වී අස්වනු නෙලීමේ සිට සහල් කෙටීම දක්වා...

ශ්‍රී ලංකාවේ වී සැකසුම් ක්‍රියාවලිය දියුණු කිරීමේ වැදගත්කම

මෑතක සිට ශ්‍රී ලංකාවේ වී නිෂ්පාදනය සීඝ්‍රයෙන් වැඩිවෙමින් පවතී. මෙවැනි සීඝ්‍ර නිෂ්පාදන දියුණුවක උපරිම ආර්ථික ඵල ලබා ගැනීමට නම් වී අස්වනු නෙලූ අවස්ථාවේ සිට බත් වශයෙන් ආහාරයට ගන්නා අවස්ථාව තෙක් ඇති නොයෙකුත් සැකසුම් ක්‍රියාවලියන් එනම්, අස්වැන්න නෙලීම, කොළ පැගීම, වියලීම, පිරිසිදු කිරීම, ගබඩා කිරීම, තැම්බීම හා සහල් කෙටීම ආදිය දියුණු කළයුතුය. දැනට මෙම ක්‍රියාවලියන්හිදී නියම තාක්ෂණික ක්‍රම භාවිතා නොකිරීමෙන් අස්වනු නෙලීමෙන් පසු ලබාගත හැකි සහල් ප්‍රමාණයේ විශාල අඩුවීමකුත්, ගුණාත්මක තත්ත්වයේ විශාල පිරිහීමකුත් සිදුවේ. මෑතකදී කරන ලද සමීක්ෂණවලින් පෙනී ගොස් ඇත්තේ ශ්‍රී ලංකාවේ වී නිෂ්පාදනයෙන් 10%-15% අතර ප්‍රමාණයක් මෙම ක්‍රියාවලියන්හිදී අපතේ යන බවයි. මෙය මෙට්‍රික් ටොන් 381,000 ක නාස්තියකට සමාන වන අතර එහි වටිනාකම මුදලින් රු. දශලක්ෂ 4393 ක් වේ. වී සැකසුම් ක්‍රියාවලිය වැඩි දියුණු කිරීමෙන් මෙම නාස්තිය වළක්වා වී නිෂ්පාදනය වැඩි කරගත හැකිවනවා පමණක් නොව ධාන්‍යවල තත්ත්වය ද, විශාල වශයෙන් ඉහළ නැංවිය හැකි වේ. එමගින් ගොවීන්ගේ ආදායම් ද වැඩි කරගත හැකිය.

සැකසුම් ක්‍රියාවලියන් වැඩි දියුණු කලහැකි ක්‍රම

ගොයම් කැපීම :

දැනට අස්වනු නෙළීමට මිනිස් ශ්‍රමය යොදා ගන්නා අතර නියම අවස්ථාවේ දී ගොයම් නොකැපීම නිසා අස්වැන්නෙන් සියයට 2-3 අතර ප්‍රමාණයක් අපතේ යයි. අස්වනු නෙළීම පසු කිරීමට හෝ කලින් කිරීමට ගොවීන්ට සිදුවනුයේ දේශගුණික බලපෑම, කම්කරු හිඟය හා කොළ පැගීමේ පහසුකම් නොමැතිවීම යන කරුණු නිසාය. වී පැසීමට කලින් අස්වනු නෙලා ගතහොත්, වී වල නොපැසුණු බීජ හා බොල් ප්‍රමාණය අධික වන අතර, මෙවැනි වී ගබඩා කිරීමේදී හා කෙටීමේදී විශාල ප්‍රමාණයක් විනාශ වෙනවා පමණක් නොව ලබාගත හැකි සහල් ප්‍රමාණයේ අඩුවීමක් ද සිදුවේ. එලෙසින්ම ගොයම් පැසුණායින් පසු අස්වනු නෙලා නොගෙන කුඹුරේ තිබීමට ඉඩ හැරියහොත් වී විශාල ප්‍රමාණයක් කරලින් බිම හැලී නාස්තිවී යයි. එමෙන්ම කුරුල්ලන්ගෙන් වන හානියද අධික වන අතර සූර්යතාපය මගින් සිදුවන උෂ්ණත්වය වෙනස්වීම් නිසා වී ඇට ඉරිතලා ගොස් වී කෙටීමේදී මේවා සුණු සහල් බවට පත්වී අපතේ යාමද සිදුවේ. මේ පිළිබඳ කරන ලද පර්යේෂණවලට අනුව, අස්වනු නෙලීමට සුදුසුම අවස්ථාව වී ඇටයේ තෙතමනය 20%-22% අතර පවතින විටය. මෙම අවස්ථාව පළපුරුද්දෙන් හෝ ගොයම් ගසේ හා කරලේ පාටින් හඳුනාගැනීමේ හැකියාවක් ගොවීන්ට ඇත.

