වඩා සුදුසු - තම්බපු සහල්ද? කැකුළු සහල්ද?

ධාන්‍ය වර්ග අතර සම්පූර්ණ ඇට ලෙස පිස ආහාරයට ගන්නා එක් ධාන්‍ය වර්ගයකි සහල්. සහල් සකස් කිරීමේදී පිටතින් ඇති දුඹුරු තට්ටුව සහ කලලය පහසුවෙන් ඉවත් වේ. මෙලෙස සකස් කරන ලද සහල්වල 19% – 24% ටත් අතර ප්‍රමාණයක් තෙතමනය පවතී. වී වලින් සහල් ලබා ගැනීම සඳහා පැහීමට පෙර තෙතමනය 4% – 15% අතර ප්‍රමාණය දක්වා අඩු කළ යුතුය. මෙය අව්වේ වියලීමෙන් හෝ යාන්ත්‍රික ක්‍රම මගින් වියලීමෙන් කළ හැකිය. මෙම ක්‍රම දෙකෙන් කුමන ක්‍රමයක් උපයෝගී කර ගත්තද මෙහිදී වැදගත් වනුයේ ඉක්මණින් තෙතමනය ඉවත්වීම නිසා සිදුවිය හැකි සහල් ඇටය පිපිරීම වළක්වා ගැනීමය. සහල් වල වෙළඳ වටිනාකම රැඳී පවත්නේ පිපිරීම අඩු වූ තරමටය. මෙලෙස සහල් ඇට පිපිරීම මගින් වන හානිය සහල් තම්බා කොටා ගැනීමේ ක්‍රමය උපයෝගී කර ගන්නේ නම් වැළකේ. වී තැම්බීමේදී පිෂ්ඨය ජෙලටිනීකරණය වීම නිසා හිරු තාපය මගින් සිදු වී ඇති පිපිරීම් වැසී යයි. එමගින් සහල් ඇට පිපිරීම නිසා සිදුවන නාස්තිය 10% කින් පමණ මග හරවා ගත හැකිය.

සහල් සැකසීමේ දී පළමුව වී පොත්ත ඉවත් කොට ඇතුළත තට්ටු සහිත දුඹුරු සහල් ලබා ගැනේ. සමහර සහල් වර්ග වල දුඹුරු වර්ණයක් නොමැති වුවත් ඉහත සඳහන් කරන ලද පෝෂ්‍යයන් අඩංගු තට්ටුවක් අන්තර්ගත වේ. එම නිසා දුඹුරු සහල් සහ සුදු සහල් අතර ඇතුලත පොත්ත ඉවත් නොවී ඇත්නම් පෝෂණ වශයෙන් වෙනසක් නොමැත. වී සැකසීමේ දෙවැනි පියවරේ දී මෙම නිවුඩු වශයෙන් හඳුන්වන පොත්ත ඉවත් කරනු ලැබේ. මෙම පොත්ත ඉවත් වීමේ ප්‍රමාණය සහල් සැකසීමේදී පාවිච්චි කරන යන්ත්‍ර හා ක්‍රම මත රඳා පවතී.

මෙලෙස සහල් සැකසීම පියවර දෙකකින් ඉටු කරනු ලබයි. ගෙදර දොරේ වංගෙඩි උපකරණයෙන් වී වල පොත්ත ඉවත් කරන්නේ නම් වී පොත්ත සමගම එක් වරම ඇතුළත නිවුඩු තට්ටුවද ඉවත්ව යයි. කාර්මික ක්‍රම උපයෝගී කර ගැනීමේ දී පොත්ත ඉවත් කරන්නේ රබර් රෝල හෝ වෙනත් එවැනි උපකරණ පාවිච්චි වෙන යන්ත්‍ර මගින්ය. සමහර රටවල මෙලෙස දෙවැනි තට්ටුව ඉවත් කිරීමේ දී සහල් ඇටයේ බරින් 9% – 11% අතර ප්‍රමාණයක් ඉවත් වේ. ශ්‍රී ලංකාවේ මෙම කාර්යය ඉටු කිරීමේ දී ඉවත් වන ප්‍රමාණය 7% ක් පමණ වන අතර, තම්බා ගත් වී වලින් ඇතුළත පොත්ත වශයෙන් ඉවත් වන ප්‍රමාණය 4% කි. මෙලෙස අඩු වශයෙන් සැකසීම මගින් ලැබෙන සහල් ප්‍රමාණය වැඩිවේ. මෙහිදී ඊටත් වඩා වැදගත් වනුයේ අධික පෝෂණ ගුණයක් ඇති වීමය.

