

නා ස්තියට ඇති

වැඩි වන ජනගහනයට අනුකූලව ආහාර වලට ඇති ඉල්ලුමද වැඩිවේ. මෙම ප්‍රශ්නය විසඳීම සඳහා දෙකරුණක් කෙරෙහි සාමාන්‍ය යෙන් අවධානය යොමු කෙරේ. ඒවා: (i) ජනගහනය වැඩි වීමේ වේගය අඩු කිරීම (ii) ආහාර නිෂ්පාදන ප්‍රමාණය වැඩි කිරීම වෙයි. එහෙත් මෙයට අදාළ තවත් වැදගත් අංශයක්-එනම් අස්වැන්න නෙලීමේදී හා ඉන් පසුව වන ආහාර නාස්තිය කෙරෙහි අදාළ අංශවල අවධානය යොමු වන්නේ මද වශයෙනි.

මේ සම්බන්ධයෙන් විද්‍යාඥයන් ඇතුළු විශ්‍ය කුන්ගේ සාමාන්‍ය පිළිගැනීම වන්නේ ධාන්‍ය වැනි කල්තබා ගත හැකි ආහාර වලින් සියයට දහයකුත්. අල වර්ග, වළවළු පලතුරු. මාළු, මස් වැනි ධාන්‍ය නොවන ආහාර වලින් සියයට 20 කුත් අස්වැන්න නෙලීමේදී හෝ එයින් පසුව වාර්ෂිකව විනාශවී යන බවයි. සිය නිෂ්පාදනයන්ගෙන් සියයට 10 ක් හෝ 20 ක් විනාශවීමේ බරපතලකම කුඩා ඉඩමක් වගා කරන ගොවියෙකුට නොපෙනෙන්නට පුළුවන. එහෙත් අනෙක් පැත්තෙන්, වරකට වී බුසල් 100 ක් හෝ 200 ක්

මේදී නාස්තිය, ධාන්‍ය වලට ආවේනික (ප්‍රවේනි) ලක්ෂණ නිසාවන ස්වාභාවික හානි. කෘමීන්ගෙන් සොරුන්ගෙන්, වන හානි කරුල්ලන්, මීයන් හා වළුරන්ගෙන් වන හානි, සහ පැලවීම හා බොල් වීමද මෙලෙස වන හානි වේ.

නිවැරදි ගබඩා කිරීමේ ක්‍රියාවලියට වැදගත් අංග තුනක් ඇත්තේය. ඒවා (i) නිසි පරිදි වියලීම, හා පිරිසිදු කිරීම ඇතුළුව ගබඩා කිරීම සඳහා ධාන්‍ය සුදුසු ලෙස සකස් කිරීම (ii) තෙතමන යෙන් මෙන්ම අධික උෂ්ණත්වයෙන්ද, කෘමීන් මීයන් වැනි සතුන්ගෙන්ද ආරක්ෂාව ලබා දිය හැකි ගබඩා ව්‍යුහයක් තිබීම (iii) ගබඩා ක්‍රමය නිති පතා පරීක්ෂා කිරීම, ගබඩා කර ඇති ධාන්‍යවල තත්වය කලින් කලට පරීක්ෂාකර අවශ්‍ය වූ විට නිසිපිළියම් යෙදීම වෙයි.

සමහර ධාන්‍ය වර්ග නියමිත ප්‍රමාණයට පැයීමට පෙර අස්වැන්න නෙලා ගැනීමත් ගබඩා කිරීම සඳහා නියමාකාරයක වියලා නොතිබීමත් වැනි හේතූන් නිසා කාලයක් ගබඩාකර තැබීමේදී බර අඩුවීමේ තත්වයකට මුහුණ දීමට සිදුවේ. හොඳින් පැසුන හා වියලන ධාන්‍ය වලට වඩා නොමේරූ හා බාගෙට වියලන ලද ධාන්‍ය වලට කෘමීන් හා පලිබෝධකයන්ගෙන් හානි පැමිණීමේ අවස්ථාව ඉතා වැඩිය. එමෙන්ම හොඳින්ම පැසුනු