අස්වනු නෙලීමට සුදුසුම අවස්ථාව වී ඇටයේ තෙතමනය 20%-22% අතර පවතින විටය

කොළ මැඩීම :

ශ්‍රී ලංකාවේ දැනට ට්‍රැක්ටර් හා මී හරක් භාවිතයෙන් කොළ පාගා ගනී. අප රටේ බහුලව වී වගා කරන ප්‍රදේශවල එනම්, උතුරු මැද හා නැගෙනහිර ප්‍රදේශවල ගොවීන්ගෙන් 80% ක් පමණ රෝද හතරේ ට්‍රැක්ටර් උපයෝගී කරගනී. මී හරක් මගින් කොළ මැඩීම වැඩි වශයෙන් සිදු කරනුයේ බස්නාහිර හා මධ්‍යම ප්‍රදේශවලය. මෙම ක්‍රමවල ඇති දුර්වලතාවයන් නිසා කොළ පැගීමේදී ධාන්‍යවල නාස්තියක් සිදුවේ. විශේෂයෙන් ට්‍රැක්ටර් භාවිතයේදී එහි රෝදවල අධික තෙරපුම නිසා වී විශාල ප්‍රමාණයක් ඉරිතලා ගොස් පසුව කෙටීමේදී සුණු සහල් බවට පත් වී නාස්ති වේ. මී හරකුන් භාවිතයේ ඇති ප්‍රධානම අවාසිය නම් කොළ පැගීමට ගතවන කාලය මෙන්ම අධික මිනිස් ශ්‍රමය වැයවීම හේතු කොට ගෙන වියදම අධිකවීමයි. මෑතක සිට නොයෙකුත් වාසි නිසා කොළ මඩින යන්ත්‍ර ගොවීන් අතර, ජනප්‍රිය වෙමින් පවතී. මෙයට මූලික වනුයේ කොළ මඩින යන්ත්‍රයට අවශ්‍ය කම්කරු ශ්‍රමය හා වැයවන මුදල අඩුවීම යනාදියයි. තවද, කොළ මඩින යන්ත්‍රයෙන් ලැබෙන වී වල තත්ත්වය අනික් ක්‍රම භාවිතා කිරීමෙන් ලැබෙන වී වලට වඩා උසස් බවත්, මී හරක් ගෙන් හා ට්‍රැක්ටර් මගින් කොළ මැඩීමට යන වියදමෙන් භාගයකටත් වඩා අඩු කරගත හැකි බවත් සහල් සැකසුම් පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය මෑතකදී කළ පර්යේෂණයකින් පෙන්වා දී ඇත.

පිරිසිදු කිරීම :

කොළ මැඩීමෙන් පසු ශ්‍රී ලංකාවේ ගොවීන් වී පිරිසිදු කරගන්නේ බැත පෑහීමෙන්, එනම් සුළඟට වී අල්ලා බොල්, පිදුරු වැනි සැහැල්ලු අපද්‍රව්‍ය ඉවත් කරගැනීමෙනි. නමුත් මෙවැනි පිරිසිදු කිරීමකින් බර වැඩි අපද්‍රව්‍ය වී වලින් ඉවත් නොවේ. එම හේතුවෙන් වී වල විශාල අපද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණයක් ඉතිරි වේ. මෙවැනි සහල්වල වෙළඳ ඉල්ලුමද අඩුවන අතර, ගල් වැලි වැනි අපද්‍රව්‍ය නිසා සැකසුම් යන්ත්‍රවලට ද හානි සිදුවේ. නියම අන්දමින් වී පිරිසිදු කරගැනීමට නම් සුළඟින් පිරිසිදු කර ගැනීමට අමතරව, සල්ලඩ (පෙනේර) මගින් පොලා ගල් වැලි වැනි අපද්‍රව්‍ය ඉවත් කළ යුතුය.