ගනු ලැබේ. මෙලෙස වියලීම සඳහා තාපයට වී භාජනය කිරීමේදී ජෙලටනීකරණය වූ පිෂ්ඨය නිසා තද ගතියකින් යුත් සහල් ඇට ලැබේ. මෙවැනි ඇට සැකසීමේ දී පහසුවෙන් නොකැඩෙන අතර කෘමීන් මගින් ද පහසුවෙන් විනාශ නොවේ. තම්බා ගත් සහල් වල ලක්ෂණ යන් හා පෝෂණ ගුණයන් නොතම්බා සකස් කළ සහල් වලට වඩා වෙනස්ය. එමගින් ලැබෙන සහල් අස්වනු ප්‍රමාණය වැඩිවේ. එය මත රඳා ගන්නා පෝෂ්‍ය සංඝටකයන් වැඩිය. මෙහිදී සිදුවනුයේ

පේරාදෙණිය විශ්ව විද්‍යාලයේ කථිකාචාරිනි
චන්ද්‍රා බ්‍රෙකන්රිජ්

මේ කුමන ආකාරයෙන් සැකසුවත් අවසානයේදී කුඩු වී ඇති සහල් ඇට ඉවත් කළ යුතුය. සාමාන්‍ය වශයෙන් වී කෙටීමේදී 22% – 24% අතර ප්‍රමාණයක් වී පොත්ත ලෙසට ද, 7% – 10% අතර ප්‍රමාණයක් නිවුඩු ලෙසද, 65% – 70% අතර ප්‍රමාණයක් සකස් කළ සහල් ලෙසද ලැබේ. වී තම්බා සකස් කිරීමේදී එය ඇල් හෝ උණු ජලයේ තබන අතර ඉන් ජල වාෂ්ප වලට භාජනය කොට වියාල

වී ජලයේ බහා තැබීමේදී බීජය තුළට උරා ගන්නා ජලයත් සමග ජලයේ ද්‍රාව්‍ය වන පෝෂ්‍ය සංඝටකයන් ඇටය තුළට ගමන් කිරීමය. එබැවින් තම්බා සකස් කර ගැනීම වියදම් අධික වුවත් වඩාත් ලාභදයී හා පෝෂ්‍යදයි ක්‍රමයවේ.