ඉඩකඩ අහුරවු

ලබා ගන්නා ගොවියෙකුගෙන් එයින් බුසල් 10 ක් හෝ 20 ක් අස්වැන්න එකතු කිරීමේ ක්‍රියාවලියේ විවිධ අවස්ථාවලදී නැතිවීමේ බරපතල කම සලකා බලන්න. මේ නාස්තීවිම් අඩු නොකලහොත් ගොවියාගේ නිෂ්පාදන වියදම් වැඩිවේ. එමගින් ඔහුගේ ලාභය අඩු වන්නේය. නැතහොත් නැති වන්නේය.

අස්වැන්නෙන් පසුව වන නාස්තී වලට හේතු සාධක කවරේදැයි දැන් අපි විමසමු. ගබඩා කිරීමේදී වියලියාම, ප්‍රවාහනයේදී හා තැන්පත් කිරීමේදී

ධාන්‍ය වුවද වැස්සට හසුවී හෝ පින්න නිසා තෙත් වුවහොත් නැවත ඒවා වියලන අවස්ථාවන් හිදී බොහෝ විට ධාන්‍යයන් පිරිරුම් වලට හාජනය වෙනු දක්නට හැකිය. මේ වගේම ධාන්‍ය නැතිවී යන තවත් හේතුවක් නම් අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට වඩා පැසුනු ධාන්‍ය නෙලීමේදී ඇට හැලීමේ තත්වයන්ට මුහුණ දීමයි. කෙසේ වුවත් හොඳින් පැසුනු ධාන්‍ය අනවශ්‍ය තරම් කාලයක් කුඹුරේ රඳවා ගැනීම මෙම ධාන්‍ය විනාශ කිරීම සඳහා කරුල්ලන් හා මීයන් වැනි ධාන්‍ය හක්ෂකයන්ට කරනු ලබන විවෘත ආරාධනයකි.

අප මුලින් සඳහන් කල ආකාරය සමහර ධාන්‍යවල ගැබවී ඇති එයටම ආවේනිකවූ ප්‍රවේනි ලක්ෂණ බොහෝ දුරට ධාන්‍ය විනාශය වැඩිවීම කෙරෙහි බලපෑනු ලබන එක් ප්‍රබල සාධකයකි. පාරම්පරික ධාන්‍ය වර්ග එයට හුරු පුරුදු පාටිමසරික තත්වයන්ට ඔරොත්තුදීම සඳහා හොඳින් සකස්වී ඇති අතර මේ නිසා සාමාන්‍යයෙන් ඒවා අස්වැන්නෙන් පසු කටයුතු කෙරෙහිද හොඳින් ඔරොත්තු දේ. එහෙත් නව වැඩිදියුණු කළ සමහර ධාන්‍ය වර්ග මෙම කටයුතු සඳහා ඒ තරම්ම ඔරොත්තු නොදෙන අතර පාරම්පරික වර්ග වලට වඩා ඒවා විනාශවීමේ ඉඩකඩද අධිකය. මේ නිසා නව වර්ග තෝරා ගැනීමේදී හා ඒවායේ ගුණාත්මකභාවය රඳවා ගැනීමේදී මීට වඩා දැඩි අවධානයක් යෙදීම අත්‍යාවශ්‍යය.