වියළීම :

ශ්‍රී ලංකාව වැනි සර්ම කලාපීය රටවල හිරු රශ්මියෙන් වී වියලා ගැනීම ලාභදායක ක්‍රමයක් වේ. නමුත් බොහෝ විට ග්‍රාමීය මට්ටමේදී ඇත්ත වශයෙන්ම වී වියළීමක් සිදු නොවේ. වී ගබඩා කිරීමට පෙර නිසි ලෙස වියලා නොගතහොත්, ගබඩාකරණයේදී වී නරක්වීමෙන් විශාල නාස්තියක් සිදුවේ. පර්යේෂණවලට අනුව පෙනී ගොස් ඇති කරුණක් නම් ගබඩා කිරීමට ගන්නා වී වල

තෙතමන ප්‍රමාණය 14%ට වඩා අඩුවිය යුතු බවයි. එනම් සාමාන්‍ය හිරුඑළියේ පැය 3 ක් වත් වී තුනීවට අතුරා වියලා ගත යුතුය. අප ගොවීන්ගේ සාමාන්‍ය පුරුද්දක් නම් අස්වනු නෙලීමෙන් පසු ගොයම් මිටි ලියැද්දේ අතුරා කොළ මැඩීමට පෙර වියලා ගැනීමයි. මෙය සතුටුදායක ක්‍රමයක් නොවේ. මේ නිසා ගොයම් කරල් වලින් වී ඇට විශාල ප්‍රමාණයක් පොළවට හැලී අපතේ යන අතර වී අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට නොවියලේ.

ගබඩා කිරීම :

ගොවීන්ගේ වී නිෂ්පාදනයෙන් 40% ක් පමණ අස්වනු නෙලන කාලයේදී වී අලෙවි මණ්ඩලය වැනි රජයේ ආයතනවලට හෝ පෞද්ගලික වෙළඳුන්ට විකුණන අතර ඉතිරි කොටස තම ආහාරයට, බිත්තර වී වලට හා පසුව විකිණීමට ගබඩා කර තබා ගනී. වී අලෙවි මණ්ඩලය මිළදී ගන්නා වී පහත සඳහන් ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල විය යුතුය.

තෙතමනය	15% ට අඩු
අපද්‍රව්‍ය	1% ට අඩු
නොපැසුණු ඇට	9% ට අඩු
වර්ග මිශ්‍රණය	10% ට අඩු

දුර්වර්ණ වූ හා හානි වූ ඇට නොමැති

ගොවීන් විශාල වශයෙන් වී ගබඩා කරනුයේ ගෝනිවල අසුරා තම නිවෙස් තුළය. සමහර ගොවීහු අටු, බිස්ස වැනි පැරණි ගබඩා කිරීමේ ක්‍රම භාවිතා කරති. කෙසේ වෙතත් ගබඩා කිරීමේ පහසුකම් හිඟකම නිසා ග්‍රාමීය මට්ටමේ වී ගබඩා කිරීමේදී නිෂ්පාදනයෙන් සාමාන්‍යයෙන් 5%ක් පමණ අපතේ යයි. මෙලෙස ගබඩා කිරීමේදී වී විනාශ වන්නේ කෘමීන් බෝවීමෙන්,

වී ඒකාකාරව නොතැම්බීම හේතුවෙන් කෙටීමේදී සහල් අස්වැන්න අඩුවේ.

පුස් (දිලීර) ඇතිවීමෙන්, මීයන්ගෙන්, කුරුල්ලන්ගෙන් හා වී බීජවල සිදුවන ශ්වසන ප්‍රති ක්‍රියා හේතුකොට ගෙනය. ගබඩා කරන වී වල තෙතමනය අධික නම්, මෙම හේතූන් නිසා වන හානිය තවත් විශාල වේ. ග්‍රාමීය මට්ටමේ ගබඩාකරණය දියුණු කිරීමේ පළමු පියවරක් වශයෙන් පැරණි ගබඩා කිරීමේ ක්‍රමයක් වන වී බිස්ස, සහල් සැකසුම් පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය මගින් අධ්‍යයනයට ලක් කරන ලදී. එම පර්යේෂණයෙන් පෙනී ගොස් ඇත්තේ, වී බිස්ස ග්‍රාමීය මට්ටමේ ගබඩාකරණය දියුණු කිරීමට යොදාගත හැකි ඉතා සුදුසු ගබඩා ක්‍රමයක් බවයි. මීට

