

දුඩා පැහේරුණු සංස්කීවන්ගේ කාර්යාලය

විදුරාව

38 වෙළුම - 4 කළාපය
2021 ඔක්තෝබර - දෙසැම්බර

සහාපති

මහාචාර්ය රංජීත් සේනාරත්න

වැඩබලන අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්
රූවන්ද පත්ම්පිය

ජාතික විද්‍යා පදනම් විදුරාව අනු කම්ටුව
කුසිත මලලසේකර
අසේක ද සිල්වා
ආචාර්ය ගොරී මුරති
ආචාර්ය එන්. කාර්තිකේයන්

සංස්කාරක
කුසිත මලලසේකර

සංස්කරණ උපදේශකත්වය
ආචාර්ය පී. ආර්. එම්. පී. දිල්රුක්‍රි

විදුරාව සම්බන්ධිකාරක
අපේස්ජා හේරන්

අකුරු සැකසුම හා පිටු නිර්මාණය
ලක්ෂිකා පියුම් නිශ්චාක

පිටකවරය
ලක්ෂිකා පියුම් නිශ්චාක

ප්‍රකාශනය සහ මූල්‍යාත්මක
ජාතික විද්‍යා පදනම
47/5, මෙටිලන්ඩ් පෙදෙස
කොළඹ 07

පිළිබඳ ලිලාපුය: ලේඛකයන්/අන්තර්ජාලය
දුරකථනය: 2696771
ගැක්ස්: 2694754
විදුත් ලිපිනය: vidurava@nsf.gov.lk

විදුරාව විද්‍යා සගරාව ජාතික විද්‍යා පදනම් වෙබ් අධ්‍යිය වන www.nsf.gov.lk හි අන්තර්ගත කොට ඇතේ.

පටින

- 2 කතුවැකිය
- 3 පිටමාන සැපුල්පිටින්: උෂන හා විතයට ලක්වූ ජාතික දිනයක්
ආචාර්ය උපදේශක යාචනයින, මහාචාර්ය ඉල්ම් පී. එන්. හේවාප්‍රේලෝ, මහාචාර්ය විජ්‍යිතා නානායක්කාර
- 6 මයිනෝබියෝම ඉටුකරන අදිකි කාර්යනාරය
ආචාර්ය එරන්දේ පතිර්ණ
- 10 ආන්තික පරිසර තත්වයන් යටතේ සැපුල්පිටි
පැවැත්ම
මහඟා එස්. විජ්‍යිති විෂයරත්න
- 16 සැපුල්පිටින් සහ ආහාර කර්මාන්තය
මහාචාර්ය උපදේශක සමරපිට
- 24 වෙළඳ විද්‍යාව සඳහා සැපුල්පිටින්ගේ සහය
වෙළඳ එස්. එස්.විනුමසිංහ
- 28 මලදා මලදානයට සහිත් සැපුල්පිටින්
මහාචාර්ය දිපිකා අමරසිංහ, ආචාර්ය එච්. ඒ කේමිලා රණසිංහ
- 32 ලැබු දැනුම විමසමු



© ජාතික විද්‍යා පදනම-ශ්‍රී ලංකාව
ISSN 1391-0299

මම ප්‍රකාශනයෙහි අඩංගු ලිපිවල අන්තර්ගතය එම ලිපි සැකසු ලේඛකයන්ගේ
අදහස් වන අතර ජාතික විද්‍යා පදනම ඒ හා සම්බන්ධව වග කියනු නොලැබේ.

කතුවැකිය

අනාගතය හැඩිගස්වන සූදු පිටින්

වසර ගෙන්නාවක් මුළුල්ලේ තොදැය සිටියන්, තොසලකා සිටියන් සූදු පිටින් මිනිස් පිටින කෙරෙහි සුවිශාල හිතකර බලපෑම් සමුහයක් එක් කිරීමට සමත්ව සිටිනි. වර්තමාන විද්‍යාත්මක දැනුම අනුව ඕනෑධ හා ආහාර නිෂ්පාදනයට, අප්පලයට ප්‍රතිකාර කිරීමට, කෘෂිකර්මය විෂ්ලේෂ වෙනසකට ලක්කිරීමට, නව පොහොර හා පළිබේදනාගක නිෂ්පාදනයට, පේව ඉන්ධන නිෂ්පාදනයට, විවිධ රසායන හා එන්සයිම නිෂ්පාදනයට අදා වශයෙන් මිල කළ තොඟකි මහඟ සේවක් සැපයීමට සූදු පිටින්ට හැකිව පිළිගැනී. ව්‍යෙනින්ම පෙව තාක්ෂණය පරෝෂණ තැඹින් සූදු පිටින් සතු හැකියා, මිනිස් අවශ්‍යතා සපුරාලීමට අවස්ථාව උදාහරණය ඇති. මෙහිදී සෙෂ්‍ය තිහිපයක ලබා ඇති ජයග්‍රහණ සාකච්ඡා කළ හැකිය.

වෛද්‍ය විද්‍යාව

මිනිසාට ඇතිවන රෝග හා උපදුව රසකට ප්‍රතිකාර කිරීමට සමත් ඕනෑධමය නිෂ්පාදන රසක් පේවනාක්ෂණ පරෝෂණ තරඟා ලොවට ලැබේ ඇත. උදාහරණයක් ලෙස දැක්වූවහොත් ඉන්සියුලින් නම්, හෝමෝනය රැකිරිය තුළ ග්‍රුකෝස් මෙටෙම පාලනය කිරීමට සමත් තොරුමෝනය තිපදවුනු ලබන්නේ ප්‍රතා තාක්ෂණයට ලක්කළ සූදු පිටින්ගෙනි. ව්‍යෙනිම මානව පැවිලෝමා වසිරසයට එරෙහි සාර්ථක එන්නතක් තිපදවා ඇත්තේ සැකරෝමයිස් නම් සූදු පිටිය ප්‍රතා තාක්ෂණයට ලක්කිරීම තැවති.

ඩිබන් වඩාන් තොදින්ම දැන්නා හැඳුනා ප්‍රතිපිටක ඕනෑධ ලොවට ඉදිරිපත් වූයේ 1928 දී ඇලෙක්ට්‍රොන්ඩ් ග්‍රේම් නම් විද්‍යාඥයා කළ සොයා ගැනීම හා තොරුවාර්ඩ් ග්‍රේම් රේඛ් සහ අර්තස්ට්‍රි ඩේන් සිදු කළ පරෝෂණවල ප්‍රතිඵලයක් ලෙසය. වර්තමාන වෛද්‍ය ප්‍රතිකාර සඳහා සුවිශාල ප්‍රතිපිටක ඕනෑධ සංඛ්‍යාවක් සපයාදීමට මෙම පරෝෂණ සමත්ව ඇති.

කර්මාන්ත

ආහාර නිෂ්පාදනය ඇතුළුව විවිධ කර්මාන්ත සඳහා සූදු පිටින් උපයෝගී කර ගැනීම ඇරඹුන් එම පිටින් පිළිබඳ දැනුමක් ඇතිවීමටත් පෙර සිටය. ලැක්ටික් අම්ල බැක්ටීරියාව යොදාගෙන විස්, යොගම් සැකකිමට, සැකරෝමයිස් යොදාගෙන පාන් සඳීමට, ඇසිටික්

අම්ල බැක්ටීරියා විනාතිර නිපදවීමට යොදා ගැනීම අනින් උදාහරණය. වර්තමානයේදී මෙම සෙෂ්‍ය තවත් සංවර්ධනයේ බොහෝ නිෂ්පාදන බිජ කිරීමට දායකත්වය සපයන බව තිබ යුතුය.

කෘෂිකර්මය

දිනෙන් දින තෙවළ යන ලෝක ජනගහනයට අවශ්‍ය ආහාර නිෂ්පාදනය කිරීමේ අනියෝගයට මුහුණ දීමට කෘෂිකර්මය සවිබල ගන්වන්නේ සූදු පිටිනුය. මෙහිදී බෝග ව්‍යාවත්ව ඇතිවන රෝග උපදුව මධ්‍යපැවත්වීම සඳහා සූදු පිටින් යොදා ගැනීම අද බොහෝසේ ඉදිරියට පැමිණ ඇති. එයට කදිම උදාහරණයක් වන්නේ කාබනික පළිබේද නාගයයක් ලෙස බැසිලස් තුරෙන්පෙනිස් නම් බැක්ටීරියාව යොදා ගැනීමය. බැකියුලෝවිසිරස ලෙස හැඳින්වෙන වසිරස සමුහය බෝග ව්‍යාවත්ව හානිකරන කෘෂිනාගකයක්ලෙස යොදා ගැනීමද සාර්ථකි ඇති.

පේව පොහොර ලෙස සූදු පිටින් යොදා ගැනීම වර්තමානයේදී මෙහන් ඉන්සුල්වත් ඇති කර ඇත්තේ රසායනික පොහොරවල අධික මිලන්, කාබනික පොහොර ඉනා විශාල ලෙස යෙදීමට අවශ්‍ය වීමත් යන ගැටළු හේතු කරගෙනය. රතිල ගාක, බෝග ව්‍යුතිකරණයට ඇතුළත් කර ගැනීම තැවත් පස නයිට්‍රොන් වලින් පෝෂිත කිරීමට ඇසිටෙබැක්ටර් වැනි බැක්ටීරියා යොදාගැනීමත්, සියුබාමොනාස් පුටිබා නම් බැක්ටීරියාව යොදාගෙන පස පොස්පේර් වලින් පොහොසන් කිරීමටන් දැනුට හැකියාව ලබා ඇති.

පරිසරය

පරිසර දුෂ්ක සතු හැකියා අවකරණය කිරීමට සහ එවායේ මූලකාරණයට (විෂ මැකිමට) සමත් සූදු පිටින් දැනුටමත් විද්‍යාඥයන් සෞයාගෙන ඇති. මෙයට අමතරව පෙවුවෝලියම් සහ ජ්ලාස්ටික් ආදා උවස පරිසරයෙන් ඉවත් කිරීමට අතහිත දැන සූදු පිටිනු රාණියකි. අප්පලය පිරසිදු කිරීමටද, දැනුටමත් සූදු පිටිනු භාවිත කරනි.

මෙවර “විදුරාව” සගරාව, සූදු පිටින් ගෙන් ලද හැකි සුවිශාල එම ප්‍රයෝගන පිළිබඳව සිදු කරන දැරුණ විමර්ශන තැවත් සූදු පිටින් මිනිසාගේ අනාගතයට කෙසේ පිළිසරණ වේවිද යන්න ගැන සිතා බැලීමට ඔබට අවස්ථාව උදාහරණු නිසැකය.

තුෂින මුලුසේකර

ඡ්‍රීමාන ස්කුදුල්වීන්: උග්‍ර භාවිතයට ලක්වූ ජාතික දිනයක්

අභ්‍යාරය උපේකා රාජ්‍ය රැංඩන, මහාචාර්ය ඉල්ම් පී. එන්. හේට්වාස්මූලිගේ, මහාචාර්ය ව්‍යුහාකාර

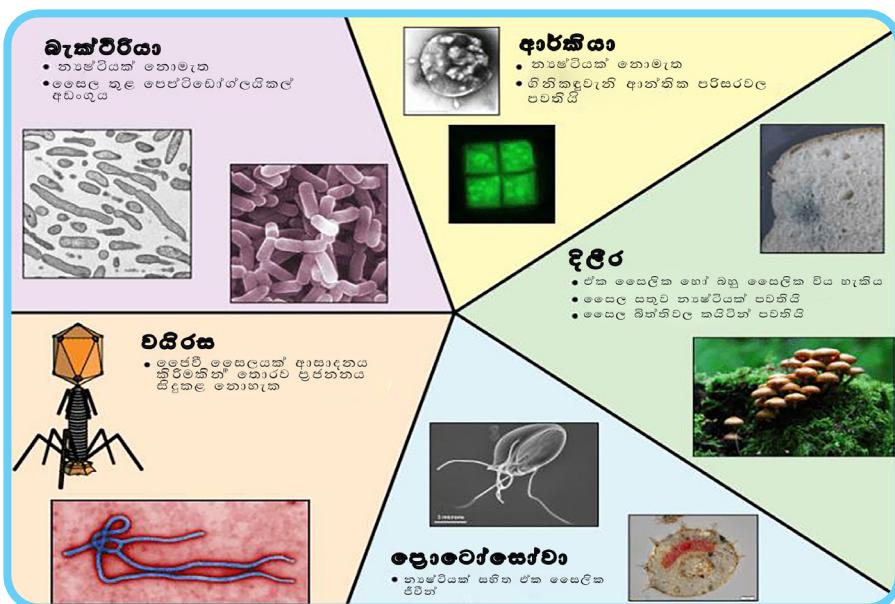


ස්කුදුල්වීන් යනු පාලිවියේ විශාලතම ජීවී කාණ්ඩයයි. පාලිවියේ ඇති මුළු පොකුරියෝටික් සෙසල සංඛ්‍යාව 4.6×10^{30} ලෙස ඇස්ථමේන්තු කර ඇති අතර එය විවිධ විශේෂ 106 සිට 108 දක්වා ගණනාවකින් සමන්විත වේ. එයට බැක්ට්‍රීයා, දිලිර, ඇල්කී, පරපෙෂීතයන් වන සමඟ පොටීස්ටාවන්, ආර්කියාවන් සහ හැඩියෙන්, ප්‍රමාණයෙන් සහ මත්‍යිපිට රුපාකාරයෙන් වෙනස් වයිරස් ඇතුළත් වේ (රුපය 1). මෙම ජීවීන් ඔවුන්ගේ කායික විද්‍යාව, තෙපුව රසායනය සහ පෝෂණ අනුව බෙහෙවින් විවිධ වේ. එවා බොහෝ විට තනි ප්‍රාන්ක්ටොනික් සෙසල ලෙස පවතිනවාට වඩා පරිසර පදනම් තුළ සංකීර්ණ පාරිසරික අන්තර්ත්‍යාකාරී ජාල ලෙස ස්වභාවධර්මයේ දිස්ත්‍රීවේ. ස්කුදුල්වීන් අතර පවතින මෙම අන්තර්ත්‍යා එකම විශේෂ අතර, විවිධ විශේෂ සමග හෝ සම්පූර්ණයෙන්ම වෙනස් කුල සහ ප්‍රව්‍යී අතර පවතා විය හැක. අන්තර්ත්‍යා කරන විශේෂ කෙරෙහි කිසිසේත්ම බලපැමක් නොමැති මෙම ජාල තුළ අන්තර්ත්‍යාකාරී රටා දෙනාම්ක (වාසි), සාර්ණම්ක (අවාසි) හෝ මධ්‍යස්ථා ලෙස වර්ග කළ හැක. අන්තර්ත්‍යාකාරී හැවුල්කරුවන් අතර සිදුවන විවිධ වාසි, අවාසි සහ මධ්‍යස්ථා අදි වූ, විවිධ ආකාරයේ සම්බන්ධතා විවිධ අන්තර්ත්‍යාකාරී රටාවන් සඳහා

මග පෙන්වයි. බොහෝ ස්කුදුල්වීන් දිසුයෙන් ජනනය වන අතර, එවායේ ප්‍රවේණික ද්‍රව්‍යවල ඇති සුවිකාරිතයාව වෙනස් වන පාරිසරික තත්ත්වයන්ට පහසුවෙන් අනුවර්තනය වීමට උපකාරී වේ. කෘෂිකාර්මික, ආහාර, මාශය සහ රසායනික නිෂ්පාදන කිහිපයක් රදා පවතින අත්‍යවශ්‍ය පරිසර පදනම් කාර්යයන් ගණනාවක් සිදු කිරීමට ඉහත සඳහන් කළ ලක්ෂණ ඔවුන්ට ඉඩ සලසයි.

මෙම ස්කුදුල්වී ප්‍රජාවන් පරිසර විද්‍යාව, වෙද්‍ය විද්‍යාව, ඉංජිනේරු විද්‍යාව වේ.

සහ කෘෂිකර්මාන්තය තුළ දැවැන්ත පායෝගික කාර්යභාරයක් ඉටු කරන බැවින් පාලිවියේ ඡ්‍රීමාන විවිධත් වේ. පාලිවියේ ඇති ස්කුදුල්වී විවිධත්වය නව ජාන, පරිවෘත්තීය මාරුග සහ වටිනා නිෂ්පාදන ප්‍රතිසාධනය සඳහා භාවිත නොකළ, දැවැන්ත විශාල වශයෙන් වැදගත් ජීව විද්‍යාත්මක සම්පතක් ද ඉදිරිපත් කරයි. නමුත් අවාසනාවකට මෙන්, පරිසරයේ ඇති ස්කුදුල්වීන්ගෙන් 99% කට වඩා වැඩි ප්‍රමාණයක් රසායනාගාර තත්ත්වයන් යටතේ පහසුවෙන් වගා කළ නොහැක.



රුපය 01: විවිධ වර්ගයේ ස්කුදුල්වීන් සක්‍රීව එවා එකිනෙකින් වෙන්කර හඳුනා ගන්නා සුවි-යෙශී ලක්ෂණ ඇති. ස්කුදුල්වීන්ගේ මෙම වෙනස්කම් පවතින්නේ ඔවුන්ගේ DNA(න්යුංලය) සඳහා මධ්‍යම ගෙවී ඇවාකාරය තුළුව, ඔවුන්ගේ සෙසල බිත්තිය (වෙළඳ බිත්තිය) වට කර ඇත්තැම් සහ කුමන ඇකාරයේ බිත්තියක් න්‍යුත් යෙදී ගන්න සහ මුළු ඡ්‍රීමාන දෙයක්ද සහ එවා ප්‍රත්නය කළ හැකිද යන සාධක මතකි.

ඒබැවින්, බොහෝ සූදුලේවී විශේෂ කටයුත් ඒවායේ ඇම්කාව පිළිබඳ විස්තර කර හෝ ඒවායේ කාර්මික විභාග සඳහා ප්‍රවේශ වී නොමැත.

එහි ප්‍රතිඵලයක් වශයෙන්, සූදුලේනින් ඔවුන්ගේ පැවැත්ම පිළිබඳව දැන ගැනීමටත් පෙර කාර්මික ක්‍රියාවලින්හි භාවිතා කරන ලදී. පාන් සැදීම, පැසුණු ආහාර සහ වයින් වැනි පාන වර්ග, විනාකිරි, විස් සහ කිරී නිෂ්පාදනය කිරීම උදාහරණ වේ. අද සූදුලේනින් ආහාර, මාෂධ, පෙළව පොහොර, පැලිබේද පාලනය, පෙළව ප්‍රතිකර්ම, පෙළව හායනය, පෙළව ඉන්ධන ක්‍රියාවලින්, ගාක සහ්මේවනය සහ වර්ධන උත්තේෂනය ඇතුළු විවිධ කාර්මික යෝමුවල බහුලව භාවිතා වේ. මෙම දිරිස ලැයිස්තුවේ, මාෂධ, ආහාර, කාර්මික, කෘෂිකාර්මික සහ රසායනික යෝමු ඉහළින්ම දිස්වන අතර, ඒබැවින් වැඩිදුර සාකච්ඡා කිරීම වැදගත් වේ.

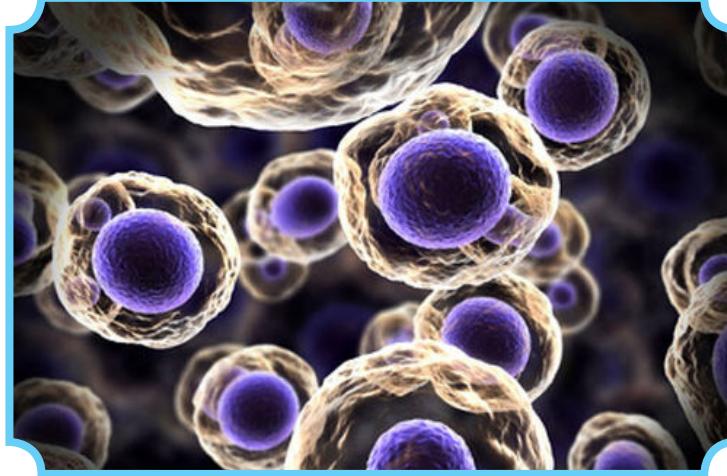
සූදුලේනින්ගේ වෛද්‍ය විද්‍යාවේ යෙදීම්

1900 ගණන්වල මූල්‍ය භාගය වන විට, සියලුම මාෂධවලින් 80% ක් පමණ ගාක ප්‍රහැවයන්ගෙන් සංස්කරණය කරන ලදී. 1928 දී ඇලෙක්සැන්ඩර් ග්ලෙමින් විසින් *Penicillium notatum* මගින් පෙනිසිලින් සෞයා ගන්නා ලද අතර එම තිසා ගාක ප්‍රහැවයන් මගින් එතෙක් සිදු කළ ස්වාභාවික තිශ්පාදනයන් සූදුලේනින් මගින් තිශ්පාදනයට අවධානය යොමු විය. ප්‍රතිඵලයක පර්යේෂණ ආරම්භයේදී, *Streptomyces griseus* වෙතින් *streptomycin*, *Streptomyces venezuelae* වෙතින් *chloramphenicol* *Streptomyces aureofaciens* වෙතින් *chlortetracycline* සහ *Cephalosporium acremonium* වෙතින් *cephalosporin C* සෞයා ගන්නා ලදී. විශාල මාෂධ සමාගම් මෙම සාම්ප්‍රදායික ස්කල්ස්නය තුළ දිගටම ආයෝජනය කරන අතර මේ දක්වා අනුමත කුඩා අනු මාෂධ විනිශ්චය ඇතින් ආසන්න වශයෙන් 60% ක් සහ සියලුම ප්‍රතිකුට්‍රියකාරකයන්ගෙන් 69% ක්

ස්වභාවික තිශ්පාදනවලින් පැමිණේ. සූදුලේනින්ගේ ආහාර කර්මාන්තයේ යෙදීම්

සූදුලේනින්ගේ යෙදීම්, ආහාර සූදුලේනින් සහ ආරක්ෂාව වැඩි දියුණු කිරීම සඳහා සමස්ත කෘෂි

තීරණය කරයි. පැසුවේමේ තාක්ෂණයේ මැත කාලීන රසායනික ඉංජිනේරු සොයාගැනීම්, ආහාර තිශ්පාදකයින්ට විස්, පැසුණු කිරී වැනි කිරී නිශ්පාදන වර්ග සිය ගණනක් සහ එලව් තිශ්පාදන වන අවවාරු සහ ඔලිව්, පැසුණු සොස්ස් සහ සොස්ස්ස් වැනි



ආහාර දාමය හරහාම යොදා ගැනේ.