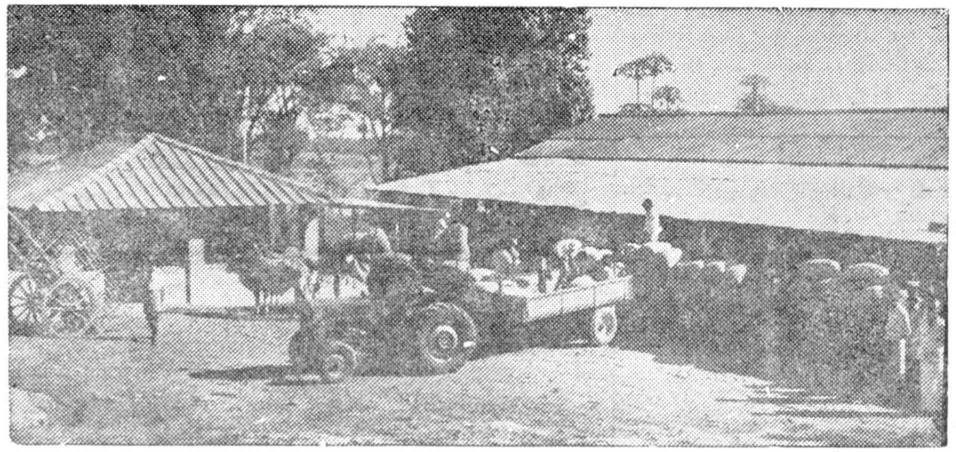
සහලේ පෝෂණ සංයුතිය

පෝෂ්‍ය පදර්ථයන් සහල් ඇටයේ විවිධ කොටස් පහත දැක්වෙන ආකාරයෙන් පැතිර පවතී.

සහල් ශක්ති ජනක ආහාර වශයෙන් පමණක් නොව ශරීරය වැඩීමට අවශ්‍ය වන ප්‍රෝටීන් සපයන ආහාරයක් වශයෙන්ද වැදගත් වේ. සහල් වල 90% ක් පමණ පිෂ්ඨය ඇති අතර, 8% ක් පමණ ප්‍රෝටීන් ඇත. නිවුඩ්ඩත් සමග 1% ක් පමණ ප්‍රෝටීන් ඉවත්ව යයි. දුඹුරු සහල් වර්ගවල ප්‍රෝටීන් ප්‍රමාණය විවිධ වර්ග අනුව, පොහොර යෙදීම අනුව හා වෙනත් පරිසර සාධක අනුව 4% – 18% අතර වේ. දැනට ලංකාවේ භාවිතා වන දුඹුරු සහල් වල 6.5% – 13% අතර හා සාමාන්‍ය වශයෙන් 9% ක ප්‍රෝටීන් ප්‍රමාණයක් ඇත. දුඹුරු හා සුදු සහල් වර්ග අතර ප්‍රෝටීන් ප්‍රමාණයේ වෙනසක් නොමැත. සහල්වල ඇති ප්‍රෝටීන් වඩාත්ම පෝෂ්‍ය වර්ගයේ ප්‍රෝටීන් ලෙස සැලකේ.

වර්ගවල ඇමයිලෝස් ප්‍රමාණය 25% – 30% අතර වන බැවින් ඒවා මෘදු නොවේ. විනිවිද නොපෙනේ. පිස ගත් විට බත්වල ඇට වෙන වෙනම පිහිටයි.

අනුව එහි පෝෂණ තත්ත්වය වෙනස් විය හැකිය. නොයෙකුත් අප ද්‍රව්‍ය ඉවත් කිරීම සඳහා සහල් සේදීම අවශ්‍ය වුවද සේදීමේ වාර ගණන වැඩි කිරීමේදී සහල් නිවුඩුවල ඇති විටමින් හා ඛනිජ සේදී යා හැකිය. තැම්බූ සහල් වලට වඩා කැකුළු



වගු අංක 1 — සහල් සහ එය සකසා ගත් කොටස්වල සංයුතිය

තෙතමනය	ප්‍රෝටීන්	මේද	පිෂ්ඨය	ඛනිජ	තන්තු
දුඹුරු සහල්	08	2.2	84	1.4	1.0
සැකසූ සහල්	7	0.5	90	0.6	0.3
නිවුඩ්ඩ	15	17.0	20	11.0	13.0
ඇතුළත තට්ටුව [1]	14	14.0	50	8.0	3.0
කලලය	21	21.0	—	9.0	13

1. සහල් ඔප කිරීමේදී නිවුඩ්ඩට ඇතුලතින් ඇති තට්ටුවක් ඉවත් වේ.

මෙයට හේතුව වනුයේ අත්‍යවශ්‍ය අමයිනෝ අම්ලයක් වන ලයිසීන් 4% ක් මෙහි තිබීමයි. සහල් ඇටයේ පිට නිවුඩ්ඩේ මෙන්ම ඇතුළතද ප්‍රෝටීන් එක්තරා ප්‍රමාණයක් ඇත.

