පුස්තකාලය
1993 මැයි 3
පු. අං. 1522

සුදු වුවත් ගුණ නොමැති කිරි

ලක්ෂ්මන් ජයකොඩි
පර්යේෂණ හා පුහුණුකිරීමේ නිලධාරි

සැමදකිරි' නම් සුදෝ සුදු කිරි වර්ගයක් සම්බන්ධයෙන් බහු ජාතික සමාගමක් මගින් ප්‍රචාරය කරනු ලබන වෙළඳ දැන්වීමක් ජනමාධ්‍ය ඔස්සේ අපට අසන්නට, දකින්නට ලැබේ. සැබවින්ම එය මෙම වෙළඳ දැන්වීමට පමණක්ම ආවේනික වූවක් නොවේ. වත්මන් බොහෝ කිරි ආහාර අලෙවි කර ගැනීමේදී යොද ගන්නා ප්‍රචාරණ උපක්‍රමයන්ගේ තවත් එක් අවස්ථාවක් ලෙස මෙය කෙසේවත් ලඝුකොට නොසැළකිය යුතුය. මෙහිදී අවධානයට විශේෂයෙන් ලක්විය යුතු කරුණක් නම් වෙළඳ දැන්වීම් මගින් ප්‍රචාරය කරනු ලබන කිරි ආහාරවල ගුණාගුණ එම කිරි වර්ග වල කෙතෙක් දුරට ගැබ්ව පවතිනවාද යන්න විමසීමය. සත්‍ය වශයෙන්ම පිටි කිරි හෝ උකු කිරි ලෙස හඳුන්වනු ලබන මෙය තේ කෝප්පයේ කහට පැහැය කිරි පැහැයට හරවනවා විනා, පෝෂණ ගුණයේ පරිවර්තනයකට දායක නොවන තරම්ය.

කිරි ආහාර වර්ග අලෙවියට බොහෝ බහු ජාතික සමාගම් පෙළඹී ඇති කරුණු අතර, ප්‍රධාන තැනක් උසුලනුයේ එහි අඩංගු සුපිරි පෝෂණ ගුණයයි. එය පිඩු කොට දැක්වුවහොත් මිනිස් සිරුරේ පැවැත්ම උදෙසා අත්‍යාවශ්‍ය පෝෂ්‍ය පදර්ථ විශාලප්‍රමාණයකට දායක වීමේ ඉහළ විභවයක් පැවැතීමයි. මේ සුවිශේෂ ගුණයේ පෝෂිත අගය මිනිසාට පමණක් නොව ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ වර්ධනයටද හිතකරය. එබැවින් පහසුවෙන් ක්ෂුද්‍ර ජීවී ආක්‍රමණය වලට ගොදුරු වේ. මෙහි ප්‍රතිඵලය වනුයේ ඒවා කල්තබා ගැනීමට සංරක්ෂක ක්‍රම අනුගමනය කළයුතු වීමයි. මේ සඳහා භාවිතා කරන උපක්‍රම අතර ශීත කිරීමට අමතරව කිරි නිපදවන්නන් මෙන්ම කිරි ආහාර සකසන්නන් විවිධ රසායනික ද්‍රව්‍ය එක් කිරීමට දැන් පෙළඹී ඇත. මේවායින් සමහරක් මිනිස් සිරුරට අහිතකර වෙනවා පමණක් නොව කිරි වල වූ පෝෂණ ගුණාත්මය හීන කර ලීමටද හේතු විය හැක.

පිටි කිරි නිෂ්පාදනයේදී මේද ප්‍රතිශතය ඉහළ නැංවීම උදෙසා ක්ෂීර මේදය වෙනුවට වෙනත් ආදේශ මේද වර්ග එක් කිරීමට ඇතැම් සමාගම් පෙළඹී ඇත. ඒ අතරම කිරි මිළදී ගැනීමේදී කිරි වල මිළ තීරණය කරන ප්‍රධාන සාධකය වශයෙන් එහි අඩංගු මේද ප්‍රමාණය සැළකේ. මේ මට්ටම ඉහළ නැංවීමේ අටියෙන්, ඇතැම් තෙල් වර්ග හෝ ඒවා අඩංගු මිශ්‍රණ වර්ග සිතා මතාම එක් කරන බව ශ්‍රී ලංකාවේ ඇතැම් ප්‍රදේශ වලින් වාර්තා වී ඇත. රෝගීන් සඳහා මෙන්ම කුඩා දරුවන් සඳහාද පානය කිරීමට මෙවැනි කිරි වර්ග පිළියෙල කර දීමෙන් ඔවුන්ගේ සෞඛ්‍ය තත්ත්වය කෙතක් දුරට පිරිහී යා හැකි දැයි මේ ඇනුව සිතා ගැනීම දුෂ්කර කාර්යයක් නොවනු ඇත.

කිරි විකිණීමේදී, වැඩි මිලක් ලබා ගැනීම සඳහා කිරි පරිමාව වැඩි කරගත යුතුය. ඒ සඳහා ජලය එකතු කරලීම සුලභ දෙයක් වුවත්, එසේ භාවිතා කරන ජලය යම් හෙයකින් අපිරිසිදු නම් උණ සන්නිපාතය, කොලරාව වැනි මාරාන්තික රෝගවල ආරම්භක මෙන්ම ව්‍යාප්ත වීමේ මාධ්‍යයක් ලෙස එය ක්‍රියා කරනු ඇත. ඒ අතර ක්ෂීර මානයේ (Lactometer) පාඨාංකය ඉහළ නැංවීම උදෙසා කිරි වල ඝනත්වය කෘතිමව වැඩිකර ලීමට, කිරෙහි දියවන සුළු ඇතැම් ආගන්තුක ද්‍රව්‍ය එකතු කරනු ලබයි. සරලව මෙය රස බැලීමෙන් දැන ගත හැකි වුවත්, එසේ එක් කරනු ලබන ඇතැම් ද්‍රව්‍ය පහසුවෙන් හඳුනා ගැනීම අපහසුය. එමෙන්ම කිරි වල උකු බව වැඩි කර පෙන්වීම උදෙසාද ඇතැම් විට අක්‍රමිකතා සිදු කරනු ලබයි.

මේ අනුව මිනිසාට පස්ගෝරස ලබා දෙන කිරි වුවද, වර්තමාන බහු ජාතික සමාගම් වල වාණිජ රැල්ලට හසු වීම නිසා කෙතෙක් දුරට මිනිසාගේ පරිභෝජනයට නුසුදුසු තත්ත්වයකට පත් කර ඇත්දැයි ඉහත දැක්වෙන කරුණු සුවල්පයෙන් පැහැදිළි වනු ඇත.