සූදුලේනින් මත පදනම් වූ ආහාර වෙනස් කිරීම මගින් ආහාරවල ගුණාත්මකභාවය වැඩි දියුණු කිරීම සහ අස්වනු නෙමිමට පෙර සිදු කරන මැදිහත්වීම තුළින් ආහාර මගින් සිදුවන අනතුරු අවම කිරීම, ආහාර තරක් වීම වැළැක්වීම මෙන්ම කල් තබා ගැනීමේ ආයු කාලය දිරිස කිරීම, ආහාර සහ ආහාර සංවර්ධනයේ ප්‍රෝබයෝටික් සහ ස්වයංක්‍රීය සහ වාණිජ ආරම්භක මුහුම් (starter culture) ආදිය මෙයට ඇතුළත් වේ. FAO (2009) වාර්තා වලට අනුව, ආහාර සැකකීම සඳහා ප්‍රධාන ක්‍රියාකාරී කණ්ඩායම් වන්නේ ප්‍රයෝගනවත් සූදුලේනින් (ආරම්භක සහ ප්‍රෝබයෝටික් බැක්ට්‍රීරියා, දිලිර සහ සිස්ටි) ය. සූදුලේනින් හාවත කිරීමෙන්; අතිරික්ත, ඉක්මනීන් නරක් වන සහ ආහාරයට ගත නොහැකි අමුදව්‍ය ආරක්ෂා, ස්ථායි සහ රසවත් ආහාර හෝ පාන වර්ග බවට පරිවර්තනය කළ හැකිය. පැසීමට භාවිත කරන සූදුලේනින් මගින් පැසුණු ආහාරවල ගුණාත්මකභාවය සහ ලක්ෂණ (ආම්ලිකතාවය, රසය, වයනය, සුවද, පෝෂ්‍ය පදාර්ථ සහ සෞඛ්‍ය ප්‍රතිලාභ)

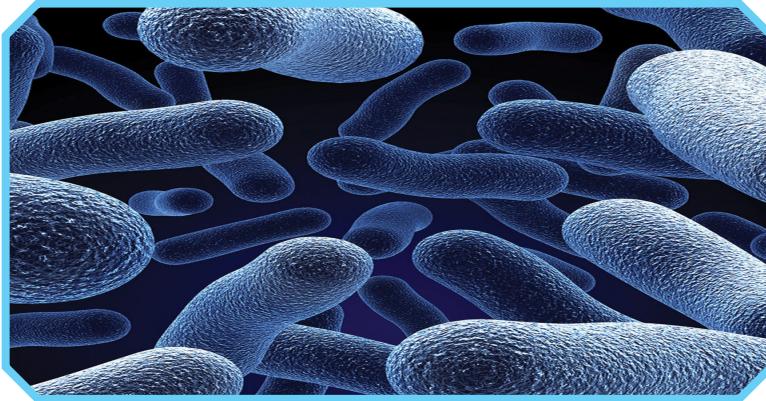
මාඟ සහ මස් තිශ්පාදන, බේකරී තිශ්පාදන, බිර, වයින් සහ සයිබර්, විනාකිරි වැනි මධ්‍යසාර පාන වර්ග, ආහාර අම්ල සහ සූදුලේනින් සම්බන්ධ තෙල් තිශ්පාදනය කිරීමට පහසුකම් සපයයයි.

සූදුලේනින්ගේ කෘෂිකාර්මික යෙදීම්

ලොව පුරා කෘෂිකර්මාන්තයේ බහුලව භාවිතා වන ප්‍රයෝගනවත් සූදුලේනින් අතරට *Rhizobia*, *Mycorrhizae*, *Azospirillum*, *Bacillus*, *Pseudomon*, *Trichoderm*, *Streptomyces* විශේෂ ඇතුළත් වේ. මෙම හිතකර සූදුලේනින් විසින් නයිට්‍රොන් කිරීම, ප්‍රාධාන පෝෂ්‍ය පදාර්ථ ලබා ගැනීම, සූදු පෝෂක දාව්‍ය කිරීම (පොස්පරස්, පොටැසියම් සහ සින්ක්) සහ සයිබුගොර්ස් තිශ්පාදනය, මූල්‍ය සහ රිකිලි වර්ධනය ප්‍රවර්ධනය කිරීම, ප්‍රතිඵලයක, auxin, සහ gibberellins වැනි ප්‍රතිවිරෝධක ද්‍රව්‍ය තීපද්‍රව්‍ය මගින් රෝග පාලනය කිරීම හෝ මරදනය සහ පාංශු වුළුනය වැඩිදුයුණු කිරීම යනාදිය සිදු කරයි. මෙම සූදුලේනින් දේශීය මෙන්ම ආත්තික

වාසස්ථානවල වැඩෙන බෝග සඳහා ජේව් පොහොර ලෙස යෙදිය හැකිය. කැපිකාර්මික වශයෙන්, විවිධ බාහා බෝගවල සූදු පෝෂක ජේව්

ටුසිසයිල්ගලිසරෝල් සහ ඔලෝක් අම්ලය බහුල තෙල් වැනි පෝෂණීය වශයෙන් වැදගත් ව්‍යුහගත ටුසිසයිල්-ගලිසරෝල් සංස්ලේෂණය කිරීම



බල ගැනවීම සඳහා Fe සහ Zn දාව්‍ය කිරීමේ ගුණාංශ සහිත වැදගත් සූදුලේවීන් හාවිතා කළ හැක. සූදුලේවීන්ගේ රසායනික යෙදීම් පැසවීම තුළාවලින්දි, සූදුලේවී තන් සේල ප්‍රෝටීන් (SCP), සයිලේප් සහ සූදුලේවී ආඩ්‍රිතයෙන් සැකසෙන පලිබෝධනාක නිපදවීමට යොදා ගනී. සූදුලේවී මූහුම් (starter culture) ස්ථාපිකාරක, තෙලෝද්කාරක, එන්සයිම, රස සහ සූච්චලු වැනි ආහාර ආකලන කිහිපයක් නිෂ්පාදනය කිරීමට ද යොදා ගතී. සත්ව රෙන්ටි (chymosin) වලට වඩා මිල අඩු සූදුලේවී රෙන්ටි 1970 ගණන්වල සිට වාණිජමය වශයෙන් නිෂ්පාදනය කරන අතර විවිධ විෂ වැග නිෂ්පාදනය සඳහා සූදුසු බව සහතික වී ඇත. *Aspergillus niger*, *Aspergillus oryzae* සහ *Kluyveromyces lactis* වලින් ලබාගත් ලැක්ටේස් ආරක්ෂිත ලෙස සලකනු ලබන අතර ප්‍රාථමික පරාසයක යෙදීම් ඉදිරිපත් කරයි. සූදුලේවී ලැක්ටේස්, අයිස්ක්ලීම්, යෝගට් සහ දින කළ අතරුපසවල ස්කුප් (scoop) සහ ක්‍රීම් ගතිය, පැණි රස සහ ජීර්ණය වැඩි දියුණු කිරීමට සහ ලැක්ටේස්ස් ස්කුප්කිරණය විම නිසා ඇතිවන වැළි ගතිය (sandiness) අඩු කිරීමට හාවිතා කරයි. සූදුලේවී lipases සහිත ප්‍රතිකාරක සහ මේද අම්ල විශේෂයක් ඉතා වැදගත් වන අතර එළවුල තෙල් සිල්ලර වෙළඳම සහ කොකෝවා බටර් ආදේශක, අඩු කැලරි

සඳහා ලාභ තෙල් වැඩිදියුණු කිරීම සඳහා හාවිතා කරයි. සූදුලේවී ක්ෂාරීය ප්‍රෝටීස් (alkaline proteases) ඉහළ පෝෂණ අගයක් ඇති ප්‍රෝටීන් හයිබුලයිසේට් (protein hydrolysates) පැකසීමේදීත්, සූදුලේවී ග්ලැකෝජැමයිලේස්ස් සහ β-අමයිලේස්; අඩු කැලරි බිඟර නිෂ්පාදනයේදීත් වාණිජමය වශයෙන් හාවිතා වේ.

කෙසේ වෙතත්, ශ්‍රී ලංකාවේ කාර්මික අපේක්ෂාවන් සහිත දේශීය සූදුලේවීන් ප්‍රහේද තුදකා කිරීම සහ හඳුනා ගැනීම සම්බන්ධයෙන් සිදු කර ඇත්තේ ඉතා සිම්ත පර්යේෂණ ප්‍රමාණයකි. එහි ප්‍රතිඵලයක් වශයෙන්, වාණිජ හෝ මූලික පර්යේෂණ යෙදුම් සඳහා දේශීය සූදුලේවී ප්‍රහේද ලබා ගත නොහැක. වාණිජමය වශයෙන් ප්‍රවේශ විය හැකි ආනයනික ආරක්ෂිත මූහුම් (starter culture) මිල අධික වන අතර ඒවා ප්‍රවාරණය කර බහු යෙදුම් සඳහා හාවිත කළ නොහැක. ඒවා ගෘහ හාවිතය සඳහා සූදුසු නොවන බැවින් ගෘහ හා කුඩා පරිමාණ ආහාර සැකසුම් යෙදුම් සඳහා නොගැලපේ. තවද, සූදුලේවීන් පැසවීමේ ක්‍රියාවලියට ලක් කර නිපදවන ආහාර ලංකාවේ ඉතා සිම්ත ප්‍රමාණයක් පමණක් පවතී. එසේම මෙම නිෂ්පාදන වල ක්‍රියාකාරී ගුණාංශ විද්‍යාත්මකව තහවුරු කර නොමැත. එබැවින්, පාරිභෝගි කයින්ගේ ආන්ත්‍රික සහ සාමාන්‍ය සෞඛ්‍ය තනත්ත්වය වැඩිදියුණු

කිරීම සඳහා සහ එමගින් දේශීයව සංවර්ධන දේශීය ක්‍රියාකාරී ආරම්භක මූහුන් (starter culture) හඳුන්වාදීම හරහා වෙළඳපොල ඉල්පුම තාප්තිමතක කිරීම සඳහා වෙළඳපොල ඉලක්ක කරගත් නව නිෂ්පාදන වර්ධනයන් සඳහා බොහෝ අවස්ථාවන් තිබේ. එබැවින්, නව සූදුලේවී ප්‍රහේද මූලික සහ ව්‍යවහාරක පර්යේෂණ සහ ප්‍රමාණාත්මක දත්ත ලබා ගැනීම සඳහා ඒවා යෙදුම්, දේශීය ක්‍රියාකාරී ආරම්භක මූහුන් (starter culture) සහ ඒවායේ තාක්ෂණික යෙදුම් ක්‍රියාවලි සැලසුම් සංවර්ධනය කිරීම සඳහා ඉතා වැදගත් වේ. මෙය වඩා හොඳ ක්‍රියාවලි පාලනයක්, මෙන්ම වැඩිදියුණු කළ ආහාර සූරක්ෂිතව සහ ගුණාත්මක හාවය සහ ආරක්ෂා අලාභ අඩු කිරීමට හේතු විය හැක.



ආචාර්ය උපේක්‍රා රාජවර්ධන
ජ්‍යෙෂ්ඨ පර්යේෂණ විද්‍යාලු
ආහාර තාක්ෂණ අංශය
කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය.



**මහාචාර්ය ඉල්ම් ප්. එන්.
හේවාස්ලිගේ**
මහාචාර්ය (පර්යේෂණ)
අතිරේක අධ්‍යක්ෂ ජේනරාල්
කාර්මික තාක්ෂණික ආයතනය.



මහාචාර්ය වජ්ඩිකා භානායක්කාර
ඁක විද්‍යා අධ්‍යනාංශය
කොළඹ විශ්ව විද්‍යාලය.

මයිනොර්බියෝම ඉටුකරන අදිසි කාර්යභාරය

ଆବ୍ୟାର୍ଦ୍ଦ ଲୀରନ୍ଦ୍ର ପତ୍ରିରଣ୍ଣ



අදා වෙසෙන, තීල ගුහයා
ලෙස හැඳින්වෙන, මෙම
පාලීවිය තුළ වෙසෙන එකම
බලපුළුවන්කාරයන්වන්නේ
මානවයේම පමණක් බව තවදුරටත්
පැවුසිය නොහැකිය. වර්තමානයේ
පවත්නා කොරෝනා වයිරස රෝගය
(කොරීඩ් 19 ආසාදනය) අපට
පැහැදිලිවම පෙන්නුම් කර පවසා
සිටින, සිහිපත් කරවන කදිම පාඨම
වනුයේ සේෂුබ්‍යය, බලය හා දෙනය
අධ්‍යව්‍ය යන බවය. මෙයටත් වඩා
එය සහායකර සිටිනුයේ අප මෙහිදී
සිදුකරන සියලු දෙය පාලනය කිරීමට
මිනිසුන්වන අපට වඩා තමන් එනම්
සූද ජීවූ සමත් බවය. ඇවසාන

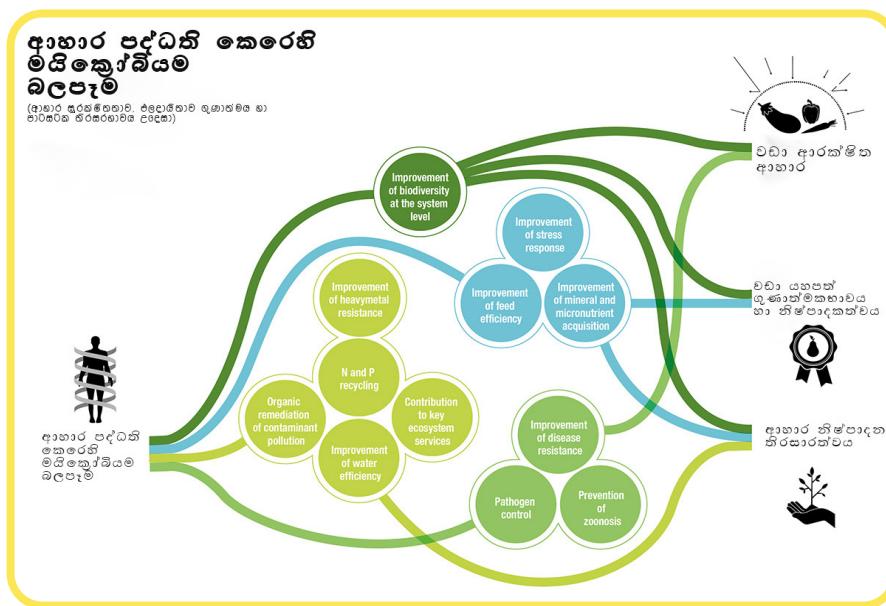
වශයෙන් සඳහන් කළ තැක්කේ මෙම
ලෝකය පාලනය කරනු ලබන්නේ
මානව ජීවීන් විසින් තොට, වාතයෙන්
පටන් ගෙන, මහ පොලවෙහි සැම
විම් අගලකම, සාගරද අත්තොහැර
සැම් ජලායයකම, සැම් පැළයකම සහ
මිනිසාද අතුළත් සැම සත්වයෙකු
තුළම අදි වශයෙන් ලෝකයෙහි සැම
තැනකම ක්‍රුදු ජීවීපු වෙශන බවය.
තවත් ලෙසකින් කිවහොත් සියලු
සතුන් සහ ගාක, ක්‍රුදු ජීවීන් හෝ
ධාරකයන් හෝ ලෙස කටයුතු කරති.
මිනිස් සිරුර ඇතුළත් භා පිටත, අති
විශාල ක්‍රුදු ජීවීන් සංඛ්‍යාවක් තම
තමන්ගේ වාසස්ථානය කරගෙන
වෙශති, මිනිස් සිරුර නිර්මණයට්

ଆଜିରେ କେତେ ଲିଟିଯନା 10 କୁ
ଅମଣ୍ଡ ସଂବ୍ଲାବକିନ୍ ବନ ଅନ୍ଧର ଥିଲା
ଲିଟିଯନା 100 କବତ୍ର ଲୈଚି କ୍ଷୁଣ୍ଡ ହେଲିନ୍
ସଂବ୍ଲାବକିତ ଲାଙ୍ଘନିକ ବନ
ଦାରକାଳେ ବିଲାପ ପାତ୍ର ଆଜି. ଲୀହେଡିନ୍
ମେଲା ଅପରେ
”ମଦିକ୍ରୋନିଯେମଦି” ହେଲାତ୍ କ୍ଷୁଣ୍ଡ
ଶେଷର ଦୃଷ୍ଟି ଲେଜ ହୃଦୟରେଣାମ୍ଭ.

“මයිනේව්බියෝමය” - කුමුද පෙරව දැරශය යනු කුමක්ද?

මයිනේව්බියෝමයක් (ක්‍රුඩ ජෙත්ව දැරුණකයක්) යනු අපගේ සිරුර මත/තුළ හෝ වෙනත් ජීවියෙකු මත/තුළ හෝ පමණක් නොව පොකුණු, වැව්, කළපු හා සාගර හෝ වැනි බාහිර පරිසර තුළ වෙසෙන ක්‍රුඩ ජීවී එකතුවකටය. මෙය අප ලෝකයෙහි අනෙක් කවර පරිසරයකටුව මෙපරිද්දෙන් ම බලපායි. අප දත්තා සියලු මයිනේව්බියෝම තුළ වැඩිකාර්යහාරයක් බැක්ටීරියා මින් සිදුකරනු ලැබුවද වයිරස, දිලිර හා මැතකදී වර්ගීකරණයට ලක්වූ ඒක සෙසලික ක්‍රුඩ ජීවී කාණ්ඩයක් වන ආරක්ෂාවක් ඒතුළ පවතියි.

මඩකෝඩියෝම තේහාසය



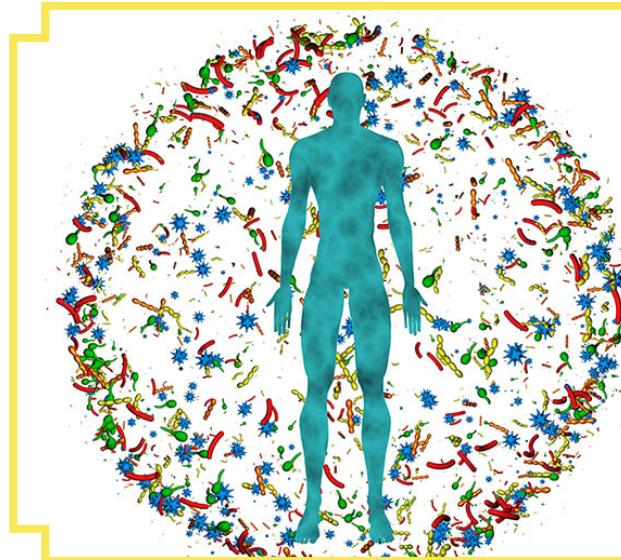
නොදැන හෝ ක්‍රුඩ ජීවීන් හෝ ක්‍රුඩ මෙහේ දැරයෙන් හෝ සමග අප ජීවත්ව ඇත. මෙම සම්බන්ධතාවය විවිධාකාරයෙන් උසස් ජීවීන්ගේ පරිණාමය හැඩාගැස්සීමට උදව්වන්නට ඇතැයි සැලැකයි. මෙයට අමතරව සතුන් සහ ගාක සමග ආග්‍රිතව පැවති ක්‍රුඩ ජීවීන් අදාළ සත්වයාගේ න් ගාකය හෝ සමග සහ-පරිණාමය වී ඇති බවත් ද සැලැකයි. ආමාගය ආග්‍රිතව වෙසෙන හෙලිකොබැකටර් පයිලෝරි (Helicobacter pylori) නම් බැක්ට්‍රීරාව මිනිසා සමග සහපරිණාම වූ ක්‍රුඩ ජීවීයෙකු පිළිබඳව ලබාදිය හැකි නොදාම උදාහරණයය. මේ පිළිබඳව සිදුකරන ලද විමර්ශනයෙන් විද්‍යාඥයන්ට හෙලිකොබැකටර් පයිලෝරි හි මාදිලි විවිධත්වය තුළින් අඩුකාවේ සිට හෝමෝ සේලියන්ස් (Homo sapiens) ගෝලියට පැතිර යාමට මුළු වූ සංක්මණ ආකාරය පිළිබඳ සාර්ථක සොයා ගැනීමක් සිදුකළ හැකිව ඇත.