සතුන් මගින් ගොයම් පැහීම වැනි පාරම්පරික ක්‍රමයන් හා මුක්කර් වලින් පැහීම වැනි ඒ තරම්ම නවීන නොවන ක්‍රම කුලින් ධාන්‍ය පිරුරු වලින් වෙන් කර ගැනීමේදී බොහෝ විට පිරුරුන් සමග ධාන්‍ය සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයක් අපත් වෙන බව පෙන්වා දිය හැකිය. මෙයට අමතරව නොයෙකුත් අප ද්‍රව්‍ය ධාන්‍ය වලට මිශ්‍රවීම වැනි අතුරු ප්‍රශ්නයන්ට මුහුණ දෙන අතර මේ නිසා ගබඩා කිරීමේදීද ප්‍රශ්නවලට මුහුණ දීමට සිදුවෙනු ලබයි. මේ නිසා ධාන්‍ය වෙන් කිරීම සඳහා අවියන් ක්‍රම පාවිච්චියද අස්වැන්නෙන් පසු ධාන්‍ය විනාශයෙහිලා විශාල සාධකයකි.

ධාන්‍ය තෙතමනය අඩංගු වීමද ධාන්‍යවල ගුණාත්මක භාවය හා පැලවීමේ ශක්තිය විනාශ වීම කෙරෙහි තදින්ම බලපෑනු ලබයි. මෙයට හේතුව තෙතමනය ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ වර්ධනයට ඉතාම හිතකර වීමයි. අනිත් අතට තෙතමනය මෙන්ම අධිකව වියලීමද ධාන්‍ය කෙරෙහි අහිත කරය.

පාරම්පරික ක්‍රම උපයෝගී කරගෙන කෘමීන් හා රෝග මර්ධනය කරන විට බොහෝ සෙයින් සාර්ථක ප්‍රතිඵල ගෙන දෙන බව පෙනී ගොස් ඇත. මේවායේ අනිත් වාසිය වන්නේ ඉතාමත් අඩු වියදමයි. උදාහරණයක් වශයෙන් කුඩා ඇට වර්ග හෝ විශාල ඇට ඇති ධාන්‍ය වර්ග ගබඩා කිරීමේදී පැරැන්නන් එහි හිඳුස් පිරවීම සඳහා ඒ සමග වැලි හා කුඩා ධාන්‍ය වර්ග මිශ්‍ර කරන ලදී. ගබඩා යටින් ගින්දර දල්වා දුම් ගැසීමෙන් හා උෂ්ණ කිරීම මගින් කෘමීන් පලවා හරිනු ලැබීම තවත් එක් උපක්‍රමයක් වූ අතර ධාන්‍ය සමග දැව වල අලු හා සතුන්ගේ වියලි ගොම් මිශ්‍ර කිරීමද ඉතාම සුලභ කාර්යක්ෂම ක්‍රමයක් විය. මේ අතර තවත් හොඳ ක්‍රමයක් වූයේ කොහොඹ කොළ වැනි ඔෞෂධ ගුණයන්ගෙන් යුත් වෙනත් කොළ වර්ග ධාන්‍ය සමග මිශ්‍ර කර තැබීමයි.

අස්වැන්නෙන් පසු කටයුතු වලදී ධාන්‍ය විනාශයට ප්‍රධාන හේතුවක් වන්නේ කෘමීන් පලිබෝධයන් හා මියන් හාවූන් වැනි සතුන්ගෙන් සිදුවන හානියයි. දැනට ගණන් බලා තිබෙන ආකාරයට සෙන්ටි

ග්රේඩ් අංශක 32ක උෂ්නත්වයක් ඇති ස්ථානයක් කෘමීන්ට මුල් සංඛ්‍යාව මෙන් පනස් ගුණයකින් වැඩිවීමට හැකියාවක් තිබේ. මේ තත්වය යටතේ අස්වැන්න නෙලීමට පටන් ගන්නා විට එම ස්ථානයෙහි සිටින කෘමීන් පනස් දෙනෙකු මාස 4 කට පසුව එම සංඛ්‍යාව කෝටි 31.2ක ප්‍රමාණයකින් වැඩි කර ගන්නවා ඇත. මෙයින් ධාන්‍ය වලට සිදුවන හානිය ඇත්තටම අපට සිතා ගැනීමට පවා නොහැකිය.