සහල් වල ඇති කාබෝහයිඩ්රේට වර්ගය වන පිෂ්ඨය ඇමයිලෝස් ඇමයිලෝපෙක්ටින් යන සංයෝග වලින් සෑදී ඇත. සහල් පිසීමේ ලක්ෂණය බොහෝ දුරට රඳා පවතින්නේ ඇමයිලෝස් ප්‍රමාණය අනුවය. ඉටි වැනි ඇලෙන සුළු සහල් වර්ගවල බහුලව ඇත්තේ ඇමයිලෝපෙක්ටින්ය. මෙම ඇට විනිවිද පෙනෙන අතර පිසූ විට එක ගුලියකට මෙන් පිහිටයි. ලංකාවේ ඇති බොහෝ සහල්

සහල් ඇටයේ ඇති මේද වර්ග නිවුඩ්ඩේ සහ කලලයේ වැඩි වශයෙන් පවතී. මෙම මේද 10% – 23% අතර ප්‍රමාණයක් ඇත. සහල් නිවුඩ්ඩෙන් එන තෙල් (මේද) ඉවත් කර ගත් විට එහි ඇති ස්වාභාවික ප්‍රතිඔක්සිකාරක ද්‍රව්‍ය නිසා ස්ථාවර වන අතර අසංතෘප්ත මේද අම්ල නිසා පෝෂණීය වේ. කෙසේ නමුත් සහල් ඇටය තුළ සිදුවන විවිධ ප්‍රතික්‍රියා නිසා නිවුඩ්ඩ ඉක්මණින් දිරාපත්වීමත් සමග මෙම තෙල් මුඩුවීමට පටන් ගනී.

සහල්වල නියැසින්, රයිබෝප්ලේවින්, තයමින් හා පිරිඩොක්සින් නැමති 'බී' විටමින් අන්තර්ගතය. කෙසේ නමුත් මෙම පෝෂ්‍ය පදර්ථයන් ජලයේ දියවී ඉවත් වන නිසා සහල සෝදන ප්‍රමාණය

සහල්වල මෙලෙස පෝෂ්‍ය පදර්ථ අපතේ යාම වැඩිය.

සමහර කෙනෙකු සහල් පිසීමේදී ජලය වැඩි ප්‍රමාණයක් එකතු කර සහල් තැම්බුනු පසු එම වැඩිපුර ජලය පෙරා ඉවත් කරති. මේ මගින් ද පෝෂ්‍ය පදර්ථ ප්‍රමාණයක් ඉවත් වී යයි. එබැවින් සහල් පිසීමේදී උපරිම පෝෂ්‍ය පදර්ථ ප්‍රමාණයක් රඳවා ගැනීම සඳහා සහල් වැඩිපුර නොයෙදීමද, පිසීමට අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට පමණක් ජලය එකතු කිරීමත් බෙහෙවින් වැදගත් වෙයි.

සහල්වල කැල්සියම්, යකඩ සහ මැග්නීසියම් අධික ප්‍රමාණයෙන් පැවතුනද 6% ක් පමණ වන නිවුඩ්ඩ ඉවත් කිරීමේදී ඒවා ඉවත් වී යයි. සෝඩියම් පමණක් සහල් ඇටයේ ඒකාකාරව බෙදී පවතී. මෙලෙස සහල් ඇටයේ විවිධ කොටස්වල පැතිර පවතින විවිධ පෝෂණ සංඝටක ආරක්ෂා වන පරිදි සහල් සකසාගැනීම මගින් සහල්වල උපරිම පෝෂණ ගුණය ආහාරයට එකතු කර ගත හැකිවේ.