මයිකුට්ටීයෙම අපට වැදගත් ඇයි?

අපගේ අභාර මාර්ගය, විශේෂයෙන් අනුතු තුළ වෙසෙන ක්‍රුඩ, ජීවීන් ආභාර ජීවනයට උපකාරී වීම සහ භානිකර බැක්ටීරාව හා වයිරස සිරුර තුළ පදිංචි වී වාසස්ථාන ඇති කිරීම වළක්වයි. එමෙන්ම පාරිවිය මත සිදුවන ප්‍රාථමික ආභාර නිශ්පාදනයෙන් 50% ක් සිදුකිරීමට සාගරයන් හි වෙසෙන ක්‍රුඩ ජීවීහු වග බලාගතිති. පාඨ ක්‍රුඩ ජීවීහු සියලුම පරිසර පැද්‍රිතින් හි නිසි ක්‍රියාකාරීතිය හරියාකාරයෙන් සිදුවීම සහා වැදගත් කාර්යභාරයක් ඉටුකරති. සැමදා වර්ධනයට ගෝලිය ජනනයන්ට ආභාර සැපයීම අනියෝගීක්වන අතරම ආභාර වග කිරීමට හැකි ඉඩිම ප්‍රමාණය අඩුවීම, දේශගුණික වෙනස්කම් සහ මානව සම්පත් කෙරෙහි බලපාන ව්‍යාප්ත රෝග වස්ත්‍ර පැවති පත්ව පැවති ඇතැයි අභාරයෙන් අඛණ්ඩව පවතින්නාක් බවට පත්ව ඇත. ගාක වර්ධනය වේගවත් කිරීමට, පෝෂක භාවිතය කාර්යක්ෂම කිරීමට, ගාක බෝගයන් තුළ රෝගයන්ට එරෙහි ප්‍රතිරෝධය

නංවාලීම ආදිය සහා සෑලදායී ගාක මයිකුට්ටීයෙම සතු හැකිය භාවිතය නොසලකා හැර ඇති බැවින් ඒ සහා වැඩි අවකාශයක් යොමු කිරීම

නිගමනය කිරීමක් මයිකුට්ටීයෙම සිදුකරයි. පුද්ගලයෙකු සහෙකු හෝ ගාකයක පවත්නා මයිකුට්ටීයෙම වාස හුම් ඇතිවනුයේ බාහිර පරිසරයෙන් පැමිණෙන ක්‍රුඩ ජීවීන්ගති. අප වෙසෙන පරිසරයේ සිටින ක්‍රුඩ ජීවීන්, අප තුළ හා අප මත වෙසෙන ක්‍රුඩ ජීවීන් කවරකුද යන්න බොහෝ විට නිගමනය කරනු ලබයි. අප ගන්නා ආභාර පමණක් නොව සම්පව ආගුර කරන පුද්ගලයින් පවා අප වෙත ඇති මයිකුට්ටීයෙම නිගමනය කිරීමට හේතුවයි.



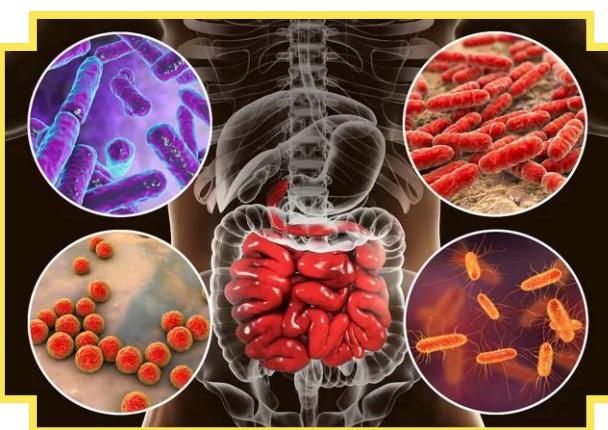
අවශ්‍යව පවතියි. වර්තමාන ලෝකයට මයිකුට්ටීයෙම මිනිස් ජීවිතයන් හි නිර්මාණය කර ඇති බලපෑම දෙස බලන විට, ලෝකයෙහි පවතින මයිකුට්ටීයෙම සතු සුවිශාල විහ්වය ගෙවිණය කර ප්‍රයෝගනය ගැනීමට යොමු වීම සහා නිසිකළ එළඹ ඇති බව පෙනේ.

අප කෙරෙහිම අවධානය යොමුකළ හොත් පුද්ගලයෙකුගේ සෞඛ්‍යය කෙරෙහි වැදගත් කාර්යභාරයන් සිදුකිරීමට මයිකුට්ටීයෙම සමන්ය. වෙනත් ලෙසකින් කිවහොත් පුද්ගලයෙකු තුළ පවත්නා එම පුද්ගලයාගේ සමස්ත සෞඛ්‍යය

අන්තර්ගත මයිකුට්ටීයෙම නිගමනයේදී එය විශේෂයෙන් සත්‍යයකි.

අන්ත්‍ර (ආභාර මාර්ගය) තුළ ඇති මයිකුට්ටීයෙම සංයුතිය කෙරෙහි බලපෑමට අපගේ වින්තවේගයන් ද සමන්ය. ආතතියෙන් පෙළෙනවේ කළබලයට පත්වු විට අන්ත්‍ර මයිකුට්ටීයෙම අප රෝගී තත්වයන්ට යොමු කිරීමට සමන්ය.

මානව සහ සත්ව සෞඛ්‍යය කෙරෙහි සිදුකරන බලපෑමට අමතරව, ක්‍රුඩ ජීවීන් ආභාර සැපයීම සම්බන්ධයෙන් සිදුකරන කාර්යභාරය නොසලකා සිටිය නොහැකිය. සීමිත තුම් ප්‍රමාණයක් වගාව සහා සුදුසු තත්වයක පවතිදී ඉහළ යමින් පවතින ජනගහනයට අවශ්‍ය ආභාර මෙම පාරිවියෙහි වෙසෙන සතුන්ද ඇතුළුව සැම කෙනෙකුම ප්‍රමාණවත් සැපයීමේ අනියෝගීයට අප මුහුණ දී සිටින්නෙමු. මෙම පසුබෑම යටතේ, ගෙයන් වැනි ගාක හැසැක සතුන්ගේ



මධිකෝෂ්ඨයේම නිගමනය කරන සාධක

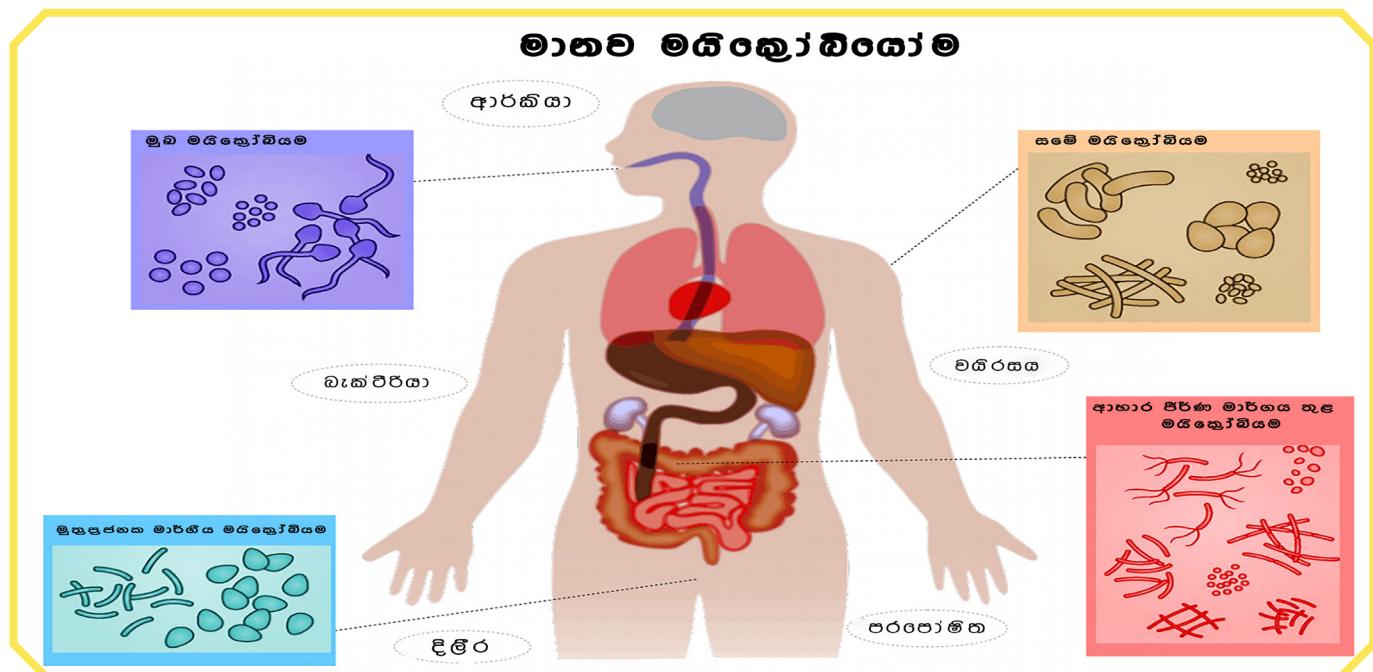
මයිනෙක්වීයෝම පිළිබඳව සිදුකරන සමහර පරියේෂණ කුළින් මයිනෙක්වීයෝමයන්හි සංපුතිය පිළිබඳව යම් නිගමනයන් ගැනීමට තරම්බූ දැනුමක් හෙළිපෙහෙලි කර ඇති. හොඳින්ම දැන සිටින කරුණක් වන්නේ, මයිනෙක්වීයෝමය වෙසෙන සූදු ජීවීන් ගේ ආරම්භය එම ධාරකයා ජ්වත් වන පරිසරයෙන්ම සිදුවන බවය. එසේ වුවද ධාරක මයිනෙක්වීයෝමක කොටස්කරුවක්වීමේ සූදුසූකම අදාළ පරිසරයේ වෙසෙන සියලු සූදු ජීවීන්ට නොලැබේයි. යම් විශේෂීත මයිනෙක්වීයෝමයක විශේෂීත

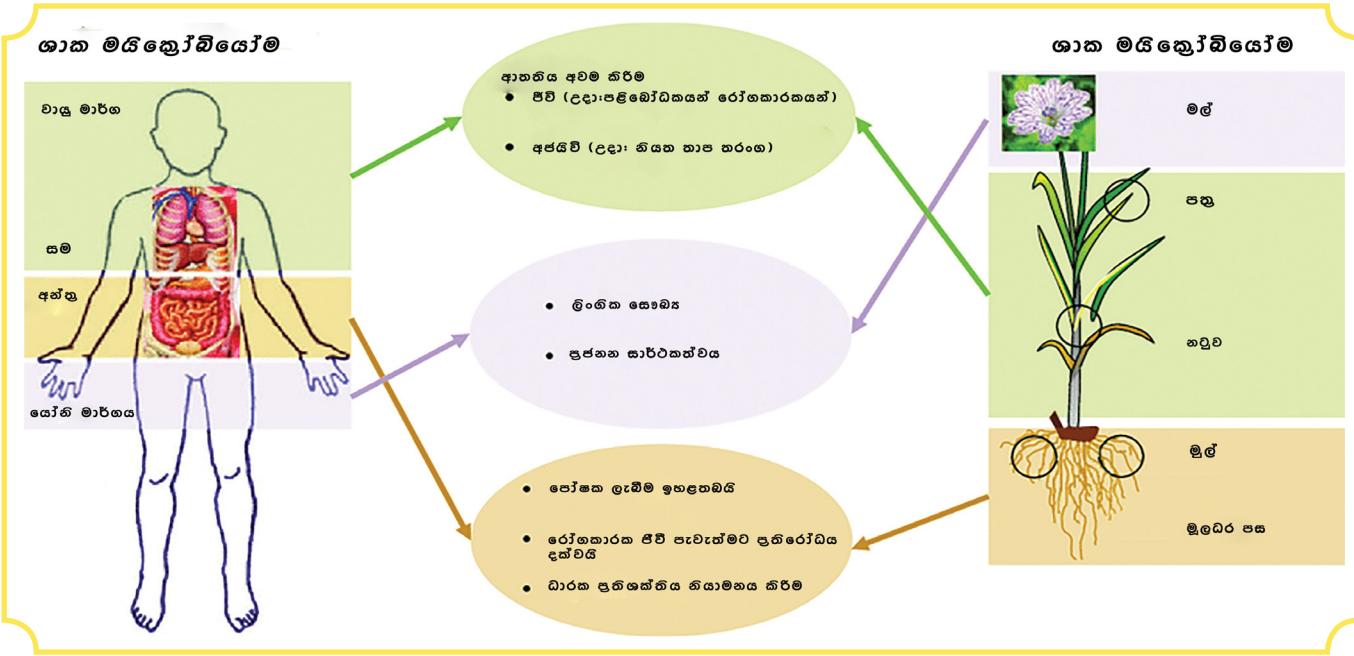
සාමාජිකයෙකු විමේ වර්පණාදය සමහර ක්‍රියා ජීවීන්ට හිමිකරනුයේ ඒවා සතු යම් සුවිශේෂීත ලක්ෂණ හේතුකරගෙනය. උදාහරණයන් ලෙස දැක්වූහොත් අපගේ ආමායය තුළ පවත්නා ආම්ලික පිළිච (pH) තන්වයට ඔරෙන්තු දීමේ හැකියාව තිබෙන තිසා ඒවාට අපගේ ආමායය තුළ වෙසෙන වැදගත් සාමාජිකයෙකු බවට පත්වීමේ අවස්ථාව සලසා දී ඇති.

ඛාරකයන් සහ ක්‍රුද්‍ය ජීවීන් අතර
සිදුවන සමහර අන්තර් ක්‍රියා තරගකාරී,
පරපේෂීක හෝ විලෝචිය විය
හැකි අතර තවත් සමහරක් බාරකයා
සහ ක්‍රුද්‍යජීවීයා යන දෙදෙනාටම
එළ ප්‍රයෝගන සපයන අනොන්‍යය
එළදායි තත්ත්වයක් ඇතිකිරීමට සමත්ය.
ඉතා තුළා වයිරසයක් මගින් ඇතිකළ
මාරාන්තික ව්‍යාප්ත වසංගතයක්
තිසා හානිකර අන්තර්ක්‍රියාකාරකම්
මතුකරන එලවිපාක ගැන අපට
කිදීම වැටහිමක් ලබා දී ඇත.
අනෙක් අතට කිරී නිෂ්පාදන
කරමාන්තයේදී බොහෝ උදව්
දුරකාර සපයන ලැක්වේ බැසිලස්
සහ ලැක්වා තොකාකුස ගැනැද අප
දැනුවත්ය. ඒ අතරට රතිල පැලැඹිවල
මූල ගැටති වල වෙශෙන රයිසෝන්ඩ්මීම්
සහ මිසෝරයිසෝන්ඩ්මීම්වැනි හිතකර
බැක්වීරියා පස සාරවත් තිබීමට

ନାହିଁଲେଖନ୍ କୁପଦିମେ କହ ରାକଵାଳେ
ନାହିଁଲେଖନ୍ ଲବାଗୈନୀମିମ ଜୀବେଶିମ
ହରହୀ ଦୁର୍ବ୍ଲକରନ ବେଦଗନ୍ ମେହେଲର
ପିଲିବାଲ୍ଲାବ୍ଦ ଅପ ଦୂର୍ବ୍ଲବ୍ଧ.

වත්ත් සින් ඇදගන්නා සුඩ් කරුණේක් වත්තේ මයිකුවීයෝමයක සංපුත්තිය හැඩගැස්වීමට සමත්වන ආකාරයේ අන්තර්ව්‍යාකාරකම් මයිකුවීයෝමයක් ඇතුළෙහි පවතින සූදු ජ්‍යෙන් අතර සිදුවීමය. අපගේ සිරුර තුළ/මත ජ්‍යෙන්වන සහජ්ව බැක්ටීරියාවකට, ව්‍යාධිනක බැක්ටීරියාවක ව්‍යාධිනකතාවය අවුකිරීමට, එම බැක්ටීරියාව අනිතකර පරිසරයක් බිජිකිරීම තුළින් සිදුකළ හැකිය. බොහෝ අවස්ථාවලදී මෙම සූදු ජ්‍යෙන් ප්‍රජාවන්, පළමු ධරුකයගේ සම්පූර්ණ සම්බන්ධතා සහිත අනෙකත් ධරුකයන් තුළ පවත්නා සූදු ජ්‍යෙන් ප්‍රජාවන් සමග අන්තර් සම්බන්ධතා පැවත්තීමට සමත්ය. මෙයට ඇති කිහිම උදාහරණය නම්, යානීන් තොවන පුද්ගලයන් සමග ඇතිවත්තවාට වඩා වැඩි සූදු ජ්‍යෙන් ප්‍රමාණයක් එකම පවුල් සාමාජිකයන් අතර පැවතිමය. මේ ආකාරයේ සූදු ජ්‍යෙන් පවුල් පරිසරය අදාළ විශේෂයේ සීමවන් පවා ඉක්මවා යා හැකිය. ඒ හේතුව තිසා ඔබගේ මයිකුවීයෝමයේ ඇති යම් සූදු





පිළින් නිවසේ ඇති කරන සූරතල් බල්ලා සමඟ හුවල් පරීභරණයක් ඇති කිරීමටද ප්‍රහුවන. මෙවැනි අන්තර්ත්ව්‍ය හේතුකොට අභිජකර ප්‍රතිඵ්ලි ඇතිවේමටද ඉඩ තිබේ.

අපගේ සිරුරෙහි පවත්නා මයිනෝබියෝම දෙස බැඳුවහොත්, අභාර ජ්‍රීරණය, පෙළුමණය, සිරුර ආකුමණය කරන ව්‍යාධිතනකමය ජීවීන්ට ප්‍රතිරෝධය දැක්වීමට පමණක් නොව මෙවැනි ව්‍යාධිතනක ආකුමණයකදී ප්‍රතිග්‍රීති පද්ධතිය අවධිකීම ආදි කාර්යයන් රාකියක් හා සම්බන්ධව අප යැපෙනුයේ සූරු ජීවීන් කෙරෙහිය. වෙදෙන පර්යේෂණයන් හි සංවර්ධනයත්, බොහෝ සෞයා දැනගෙන ඇති ඉමහත් දැනුම් සම්භාරයත් අනුව මානව මයිනෝබියෝම, රෝග තත්ත්වයන් සම්ගම එම මයිනෝබියෝම සංයුතිය වෙනස් වන බව හෙළිව ඇතු. අනෙක් අතට ආතතිය වැනි සාධක අපගේ මයිනෝබියෝම සංයුතිය කෙරෙහි ඇති කරන බලපැම අපව රෝග තත්ත්වයන් වෙත යොමු කරන පූර්ව ප්‍රහවයක් ඇති කරයි.

සත්ත්වයන්ගේ සමාජමය හැසිරීම් ඔවුන්ගේ මයිනෝබියෝම සංයුතිය කෙරෙහි බලපැම පමණ්ය. සතුන් විශේෂයෙන් ස්කිරපායීන් තුළ දැකිය

හැකි මාතා වර්යාවන් ඔවුන්ගේ නවප්‍රන්මායන්ගේ මයිනෝබියෝම සංයුතිය කෙරෙහි විශාල ලෙස බලපැම කිරීමට සමත් බව පෙනිගෙස් ඇතු. පර්යේෂණ මගින් පෙන්වයේදී ඇත්තේ ස්වාභාවික ලෙස උපත දෙන තව ජන්මයන්, තම මුවරුන්ගේ යෝනි මාරුගයේදී හිමිකර ගන්නා සූරු ජීවීහු. බාහිර පරිසරයේ සූරු ජීවීන්ගෙන් එල්ලවෙන ගැහැට හා තර්ජනයන්ට මූහුණ දීමට සමත් තත්ත්වයක සිටින බවය. මෙම තත්ත්වය හේතුකොට සිසේරියන් සැතැකම් මගින් තව ජන්මයන් බිජිකීමට විශාල තත්ත්වයන් ප්‍රසාද හා ගලා වෛද්‍යවරු ඔවුන්හට මාතා යෝනි මාත්තා ගැල්වීමට ක්‍රියා කරති. එ ආකාරයෙන්ම බලල් ප්‍රවාල් සාමාජිකයන් තම පැවතුවන් ලෙවකමින් කෙළ ගැල්වීම තුළින් ආරක්ෂිත බොමය සූරු ජීවී ප්‍රවායක් ඇති කිරීමට ක්‍රියා කරති.