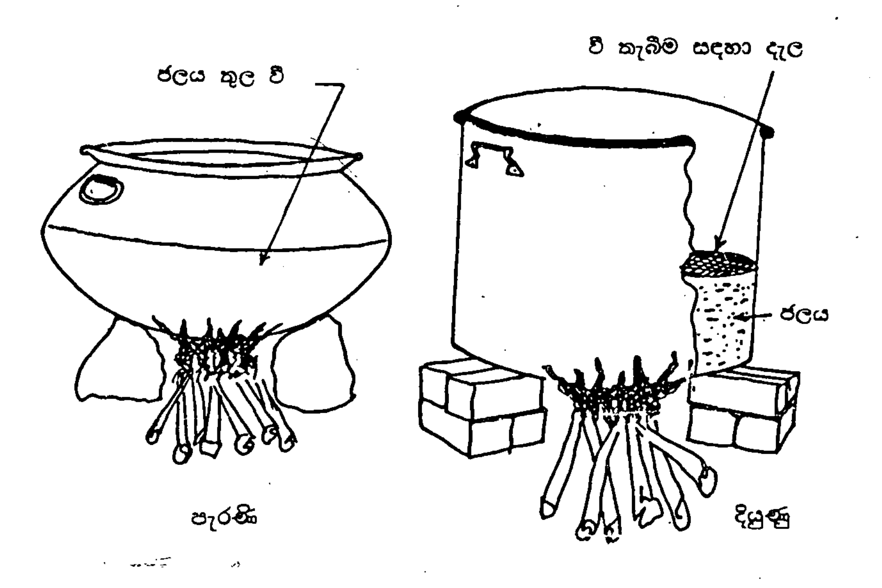
"වී බිස්ස" ග්‍රාමීය මට්ටමේ ගබඩාකරණය දියුණු කිරීමට යොදාගත හැකි ඉතා සුදුසු ගබඩා ක්‍රමයකි

හේතු නම් වී බිස්සක් තැනීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය පහසුවෙන් ග්‍රාමීය මට්ටමෙන් ලබාගත හැකිවීම, ගබඩා කිරීමට යන වියදම අඩුවීම සහ ධාන්‍ය හොඳ තත්ත්වයෙන් දිගු කලක් ගබඩා කිරීමට ඇති හැකියාව යන කරුණුය. බිස්සක වී ටොන් එකක් එක් කන්නයක සිට අනික් කන්නය දක්වා ගබඩා කිරීමට යන වියදම රුපියල් 161 ක් පමණි. ගොවීන් විසින් විකුණන වී ගබඩා කරනුයේ ගෝනිවල බහා ගබඩා කාමර තුළ වන අතර, මෙම ගබඩා කිරීම සාමාන්‍යයෙන් දියුණු මට්ටමක පැවතුනත්, නිෂ්පාදනයෙන් 2-3% ක් අතර ප්‍රමාණයක් මෙසේ වාණිජ මට්ටමේ ගබඩා කිරීමේදී අපතේ යයි. මෙම අපතේ යාම විද්‍යාත්මක ක්‍රම භාවිතා කර පහසුවෙන්ම අඩුකර ගත හැක.

වී තැම්බීම :

දැනට ශ්‍රී ලංකාවේ ජනතාවගෙන් 70% ක් ම පාරිභෝජනය කරනුයේ තැම්බූ සහල් වේ. සමහර පළාත්වල තැම්බූ සහල්වලට පාරිභෝගික රුචිය වැඩියෙන් පෙන්වන අතර, වී තැම්බීමේ වාසි කීපයක් ද ඇත. කෙටීමේදී, තම්බාපු වී වලින් ලැබෙන සහල් ප්‍රමාණය කැකුලෙන් කෙටීමේදී ලැබෙන ප්‍රමාණයට වඩා 10%ක් පමණ වැඩිය. පාහින ලද තම්බාපු සහල්වල පාහින ලද කැකුළු සහල් වලට වඩා පෝෂ්‍ය පදාර්ථ, විශේෂයෙන් 'බී' විටමින් බහුලව ඇත. තැම්බීම නිසා සහල් පිසීමේ ලක්ෂණ වැඩි දියුණු වේ. ගෘහ මට්ටමේ වී තම්බා ගැනීම දැනට කරනුයේ වී ජලයේ බහා පැය තුනක් පමණ උතුරුවා ගැනීමෙනි. මෙසේ තැම්බීමේදී වී ඒකාකාරව නොතැම්බෙන බැවින් කෙටීමේදී

රූප සටහන අංක 1.