ඉල්ලුම දැනට ඝන මීටර දස ලක්ෂයක් වුවද 2000 වසරේදී එම ප්‍රමාණය දෙගුණ වී දෙලක්ෂයක් දක්වා වැඩි වනු ඇතැයි අපේක්ෂා කරනු ලැබේ. මූළු දැව ප්‍රමාණයෙන් දළ වශයෙන් 42% ක් පමණ රජය විසින් පාවිච්චි කරනු ලබන අතර 35% පමණ ඉදි කිරීම් කර්මාන්තය සඳහාත්, ගෘහ භාණ්ඩ සඳහා 19% ක්ද, වෙනත් නිෂ්පාදන කර්මාන්තවලට 4% ක්ද උපයෝගී කර ගනු ලැබේ. 2000 වසර වන විට ශ්‍රී ලංකාවේ කර්මාන්ත සඳහා උපයෝගී කර ගනු ලබන දැව ඝන මීටර කෝටි 20 ක පමණ හිඟයක් ඇති විය හැකි බවට ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

සෙසු කෘෂි කර්මාන්ත ව්‍යාපෘති අතර කෘෂිකර්මය, මල් වැවීම, ඖෂධීය පැළෑටි වැවීම සහ අපනයන කිරීමද ඇතුළත් වේ.

මේ හැර ලංකාවේ ජාතික ආදායමෙන් තවමත් ඉතා වැදගත් අංශයක් ලෙස කෘෂි කර්මාන්තය අංශ වැදගත් වීම මෙන්ම සේවා නියුක්ති සංඛ්‍යාවෙන් විශාල කොටසක් කෘෂි කර්මාන්තයෙන් යැපෙන නිසාත් අපනයන ආදායමෙන් වැඩි කොටසක් කෘෂිකර්මාන්තයෙන් උපයන නිසාත්, කෘෂි ආශ්‍රිත කර්මාන්තයේ වැදගත්කම දිනෙන් දින වැඩි වේ. කර්මාන්ත අංශයේ වැඩි කොටසක් කෘෂි ආශ්‍රිත නිපදවීම් විශේෂයෙන් ආහාර, බීම, දුම්කොළ ආශ්‍රිත කර්මාන්ත වීම දේශීය කෘෂි කර්ම නිෂ්පාදනය, පිරිසැකසුම් කිරීම හා අලවියෙහි වැදගත් වීම කෘෂි ආශ්‍රිත කර්මාන්තයේ වැදගත්කම තව දුරටත් මොනවට පැහැදිලි කරයි. ශ්‍රී ලංකාව තුළ කෘෂි ආශ්‍රිත කර්මාන්ත පිහිටුවීම නිසා ඇතිවිය හැකි ඵල ප්‍රයෝජන සංක්ෂිප්තව පහත දක්විය හැකිය.

ශ්‍රී ලංකාවේ කෘෂිකර්මාන්ත සංවර්ධනය සඳහා පවතින පසුබිම

කෘෂි කර්මාන්ත අංශය දැනට නොයෙකුත් බාධක වලට මුහුණ පා ඇත්තේය.

(1) වෙළඳාම, වාණිජ කටයුතු සහ නාගරික දේපල සංවර්ධනය සමඟ සසඳා බලන විට කෘෂි කර්මාන්ත වල ආයෝජනයන් ලැබෙන ලාභය සාපේක්ෂ වශයෙන් අඩුය.

(2) ඉඩම් සීමා කිරීමේ ප්‍රතිපත්තිය නිසා ප්‍රමාණය අතින් ආර්ථික බලපෑමක් ඇත.

(3) ඇතැම් අත්‍යවශ්‍ය යෙදවුම් වල ආනයන බදු වැඩිකම.

(4) දේශීය කර්මාන්ත වලට සැලකිය යුතු ආරක්ෂාවක් නොසැලසෙන නිදහස් වෙළඳාම.

(5) විදුලි බලයෙහි සිට ශීත ගබඩා දක්වා සේවාවල ඉහළ යෙදවුම් වියදම්.