මයිනෝබියෝම සතු විවිධත්වය ආරක්ෂා කිරීම

මිනිස් ක්‍රියාකාරකම්වල හේතුවෙන් ජීවී විවිධත්වය ඉතා දිසුයෙන් පහළ යෙන් පවතින ලෙස්කයක, සූරු ජීවී විවිධත්වය කෙරෙහිද වැනිම බලපැමක් ඇති විම වැළැක්විය නොහැකිය. අප අධ්‍යනය කිරීමට පෙරාතුවම සමහර ජීවී ගැළ තුළ

පවත්නා සූරු ජීවී විවිධත්වය ඇතිවේමක් ගැන සිනිම පවතා බිය උපදේශයි. පර්යේෂණ අධ්‍යන තුළින් පෙන්වා ඇත්තේ ගෝලිය සහ දේශගුණ වෙනස්කම්වලට සූරු ජීවී ප්‍රජාවන් ඉතා සංවේදී බවය. අපගේම පර්යේෂණ තුළින් මූහුදු ජලයේ ඉහළ යන උෂ්ණත්වය හමුවේ සාගර ජීවීන්ගේ මයිනෝබියෝම සංයුතින් වෙනස්වන බව පෙනී ගොස් ඇත්තේය. අනියායින්ම තර්ජනයට ලක්ව ඇති බාරකයන් හා සහඟීවනයෙන් වෙසෙන සූරු ජීවීන් නැතිවියාමේ තර්ජනයෙන් පෙළෙන බව විද්‍යායුයන් පෙන්වා දී ඇත්තේ අවවාදාන්මකවය. අවදානමට ලක්ව ඇති පරිසරයන්හි වෙසෙන සූරු ජීවීන්ගේ සහ සතුන්ගේ DNA සුරක්ෂිත කරන ලෙසට යෝජනාවක් ඉදිරිපත්ව ඇත්තේ එබැවිනි.



**ආචාර්ය එරන්ඩු පතිරුණ
ජ්‍යෙෂ්ඨ කාරිකාවාරය
ශ්‍රී ජයවර්ධනපුර විශ්ව විද්‍යාලය.**



ආන්තික පරිසර තත්ත්වයන් යටතේ ක්‍රුජුලීඩ් පැවැත්ම

මහචාර්ය එස්. ව්‍යුලානි විෂයරත්න



විසර බිජියන 35ක තරම් වූ කාලයක් ජෙවත් ගෝලයෙහි ආධිපත්‍ය දැරැ ක්‍රුජුලීඩ් පාලිවියේ සැම අස්සක් මුද්‍රාක්ම සිය වාස්‍යම් කරගනිමින් පැතිරිනි. රසායනාගාර තුළ රෝපණය කර හඳුනාගැනීමට හැකිව ඇත්තේ සියලු ක්‍රුජුලීඩ් අතරින් 1% ක් පමණක් බැවින් මොවුන් පිළිබඳව අප තුළ අදවත් ඇත්තේ ඉතා සුළු දැනුමක් පමණකි. එහෙයින් මෙම රෝපණය කළ නොහැකි වූ ක්‍රුජුලීඩ් පිළිබඳ ලද හැක්කේද සුළු තොරතුරු ප්‍රමාණයක් පමණය. හඳුනාගත හැකි ක්‍රුජුලීඩ් අතරින් වැඩි සංඛ්‍යාවක් පිළිබඳ තොරතුරු වාර්තාකර ඇත්තේ ඒවා මධ්‍යස්ථානී පරිසර තත්ත්වයන් යටතේ රසායනාගාර තුළ රෝපණය කිරීම මගිනි. මෙම පරිසර තත්ත්වයන්හි සාධක වන්නේ උම්ණන්වය සෙල්සියස් අංගක 37 ලවණ්‍යවය 3%. සාමාන්‍ය වාස්‍යමෝලිය පිළිනය. ඔක්සිජන් පැවතීම යනාදියයි. කෙසේවාත් ‘මෙටාගෙනොලික’ වැනි තව මෙවලම් සංවර්ධනයන් හේතුකාට මෙයට පෙර ගවේෂණය නොකළ පරිසරයන්හි හමුවන ක්‍රුජුලීඩ් සාම්ප්‍රදායක ලෙස රෝපණය නොකර ඒවායේ ඩී.ඇ.න්.ඒ සහ ආර්.එන්.ඒ විශ්ලේෂණය කිරීමේ හැකියාව මේ වනවිට ලැබේ ඇත. මෙසේ ගවේෂණයට ලක් නොවූ පරිසර තත්ත්වයන් ආන්තික හෝ කරක්ෂක වේ. එවැනි තත්ත්වයන්

පිළිබඳව උදාහරණ ලෙස යමහැදුවනාප සිදුරු, මල මුහුද හෝ විශාල ලවණ ජලාශ වැනි අති ලවණමය පරිසර හා ඉතා පහළ මුහුද හෝ විශාල ලවණ ජලාශ වැනි අති ලවණමය පරිසර හා ඉතා පහළ උම්ණන්වයන්ට සහ අධි පිළිනයට ලක්ව පවතින බැවිය ග්ලැසියර පරිසර සහ සාගර පත්ල ජෙවත් පටල පාෂ්ය සහ නිරවායු පරිසරය යනාදිය දැක්විය හැකියි.

ආන්තික පරිසරයන්හිදී හමුවන ක්‍රුජුලීඩ් සමුහ වශයෙන් ගත්කළ එක්ස්ට්‍රේමොපයිලීඩ් (extremophiles) හෙවත් අන්තලෝලීන් (අන්ත තත්ත්වයන්ට හිතකාමින්) ලෙස හැදින්වෙයි. ඒවා කරක්ෂක පරිසර තත්ත්වයන්ට ඔරොත්තුදීමට සමත්වනවා පමණක් තොට ඒවායෙහිදී ගක්තිමත්ව වැඩිමත් සමත්යවේ. මෙම අන්තලෝලීඩ් ක්‍රුජුලීඩ් මොවුන් එකිනෙක ජ්වත්වන පරිසරයට අනුව වර්ගිකරණය කෙරේ. තාපලෝලීන් තරමෝපයිලීඩ් (thermophiles) සහ අති තාපලෝලීන් තයිපර්තරමෝපයිලීඩ් (hyperthermophiles) එනම්

පිළිවෙළින් ඉහළ හා ඉතා ඉහළ උම්ණන්වයන්ට හිතකාමින්, ශිතකාමින් හෙවත් සයිනොපයිලීඩ් (අඩු උම්ණන්වයට ප්‍රියවූ) අම්ල ලෝලීන් සහ ස්පාර ලෝලීන් ඇසිබ්‍රාපයිලීඩ් (psychrophiles) සහ ඇල්කලිපයිලීඩ් ලෙස හැදින්වෙන ආමිලික මාධ්‍යයන්හි සහ ස්පාරමය (පිළිවූ අයය වැඩි තත්ත්වයන්හි වැඩිනා) අධිපිඩින ලෝලීන් හෙවත් barophiles හෝ piezophiles වැනි අධිපිඩින පවතින ස්ථානයන්හිදී හොඳින් වැඩිමට සහ ලවණ ලෝලීන් හෙවත් අධික සෝඩියම් ක්ෂේරයිඩ් ලවණ සාන්දුනයක් සිය වැඩිම සඳහා අවශ්‍ය හැලෝපයිලීඩ් ඇදි වශයෙන් වර්ගිකරණයට ලක්කර ඇති බහුජන්ත තත්ත්වයන් යටතේ වර්ධනය විමට සමත් ක්‍රුජුලීඩ් මොවුන් බහුජන්ත ලෝලීන් ලෙස හැදින්වෙයි. මෙහි දැක්වෙන 1 වන වැඩු මෙහි විවිධ අන්තලෝලීන් කණ්ඩායුම් මොවුන් වාසය කරන පරිසරයන්හි පවතින පසුබිම් තත්ත්වයන් හා වෙසෙන පුද්ගල දක්වා ඇත.

අන්තලෝලීන්ගේ විවිධත්වය

අන්තලෝලීන් (Extremophiles) තුළ ජීවී වසම තුනටම අයත් සාමාජිකයන් සිටිති. එනම් බැක්ටීරියා, අර්කියා සහ ඉපුකැරියෝට්ටාවන්ය. අන්තලෝලීන් අතරින් වැඩි ප්‍රමාණයක් ක්‍රුජුලීඩ් ය. ඒ අතරින් බෙහෙමයක් අයත් වන්නේ අර්කියා කණ්ඩායුමටයි මොවුන්ගේ අණුක ගතිලක්ෂණ අනෙක් ජීවී



රූපය 01: නවන ද්‍රව්‍යනාප පද්ධතිය

1 වන වගුව - විවිධ වර්ගවලට අයත් අන්ත ලෝලින් (Extremophiles) සහ ඔවුන් වෙසෙන පරිසර තත්ත්වයන්

වර්ගය	පරිසර තත්ත්වය	ආක්‍රිත ප්‍රදේශය
තාපලෝලී Thermophiles	80°C – 113 °C	උණුදිය උල්පත්, ගැහුරු මුහුදේ ද්‍රවතාප කුටිර
ඩිනලෝලී Psychrophiles	< 0 °C	ඇන්ටාර්ටික් ප්‍රදේශය ග්ලැසියර
ලෛංඡලෝලී Halophiles	30 % NaCl	මුණුලේවා, ලවණ විල්, මුණු එක්කල ආහාර
අම්ලලෝලී Acidophiles	පී.එච.ඇගය 0.5	ද්‍රවතාප පොකුණු සහ අම්ල පතල් ගලායාම්
ක්‍රාරලෝලී Alkaliphiles	පී.එච.ඇගය 12.5	ක්‍රාර විල් Soda lakes
විකිරණලෝලී Radiophiles	ඉහළ විකිරණ සහිත	නියුක්ලියර (න්‍යූලික) ප්‍රතික්‍රියාකාරක Nuclear reactors
අධිජිඩ්‍යාලෝලී Barophiles	අධිජිඩ්‍යා	මැරියානා ආගාධය

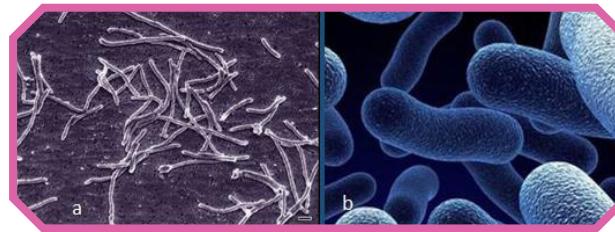
වර්ග දෙකටම වඩා වෙනස්ය. එම අන්තලෝලින් අතරට ඇල්ලී, එනම් දිලිර (ඉන්ජස්), ප්‍රාටොසොවා සහ බහුසෙලය ජීවීන් සුළු කණ්ඩායමක්ද අන්තර්ගතය.

විවිධ අන්තලෝලී වර්ග

තාපලෝලින් (Thermophiles)

තාපලෝලින් නැතිනම් තරමෝපයිල්ස් ක්‍රුං ජීවීනු ද්‍රවතාප, යමහල් කුහර සහ හොඳික උණුදිය උල්පත් ආදි අධික උෂ්ණත්වයකින් යුත් පරිසර කුළ හොඳින් වර්ධනය විමත සමත්ය. (1වන රුප සටහන) ජීවායෙහි ප්‍රාග්‍යෝති වර්ධනය සිදුවන්නේ සෙල්සියස් අංගක 55-65 පරාසියය වන අතර පැවැත්ම සිදුවීම සඳහා අවශ්‍ය අවම උෂ්ණත්වය සෙල්සියස් අංගක 20 වේ. විවිධ ඉහළ උෂ්ණත්වය පරිසර කුළින් වාර්තා වී ඇති තාපලෝලින්ට උදාහරණ කිහිපයක් වශයෙන් *Thermus aquaticus*, *Sulfolobus solfataricus*, *Sulfolobus acidocaldarius* දැක්වාය හැකිය (2 වන රුප සටහන) අති තාපලෝලී ක්‍රුං ජීවීනු සෙල්සියස් අංගක 80ට වඩා වැඩි උෂ්ණත්ව තත්ත්ව යටතේ වර්ධනය වන අතර විවිධ ක්‍රුං ජීවීන් සඳහා වෙනත් උපරිමයන් වාර්තා වී ඇත. උදාහරණ වශයෙන් *Methanoporus*

kandleri හි 116 වන මධ්‍යිලිය සෙල්සියස් අංගක 122 දී (ගැරන්නයිට් අංගක 252) දී වර්ධනය වන අතර *Pyrolobus fumarii* සෙල්සියස් අංගක 113 (ගැරන්නයිට් අංගක 235) සීමාවේදීත් ජීවිතය පවත්වා ගැනීමට සමත්දී *Pyrococcus abyssi*, *Pyrodictius occultum* යනු සමුද්‍රය අතිතාපලෝලින්ය අතිතාපලෝලින් අතරින් බොහෝමයක් සිය ගක්ති මූලාශ්‍ය ලෙස හධිවුණ් (H₂)

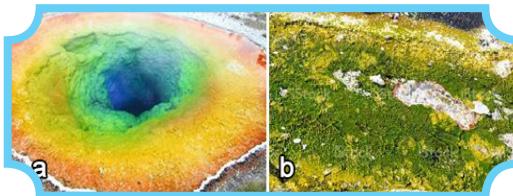


රුපය 02: තාප ලෝලී බැක්ට්‍රීරියා
ආ) තෝමස් ආකුපුවාල්ටිස්ස්
(*Thermus aquaticus*)
ඇ) තියෝබැසිලස් ගොරෝඩ්ස්ස්සින්ටිස්
(*Thiobacillus ferrooxidans*)

උපයෙහි කරගැනීමට සමත් අර්කෙයා ගණයේ සාමාජිකයන්ය. තාප ආම්ලික ලෝලින් හමුවන්නේ ඉතා ඉහළ උෂ්ණත්ව පවතින සහ අන්ත ආම්ලික පරිසර තත්ත්වයන් පවතින ප්‍රදේශවලය. අප පාරීවියෙහි ප්‍රරෝගාම් පදිංචි

කරුවන් වන සයනොබැක්ටීරියා උණුදිය උල්පත් උදා: යෙලෝස්ටෝර්න් උදාහානය - 3 වන රුප සටහන වැනි ඉහළ උෂ්ණත්ව පරිසරයන් හි දී ද, විශාල වශයෙන් හමුව තිබේ. අන්ත උෂ්ණත්ව පී. එච. ඇගයන් දැඩි ලවණ්‍යාවයන්, දැඩි වියලි තත්ත්වයන් යටතේ පවත්වාගැනීමට ඒවා සමත්ය. සයනොබැක්ටීරියා බොහෝවිට වෙනත් බැක්ටීරියා සමග සම්බන්ධ වී සාදනා ක්‍රුං ජීවී කුලාල අතියින්ම සංඩිඩානාන්මක ප්‍රජාවන්ය. ඒවා උණුදිය උල්පත්, ග්‍රීංම සංතුවේදී ස්තරීභ්‍රත වූ විල් සහ සම්කුලාපිය සාගරයන් හි දී දැකිය හැකියි *Calothrix*, *Phormidium*, *Synechococcus* සහ *Chloroflexus* යනාදීය තාපලෝලී සයනොබැක්ටීරියාවන්ට උදාහරණය.

ඉපකැරියෙට්න් ජීවීන් අතර අනුවර්තනයට ඉහළම හැකියාව සහිත මෙන්ම පාරීවිය මත ඉතාම සාර්ථක වූ කණ්ඩායම ලෙස දිලිර හෙවත් ගන්ගේ (තනිව හෝ සහජ්වීව) ලෙස සැලකෙයි.



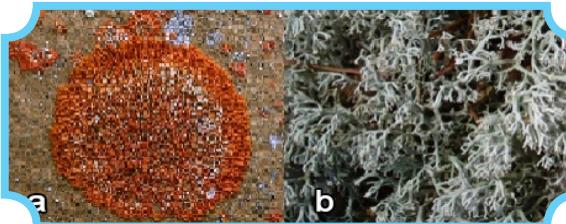
රූපය 03: වන රුප සටහන -
(ආ) සෙනෙස්ටෝන් ජාතික උදාහරණය
(ආ) යෙලොස්ටෝන් ජාතික උදාහරණය හැඳු උදෑස් හැකිය නැංශ කළ උදෑස් හැකිය නිස් නැංශ කළ

මේ ජීවීන් අතරින් බොහෝමයක් සෙලිපුලෝටික හා මාත්‍රාප්ලිච්චිවන අතර ජීවායින් වැඩිහිටියක් සොමු සහ නිවර්තන කළාපිය ප්‍රදේශවල බහුලය. *Thermoascus auranticus*, *Rhizomucor michi*, *Humicola insoleus*, *Chaetomium thermophile* යන දිලිර සෙල්සියස් අංගක 60-70 ඉක්මවන සහ වියෝජනය වන කාබනික ද්‍රව්‍ය මත දැකිය නැකි දිලිර සඳහා උදාහරණ කිහිපයකි. අනිතාප ලෝලික්වයට අමතරව මෙම දිලිර ආම්ලිකතාව සහ පතල් පවතින ප්‍රදේශයන් හි ලේඛ මිනින ජලය, ස්පාරිය තත්ත්වයන්, උදෑස්සුම් හා ශිත කාන්තාර, ගැමුරු සාගර සහ මල මුහුද වැනි අති ලවණ තාවයෙන් යුත් ප්‍රදේශ ඇදි අනෙකුත් අන්ත පරිසර තත්ත්වයන්ට හොඳින් අනුවර්තනය වීමට සමත්ය.

පාරීවියෙහි වාසයට ඉතා තුළුපුළු පරිසර තත්ත්වයන් යටතේ දී පවා ජීවිතය පවත්වාගෙන යාමට ලයිකන සම්බන්ධ තිබේ. එයට හේතුවන්නේ වර්ධන වේගය අඩුවීම, පෝෂක සඳහා වන ඉල්ලුම් අඩුවීම, එවායේ රුපකාර සහ කායික අනුවර්තන හැකියාව ඇදි මුවන් සතුව ආකතියන්ට ඔරොත්තුදීමේ ගෙනි ලක්ෂණ පැවතිමයි. 'රෙදින්චිරය මොස්' නම් පාහි විශේෂය, *Cladonia rangiferina*, ලෝලයේ ජීව් වීමට අසිරුම ජෙව ස්කන්ධයක් පවතින උත්තරද්‍රව්‍ය තුන්දා ප්‍රදේශයන්හි බහුලව ජීව් වෙති. අන්ත උෂ්ණත්ව උව්‍යාවනයන්, ඉහළ පාර්ශම්බූල කිරණ මට්ටම්, අධිවේග සුළං හැමීම්, විවිධ හිම තත්ත්ව, උස් කදුවල ලයිකන ඇදි වෙනස් වූ පරිසර තත්ත්වයන් යටතේ ජීවා හොඳින් වැඩි. ඒ අන්ත පරිසර තත්ත්වයන්ට අනුවර්තනය වීමට ඇති

හැකියාව *Xanthoria elegans* සහ *Lecanora polytropa* යන දෙවරගයම හීමාලය කදුවැටියේ ඉතා උස් ප්‍රදේශවලින් වාර්තා වී කිරීමේ. (4 වන රුප සටහන) ලයිකනවලට ගුෂ්ක කාන්තාර කළාපයන් හි පවා සිය ජීවය පවත්වා ගෙන යාමට හැකිය. වාතයේ ඇති තෙතමනය උරාගැනීමට ඇති හැකියාව මෙයට හේතුවයි උදා: රම්ලිනා මැක්නිගොර්මස්

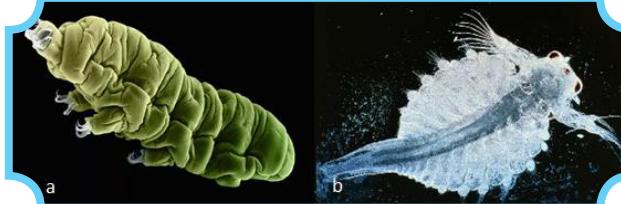
Ramalina maciformis සාගර පත්ලේ ද්‍රව්‍ය තාප කුහර සම්පදේ වෙසෙන පොම්පෙයි නම් පැවැත්වන්



රූපය 04: අන්ත පරිසර තත්ත්වයන් යටතේ ජීව් වන ලයිකන
(ආ) *Xanthoria elegans*
(ආ) *Cladonia rangiferina*

නීති විද්‍යාවට අනුව ලෝලයේ ඉහළම තාපයට ඔරොත්තු දීමට සමත් සත්වයා බව පැවත්සයි. එයට සෙල්සියස් අංගක 113 ක් දක්වා වන උෂ්ණත්වයකයට ඔරොත්තු දීමට හැකිය. වාර්ධිග්‍රේසිස් හෙවත් දිය වලසුන් හටද වර්ග කිහිපයක අන්ත තත්ත්වයන්ට මුහුණ දෙමින් ජීව් විය හැකියි උණු දිය උදෑස්ස්වල මෙන්ම කාන්තාර (ඇන්ටාර්ටික්) හිමෙහිද මුහුණ ජීව් වෙති. ප්‍රාථමික ආත්‍යපෝඩ් ගණයේ අයෙකු වන *Artemia salina* හට ලවණ විල් හි අධික ලවණ සාන්ද්‍රාවයට ඔරොත්තු දෙමින් ජීව් වීමට හැකියි.

