

04 වසර

පරිසරය

ඒකක පරීක්ෂණ

අංක 09



A3book.com



01. පහත දැක්වෙන ක්‍රම අතරින් ආහාර කල්තබා ගැනීමේ නවීන ක්‍රමයක් වන්නේ,

- (1) ලුණු දැමීමයි (2) දුම් ගැසීමයි (3) ශීතනය කිරීමයි.

02. ආහාර පරීක්ෂණයේ අවාසියක් වනුයේ මින් කුමක්ද?

- (1) ආහාර තරක් වීම වලක්වා ගැනීම
(2) ආහාරවලට වඩාත් ආකර්ෂණ පෙනුමක් ලබා දීම
(3) ඇතැම් ආහාරවල පෝෂ්‍ය ගුණය වැඩි කිරීම

03. ඉක්මනින් තරක් නොවන ආහාරයකි.

- (1) එළකිරි (2) පාන් (3) වියළි මුං ඇට

- පහත සඳහන් වගන්ති නිවැරදි නම් (T) ලකුණු වැරදි නම් වැරදි ලකුණු (F) යොදන්න.

04. එළකිරි ඉක්මනින් තරක්වන ආහාරයකි. ()

05. කෘතිම වර්ණක හෝ රස කාරක යෙදූ ආහාර භාවිතය සුදුසු නොවේ. ()

06. ආහාර ඇසුරුම් සෝදා පවිත්‍ර කර නැවත පරිභරණයට ගැනීම වරදක් නොවේ. ()

07. ආහාර ඇසුරුම් ලේබලයේ ආහාර පිළියල කල දිනය සටහන් කිරීම අනිවාර්ය වේ. ()

08. ආහාර කල්තබා ගැනීමට අතීතයේ භාවිතා කල ක්‍රමයකි.

- (1) ටින් කිරීම
(2) පැකට් කිරීම
(3) දුම් ගැසීම
(4) ශීතකරණයේ දැමීම.

09. ආහාර කල්තබා ගැනීමට වර්තමානයේ භාවිතා කරන ක්‍රමයකි.

- (1) වැලි යට දැමීම.
(2) දුම් ගැසීම
(3) මී පැනි වල බහා තැබීම
(4) ජෑම් වර්ග සෑදීම

10. කැද වර්ග සෑදීමට යොදා ගන්නා දෙයකි.

- (1) මොනරකුඩුම්බිය (2) කොත්තම්ල්ලි (3) බෙලි (4) පොල්පලා

04 වසර

පරිසරය

ඒකක පරීක්ෂණ

අංක 09

පිළිතුරු



A3book.com



01. පහත දැක්වෙන ක්‍රම අතරින් ආහාර කල්තබා ගැනීමේ නවීන ක්‍රමයක් වන්නේ,

(1) ලුණු දැමීමයි

(2) දුම් ගැසීමයි

(3) ශීතනය කිරීමයි.

02. ආහාර පරීක්ෂණයේ අවාසියක් වනුයේ මින් කුමක්ද?

(1) ආහාර තරක් වීම වලක්වා ගැනීම

(2) ආහාරවලට වඩාත් ආකර්ෂණ පෙනුමක් ලබා දීම

(3) ඇතැම් ආහාරවල පෝෂ්‍ය ගුණ අඩු කිරීම

03. ඉක්මනින් තරක් නොවන ආහාරයකි.

(1) එළකිරි

(2) පාන්

(3) වියළි මුං ඇට

- පහත සඳහන් වගන්ති නිවැරදි නම් (T) ලකුණු වැරදි නම් වැරදි ලකුණු (F) යොදන්න.

04. එළකිරි ඉක්මනින් තරක්වන ආහාරයකි.

(T)

05. කෘතිම වර්ණක හෝ රස කාරක යෙදූ ආහාර භාවිතය සුදුසු නොවේ.

(T)

06. ආහාර ඇසුරුම් සෝදා පවිත්‍ර කර නැවත පරිභරණයට ගැනීම වරදක් නොවේ.

(T)

07. ආහාර ඇසුරුම් ලේබලයේ ආහාර පිළියල කල දිනය සටහන් කිරීම අනිවාර්ය වේ.

(T)

08. ආහාර කල්තබා ගැනීමට අතීතයේ භාවිතා කල ක්‍රමයකි.

(1) ටින් කිරීම

(2) පැකට් කිරීම

(3) දුම් ගැසීම

(4) ශීතකරණයේ දැමීම.

09. ආහාර කල්තබා ගැනීමට වර්තමානයේ භාවිතා කරන ක්‍රමයකි.

(1) වැලි යට දැමීම.

(2) දුම් ගැසීම

(3) මී පැනි වල බහා තැබීම

(4) ජෑම් වර්ග සෑදීම

10. කැඳ වර්ග සෑදීමට යොදා ගන්නා දෙයකි.

(1) මොනරකුඩුම්බිය

(2) කොත්තම්ල්ලි

(3) බෙලි

(4) පොල්පලා