(6) බැංකු කරුවන් සහ ව්‍යවසායකයන් මෙබඳු ගණයේ ආයෝජන ඉහළ අවදානම් සහිත දේවල් ලෙස වර්ග කර තිබීම.

(7) සකස් කිරීමේ ශිල්ප ක්‍රම සම්බන්ධයෙන් තාක්ෂණික දැනුම හිඟකම.

(8) දිරි ගැන්වීම, වෙළඳ පොල අවස්ථා, විකල්ප තාක්ෂණයන් ආදිය පිළිබඳ තොරතුරු නොමැතිකම.

(9) සංචාරක ව්‍යාපාරය වැනි බදු සහන සහිත අංශ වලින්, වැඩි අවදානමක් ඇති කෘෂි කර්මාන්ත අංශ වල ව්‍යවසායකයන් ඇද ගැනීම සඳහා විශේෂ දිරිගැන්වීම් නොමැති වීම.

(10) මිලට සහාය වීමේ යෝජනා ක්‍රම නොමැති කම ඇතුළු අලෙවි කරණ හා බෙදා හැරීමේ කට යුතු ප්‍රමාණවත් නොවීම.

(11) ආසියාතික රටවල ඇති අඩු වියදම් සහිත උචිත තාක්ෂණ ක්‍රම නොමැතිකම නිසා වියදම් වැඩි තාක්ෂණික ක්‍රම අනුගමනය කිරීමට සිදුවීම.

(11) පහසු ආයෝජන ණය පහසුකම් නොමැතිකම.

(13) කෘෂි කර්මාන්ත ආයෝජන සඳහා යම් ප්‍රතිපත්ති මාලාවක් නොමැතිකම.

(14) මෙම අංශයේ ආයෝජනයට ඉදිරිපත් වන්නන් කෙරෙහි ක්‍රියා පරිපාටි හා පරිපාලනමය අතින් බාධක පැමිණීම සහ මේ අංශයේ කටයුතු වලට සම්බන්ධිත රාජ්‍ය ආයතන විශාල සංඛ්‍යාවක් තිබීම.

(15) කෘෂි කර්මාන්ත සංවර්ධනය කිසි යම් එක් අමාත්‍යාංශයක වගකීමක් නොවේ. කෘෂිකර්ම අමාත්‍යාංශය අවධානය යොමු කර ඇත්තේ නිෂ්පාදනය සහ පර්යේෂණ කටයුතු පිළිබඳවය. වගා කිරීම, සකස් කිරීම සහ වෙළඳාම වැනි විශේෂ අංශ ගැන සෙසු අමාත්‍යාංශ සම්බන්ධ වී ඇත. නියෝජිත ආයතන සහ වතු අවධානය යොමු කර ඇත්තේ යටත් විජිත නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය කෙරෙහි වන අතර එතරම් වැදගත් නවීකරණයන් අවශ්‍ය නොවන කර්මාන්ත මධ්‍යස්ථානවල අවශ්‍යතා සපුරාලීම පමණක් කෙරෙහි ඔවුන්ගේ උනන්දුව යොමු වී ඇත. මෙම අංශය දියුණු කිරීම පිළිබඳ මූල් අරමුණ ගැන සැලකිල්ල යොමු වී නැත.

(16) ණය දෙන ආයතන විසින් තම ණය ප්‍රතිපත්ති සකස් කර ඇත්තේ කෘෂි සැපයුම් කර්මාන්ත වලට වඩා ආනයන - අපනයන වෙළෙඳාමට ණය මුදල් ප්‍රදානය කිරීම සඳහාය.