තාප ලෝලින් හා සන්සන්ද්‍රාවය කරන



රූපය 05: අන්ත ලෝලි සන්සන්ද්‍රාවයන්
(ආ) *Tardigrades* හෙවත් දිය වලසුන්
(ආ) ආර්ටිමියා සේලිනා (මුහුදු වුදුරා)

විට ශිත ලොලින් (*Psychrophile*) හේ කුයෝපයිල්ස් (*Cryophiles*) හට සෙල්සියස් සංණ අංගක 20 ක තරම් පහළ උෂ්ණත්වයක ජීවත් වීමට සහ වර්ගය බොෂ කිරීමට හැකියාව ඇති මුවන්ගේ වර්ධනය සිදුවීම සඳහා අවශ්‍ය උපරිම උෂ්ණත්වය සෙල්සියස් අංගක 20 ක් වන අතර අවම උෂ්ණත්වය සෙල්සියස් අංගක 0 හේ ඊට පහළයි. *Arthrobacter sp.*, *Psychrobacter sp*, *Hyphomonas*, *Sphingomonas* ශිත ලොලින් සඳහා දැක්වා ඇති උදාහරණ කිහිපයකි. ශිත ලොලියෙකුවන *Methanogenium frigidum* යම් දුරකට මදවුයයෙන් ලවණ ලොලියෙකු ද වෙයි. හයිඩ්‍රූජන් හාවිත කරන *Methanogen* කාන්තාර (ඇන්ටාර්ටික් හි) නිරන්තරයෙන්ම ශිත විල්වල දැකිය නැකියි. ප්‍රීන්ලන්තයේ හිමෙන් වැසුණු ප්‍රදේශවල දී *Calothrix parietina* නම් සයනොබැක්ට්ටිරියාවෙහි දිසු වර්ධනය සිදුවීම

දැකිය නැකියි. මෙම බැක්ට්ටිරියාවන්ට අතිලවණතාවයෙන් සහ ස්පාරිමය විල් වල, ජීවත් වීමට, අධි ලෝල සාන්ද්‍රාවයන්ට මුහුණ දීමට සහ අධික ගුෂ්ක (ජලය ඉතා අඩුවෙන් පවතින පරිසර) තත්ත්වයන්ට ඔරොත්තු දීමට පුළුවනා.

අම්ලලෝලින්

ස්වාභාවිකව ආම්ලික පරිසර ඇතිවන්නේ අකාබනික සල්ගැරුම් පාෂ්පිය මතට පැමැණිමෙන් පැසු සල්ගැටුක් අම්ලය බවට ඔක්සිකරණය වීමෙන් පැසුවයි (6 වන රුප සටහනි) අම්ලලෝලින් යනු ඒවා අගය 3 ක් හේ ඊට පහළ ඒවා අගයකදී සිය

ප්‍රශස්ත වර්ධනය සිදුකර ගැනීමට සමත් ජීවීන්ය. මුවන්ගේ ප්‍රශස්ත මැංඟිල පීඩ්වි අගය 0 - 5.5 අතර පරාසයයි. වර්තමානයේ දැන්නා වැඩිම අම්ල ලෝල ජීවීන් පරිසරයි.

වත්තේ *Picrophilus* ගණයටය
ලද: *Picrophilus torridus* හට 0.06ක් වන පී.එච් අගයක ජ්වත් වීමට පුළුවන. අර්කියාවත් අතර සල්ගර ඔක්සිකරණයට සමත් බොහෝ ජ්වත් උදා: *Ferroplasma acidiphilum* සහ සල්ගර අවකරණයට සමත් උදා: *Pyrodictium abyssi* ද අන්ත අම්ල පරිසරයන් හි ජ්වත් වීමට සමත්ය. මෙම ජ්වත් උදා දැනුදිය උද්ඒපත් සහ ගැහුරු මුහුදේ දෙවනාපකුහර තුළින්

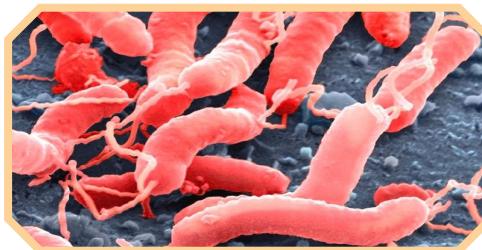


06 රුපය: අම්ල පක්ලක ද්‍රව්‍ය ගැහුම

හඳුනාගෙන ඇති ඉපුබැක්ටීරියාවන් අතරින් *Thiobacillus ferrooxidans* හට යකඩ හෝ සල්ගර හෝ පරිවාත්තීය කර සල්ගියුරක් අම්ලය නිපද වීමට හැකිය. *Helicobacter pylori* ගැමී නෙගෙට් බැක්ටීරියාවට මිනිස් ආමාඇයේ අන්තජම්ල පරිසරය තුළ ජ්වත් වෙමින් ආමාඇ වන ඇති කිරීමට පුළුවන. (7 වන රුප සටහන) *Pseudevernia furfuracea* සහ *Bryoria* විශේෂයෙන්ට අම්ල වැසි නිසා ඇතිවන තත්ත්වයන්ට ඔරොත්තු දීමේ හැකියාව පවතී.

ක්ෂාර ලෝලින්

ක්ෂාර ලෝලින් ලෙස හැඳින් වෙන්තේ ක්ෂාරමය පරිසරයන්හි භොධින් වර්ධනය වීමට සමත් ජ්වත්ය. *Bacillus*, *Micrococcus*, *Pseudomon*, හා ස්ථාපු ක්ෂාර ලෝලින් සහ සිස්ට් සහ ගන්ඩයි (දිලිර) අදි ඉපුකැරියෝට්, නොයෙකුත් ක්ෂාරමය පරිසරයන් (උදා: අලිකාවේ සොඩා විල් රුප සටහන් 8) තුළින් සොයාගෙන ඇතේ. ක්ෂාර ලෝලින් සිය ප්‍රශ්නතම වර්ධනය සිදුකරන්නේ පී.එච් අගය 8-11.5 ක පරාසයකදීය. *Alkalihalobacillus* (මෙයට පෙර *Bacillus alcolophilus* ලෙස හැඳින්වූ) වැනි අන්ත ක්ෂාර ලෝලින් පී.එච් 9-10.5 ක්ෂාරමය අප ජලයන් සොයා ගෙන ඇතේ.



07 රුපය: හොලිකොබැක්ටර් පසිලෝරි නම් අම්ල ලෝලි බැක්ටීරියාව

ලවණ ලෝලින්

අන්ත ලෝලින් අතර දැකිය හැකි ලවණ ලෝලි ජ්වත් අධික ලවණ සාන්දුනයෙන් යුත් පරිසරයන් හි පැවතීමට සහ වර්ධනය වීමට සමත්ය. ලවණ ලෝලින් වර්ග දෙකකින් පවතියි. ඒවා නම් සියයට 3 ක් හෝ ඊට වැඩි සේවියෙම් ක්ලෝරයිඩ් (NaCl) සාන්දුන්වයක පැවැත්ම අවශ්‍යතාව හා බැඳුණු ලවණ ලෝලින් සහ ලවණයන්ට ඔරොත්තුදීමට හැකියාව සහිත සාමාන්‍ය සහ ඉහළ ලවණ සාන්දුනයන් සහ දෙනැන්හිදීම ජ්වත්ය පවත්වාගෙනයාමට සමත් ලවණ ලෝලින් යන වර්ග දෙකය. *Halooccus salifodinae*, *Halobacterium salinarum*, (09 රුපය) *Limimonas halophilia*, *Lentibacillus kimchii*, *Sporohalobacter salinus* යනු විවිධ ලවණ පරිසරයන් තුළ වෙශෙන බවට වාරතාවේ ඇති ලවණ ලෝලි බැක්ටීරියානුවන් පිළිබඳ උදාහරණය: *Artemia salina* හෙවත් මුහුදු වැළුරා (සි මන්කී) ලෙස හැඳින්වෙන මුහුදු ජ්වත්යා ඉහළ

උදාහරණය: *Artemia salina* හෙවත් මුහුදු වැළුරා (සි මන්කී) ලෙස හැඳින්වෙන මුහුදු ජ්වත්යා ඉහළ



08 රුපය: සේවි විල

අන්තයේ ලවණ සාන්දුන්වයකදී ජ්වත් විය හැකි ජ්වතෝකි. මෙම අන්ත ලෝලින් පී.එච් 9-10.5 ක්ෂාරමය ප්‍රශ්නයන්හි සොයා ගෙන ඇතේ.

ගොහොරු මුහුදු සහ ගල්පර සහිත වෙරළ සිය වාස භූමි කරගනිති.

බැක්ටීරියා

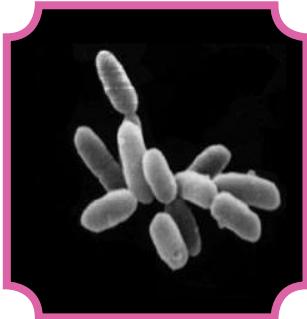
අධිජිවින ලෝලින් සහ පීඩ් ලෝලින් (බැරෝපයිල්ස්/පිසේපයිල්ස්) සාගර පත්ල වැනි අධිජිවින පරිසරයන් හි ජ්වත් වීමට බැරෝ පයිල්ස් සහ පීසේපයිල්ස් ගණයට අයන් මුහුදු ක්ෂාර ජ්වත් හැකිය. මිටස 100 කට වැඩි මුහුදු යට පුදේග ඉහළ ජලස්ථීතික පීඩ්නයක් සහිත සිතල, අදුර සහ කාබනික ද්‍රව්‍ය හිගතාවක් පැවතීම ගිලකුණය කර ඇත. මෙම පරිසරය අනෙකුත් බොහෝ ජ්වත් සේවියාව සාන්දුන්වයක් පැවත්වා ගැනීමට සුදුසු වානාවරණයක් නොසැලයයි. සිතල ගැහුරු මුහුද් රේඛනය කිරීමට සමත්වන නිසා අධිජිවින ලෝලින්, සිත ලෝලින්ද වෙති. *Photobacterium profundus* සහ *Schewanella benthica* අධිජිවින ලෝලින්ට උදාරණය. මරියානා ආගාධයේ අඩ් 10,898 ක් තරම් ගැහුරින් ලත් රෝන්මඩ තුළින් හඳුනාගත් *Shewanella benthica* බැඳුණු පිඩි ලෝලියකි. (11 රුපය)

විකිරණ ලෝලින් (රේඛියෝපයිල්ස්)

ඉහළ විකිරණ මට්ටමක් සහිත පරිසරයන් හි ජ්වත් වන ජ්වත් විකිරණ ලෝලින් ලෙස හැඳින්වීමයි. මෙම පරිසර තුළ පාර්ශමිකුල හා න්‍යුෂේරික විකිරණ පවතී. *Deinococcus radiodurans*, *Rhodococcus*, *Halomonas*, *Herbaspirillum*, *Rhodobacter* මෙම සුදු ජ්වත් සාදා උදාහරණය.

නිරවායු පරිසර

පොලව මත ජ්වත් වන ජ්වත් වැඩි සංඛ්‍යාවකට තම ජ්වත්ය පවත්වා ගෙන යාම සඳහා ඔක්සිජන් අවශ්‍ය බැවින් නිරවායු පරිසර සැලකෙන්නේ අන්ත පරිසරයන් ලෙසය. ඇංක්ල්සිත පාලීවිය සතුව පැවතියේ නිරවායු පරිසරයක් බැවින් එකල පැවතියේ මින්න් ජනනය කරන මිනෙනාජ්නික් බැක්ටීරියාය. ඒවා නියමාර්පලයෙන්ම



9 වන රුප සටහන :



10 වන රුප සටහන : ලුණු නිශ්පාදනයට කෙ-
සේල-

ନିର୍ବଳାୟ ତେଲିନ୍ ବୁ ଅତର ଅପକଣ ଅନ୍ତର୍ଭାବରେ
ଉପଯାଗଙ୍କୁ ଲୈବିଵୁଦ୍ୟ ହଜିବିଶନ୍ (H₂)
ସହ କାବନ୍ଧିବିଯୋକ୍‌ସିଡି (CO₂),
ମେନେନ୍ ବ୍ୟାୟାମ ବାବାପ ପରିଵର୍ତ୍ତନରେ କର
ଗୈନୀମ ତ୍ଵଳିନୀ. ମେମ ଅନ୍ତର୍ଭାବରେ
ଗୈନୀମେ ପ୍ରତିକୁଳ୍ୟାବ ମେହେଯ ବୀମ
ବାଦିବା ଆଧୁନିକ ତେଲିନ୍ ଅତରିନ୍ ସମହରେକ୍
ତୁଳ ପ୍ରତିଦିଲ୍ଲେଖ ପରିଷକ୍ୟକୁ ପାରୁଥିନ.
ମେମ ତେଲିନ୍ ମବିଗୋହ୍ନ୍ତର୍ ସହ ଅବସନ୍ଧନ୍
ପାରୁଥି ସମହର ଚନ୍ଦ୍ରନ୍ ତୁଳ ପାରୁଥିନ ଅତର
ମେନେନ୍ ବିଲାଲ ପ୍ରମାଣ୍ୟକୁ ପରିଜର
ବାୟୁଗେଂଲ୍ୟାକ୍ ନିର୍ଦ୍ଦହିବୁ କିମିମର ସମନ୍ତର.
Mathanacoccus ୩୩୩

Methanococcus සහ
Methanobacterium මෙම ජීවීන්ට
උදාහරණය. (12 වන රැප සටහන)

අන්ත පරිසර කත්වයන්ට

ଅନୁଗତ ଲିମ

ଅନ୍ତରେ ଲୋକି ଜ୍ଞାନ ପାଇବାରେ ମହିମାମାତ୍ରରେ
ପରିଚାର ତଥା ସାମାଜିକ ଆନୁଷ୍ଠାନିକତାକୁ
ଜ୍ଞାନପାଇବାରେ କେବେଳାକୁ ଦେଖିବାକୁ ପାଇବାରେ
କୁଟୀର୍ଣ୍ଣାରେ ଯୋଗାଗୋଟିଏ କାହାରେ
କେବେଳାକୁ ଦେଖିବାକୁ ପାଇବାରେ ପାଇବାରେ
କୁଟୀର୍ଣ୍ଣାରେ ଯୋଗାଗୋଟିଏ କାହାରେ
କେବେଲାକୁ ଦେଖିବାକୁ ପାଇବାରେ ପାଇବାରେ

වතන් කිසියම් ජීවිතයකු හට අන්ත පරිසර තත්ත්වයකට අනුවර්තනය වීම සඳහා ක්‍රම තුනක් පවතින බව දන-මු. එවා අතරින් පලමුවැන්තනවත්තේ එම සාධකයන් තමන් බැහැර කරන සාන්දනයන් තුළින් සංවර්ධනය කරගැනීමය. දෙවැන්ත, අදාළ කොටස නිරුපිලක්ෂණය සඳහා වන යාන්ත්‍රණයක් පැවතීමය. තෙවැන්ත, වත්තේ අදාළ සාධකය සමඟ ජීවිත් වීමට බොහෝමයක්ම ඉගෙනගැනී



11 වන රැඟ සටහන මරියානා ආගාධය

ಯ. මෙම ඒවාන්සෑතුව විශේෂිත ජේවු
 රසායන කුම්බේදයන් සහ අනුරූපී
 ජේවු අණු පැවතිය හැකිය. ඒවාට
 අන්ත පරිසර තත්වයන්හේදී මූලුණ
 දෙන ආතති තත්වයන් මගහැරයාමට
 අවස්ථාව හිමිවෙයි. තාප ලෙඛීන් සතු
 මහැම අවිය වන්නේ ඔවුන් කුළ තාප
 ස්ථායි එන්සයිම සහ ප්‍රෝටීන
 පැවත්තුමය. අන්ත උෂ්ණත්වය,
 ලවණ්‍යතාව, සහ පී.එච් අගය සහ උවක
 තත්වයන් හි දී උත්ප්‍රේරිය වශයෙන්
 සක්‍රියව පැවතීමට සමත් වීමය. මෙම
 එන්සයිම අතරින් සමහර බහු අන්ත
 හැකියා විද්‍යා දක්වන අතර එමගින්
 ඒවා පුළුල් වශයෙන් කරමාන්තමය
 ජේවු තාක්ෂණ කාර්යන් හි යොදා
 ගැනීමේ හැකියාව පවතියි. සමහර අති
 තාප ලෙංලී ස්කුදුල්වීන් කුළ පවත්නා

DNA gyrase නම් එන්සයිමට සේඛෙන්ල් හි සේල්ල විද්‍යාත්මක වෙනසකම් ඇතිකර එහි ස්ථායි බව නාවාලිමට තැකියාව ඇත.

තාප සේරායි ප්‍රෝටීන සතුව හඳුවූ ප්‍රමාණයක් අනෙකුත් සහසරයි බැන්ධින වැඩි ප්‍රමාණයක් ඇති බැවින් ඒවා වඩා සේරායි වුළුහයන් ඇති කළ හැකිය. එයට අමතරව Chaperones ලෙස හැදින්වෙන විශේෂ ප්‍රෝටීන් සේරායි කිරීමට සහ හැකිලිමට උද්විකිමක් සිදුකරයි. තාප ලෝලි බැකටීරියාවන් හිඹැන්ත් සේරායි කිරීම සඳහා නියුක්ලයේටයිඩ සම්බන්ධිත ප්‍රෝටීන ක්‍රියාකරන බවක් පෙනෙන්නට තිබේ. එයට අමතරව තාප ලෝලිනගේ පටල ලිපිඩ ද වඩාත් සංකාප්තය. එසේම එය ඉහළ අණුක බරක් සහිතව වැඩිපුර බොදුගොස් ඇති බැවින් පටල ලිපිඩවල

ද්‍රව්‍යංකය ඉහළ ගොස් ඇතේ.
අර්කෙකයා හී පටල ලිපිඩ්,
රත්තර බන්ධන සහිත බැවින්
එච්චිනි ලිපිඩ් ඉහළ
උෂ්ණත්වයේදී
ඡලවීවිලේදනයට ප්‍රතිරෝධය
ක්වයි.

ඩික්සීජන් ප්‍රධාන කොටගෙන
ශ්‍රවසනයක් සහිත

මිසොපිලික ජ්‍රීන් හා සන්සන්-
දනය කරන විට
තාපලෝලීඩු ඔවුන්ගේ ග්‍ර්‍යාසනයේදී
ඉලක්වෙට් න ප්‍රවාහන දාමය කුල
ඉලක්වෙට්න ප්‍රතිග්‍රාහකය ලෙස
මුලදුව්‍යමය සල්ංචර උපයෝගී කරගනු
ලබයි. තාපලෝලීන් ගිනි කළු,
ගැහුරු මුහුදේ ක්‍රාන්තිය උල්පත්
ආදී උණුසුම්, සල්ංචර
පෝෂිත ස්ථානයෙහි තොඳින්
වැඩින්නේ එහෙයිනි. ඉතා පහළ
උෂණන්වයක් පවතින විට
තාපලෝලීන්ගේ තෙසල ඒලාස්මය
සහ ඩිජින්ස් හිමායනයට පත්වීමෙන්
වලක්වනු ලබන්නේ ජ්‍රා ස්ම පෘලයේ
තරත්‍යාව රක්ගැනී මට සමත්
ප්‍රතිහිමායන ප්‍රෝටීන නිෂ්පාදනය
කුළිනි. හයිඩුජන් අගය සාන්දනය
ඉහළ අම්බික පරිසරයන් හි ත්වත් වන



12 වන රුප සටහන *Methanococcus sp.*

ඒවින් වෙගයෙන් එම හඩුප්පන් අගය
තිකුත් කිරීම හේතුවෙන් තේ ඩීඩාන්ලේ වලට
හානි වීම වැළකෙයි. අනෙක් අතට
ස්සාර ලොලී සූදු තේවු සිය
අභ්‍යන්තර පිළිච්ච අගය උදාහින
මටටමට සිම්පයෙන් රදවාගන්නේ
අභ්‍යන්තර සෝචියාලි දෙන අයනා, බාහිර
ප්‍රෝටෝනා සමග පූවමාරු කරගනිමිනි.
ලවණ ලොලී සූදුතේවු, බාහිර පරිසරය
සමග සිය සෙසල ප්ලාස්ම ආපුරුති
ත්‍රියාවලි ඉහළ නංවාලීම සඳහා
ඒකිනෙකට වෙනස් කුමවේද දෙකක්
යොදාගනී. එහිදී බැඳුනු අනුරුදී
කාබනික දව්‍ය තියුණාදනය කිරීම හේ
තම සෙසල ප්ලාස්මය තුළ විශාල
ලවණ සාන්දුරුයන් එක් රස් කර
සමතුලිත තත්වයකට පත්වීම මගින්
සෙසල තුළ පවත්නා මුල් ලවණ
සන්දකාව පරිසරයේ පවත්නා තත්වය
හා සහස්ම්බන්ධතා තත්වයකට
පත්කරයි.

ଅଦ୍ୟତିବିନ ଲେଖିଲିନ୍ ତାଙ୍କ କଳ ମିଳିବାରେ
ଦେଶର ପାଠ୍ୟରେ ଦୁଇତାପଦ ଅବ୍ୟକ୍ତିରେମେ
ଦିଲିପିବିବାରେ ପାପକୀର୍ଣ୍ଣା ଆଜଙ୍କାହାରେତ ମେଦି
ଅମିଳ ମରିବାରେ ଦୂହଳ ଯୈଥିମ ଜମନ୍ତରେଯ.
ଶମଦିନ୍ ଅଦ୍ୟତିବିନ, ଅବ୍ୟକ୍ତିର
ନନ୍ଦିଲ ଲେନାଲେନାମ ପାଠ୍ୟରେ
ଶେଷକାର ପାଠ୍ୟରେ ଶିଖିଲାଯାଏ
ଜୀମାନ୍ତର ଲେଜ କ୍ରିଯାକିର୍ଣ୍ଣିମେ ଅବସ୍ଥାରେ
ଜୀବନେରେ.

