්‍රව්‍ය නිෂ්  
 පාදන අංශයේ වැඩිදුර උත්තරියට මගත්  
 පිටිවහලක් විය හැක.