(කිලිනොච්චි - ලීටර 20,000; ගාල්ල ලීටර 10,000) නෙස්ලේ සමාගමට අයත් පොළොන්නරුව උකු කිරි කම්හලේ ලීටර 50,000 ක ධාරිතාවක් ඇතත්, එහි වත්මන් නිෂ්පාදනය ලීටර 26,008කි. පන්නල පිහිටි කම්හලේ ලීටර 240,000 ධාරිතාවක් සැලසුම් කර ඇත. ලංකා මිල්ක් පුඩ්ස් සමාගමට කොළඹ ලීටර 1,120,000 ක් නැවත ඇසිරීමේ ධාරිතාවක් ඇති යන්ත්‍ර සූත්‍ර ඇතත් දැනට නිෂ්පාදනය වන්නේ ලීටර 375,000 ක් පමණකි. අනිකුත් අයට ලීටර 75,000 ක ධාරිතාවක් ඇතත් දැනට නිෂ්පාදනය කරනු ලබන්නේ ලීටර 50,000 ක් පම ණකි. මෙයින් අදහස් වන්නේ ලීටර 1,685,000 ක මුළු ධාරිතාවක් තිබියදී දැනට නිෂ්පාදනය කරනු ලබන්නේ ලීටර් 581,500 ක් පමණක් බවත් ලීටර 270,000 ක ධාරිතාවක් සැලසුම් කර තිබෙන බවත්ය. පවත්නා ධාරිතාවන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීමට නම් කිරි නිෂ්පාදනය වැඩි කිරීම අවශ්‍යය. දැනට උකු කිරි, කිරි පිටි, හෝ කල් කිරි නිෂ්පාදන අයිස් ක්‍රීම් බෝතල් වල අසුරන ලද විෂ නැසූ කිරි, කිරි, බටර්, යෝගට්, චීස් හෝ ගිතෙල් යන කිරි ආහාර වර්ග මෙරට නිපදවනු ලබන අතරම ආයනයන කිරීමද කරනු ලැබේ. 1984 දී කිරි පිටි සහ වෙනත් කිරි නිෂ්පාදන වර්ග ආනයනය ම සඳහා රුපියල් කෝටි 65.6 ක් වැය වී ඇත.

මස්, මස් නිෂ්පාදනය, බිත්තර, කුකුල් පාලනය සහ කෘෂි පදනමක් ඇති කර්මාන්ත ශ්‍රී ලංකාවේ තිබෙන නමුදු මේ අංශයෙහි ඉතා විශාල විභවතාවක් ඇත.

මිරිදිය මසුන් ඇති කිරීම

ශ්‍රී ලංකාවේ අභ්‍යන්තරයේ පිහිටි ජල සම්පත් මෙවැනි කෘෂි ආශ්‍රිත කර්මාන්ත ඇති කිරීමට ඇති වටිනා සම්පතක් වෙයි.

මිරිදිය සම්පත	හෙක්ටෙයාර් පරිමාව
ප්‍රධාන වාරිමාර්ග ක්‍රම	70,850
මධ්‍යම පරිමාවේ වැව්	17,004
සුළු වාරිමාර්ග වැව්	39,271
කඳුරට පිහිටි කුඩා දිය කඩිති	8,097
විල්ලු	4,049
	139 271
මහවැලි ජලාශ	22,670
	161 941