අන්ත ලේඛින් යොදාගැනීම

ව්‍යතමාන අධ්‍යයන විගාල සංඛ්‍යාවක් සිදුවන්නේ අන්ත පරිසර තත්ත්වයන් යටතේ වෙශෙන ක්‍රියාලේවීන් මිනිස් ජනගහනයේ අනාගත අවශ්‍යතා සපුරා ගැනීම සඳහා යොදාගත හැකි ආකාරයට පිවිසීම උදෙසාය. මේ අධ්‍යයන තුළින් දැනම්මත් මෙම විවිධ අන්ත ලෝලින් සතු තාපස්ථාපිතව, ලවණ ඔරෝත්ත්ත දීම, ශිතලට හැබූගැනීම සහ පැනකත් ඇල්විතිය

හැකියවක් ඇතිකරන නවච එන්සයම සතු ජෙවත හා තාක්ෂණික හැකියා අනාවරණය කරගෙන ඇත. මේ අතරින් අන්ත උෂ්ණත්ව සහ පිළිව අයන් සහිත පරිසරයන් හී වෙසෙන ක්‍රුෂ්‍ර ජීවීන් තුළින් ලයිවේලයිටික සහ සෙලිපූලයිටික එන්සයම ගණනාවක්ද නඳනා ගෙන ඇත.

Thermus aquaticu നമി

බැක්වීරියාවෙන් ලබාදන්නා වැක්
 පොලිමෝස් නම් එන්සේමිලයට, බහු
 අවයවික දාම ප්‍රතික්‍රියාව සඳහා යොදා
 ගැනීමට ඉතා සූදුසුයැයි සැලකෙන්නේ
 එයට ඉතා ඉහළ උෂ්ණත්වයන්ට
 ඔරාත්තු දීමට පවත්නා හැකියාව
 මතය. තවද එන්සේමිලවලට අමතරව
 සමහර අන්ත ලෝලී ක්‍රියාලේවින් තුළ
 අතිවිශාල ප්‍රතිකාරක ද්‍රව්‍ය එනම්
 ප්‍රතිෂ්වක සහ වෙනත් ඕනෑම නිපද
 වීමට විද්‍යාත්මකව යොදා ගත හැකි
 වැදගත් මෙරව රසායනික තටාකයක්
 පවතියි.

අන්ත ලෝලින් යොදාගත හැකි තවත් පෙළව තාක්ෂණ යෙදවුමක් වන්නේ පෙළව ක්ෂරණ ක්‍රියාවලියය. පෙළව රසායනික වශයෙන් ඒවායේ අමුදුව්‍ය සල්ගයිඩ ලෝපස් ක්‍රිඩින් ලෝහ අයන වෙන් කරගනු ලබයි. පෙළව රසායන ඔක්සිකරණ - ඔක්සිභරණ ක්‍රියාවලි උත්ප්ලුරුණය කිරීම ක්‍රිඩින් සල්ගර් පදනම් ලෝපස් ක්‍රිඩින් විවිධ ලෝහ වර්ග උදා: කොපර්, සින්ක්, වින්, නිකල් ආදිය නිස්සාරණය කිරීමට සූදුපිටිහු සමත්ය. අම්ල ලෝලි සූදුපිටින් උදා: *Thiobacillus* කාණ්ඩයේ අයනට ලෝහ සල්ගයිඩ පරිවාක්තිකරණය කළ

හැකිය. මිසොපිලික එහෙත් තදින්ම අම්ල ලෝලී (පිළිව අගය 1.5-2.0) කූඩා ජීවීන් වන *Thiobacillus ferrooxidans*, *Thiobacillus thiooxidans* සහ *Leptospirillum ferrooxidans* යන කූඩා පිළිවීන්ට සල්ංර්ස සංයෝග අවකරණය කළ හැකිය. මේ සඳහා ලෙප්ටොස් පිළියම් පෙරක්ස්ස්ඩියන්ස් (*Leptospirillum Foroxidens*) භාවිතා කරන්නේ පෙර අයන පමණය. එක්ව ගත් කළ මේ සියල්ලටම පයිරියිට් FeS2 ලෙස හැදින්විය හැකිය. කෙසේ වෙතත්, පරිසර පද්ධතිය තුළ මෙම අන්ත ලෝලීන්ගේ කාර්යහාරය පිළිබඳ න්‍යා තොරතුරු ප්‍රමාණය ඉතා සුළුය. මැතකාලයේදී සිදු කළ අධ්‍යයන පෙන්වා දෙන්නේ ඒවා හරිතාගාර වායු ප්‍රධාන කාබන්, හයිටුජන් සහ තයිටිරේට් වායු නිෂ්පාදනයේදී එයකත්වයක් දක්වන බවය. තවදුරටත් සොයා ගෙන ඇත්තේ ඒවායේ ගෙනෝම තුළ නොදැන්නා කාර්යයන් ඉටුකළ හැකි ප්‍රෝටීන කේතගතකළ ජාන 90% කට වඩා පවතින බවය. බොහෝ විට මෙම මහා අණු මෙම අන්තලෝලී කූඩා ජීවීන් මුවන් වෙසෙන පරිසරයන් හි හොඳික - රසායනික තත්ත්වයන්ට, පෝෂණයට සහ ගක්ති සම්පත් වලට අනුඛුරු වීම සඳහා වැදගත් කාර්යහාරයන් ඉටුකුරනවා විය හැකි බවය.

අත්තවගුය ජේව විද්‍යාත්මක
 ක්‍රියාකාරකම් ඔවුන් වෙසෙන අන්ත
 ආතති තත්ත්වයන් යටතේ සිදු කෙරෙන
 මෙම අන්ත ලෝලිඩු විද්‍යාත්මක
 ලෝකයට වැදගත් වින්නේ ඒවා සතු
 විවිධ කර්මාන්තයන් සඳහා පවතින
 විභාවමය හැකියා නේතකොට ගෙනය.



මහාචාර්ය එස්. විජ්‍යාති විෂයර්ත්තු
සම්මානීත මහාචාර්ය
දේශීක විද්‍යා අධ්‍යාපනාංශය
ක්‍රි. ජයවර්ධනපුර විශ්ව විද්‍යාලය.



ස්කුලුප්පේරීන් සහ ආහාර කර්මාන්තය

මහාචාර්ය උපාල් සමරපිට



සිංහලෙන් කාබනික සංයෝග සරල සංයෝග බවට පරිවර්තනය කිරීම මගින් ස්කුලුප්පේරීන් ඇතුළු සියලුම ජීවීන් තම ක්‍රියාවන් සඳහා ගක්ෂිය උක්‍රීමා ගනී. ආහාරමය අමුදුවා හා විත කොට, තම ඉන්දිය සංවේදී ලක්ෂණ සහිත වඩාත් පෙශ්පාදයේ ආහාර ලෙස කාර්මික වට්නාකමක් එක්කොට සකස්කිරීමේ හැකියාව ස්කුලුප්පේරීන් සතු අද්විතීය උක්ෂාණයකි. අනිතයේදී පැසීම යන ව්‍යුහය, ආහාරමය දාවන තුළ පෙන් නැගීම සමඟ කාබන් බියොක්සයිඩ් වායුව පිටවීම විස්තර කිරීමට යොදාගනු ලැබේය. මෙම ක්‍රියාවලිය කළබලකාරී ලෙස කැළඹීමකින් යුතුව දාවනයකින් වායුව පිටවීම ලෙසද විස්තර කෙරේ. තව විද්‍යාත්මක මතයන්ට අනුව ආහාර පැසීම අර්ථ කරනයෙන් සංකීර්ණ කාබනික සංයෝග සරල අකාබනික සංයෝග බවට වියෝගනය කිරීමේ ක්‍රියාවලියක් ලෙසය. සිනි, එතනොල් හා කාබන් බියොක්සයිඩ් බවට හැරවීමෙන් ඔබට යන පුළුල් අදහසක් ආහාර පැසීම විස්තර කිරීමේදී දැන් යොදා ගැනී. ස්කුලුප්පේරීන් සතු ආහාර පැසීවීමේ හැකියාව අද කාර්මිකව ප්‍රෝගියාවේ ගැනී.

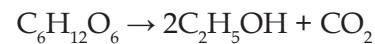
තවතම ඉන්දිය සංවේදී ලක්ෂණ සහිත ආහාර නිපදවා ගැනීමට යොදාගැනී. එමගින් තව රසයයන්, ස්වාධයන් (flavours), වර්ණයන් හා වයනයන් ආහාරයන්ට එක්කොට. සමහර ආහාර පැසීමේ ක්‍රියාවන්හිදී විටමින් වර්ග නිපදවීම හා ආහාර ජීරණය පහසු කිරීමටත් වැදගත් පෙශ්පාදය උක්ෂාණ ආහාරයන්ට ලබාදේ. සිස්ට්, බැක්ට්‌රීයා හා දිලිර වර්ග මගින් කෙරෙන පරිවෘතිය ක්‍රියාවන් මෙම තව ආහාර උක්ෂාණ බිහිකිරීමට උපකාරී වේ. සමහර දිලිර වර්ග නිපදවන හතු, කාර්මිකව වගාකෙරෙන ආහාරයකි. මානව යහපත සඳහා ආහාර කර්මාන්තයට යොදා ගන්නා ස්කුලුප්පේරී ක්‍රියාවලි මෙම ලිපිය මගින් ඉදිරිපත් කෙරේ.

සිනි පැසීවීම

විර හා වයින් නිෂ්පාදනය සඳහා සිනි යොදාගැනීම වසර 7000ක් දක්වා ඔබට ගිය කර්මාන්තයකි. 1850 වසරේ කළ පර්යේෂණ මගින් ප්‍රංශයේ ලුවී පාස්වර නමැති රසායන



හා ස්කුලුප්පේරීන් විලිබඳ විද්‍යාඥයා සිනි පැසීවීම සැකරේමයිසිස් සිරිවිසියේ (Saccharomyces cerevisiae) සිස්ට් මගින් කෙරෙන බව ලොවට පෙන්වා දුනි. ග්ලුකොස් වියෝගනය කොට එතනොල් හා කාබන් බියොක්සයිඩ් නිපදවීමේදී සිදුවන රසායනික ප්‍රතික්‍රියාව පහත දැක්වේ.



මෙම සම්කරණය පදනම්කොටගෙන අණුකාරයන් ගණනය කිරීමේදී ග්ලුකොස් ගැමීම් 180ක් එතනොල් ගැමීම් 92ක් හා කාබන් බියොක්සයිඩ් ගැමීම් 44ක් නිපදවන බව පෙනේ. කාබන් බියොක්සයිඩ් ගැමීම් 44ක් යනු විශාල ප්‍රමාණයකි. මෙම නිකුත්වන විශාල කාබන් බියොක්සයිඩ් ප්‍රමාණය බෙකරි නිෂ්පාදන සැකසීමේදී පිටි තලපය පිළිමට උපකාරී වේ.

බෙකරි කර්මාන්තය

බෙකරි කර්මාන්තයේදී, උක් සිනි (පුළුවුස්ස්) පැසීවීම හරහා වෙශයෙන් පිටවන කාබන් බියොක්සයිඩ් වායුව මගින් පාන් සහ අනිකුත් නිෂ්පාදන පිමින් (පිපි) වැඩි පරිමාවක් දේ. සිටි සැකසී ඇති කබෝහයිඩ් රේට ව්‍යුහයන් තුළ කාබන් බියොක්සයිඩ් වායුව සිරිවීම නිසා පිළිම සිදුවේ. පිළිම මගින්

පාරිභාගික ආකර්ෂණය බිජිකරන මෙන්ම මුදාය පිනවන මැදු වයනයක් බෙකරි නිෂ්පාදන තුළ බිජිවේ. මෙම කාබන් බියෝක්සයිඩ් පිට කිරීමේ ප්‍රතිත්තියට, සරල ග්ලුකොස් පැස්වීමට වඩා සංකිර්ණය. පළමුව සූත්‍රෙශ් අණු, ග්ලුකොස් හා පාක්ටෝස් අණු බවට දිස්ට්‍රි එන්සයිම මගින් බිඳ දැමී. එම සිනි අණු දෙවරුගම අනතුරුව දිස්ට්‍රි එන්සයිම මගින් එතනොල් හා කාබන් බියෝක්සයිඩ් බවට හැරවේ. පිට ගුලිය පිළිමේදී හා පාන් පෝරණුවෙහි රත් කිරීමේදී නව මැදු වුහය ගොඩ තැගෙන අතර වාෂ්පලිඩ් එතනොල් ඉවත්වේ. පැස්වීමෙන් පසුව ඉතිරිවන සිනි මගින් පැණි රසය හා බෙකරි නිෂ්පාදනයන්ට ආවෙනික අනෙකුත් ඉන්දිය පිනවන ලක්ෂණ විනි කෙරේ.

කාබෝහයිඩ්රේටමය ආහාර දුව්‍ය පැස්වීම මගින් නවතම ප්‍රසන්න ආහාරමය වුහයන් සැකසීම දකුණු ආසියාතික සංස්කෘතියේ කොටසක් ලෙස අනාදීමත් කළෙක සිට පැවතිනි. ආප්ප, ඉඩිලි හා තෝස්ස් සැකසීමේදී දිස්ට්‍රි මගින් උකු බාහුමය පිටි දාවණයක් තුළ කාබන් බියෝක්සයිඩ් එක්වීමට පැය 8-12 කාලයක් තබා, ස්වාධ්‍ය හා වයනය වෙනස් ආහාර සාදාගැනීම සිරිතකි. දිස්ට්‍රි මගින් බිහිවන ද්විතීයක පරිවාත්තික සංයෝග නව ස්වාධ්‍යන් ලබාදීමට උපයෝගී වේ. පැස්වීන් පවතින රා මිලිලිටර කිහිපයක් යොදාගැනීම් එක් කෙරෙන දිස්ට්‍රි මගින් ආප්ප පිසුගැනීම අපේ ප්‍රව්‍ලිත පුරුද්දකි. මෙම රා තුළ අමතරව වැඩෙන ලැක්ටෝබැසිලස් ජ්වියා ආහාරයන්ට විශේෂීත ස්වාධ්‍යන් නිපදවන බව පර්යේෂණ මගින් පෙන්වා ඇත.

මදුසාර පැස්වීමේ කර්මාන්තය

සූත්‍රෙශ්, මොල්ටෝස් හෝ ග්ලුකොස් වැනි සිනි වර්ග සැකරාමයිඩ්ස් සිරිවිසියේ (*Saccharomyces cerevisiae*) ජ්වියා මගින් පැස්වා ගැනීමේ ජෙවරසායනික ප්‍රතිත්තියාව මදුසාර කර්මාන්තයේද යොදා ගැනේ. මදුසාර පැස්වීමට යොදාගන්නා දිස්ට්‍රි විසින් වෙනස්ය.

යොදාගන්නා වර්ගයම වුවද, එහි ක්‍රියාකාරී හැකියාවන් වෙනස්ය. බෙකරි නිෂ්පාදනයන්හි යොදාගන්නා සිස්ට් විශාල වගයෙන් කාබන් බියෝක්සයිඩ් නිපදවන අතර මදුසාර කර්මාන්තයේ යොදාගන්නා සිස්ට් වැඩි එතනොල් ප්‍රමාණයක් නිපදවේ. විවිධ මදුසාර නිපදවෙන කර්මාන්තයන්හි යොදාගන්නා සිස්ට් උපවිශේෂයන් අතර පවා එතනොල් නිපදවෙන ප්‍රමාණයන් වෙනස්වේ.

මදුසාර නිපදවන එක් එක් අමුද්‍රව්‍යයන්හි පැස්වීම හාජ්‍යනය වන සිනි වර්ගය වෙනස්ය. බිර කර්මාන්තයේ යොදාගන්නා බාර්ලිවලින් ලැබෙන්නේ මොල්ටෝස් සිනි ය. වයින් කර්මාන්තයේද මිද යුෂයෙන් ලබාගන්නේ ග්ලුකොස් ය.

පොල්, කිතුල් හා තල් මදුසාර කර්මාන්තයන්හිදී පැස්වීන් සූත්‍රෙශ් ය. උක් සිනි නිෂ්පාදනයේ අතුරු පළයක් වන මොලැස්ව්ල ඇත්තේ සූත්‍රෙශ්, ග්ලුකොස් හා පාක්ටෝස් මිගුණයකි. පැස්වීමේ ක්‍රියාවන්හි අවසාන එලය ලෙස මදුසාර 4-5% ඇති බිරද, මදුසාර 12-14 % ඇති වයින් ද, මදුසාර 6-8 % ඇති රා ද, මදුසාර 2-3% ඇති ඇපල් සයිචර් ද නිපදවේ. මෙලෙස අවසාන එලය ලෙස කාර්මිකව නිපදවෙන මදුසාර

ප්‍රමාණය ආරම්භයේ ඇති පැස්වීමට හැකි සිනි ප්‍රමාණය හා කෙරාගත් සැකරාමයිඩ්ස් සිරිවිසි ක්‍රුජ්‍රේවී ප්‍රහේදයේ හැකියාව මත තීරණය වේ.

කාර්මිකව මදුසාර නිපදවීමේදී සැකරාමයිඩ්ස් සිරිවිසි ප්‍රහේදයේ උපරිම කාර්යක්ෂමතාවය ලබාගැනීමට බාධා මතුවේ. පැස්වීමේ ක්‍රියාවලිය අතරතුරදී අනිකුත් ක්‍රුජ්‍රේවීන් සැකරාමයිඩ්ස් සිරිවිසි සමග තරගකාට අම්ල, බැර ඇල්කොහොල් හා එස්ටර වැනි අඩුයැජනක ස්වාධ්‍යයන් දෙන සංයෝග නිපදවේ. එමගින් අවසාන නිෂ්පාදනයේ ස්වාධ්‍යට සිදුවන හාතිය වළක්වා ගත යුතුය. මෙලෙස අනවාය ලෙස එක්වන ක්‍රුජ්‍රේවීන් "නොහිකමුණු ක්‍රුජ්‍රේවීන් (wild yeasts)" ලෙස හැදින්වේ. නොහිකමුණු ක්‍රුජ්‍රේවීන් පැස්වීමේ ක්‍රියාවලියට එක්වීම විවිධ ආකාරයන්ගෙන් කාර්මිකව පාලනය කෙරේ.

බිර කර්මාන්තයේද බාර්ලි සමග බිර මල් (hops) එක්කෙරේ. බිර මල් මගින් තිත්ත රසයක් දෙන අතරම නොහිකමුණු ක්‍රුජ්‍රේවීන් පාලනය එක්තරා ප්‍රමාණයකට සිදුකරයි. එක් එක් බිර කර්මාන්තයන් යොදාගන්නා සැකරාමයිඩ්ස් සිරිවිසි ප්‍රහේද වෙනස්වන අතර, ඒ ප්‍රහේද හා බැඳුණු නිශ්චිත ස්වාධ්‍යයන් ඇත. ලොව වඩාත්ම ප්‍රව්‍ලිත වෙළඳ නාමයන් සහිත බිර කර්මාන්ත සතු වසර සියගෙනැක් තිස්සේ රහස්‍යගතව රක්ගෙන යොදාගන්නා සැකරාමයිඩ්ස් ප්‍රහේද ඇත. සැකරාමයිඩ්ස් කාල්ස්බර්ජේනිස් (*Saccharomyces calsbergensis*) එවතිනි බිර වෙළඳ නාමයක් සතු දිස්ට්‍රි ප්‍රහේදයකි. බිර නිෂ්පාදනයේදී, පළමුව බාර්ලි බාහුයායේ තීබෙන කාබෝහයිඩ්රේට වියෝජනය කොට මොල්ටෝස් සිනි එවත හැරවා මොල්ටෝස්ස් සිනි එවතින් ප්‍රහේද වෙනස්වන අතර, ඒ ප්‍රහේද හා බැඳුණු නිශ්චිත ස්වාධ්‍යයන් ඇත. ලොව වඩාත්ම ප්‍රව්‍ලිත වෙළඳ නාමයන් සහිත බිර කර්මාන්ත සතු වසර සියගෙනැක් තිස්සේ රහස්‍යගතව රක්ගෙන යොදාගන්නා සැකරාමයිඩ්ස් ප්‍රහේද ඇත.

බිර වෙළඳ නාමයක් සතු දිස්ට්‍රි ප්‍රහේදයකි. බිර නිෂ්පාදනයේදී, පළමුව බාර්ලි බාහුයායේ තීබෙන කාබෝහයිඩ්රේට වියෝජනය කොට මොල්ටෝස් සිනි එවතින් ප්‍රහේද වෙනස්වන අතර, ඒ ප්‍රහේද හා බැඳුණු නිශ්චිත ස්වාධ්‍යයන් ඇත. ලොව වඩාත්ම ප්‍රව්‍ලිත වෙළඳ නාමයන් සහිත බිර කර්මාන්තයේද සැකරාමයිඩ්ස් සිරිවිසි ප්‍රහේද වෙනස්වන අතර, ඒ ප්‍රහේද හා බැඳුණු නිශ්චිත ස්වාධ්‍යයන් ඇත. ලොව වඩාත්ම ප්‍රව්‍ලිත වෙළඳ නාමයන් සහිත බිර කර්මාන්ත සතු වසර සියගෙනැක් තිස්සේ රහස්‍යගතව රක්ගෙන යොදාගන්නා සැකරාමයිඩ්ස් ප්‍රහේද ඇත.