වී තම්බන ගෘහස්ත පැරණි ක්‍රමය හා දියුණු කළ ක්‍රමය

සහල් අස්වැන්න අඩුවන අතර, වී වල "බී" විටමින් විශාල ප්‍රමාණයක් ජලයට දියවී අපතේ යයි. මෙවැනි අවාසි මගහරවා ගෘහ මට්ටමේ වී තැම්බීම දියුණු කරගත හැකි ක්‍රමයක් තිබේ. එනම්, පළමුව වී ඇල්දියේ පැය 24-36 අතර කාලයක් පොඟවා, පසුව විනාඩි 30 ක් පමණ හුමාලයෙන් තම්බා ගැනීමයි. වී තම්බන ගෘහස්ථ පැරණි ක්‍රමය හා හුමාලයෙන් වී තම්බා ගැනීමට හිස් ඩීසල් බැරලයකින් සාදාගත හැකි දියුණු කළ ක්‍රමය රූපසටහන් අංක 1 න් දැක්වේ.

වාණිජ මට්ටමේ සහල් මෝල්වල වැඩි වශයෙන් වී තැම්බීම කරනුයේ නොදියුණු පොඟවා ගැනීමේ ක්‍රමයටයි. මෙහිදී වී පැය 12-48 අතර කාලයක් සිමෙන්ති ටැංකිවල ඇල්දියේ පොඟවා ඉන්පසු යකඩ ටැංකිවල දැලක් මත පටවා විනාඩි 45 ක් පමණ හුමාලයෙන් තැම්බීම කරනු ලබයි. මෙම ක්‍රමයේ ඇති ප්‍රධාන දුර්වලකමක් නම් දිගු කාලයක් ඇල්දියේ පොඟවන අවස්ථාවේ දිලීර හා බැක්ටීරියා වැඩීම හේතුකොට ගෙන වීවල මෙන්ම සහල්වල දුර්ගන්ධයක් හට ගැනීමයි. තවද වී විශාල ප්‍රමාණයක් තැම්බීමේදී යකඩ ටැංකිවල දමන නිසා ඒකාකාර තැම්බීමක් සිදු නොවේ. වී/සහල්වල ඇති දුර්ගන්ධය අඩු කරගත හැකි ක්‍රමයක් නම්, අඩුම වශයෙන් පැය දහයෙන් දහයට වත් පොඟවන ටැංකිවල ජලය මාරු කිරීමයි. තවද, පෙඟවීම සඳහා සෙන්ටිග්‍රේඩ් 70 ට උණු කරන ලද ජලයේ පැය 3 ක් පමණ තබන්නේ නම් දුර්ගන්ධය මෙන්ම, පෙඟවීමට යන කාලය ද අඩුකර ගත හැක.

අප රටේ සහල් මෝල්වල වී වියලා ගන්නේ සිමෙන්ති කමත්වල අතුරා හිරු එළිය උපයෝගී කර ගනිමිනි. මෙහිදී කර්මාන්තශාලා හිමියන් මුහුණපාන ප්‍රධාන ප්‍රශ්නයක් වනුයේ වැසි කාලයේදී විශේෂයෙන්ම නොවැම්බර්, දෙසැම්බර් හා ජනවාරි මාසවලදී තැම්බූ වී වියලා ගැනීමට අපහසුවීමයි. මෙම මාසවලදී වෙළඳපොලේ තැම්බූ සහල්වල හිඟයක් ඇතිවීම හා මිළ ඉහළ යාමට මෙය එක් හේතුවක් වී ඇත.

සහල් කෙටීම :