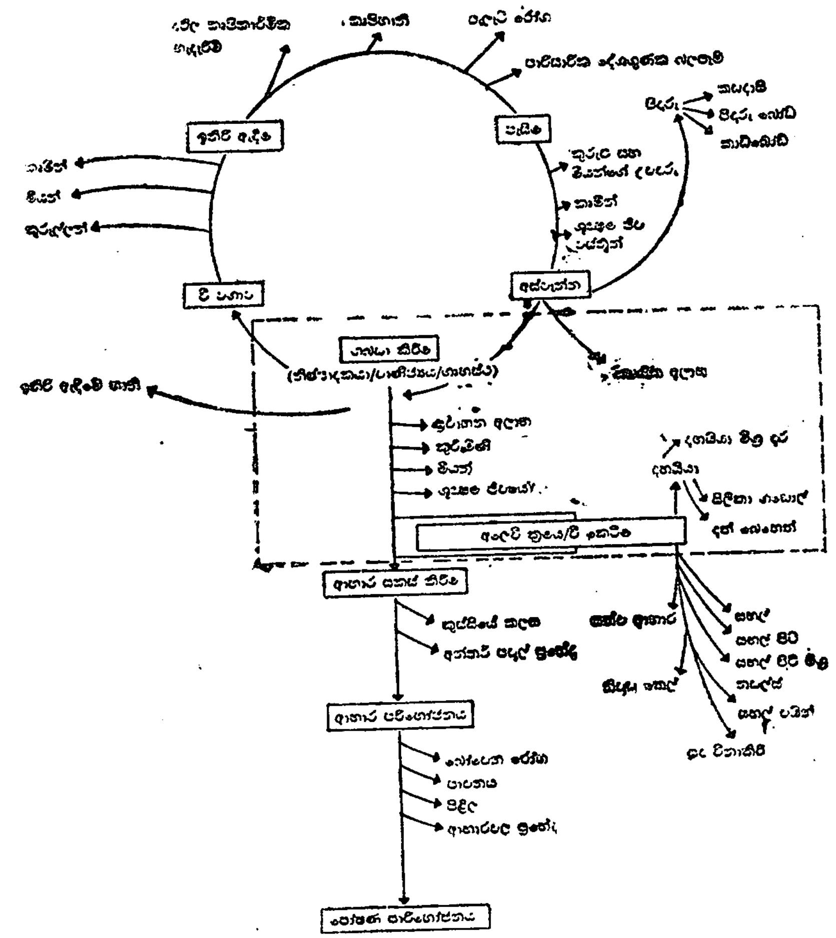
කිවුල් ජලය

ගැඹුරු කලපු සහ මෝය	80.000
නොගැඹුරු කලපු සහ මෝය	40,000
	120,000

මේ ජලාශ වල තිලාපියා, කාප්,මල් කොරළි, හිරිකණයා, ටර්වුට් වැනිමසුන් ද මිරිදිය ඉස්සන් ඇති කිරීමටදහැකි වෙයි. මේ හැර විසිතුරු මසුන් ඇති කිරීමට ද හැකිවෙයි. මේ සම්පත් පදනම් කර ගෙන කරවල, සත්ව ආහාර,වියළි කරන ලද ඉස්සන් ආදිය නිපදවිය හැක

වන සම්පත්

වන සම්පත් සහ වන සම්පත් මත පදනම් වූ කෘෂි කර්මාන්ත ශ්‍රී ලංකාවේ දක්නට ලැබෙන තවත් අංශයකි. ශ්‍රී ලංකාවේ පෞද්ගලික අංශය මගින් වන සම්පත් කටයුතු හෝ වන සම්පත් කළමනාකරණය හෝ (ලංකා දුම්කොළ සමාගම මගින් කර ගෙන යන කුඩා වන ව්‍යාපෘතිය හැරුණ විට) සිදු කරනු නොලැබේ. වන සම්පත් සමීක්ෂණය (1956) පෙන්වා දෙන පරිදි අක්කර කෝටි 3.22 ක් හෝ ශ්‍රී ලංකාවේ මුළු බිම් ප්‍රමාණයෙන් 44% ක්ම වන සම්පත්ය. එහෙත් ශීඝ්‍ර ලෙස කැලෑ සැපීම, ගිනි ගැනීම, සැලසුම් කළ කෘෂි කාර්මික ව්‍යාපත්ති ආදිය නිසා දැනට වන සම්පත් ප්‍රමාණය රටේ මුළු බිම් ප්‍රමාණයෙන් 25% පමණ දක්ව අඩු වී ඇත. 1982 දී නැවත කැලෑ සිටුවීම අවුරුද්දකට අලුතින් අක්කර 30,000 ක් පමණ වගා කළ යුතු වෙයි. කාර්මික භාණ්ඩ සඳහා මුළු දැව



16 වැනි පිටුව බලන්න →