විටා-ග්ලුකනෝසය් (β-glucanase) එන්සයිම් මගින් සෙල බිත්ති බිඳීමේ සිදුකෙරේ. ඒ අතරතුර ඇමයිලෝස් (amylase) එන්සයිමය මගින් පිෂ්චය සිති බවට තැබූවේ. ඉන් අනතුරුව බාරලි ඇට පෝරසුවක රත්කිරීම මගින් එන්සයිම ක්‍රියාකාරීත්වය අත්හිටිවේ. බාරලි ඇට මීගරට කුඩා කෙරේ. පෝරසුවහි දී බාරලි ඇට දුමුරු වරණය තෙක් රත්කෙරේ. කුඩා දියකඟ ලබාගන්නා ආවනය තුළ පවතින සංයෝග මගින් “නොහික්මුපූරුෂ ස්කුල්ටිව්” පැතිරීම පාලනය වේ. ඉන් අනතුරුව බීර තුළ බලාපොරොත්තු වන ස්වාධයන් හා ගති ලක්ෂණ ලබා දිය හැකි විශේෂිත සැකරෝමයිස් ජීවී ප්‍රෙස්දය එක්කෙරේ. මද්‍යසාර පැසවීම තෙත්තාක්ෂණික ක්‍රියාවකි. ක්‍රියාවලියේ උෂ්ණත්වය හා pH අයය පාලනයකිරීම මගින් එක් එක් බීර කරමාන්තයට හෝ නිවෙස්වල තිශ්පාදනයට ආවේනිකවූ ඉනුදීය පිනවන ගති ලක්ෂණ ලබාගනී. මද්‍යසාර පානයන්හි රසය, සුවඳ හා ස්වාධය විස්තර කෙරෙන විද්‍යාව බීර සැකයිම් විවිධ පියවර හා සම්බන්ධ පාරිභෝගික තාප්තිය සැසදීම් කළාවක් බවට පත්ව ඇති.

වසින් නීංපාදනයේදී “නොහිකමුණු
 ක්ෂේර ජ්වී” පාලනය සඳහා පළමුව
 ගණනය කරගත් සේවියම්
 මෙටාබධිස්ලේනයිට ප්‍රමාණයන්
 එක්කිරීම සිදුකෙරේ. සේවියම්
 මෙටාබධිස්ලේනයිට තොදා “
 නොහිකමුණු ක්ෂේර ජ්වීන්” පාලනය
 මගින්, පැසවීම සඳහා තොරාගත්
 සැකරෝමධිස්ස සිරිවිසි ජ්වියාට
 තරගකාරී වාසියක් ලබාදේ. පැසීම
 අවසානයේ ලැබෙන මදාසාර
 ප්‍රතිඵතය රදී පවතින්නේ තොරාගත්
 සැකරෝමධිස්ස සිරිවිසි ජ්වියා සතු
 වැඩිවෙළින් පවතින එතනේල් හා
 කාබන් තියෙක්සයිඩ් ප්‍රමාණයන්ට
 ප්‍රතිරෝධීව තවදුරටත් ක්‍රියාත්මක වීමේ
 හැකියාව හා මිදි යුතුයන්හි අන්තර්ගත
 සිනි ප්‍රමාණය අනුවය.

ରୀ କରମାନ୍ତରେଦେ, ତାଳ ଉପରରେ
ଗୋଟିଏନ୍ତି ଆଜିଲେମେ ଚାଲିବା ଯୁଗେ (ଶ୍ରୀ)
ଲବାଗେନ୍ତିମ କ୍ଷେତ୍ରରେଦେ. ମେ ଚାଲିବା କ୍ଷେତ୍ର

ඛල්කාවේ පොල්, කිතුල් හා තල් මල තැලීමෙන් යුතු ලබාගනී. අප්පිකානු තාල වර්ගයේ ගස්වල මලෙන් හෝ කදෙන් ලබාගන්නා යුතු මධින් නිෂ්පාදනය වන රා හා සමාන මද්‍යසාර “තාල විසින්” (palm wine) ලෙස පොශුවේ හැදින්වේ. මෙම මද්‍යසාර සෙන්ඩි (sendi), වාරි (tari), තරෙලි (nareli) ආදී නම් වලින් විවිධ රටවල හැදින්වේ. මෙහිදී පැසීම ඉටුකරන සූදුලේවීන් වාතයෙන් හෝ රොන් සොයා එන බණ්ඩුන් තරඟා යුතුයට එක්වේ. මෙම ස්වභාවික සූදුලේවීන් අතර බහුව ඇත්තේ ලැක්ටික් අම්ල බැක්ටිරියා සහ සීස්ටි ය. පැසෙන සිනි වර්ගය සූක්‍රෝස් ය. ආරම්භයේදී බැක්ටිරියා මගින් සිනි ලැක්ටික් අම්ලය චවට පත්වේ. ඒ සමග pH අගය 7 සිට 4 දක්වා පහත වැට්වේ. පහත වැටුණු pH අගය සීස්ටි එන්සයිම ක්‍රියාකාරීන්වයට වඩාත් උච්ච පරිසරයක් ලබාදේ. ශ්‍රී ලංකාවේ රා පැසිවේමේ ක්‍රියාවලියේ මුළුක සූදුලේවීයා සැකරේමයිසිස් වෙවලිරි (*Saccharomyces chevalieri*) ය. එය සැකරේමයිසිස් සීරිවිසිවලට වෙනස් වන්නේ මොල්ටෝස්ස් සිනි වර්ගය පැසිවේමේ හැකියාව තොමැති බැවිති. මෙම වෙනස මොල්ටෝස්ස් රහිත කාල වර්ගයේ ගස් වලින් ලබාගන්නා යුතුයන්හි සූක්‍රෝස්ස් වඩාත් කාරකක්ෂමව පැසිවේමට සකස්වූ වෙනසිවේමක් ලෙස සැලකේ.

ස්වාභාවික ක්‍රුද්‍යේලින් මගින් මද්‍යසාර නිපදවීමේදී ලැබෙන අස්ථින්න අඩුය. එතනෝල් 10% නිපදවීමට තරම් සූත්‍රාස් මීරා තුළ ඇති තමුන් කාර්මිකව පොල් රා නිපදවීමේදී ලැබෙන්නේ 6% එතනෝල් ය. රා එකකරන මුට්ටියට සෝචිම් මෙටාබයිස්සල්ගයිට ගණනයකාට ගත් ප්‍රමාණයන් එක්කිරීම් මගින් සැකරෝම්පිසිස් Y-18 ප්‍රහේදය යොදාගෙන කාර්මිකව මද්‍යසාර 9% ලබාගතහැකි බව පර්යේෂණ මගින් ඔප්පුකර ඇතේ. පැරණි කුමවේදයන්ගේ න් ඉවත්ව වැඩි ආදායමක් ලබාගැනීම සඳහා කර්මාන්තය වෙනස් විය යුතුය. පැසීම මගින් නිපදවෙන මද්‍යසාර අමුදව්‍යයක් ලෙස යොදාගෙන විනාකිරී

කාර්මිකව නිපදවීමේ මූලග පියවරක් ඇතේ. නිපදවන මධ්‍යසාර සාන්දුනෙය ආසවනය කිරීම මගින් සාන්දු කොට වෙනත් කාර්මික නිෂ්පාදන සඳහා යොදාගත හැකිය.

କୃତିକଳ ବିନାକିରି ପ୍ରେସ୍‌ଵିମ

ඡන්නේල් මත ක්‍රියාත්මක වන ඇසිටෝබැක්ටර් ඇසිටි (Acetobacter acetii) හා ග්ලුකොනොබැක්ටර් (Gluconobacter) බැක්ටීරියා මගින් ඇසිටික් අම්ලය නිපදවේ. මේ සඳහා අවශ්‍ය ඔක්සිජින් වායුව පරිසරයෙන් ලබාගත්. මෙලෙස නිපදවෙන 4-6% අම්ල දාවනය විනාකිරී ලෙස හැදින්වේ. පැසිමේදී නිපදවෙන විටමින් B1 හා රයිටෝග්ලෙවින් සමඟ ආරම්භක යුෂයේ පවතින පොටොසියම් හා සේට්චියම් ලවණ එක්වීමෙන් විනාකිරීවලට විශේෂ ස්වාධ්‍යක් ගෙන දේ. ආහාර පිසිමේදී ස්වාධ්‍ය හා කළුත්තා ගැනීමේ හැකියාව එක්කරන විනාකිරී, වැදගත් කුලුබඩු ඉව්‍යයක් ලෙස සැලකේ. අදු ඉවත්කළ ඉරිගු බව කැන්පත්කළ බැරලයක් හරහා රා සංසරණය කිරීමෙන් විනාකිරී නිපදවේ. ඉරිගු බව මත කැන්පත්වන බැක්ටීරියා, වාතයෙන් ඔක්සිජින් ලබාගෙන කාර්මික මට්ටමින් විනාකිරී නිපදවයි. ලිටර සිය ගණනක පරිමාව ඇති මෙවැනි බැරල් පොල් විනාකිරී කරමාන්තයේ යොදාගත්. ඉරිගු බව වෙනුවට දී පතුරු කැබලිද බැක්ටීරියා රඳවා ගැනීමේ කාර්යය සඳහා යොදාගත හැකිය. වෙනත් රටවල කාර්මික විනාකිරී නිෂ්පාදනය සඳහා අමුවුව ලෙස ඇපල් සඳහා උක් යුෂ, මේදී යුෂ, සහල් දාවන හෝ රට ඉදි සිනි දාවන යොදාගත්.

ඇපැසීමෙන් ලබාගත් එතනොල්
ආසවනය කොට ගත්කළ වටිනා
කාරමික අමුදව්‍යයකි. එය 20% දක්වා
පෙටෝල් සමග මූලික හැකිය. විවිධ
ජලය ප්‍රමාණයන් හා මූලිකරගත්
ආසවනය කළ එතනොල් අමුදව්‍යයක්
ලෙස යොදාගෙන මද්‍යසාර පානයන්,
සුවද්‍රව්‍යවුන් දියකිරීමට, රුවල කැමිමට
පසුව අලේප කරන ක්‍රිම් වර්ගයන්හි,
බෙහෙත් වර්ග දියකර ගැනීමට, මුදය
සේද්‍ය දාවන සඳහා, විවිධ ආලේපන

හා අත්ල මත බැක්ටීරියා ඉවත්කිරීමට යොදාගැනේ. කොටඩි 19 වයසය අත්ලෙන් ඉවත් කරගැනීමට 70% එතනොල් දාවන ලොව පුරාම හාවිත විය.



කිරි කරමාන්තය

ලැක්ටෝස්, පෝරීන හා මේද අඩංගු කිරි, පෝරීන් ය වශයෙන් උසස් ආහාරයකි. සූදුප්‍රේවී පැසවීම මගින් කිරිවල පෝරීන්ගෙනුය හා පාරිභෝරික ප්‍රියමනාපබව වැඩිකෙරෙන මෙන්ම කල් තබාග ගැනීමටද හැකි ආහාර නිපදවේ. සමහර දුකුණු ආසියානු හා අඩුකානු වැසියන්ට ලැක්ටෝස් දිරිවිමේ අපහසුතාවයක් ඇත. මෙම අපහසුතාවය මගහැරීම සඳහා කිරි පැසවීම ආදි කළ සිට වැසියන් පුරුදු විය. ලැක්ටෝස්බැක්ටීරියා ප්‍රශේද කිරිවල ඇති සාක්සිරූප ලැක්ටෝස්, සරල ග්ලුකෝස් සහ ගැලක්ටෝස් බවට විශේෂනය කෙරේ. මෙයට අමතරව මම ජ්වීන් ඇසිරික් අම්ලය, ඩියැඡිසිලිඩ් (diacetyl) හා ඇසිටුල්ඩිඩ් වැනි විවිධ ප්‍රියනක ස්වාධ්‍යන් නිපදවන සංයෝග බිජිකෙරෙ. මෙම ස්වාධ්‍යන් එක් එක් කිරි කරමාන්තය සඳහා තෝරාන්නා ලැක්ටෝස්බැක්ටීරියා ප්‍රශේදය අනුව වෙනස් වේ.

මි ගවදෙනුන්ගෙන් හා එළදෙනුන් ගෙන් ලබාගත්තා කිරි පැසවීමෙන් මුදවාපු කිරි නිපදවේ. මෙය ලංකාවේ මෙන්ම වෙනත් රටවලද පවතින සම්පූදායික සූෂ් කරමාන්තයකි. නටවා සිසිල් කරගත් දියර කිරි තුළට පෙර

දිනයේ මුදවාගත් කිරි ස්වල්පයක් මුහුන් ලෙස එක් එක්කර කිරි මුදවා ගැනේ. කිරි නැටවීම මගින් එහි තුළ පවතින කරගකාරී විය හැකි සියලුම රෝග ජනක බැක්ටීරියා අත්තිය වෙත විය. මුහුන් තුළ ලක්ටෝබැක්ටීරියා ප්‍රශේද කිහිපයක් බලවත්ව ක්‍රියාත්මක වේ. මුහුන් තුළ මෙම ජ්වීන් ඉතාමත් සාක්ෂියව පවතින අතර පෝරීන් හා විටමින් B12 නිසා වඩාත් හොඳින් ක්‍රියාත්මක වේ. ලැක්ටෝස්බැක්ටීරියා මෙන් ලැක්ටෝස්බැක්ටීරියා මිල් නිපදවා ආම්ලික pH අගයක් බිජිකිරීම නිසා කිරිවල සංස්කෘතයක් වන කේසින් (casein) කැරිගැහේ. මුහුන් තුළ බොහෝ විට ලැක්ටෝස්කොකස් ලැක්ටෝස් (*Lactococcus lactis*), ස්ටෝපේටොකොකස් බියැඇසිටැලැක්ටෝස් (*Streptococcus diacetylactis*), ස්ටෝපේටොකොකස් ක්‍රිමොරිස් (*Streptococcus cremoris*), ලැක්ටෝස්බැක්ටීරියා බේල්බිරිකය (බල් ගැරිකස් උප ප්‍රශේදය) (*Lactobacillus delbrueckii sub species bulgaricus*) ස්ටෝපේටොකොකස් තරමොරිලස් (*Streptococcus thermophiles*) බැක්ටීරියා මිශ්‍රණයක් ලෙස හෝ තනිව පවතී.

යෝගවී පැසවීම මුදවාපු කිරි පැසවීමට සමාන වන නමුත්, මෙහිදී 1:1 අනුපාතය ඇති බැක්ටීරියා දෙවර්ග යක් යොදා ගනී. මෙම මිශ්‍රණයේ ලැක්ටෝස්බැක්ටීරියා බේල්ගැරිකස් (*Lactobacillus bulgaricus*) සූදුප්‍රේවීයා ලැක්ටෝස් අම්ලය නිපදවන අතර, ස්ටෝපේටොකොකස් තරමොරිලස් (*Streptococcus thermophiles*) සූදුප්‍රේවීයා යෝගවිවලට විශේෂිත ස්වාධ්‍ය නිපදවනු ලැබේ. මෙම බැක්ටීරියා දෙවර්ගය වැඩිමේ වේයන් එකිනෙකට වෙනස්ය. මේ නිසා මුලින් පැසවීමට 45 °C පවත්වා ගැනීමෙන් පසුව යෝගවී දිනකරණයක් තුළ තබාගත යුතුය. දිනකරණය මගින් සූදුප්‍රේවී ක්‍රියාකාරීත්වය ප්‍රශේද මට්ටමක සති කිහිපයක් පවත්වා ගත හැකිය. සිසිල් කිරීම මගින් අධික ආම්ලික රසයක් බිජිවීම වැළකේයි.

කිරි මුදවා ගැනීමේදී හාවිත කරන ආකාරයට, යෝගවී මුහුන් දෙවන දිනයේ පාවිච්ච කළ නොහැක. එයට හේතුව දෙවන දින වනවීට බැක්ටීරියා අනුපාතය වෙනස්වී නිවිමය. අමු, ස්ටෝටෝබැරි හෝ වෙනත් රසකාරක මගින් යෝගවී රසය වෙනස් කළ හැකිය. කළතාගත් උකු යෝගවී දියර (stirred yoghurt), බීමට සුදුසු යෝගවී (drinking yoghurt), හෝ අධිකතකරණය කළ යෝගවී (frozen yoghurt) ලෙසද, යෝගවී පරිභෝජනය කළ හැක. යෝගවී නිෂ්පාදනය විශාල මෙන්ම සූෂ් කරමාන්ත ලෙසද පවත්වා ගත හැකිය.

එස්, අශ්ව හා මුව කිරි පැසවා ගැනීමෙන් වයිලිර (Ymir), කේරිර (Kefir), මුහුන් යෝ බටර් කිරි (cultured butter milk), ස්කැන්ධැඩ්වානු ඇතුළු කිරි (Scandinavian sour milk), මුහුන් කළ ක්මි (cultured cream), හා කුමිස් (koumiss) නිපදවේ. කේරිර පැසවීම ලැක්ටෝස් අම්ල හා සීස්ට් මිශ්‍රණයකින් සිදු කෙරේ. මුහුන් යෝ බටර් කිරි කැලුතීම හා වෙනත් කුම් මගින් බටර් නිපදවේ.

විස් නිපදවා ගැනීමේ පළමු පියවර කිරි මුදවා ගැනීමය. දෙවනුව, මුදවාගත් සන කොටස දියර කොටසින් පෙර වෙන්කර ගනී. මෙලෙස වෙන්කරගත් සන කොටසට පුණු එක්කොට විවිධ ස්වාධ්‍යන්ගෙන් හා පෙනුමෙන් යුත්ත විස් වර්ග නිපදවේ. මෙහිදී ස්වාධ්‍යන් එල්ලකොටගත් පහත දැක්වෙන සූදුප්‍රේවීන් එක්කොට පැසිමට හාජ්‍යනය කෙරේ.

1. *Penicillium camemberti* for Camembert cheese කැමෙම්බර්ට් විස්
2. *Penicillium roqueforti* for Roquefort cheese with blue veins නිල් ඩිරා වැනි පෙනුමක් දෙන රෝක්නොට් විස්
3. *Penicillium glaucum* to produce greenish blue veins in cheese කොලු-නිල් ඩිරා වැනි පෙනුමක් දෙන විස්

4. *Brevibacterium linens* to produce red colour in Limburger heese රතු පැහැති ලිමබරගර විස්

5. *Propionibacterium freudenreichii* creating holes inside Swiss cheese due to carbon dioxide කාබන් බියොක්සයිඩ් හිරවීම නිසා කුහර සැදුනු ස්විස් විස්

පාරිභෝගික වැඩි කැමැත්ත සඳහා විවිධ ස්වාධ්‍යන්, වයනයන්, හා ආකර්ෂණීය උක්ෂණ බිජිමෙන් විස් කරමාන්තයේදී ඉහත දැක්වූ ස්‍යුදුපේරීන් යොදා ගනී.

මාථ පැසවීම

පුණු දාවන සහිත භාජනවල ගිල්වා තිරවායු තත්ත්වයකදී මාථ පැසවීමට භාජනය කෙරේ. ගොරකා (*Garcinia cambogia*) හා පොලැසියම් නයිටෝටෝට් මෙම දාවනයට එකෙරේ. එමගින්

බේද දැමීම මගින් නව විශේෂිත ස්වාධ්‍යන් බිජිමෙන් තුළ ස්වභාවිකව පවතින එන්සයයිම මගින් එංඩින්ගේ වයනය මඟු කරන අතරම, ප්‍රෝටීන සරල සංයෝග බවට බේද දැමී. ජාබ්, ලංකාවේ මෙලෙස සැකසෙන ආහාරයකි. ගිලිපිනයේ හා ඉන්දුනීසියාවේ පැසවාගත් මාථ ජනත්‍රිය ආහාරයකි. පැසවාගත් මාථ සැකසීම විශේෂිත පාරිභෝගික ආචාරයන් වෙත යොමුවන නිවෙස් ආස්‍රිත සුළු කේමාන්තයකි. පුණු සමග මාථ මැටි භාජනවල බහා දිගුකළක් පොලොව යට ව්‍යුතා තැනිමෙන් සියලුම මත්ස්‍ය පේඩින් දියරයක් බවට හරවා ගත හැකිය. මෙය මාථ සොස් නිපදවීමේ කුමයකි. මෙහිදී බැසිලස් (*Bacillus*), මික්රෝකොකස් (*Micrococcus*), ලැක්ටෝබැසිලස් (*Lactobacillus*) හා පෙෂියුබෝමොනස් (*Pseudomonas*) ස්‍යුදුපේරීන් ක්‍රියාත්මක වේ.

(*Staphylococci*) හා මික්රෝකොකස් (*Micrococcus*) හාවිත වේ.