වී පොත්ත මනුෂ්‍ය ආහාරයට සුදුසු නැති නිසා පළමුව වී පොත්ත ඉවත් කිරීමට සිදුවේ. ඉන්පසු ලැබෙන තිවුඩු සහල් ඇටයේ පිට තිවුඩු ස්ථර අඩුම වශයෙන් 3% ක් වත් ඉවත් කළයුත්තේ මෙම ස්ථරවල ඇති දල කෙඳි හෝ තන්තු ප්‍රමාණය දිරවීමට අපහසු බැවිනි. ශ්‍රී ලංකාවේ ඇති සහල් කර්මාන්ත ශාලාවල 80%ක්ම පැරණි වානේ හලරය වී කෙටීම සඳහා භාවිතා කරන අතර, මෙවැනි සහල් මෝල්වලින් කොටන සහල්වල තත්ත්වය බාලවේ. සුණු සහල් ප්‍රමාණය වැඩිවේ. අවපැහැයක් ද ඇතිවේ. මෙම යන්ත්‍රයෙන් කොටා ගත හැක්කේ තැම්බූ සහල් පමණි. මෙවැනි මෝල්වල ඇති දුර්වලකම් කිසියම් ප්‍රමාණයකට මඟ හරවා ගතහැකි ක්‍රමයක් නම් වානේ හලර් යන්ත්‍ර කීපයක්ම, එනම් අවම ලෙස යන්ත්‍ර හතරක්වත් භාවිතා කිරීමෙනි. පැරණි මෝල් දියුණු කර ගැනීමට මෙයට වඩා හොඳ ක්‍රමයක් නම්, වී පොතු ඉවත් කිරීම සඳහා "රබර් රෝල් ෂෙලර්" යන්ත්‍රයක්ද, තිවුඩු ඉවත් කිරීම සඳහා මෝලේ තිබෙන වානේ හලර් යන්ත්‍ර අඩු වශයෙන් දෙකක් ද භාවිතා කිරීමයි. නවීන සහල් මෝල්වල සහල් කෙටීමේ හැම ක්‍රියාවක් සඳහාම ඒවාට විශේෂ වූ යන්ත්‍ර වෙන වෙනම භාවිතා කරනු ලැබේ. මෙවැනි මෝල් තැම්බූ සහ කැකුළු සහල් දෙවර්ගයම කෙටීමට යොදාගත හැකිවන අතර, ලබාගත හැකි සහල් අස්වැන්න වැඩිවීම, සහල්වල සුණු සහල් ප්‍රමාණය විශාල වශයෙන් අඩුවීම, සහල්වල පැහැයේ වෙනසක් සිදු නොවීම යන වාසි කීපයක් නිසා විශිෂ්ඨ තත්ත්වයේ සහල් නිපදවේ.

මෙලෙස තාක්ෂණික ක්‍රම දියුණු කිරීමෙන් එක් අතකින් සහල් නිෂ්පාදනයේදී සිදුවන නාස්තිය අඩුකර ගත හැකිවන අතර, අනික් අතින් සහල්වල තත්ත්වය වැඩි දියුණු කිරීමෙන් නිෂ්පාදනවල අගය වැඩිවීම නිසා එමගින් ගොවීන්ගේ ආදායම විශාල වශයෙන් වැඩිකර ගත හැක. ඉදිරියේදී ග්‍රාමීය මට්ටමේ මෙබඳු කෘෂිකර්ම ආශ්‍රිත කර්මාන්ත දියුණු කිරීම ග්‍රාමීය ජනතාවගේ ආර්ථික මට්ටම ඉහළ නැංවීමට අතිශයින් උපකාරීවනු ඇත. සහල් සැකසුම් පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය මගින් නිපදවා ඇති සුළු පරිමාණයේ යන්ත්‍ර නවීකරණයෙන් දැනටමත් ගොවීන් විශාල සංඛ්‍යාවක් ස්වයං රැකියා ව්‍යාපෘති ආරම්භ කර ඇත. මෙයින් ප්‍රධාන ස්ථානයක් ගනු ලබන්නේ වී තැම්බීමේ උපකරණය, රතිල බෝග පියලි කිරීමේ යන්ත්‍රය සහ දහයියා උදුන ද වේ. ඉදිරියේදී මෙවැනි සුළු පරිමාණයේ ධාන්‍ය සැකසුම් උපකරණ නිර්මාණය කිරීමේ පර්යේෂණ ව්‍යාපෘති වලට ප්‍රමුඛස්ථානයක් ලැබෙනු ඇත.

දැනට ශ්‍රී ලංකාවේ ජනතාවගෙන් 70% ක් පාරිභෝජනය කරනු ලබන්නේ තැම්බූ සහල් වේ

මී හරකුන් භාවිතයේ ඇති ප්‍රධානතම අවාසිය නම් කොළ පෑගීමට ගතවන කාලය මෙන්ම අධික මිනිස් ශ්‍රමය වැයවීම හේතුකොට ගෙන වියදම අධික වීමයි.

ආචාර්ය කේ. බී. පලිපාන
අධ්‍යක්ෂ
සහල් සැකසුම් පර්යේෂණ හා
සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය
වී අලෙවි මණ්ඩලය
අනුරාධපුරය

ගොවි ජනතාව සඟරාව කෙරෙහි ඔබ දක්වන ප්‍රතිචාරය ඉතා අගය කොට සලකමු.
එම යෝජනා හා අදහස් මෙසේ යොමු කරන්න.
සංස්කාරක, ගොවි ජනතාව, තැපෙ. 1522, කොළඹ.