ධාන්‍යවල බර අඩු වියාම ගතහොත් එය ආර්ථිකමය හා පෝෂණය අතින් බලන විට ඉතාමත් අහිතකරය, මේ විශාල කෘමීන් සංඛ්‍යාවක් ධාන්‍ය වල විශාල වශයෙන් බර අඩු කිරීම වලට හාජනය කරන අතර ජීවත් වෙන හා මියගිය කෘමීන් මගි නුත් ඔවුන්ගේ අපද්‍රව්‍යවලින් බොහෝවිට ධාන්‍ය පාවිච්චියට නුසුදුසු තත්වයකට පත්වෙනු ලබයි. මේ නිසා මෙය වෙළඳ පොල සඳහා නිපදවන ධාන්‍ය වලට මිල කෙරෙහි ඉතාමත් අයහපත් ආකාරයෙන් බලපෑමට ඉඩ තිබේ.

ගබඩා කරනලද ධාන්‍යවල සතිපාර්ශ්වක තත්වය බොහෝ විට රඳා පවතින්නේ කෘමී රෝග මර්ධනය කිරීම සඳහා යොදා ගන්නා ලබන ක්‍රම වල කාර්යක්ෂමතාවය මතය. ගබඩාඩන්ගේ පිරිසුදු කම ගැන තීරතුරු විමසීමෙන් විය යුතුය. ගබඩා කර කල් ගතවූන ධාන්‍ය හානියට හාජනය වීමට ඇති ඉඩකඩ ගැන පරීක්ෂා කාරිවිය යුතු අතර මිශ්‍රවීමෙන් අලුත් ධාන්‍යවලට හානි සිදුවිය හැකි බැවින් අළුත් ධාන්‍ය පරණ ධාන්‍ය වලින් ඇත්කර තැබිය යුතුය.

ගබඩා කරන ලද ධාන්‍ය ආරක්ෂා කිරීම සඳහා යෙදිය හැකි කෘමී නාශක ද්‍රව්‍යයන් වර්ග වෙළඳ පොලෙහි බොහොමයක් දක්නට හැකි අතර ඒවා යෙදීමේදී ඉතාමත් පරීක්ෂාකාරී විය යුතුව ඇත. එසේම කෘමී නාශක ධාන්‍ය වලට ඉසි මේදී මේ සඳහා පුහුණු වලත් පුද්ගලයෙකුගේ මග පෙන්වීම යටතේ කිරීමට සැලකිලිමත් විය යුතුය.

මෑතක සිට රසායනික නොවන ක්‍රම කෘමීන් මර්ධනයකිරීම සඳහා යොදාගැනීම පිළිබඳව විද්‍යාඥයන්ගේ අවධානය යොමුව තිබේ. කෘමීන්ගේ වර්ධනයට බලපාන පරිසර සාධක වෙනස් කිරීම, කෘමී උවදුරුවලට ඔරොත්තු දෙන අලුත් ධාන්‍ය වර්ග බිහි කිරීම, කෘමීන් වන්ධිකරණයට හාජනය කර වැඩීමේ වේගය පාලනය කිරීම හා ඔවුන්ගේ සොහොවක සතුරු කෘමීන් වර්ග වර්ධනය කර එමගින් ඔවුන් විනාශ කිරීම හෝ පලවා හැරීම මෙම ක්‍රමයන් අතරට ගැනේ.

ඒකෙසේ වෙතත් මේ සියල්ලන්ටම වඩා පාරම්පරික ක්‍රම ගැන විද්‍යාත්මක අධ්‍යයනයක් කර එයින් ලබා ගන්නා හරයන් හා නවීන තාක්ෂණය යොදවා එමගින් පාරම්පරික ක්‍රම උසස් කොට කෘමීන්ට මුහුණ දිය හැකි විෂ නොවන ලාභ වඩාත් කාර්යක්ෂම කෘමී නාශක ක්‍රමයක් බිහි කිරීම මීට වඩා වැදගත් නොවන්නේද?