ස්‍යුදුපේරීන් මස් ප්‍රෝටීන බේද දැමීම නිසා අම්ල, පෙප්ටයිඩ්, ඇමයින් අම්ල, ඇමින, හා විවිධ කාබනික අම්ල නිපදවේ. මෙම සංයෝග මගින් පැසවෙන මස් වලට විවිධ ස්වාධ්‍යන් එකෙරේ. මස් පැසවීමේදී විෂකාරක ක්ලොස්ට්‍රිචියම් බොටුලිනම් (*Clostridium botulinum*)

ස්‍යුදුපේරීන් වැඩිම පාලනය කිරීමට නයිටෝටෝට් හා නයිටෝටෝට් එකෙරේ. නයිටෝටෝට් හා නයිටෝටෝට් පැසුණු මස්වලට ප්‍රිය ජනක රෝස වර්ණයක් දීම මගින් වඩාත් ආකර්ෂණීය කෙරේ. සම්ප්‍රදායික සොස්පේෂස් නිෂ්පාදනයේදී ලැක්ටෝබැසිලස් ප්ලන්ටාරුම් (*Lactobacillus plantarum*), ලැක්ටෝබැසිලස් (*Lactobacillus curvatus*) හා ලැක්ටෝබැසිලස් සාක් (*Lactobacillus sake*) මුළුව ක්‍රියාත්මක වේ. කාර්මිකව මස්

වගුව 1 - මස් නිෂ්පාදන පැසවීමේදී බහුලව යොදාගතන්නා ස්‍යුදු ජීවීන්

<i>Lactobacillus</i>	<i>Pediococcus</i>	<i>Micrococcaee</i>	<i>Yeasts</i>	<i>Molds</i>
<i>L. plantarum</i>	<i>P. acidilactici</i>	<i>M. varians</i>	<i>Debaromyces hansenii</i>	<i>Penicillium nangioense</i>
<i>L. sake</i>	<i>P. pentosaceus</i>	<i>Staphylococcus xylosus</i>		
<i>L. curvatus</i>				
<i>L. pentosus</i>		<i>Staphylococcus carnosus</i>		

කළේතබාගැනීමේ හැකියාව හා ස්වාධ්‍ය බිජිමෙන්. පුණු මගින් අනවගා ස්‍යුදුපේරීන් පාලනය කරන අතර ලැක්ටීක් අම්ල නිපදවන ලැක්ටීරියාවන් සක්‍රිය වීමට මග සැලැසේ. පොලෙවී ගන්කළ මාථ පැසවීමේදී ලැක්ටෝබැසිලස් (*Lactococcus species*), ලක්ටෝබැසිලස් (*Lactobacillus brevis*) සිංහයෝකස් (*Pediococcus species*) ක්‍රියාකාරී වේ. ස්‍යුදුපේරීන් විසින් ලිපිඩ් අණු සරල අණු බවට

මස් නිෂ්පාදන පැසවීම

මස් නිෂ්පාදන පැසවීමේදී, කළේතබාගැනීම එල්ලකොටගෙන ආම්ලික තත්ත්වයක් බිජිමෙන්. සොස්පේෂස්, හැම් හා සළාම් වඩාත් ප්‍රව්‍යිත පැසුණු මස් නිෂ්පාදන ය. සම්ප්‍රදායික මස් පැසවීමේදී ස්වභාවික ස්‍යුදුපේරීන් ක්‍රියාවන් යොදා ගනී. කාර්මික මට්ටමින් මස් පැසවීමේදී ආරම්භක මුහුන් ලෙස ලැක්ටීක් අම්ල නිපදවන ලැක්ටීරියා, ස්වරිලොකොකයි

නිෂ්පාදන පැසවීමේදී, කුටුවලින් මස් ඉවත් කොට අඹරා ගම්මිරිස් කුඩා, පුණු හා නයිටෝටෝට් එකෙරේ. එයට ලැක්ටෝබැසිලස්, හා මික්රෝකොකස් එකෙරේ. එම මිශ්‍රණය විශේෂ සියුම් පාරදායා කොපු කුළු බහා උෂ්ණත්වය හා සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවය පාලනය කළ තත්ත්වයක් යටතේ පැසුණු ඉඩ සැලැසේ. සීස්ට් හා පෙනිසිලියම් වැනි ස්‍යුදුපේරීන් මගින් ලිපිඩ් හා ප්‍රෝටීන බේද දැමීමෙන් නව ස්වාධ්‍යන් බිජි කර ගනී. මේ සඳහා

යොදාගන්නා විවිධ සූදු ජීවීන් පළමු වගුවේ පෙන්වුම් කරයි.

එළවුල නිෂ්පාදන පැස්වීම

පැසවාගත් එළවුල වර්ග ආසියාවේ බහුලව හාවිත වේ. එළවුල වර්ගවල පවතින එන්සයිම අක්‍රිය වන ලෙස තාපයෙන් රත්කොට (blanching), අහිත කර බැක්ටීරියා ක්‍රියාවන් පාලනයට පූඩු යොදා ඇසුරුම් කර ලැක්ටෝබැසිලස් සූදුල්වීන් මගින් පැසවා එහි pH අගය අඩුකරනු ලැබේ. ගෝවා පැසවීමෙන් නිපදවන සවර්කුවට (sauerkraut) ජ්‍රමනියේ ජනනීය ආහාරයකි.

එලෙසම කොරියාවේ හා නැගේ නැහිර ආසියාවේ ප්‍රවලිත ආහාරයකි, කිම්චි (kimchi). කිම්චි පැසවීමේදී ගෝවා හෝ ගරකින් සමඟ සූදුල්නු, ඉගුරු හා මිරිස් ක්‍රියා මිශ්‍ර කරගනී. එළවුල පැසවීමේදී බහුලව ක්‍රියාකාරී වන්නේ එන්ටරෝබැක්ටීරියේස් (Enterobacteriaceae), ලැක්ටික් අම්ල බැක්ටීරියා (lactic acid bacteria) හා සීස්ටි ය. උපුකොනොස්ටොක් මිසෙන්ටෙරෝයිඩ් (Leuconostoc mesenteroides), පිඩියෝකොකස් පෙන්ටොසාසියස් (Pediococcus pentosaceus), පිඩියෝකොකස් ඇසිඩිලැකටිස් (Pediococcus acidiolactici), ලැක්ටෝබැසිලස් බිරුවී (Lactobacillus brevi), ලැක්ටෝබැසිලස් එලන්ටාරුම් (Lactobacillus plantarum) හා ලැක්ටෝබැසිලස් පෙන්ටෝසස් (Lactobacillus pentoses) ය. මෙම සූදුල්වීන් අඩු ලවණ හා අඩු ආම්ලික තත්ත්වයන් යටතේ ක්‍රියාකාරී වේ.

පැසවීමට හාර්තය කළ ගරකින් ආසියාවේ ජනනීය ආහාරයකි. මෙම පැසවීමේදී ටොරුලුප්පොස් (Torulopsis), බෛටනොමයිස් (Brettanomyces), සයිගොසැකරෝමයිස් (Zygosaccharomyces), හන්සේනියුලා (Hansenula) හා ක්ලොයකොරා (Kloeckera) සූදුල්වීන් ක්‍රියාත්මක වේ. මෙයට අමතරව බෛබරෝමයිස් (Debaromyces), පිචියා (Pichia)

සහ මයිකොට්ටොමා (Mycoderma) ගණයන්හි මක්සිකාරක සීස්ටි වාර්තා වී ඇත. මෙම සමහර සූදුල්වීන් පැසෙන එළවුල මත සිනිදු පටල ලෙස පවතී. මෙම සියලුම සූදුල්වීන් සාමාන්‍යයෙන එළවුල මත ස්වභාවිකව පවතිමින් අඩු ආම්ලික හා අඩු ලවණ තත්ත්වයේදී ක්‍රියාකාරී වේ. මෙම සූදුල්වීන් අතර සමහරෙක් පැසවීමේ ක්‍රියාවලියේ විවිධ අවස්ථාවන්හිදී පවතින ලවණ, කාබේහසිඩිලස් හා අම්ල ප්‍රමාණයන් අනුව ප්‍රබලව ක්‍රියාකාරී වේ. පැසවාගත් එළවුල සම්බන්ධව සෞඛ්‍යය වේ වටිනාකම් දැක්වෙන වාර්තා ඇත. ඒ අතර ආහාර දිරිවීමේ පහසුව පිළිබඳ වාර්තා කිම්වි ආග්‍රිතව ඇත.

සේයාබේංච් පැස්වීම

මිසෝ (miso), සුළු (sufu), හා නැටෝ (nato) බොහෝ රටවල ප්‍රවලිත සේයාබේංච් නිෂ්පාදන වේ. ගාම්මය ආහාර පමණක් පරිහේෂනය කරන්නන්, පැසීමට හාර්තය නොකළ සොයා කිරී හා ටෝෆු (tofu) මස් මාං වෙනුවට කැමට ගනිනි. කිරී ආහාර පැසවීමට යොදාගන්නා තාක්ෂණය මගින් සොයා කිරී යොදාගෙන යෝගට්, බටර් හා විස් සකසා ගනී. සේයාබේංච් තුළ පවතින ප්‍රකිජේෂක ලැක්ටින්ස් (lectins) හා ගැඩිට්ක් අම්ලය (phytic acid) පැසවීමේදී අක්‍රිය වේ. ගැඩිට්ක් අම්ල මගින් ආහාරයේ අඩංගු ලෙන වර්ග බැඳ ගැනීම නිසා මිනිස් සිරුරට අහිමිවේ. පොදු සේයා නිෂ්පාදන කිහිපයක් සකසන අයුරු පහත විස්තර කෙරේ.

මිසෝ:

මෙහිදී කොජි (kojii) නමින් හදුන්වන මුහුන් යොදා ගෙන මිසෝ නමැති සන තලපයක් නිපදවේ. මෙම පැසවීම සඳහා යොදාගන්නා ඇස්පර්ලස් මරයිස් (Aspergillus oryzae) දිලිරය සේයා බේංච් තුළ ඇති සංකීරණ කාබේහසිඩිලස් සංයෝග සරල සංයෝග බවට හරවා කොජි නිපදවේ. ලවණ එක්කොට තවදුරටත් පැසීමට හාර්තය කරන කොජි, බැක්ටීරියා හා සීස්ටි මගින් පැසවීම් කොජි නමැති

වචනය වරෙක මුහුන් හැදින්වීමටත්, වරෙක පැසීමේ ක්‍රියාවලිය හැදින්වීමටත් උපයෝගි කරගනී. මෙම නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියට වසර දෙකක් පමණ කාලයක් ගනී. මිසෝ සූදු වල සංසටකයක් ලෙසද, එළවුල අව්‍යාපිත වල සංසටකයක් ලෙසද, මස් වල රසය කියුණු කිරීමටද යොදා ගැනේ. එහි අධික ප්‍රෝටීන, විටමින හා ලවණ ප්‍රමාණයන් ඇත.

ටෙම්පේ:

ටෙම්පේ උන්දුනීසියාවේ බහුලව හාවිත වන සේයා නිෂ්පාදනයකි. වට්ම්පේ පැසීමේ සූදුල්වී ක්‍රියාවලිය ගැහුරු ලෙස අධ්‍යායනය කළ ම්‍යාවර්ය K. H. ස්ටේන්කුවිස් නමැති ඇමරිකානු සූදු ජීවී විද්‍යාඥයා එම ක්‍රියාවලිය ජාත්‍යන්තර නීති වලට අනුකූලවන හා ආහාර ආරක්ෂිතතාවය රැකෙන තත්ත්ව ආහාරයක් බවට පර්වතනය කළේය. සේයා ඇට සන තත්ත්වයේදී පැසීමට ලක්කර එය කේක් කැබලිවල ස්වභාවයට නිපදවීමට ඔහු සමත්වය. පැසවීමේ ක්‍රියාවලිය සිදු වන්නේ ඇස්පර්ලස් මරයිස් දිලිරය මගිනි. මස් වැනි රසයක් හා ප්‍රෝජිය ගුණයක් ඇති වෙම්පේ, මාං ආදේශකයක් ලෙස හැදින්වේ. එය කැබලිවලට කඩා හෝ පෙනි කඩා තෙල් රහිතව හෝ සහිතව බැඳ, හෝජනය කෙරේ.

සේයා සේස්:

බොඳේ සංස්කෘතියේ අංගයක් වන නිර්මාංග ආහාර හා බැඳුනු වසර 2500ක අතිතයක් සේයා සේස් සමග ඇත. එහි ආරම්භක රටවන විනයේ හා අනිකුත් රටවල බත් රස ගැන්වීමේ සංසටකයක් ලෙස සොයා සේස් හාවිත වේ. එය පැසවීම පියවර දෙකකින් ඉටුකෙරේ. පළමු පියවරේදී කොජි හා තවත් දිලිර වර්ග හාවිත කෙරේ. කුඩා කරන ලද සේයා බේංච් තුළ ඇති සරල සංයෝග බවට මෙම පැසීමේ හැරවේ. මෙම පැසීමේ ක්‍රියාවලියට සඳහා ප්‍රෝටීන බිඳ දමන එන්සයිස් (proteases) හා කාබේහසිඩිලස් බැඳුමන එන්සයිස් (amylases)

සභාප්‍රදීපීන් සහ ආහාර කර්මාත්තය

වගුව 02- ස්වභාවික වර්ණක ලෙස ආහාරයන්හි හාවිත වන හෝ හාවිත කිරීමේ හැකියාව ඇති ක්ෂේද්‍රීවීන් ගෙන් ලබාගතහැකි සංයෝග

නම	වර්ණය (හාවිතයට ඇති අවසරය)	ක්ෂේද්‍රීවියා
ඇස්ටැක්සෘන්තින් Astaxanthin	රතු-තැංකිලි (මාඩ හා මාංග ආහාර)	<i>Basidiomycetous yeasts</i>
බේටා කැරෝටීන් Beta-carotene	රතු-තැංකිලි (විවිධ ආහාර)	<i>Dunaliella salina, Blakeslea trispora</i>
Canthaxanthin	තැංකිලි - තද රෝස (සැමන් හා කුකුල මස්)	<i>Bradyrhizobium sp.</i>
ලයිකොපේන් Lycopene	දිජ්තිමත් රතු (මස් වර්ග)	<i>Fusarium, Sporotrichioides, and Blakeslea trispora,</i>
මෙලනින් Melanin	කළ (විවිධ ආහාර)	Several micro-organisms
ඡයිකොක්සැනින් Phycocyanin	ක්ලොරඥිල් වලින් ලබාගත්තා නිල් වර්ණක (පැහැ රස ආහාර හා අයිස් ත්‍රිම්)	<i>Aphanizomenon flos-aquae and Spirulina</i>
ප්‍රොඩිජිස් ප්‍රොඩිජිස් Prodigiosin	රතු (කාබනීකරණය කළ බීම, කිරී හා යෝග්‍රැවී)	<i>Serratia marcescens</i>
රිබොෆල්ඩ්වීන් (විටමින් ඩී2) Riboflavin (Vitamin B2)	කහ (කිරී ආහාර, උදෑසන දෙනාමය ආහාර, සොසස්, පලනුරු බීම හා ගක්තිජනක පානයන්)	බොහෝ කුෂ්ඨ ජ්වීන් නිපදවති
වියාලැසීන් Violacein	(ආහාර වර්ණක ලෙස යොදාගැනීමේ හැකියාව ඇතා)	<i>Chromobacterium violaceum</i>

දිලිරය මගින් නිකුත් කෙරේ. දෙවන පියවරේදී වෙටරාජීනොකාස් හැලෝනිලස් (Tetragenococcus halophilus) බැක්ටීරියාව හා සැයිගේස්-ඇකරෝමයිස් රෝක්සි (Zygosaccharomyces rouxii) සිස්ට් වර්ගය මගින් පැස්වීම සිදු කෙරේ. එමගින් එනහොත්, ලැක්ටික් අම්ලය හා වෙනත් විශේෂීත ස්වාධ ජනක සංයෝග නිපදවේ. දෙවන අදියරයේ යොදන මූළුන් වර්ගය මොරොමි (moromi) ලෙස හැඳින්වේ. පොටීන වලින් නිපදවන මොනොසේචියම් ග්ලුටමෙට් සොයා සේස් තුළ බහුලව ඇත. ස්වාධය උදෑසීපනය කිරීමේ සංයෝගයක් වන මොනොසේචියම් ග්ලුටමෙට් සේයා සේස් මත සැලකිය යුතු ස්වාධයක් ඇතුළත් කෙරේ. ලෝක ආහාර කර්මාත්තයේ වැදගත් රසකාරකයක් ලෙස සේයා සේස් හාවිතා වේ.

නැවෝ:

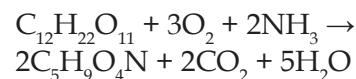
නැවෝ (nato) ජපානයේ සම්පූද්‍ය මුලික ආහාරයකි. එය පැස්වීමට

යොදාගත්තා ක්ෂේද්‍රීවී මිගුණයෙහි බැසිලස් සැවිලිස් නැවෝ (Bacillus subtilis nato) බැක්ටීරියාව ප්‍රමුඛය. නැවෝ බහුලවම පරිභෝජනයට ගන්නේ උදේ ආහාරයක් ලෙසය. ප්‍රෝටීන, විම්තින් හා ලවණ නැවෝ වල බහුලය. ඒ අතර විම්තින් K වැදගත්ය. ප්‍රබල ස්වාධයක්, සුවඳක්, දිව හාරවන රසයක් හා වයනයක් නැවෝවල ඇත. එය උසස් පෙර්ෂණමය ආහාරයක් ලෙස ජපානයේ ප්‍රවලිතය.

මොනො සේචියම් ග්ලුටමෙට් පැස්වීම

මොනො සේචියම් ග්ලුටමෙට් 1908 දී මූළු පැළැවිලින් සොයාගත් රස උදෑසීපනයකි. ජලවිවේදනය කළ මයියොන්කා පිටි, බිටි සිනි, උක් සිනි, හෝ මෝලැසස්වලට ඇමෙර්නියම් හයිබුෂ්සයිඩ් එකතුකර පැස්වා ගැනීමෙන් කාර්මිකව මොනො සේචියම් ග්ලුටමෙට් නිපදවා ගී. මික්රෝකොකස් ග්ලුටනිකම්

(Micrococcus glutanicum) හෝ කොරින්බැක්ටීරියම් ග්ලුටනිකම් (Corynebacterium glutanicum) බැක්ටීරියාවන් මගින් එය පැසවේ. මොනො සේචියම් ග්ලුටමෙට් නිපදවන රසායනික ප්‍රතික්‍රියාව පහත දැක්වේ.



මොනො සේචියම් ග්ලුටමෙට් බොහෝ ආහාර තුළ ස්වභාවිකව සුළ වශයෙන් පවතින බැවින් එය ස්වභාවික සංයෝගයක් ලෙස සැලකේ. පිරිසිදු කළ එම සංයෝගය සුදු කැවිති ලෙස ඇත. එය ලොවහි වැඩියෙන්ම හාවිත වන ආහාර ආකලනයයි.

ක්ෂේද්‍රීවීන්ගෙන් ලබාගත්තා ආහාර වර්ණක

පාරිභෝගිකයා බොහෝවිට කෘතීම වර්ණක සහිත ආහාර වලට වඩා රුවියක් ස්වභාවික වර්ණ සහිත ආහාර සඳහා දක්වති. රස



උද්දීපක මෙන්ම ස්වහාරික වර්ණක නිපදවීමටද ක්සූලෝඩ්වීන්ට හැකිය. කැරටිනොයිඩ්ස (carotenoids) හා ඇන්තොසයනින් (anthocyanin) වැනි ක්සූලෝඩ්වීන් නිපදවන වර්ණක ආහාර සඳහා කාර්මික වශයෙන් බහුලව යොදාගැනී. ග්ලෝඩ්න් වර්ග (flavins), මොලනින් වර්ග (melanins), ක්විනින් වර්ග (quinines), මොනැසින් වර්ග (monascins) හා වයලැසින් වර්ග (violacein) වැනි වර්ණයන් ක්සූලෝඩ්වීන් තුළ නිපදවේ. ක්සූලෝඩ් වර්ණයන් ප්‍රති ඔක්සිකාරක, වර්ණ උද්දීපකයන් හා කාර්යමය ආහාර වශයෙන් ද ක්‍රියා කරයි. දැනට හාටිතයේ පවතින හා අනාගතයේදී යොදාගත හැකි ක්සූලෝඩ්වී වර්ණක වග අංක 2 හි පෙන්නුම් කෙරේ.

මොනෝ සෝඩියම් ග්ලුටමෙට් කාර්මික නිපදවෙන ආකාරයටම අනාගතයේදී ක්සූලෝඩ්වී වර්ණක කරමාන්තය ප්‍රවලිත වනු ඇත. කෙසේ නමුත්, කෘතිම වර්ණක සමග ඇතිවන තරගය, නීතිමය වශයෙන් අවසර ලබා ගැනීමේ අවශ්‍යතාවය හා නිපදවීමට වැයවන අධික වියදම මේ සඳහා බාධක වේ. කෘතිම වර්ණක මෙන් නොව ස්වහාරික වර්ණකයන්හි වර්ණ හා පැහැදෙහි තිවු බව විවිධ ආහාරයන්හිදී වෙනස් වේ. කෙසේ නමුත් මෙම දුර්වල තාවය මගහරවා ගැනීමට ක්සූල-කැජ්සියුල නිපදවීම,

නැනෝ-තෙලෝද හා නැනෝ-සුනායන වැනි නව තාක්ෂණ මගින් ආහාරයන්ගේ බලපෑම අවම කරගත හැකිය.

හතු වගාව හා ආහාර කරමාන්තය

දිලිරයන්හි බිජ රගත් පලතුරු ගෙවී ලෙස හතු විස්තර කළ හැකිය. හතු කාර්මිකව වගා කෙරෙන මිනිස් පරිහෝජනය උදෙසා ආහාරයක් ලෙස ලංකාවේ හා බොහෝ රටවල ප්‍රවලිතය. හතු පරිහෝජනයෙන් ලැබෙන කැලිරි ප්‍රමාණය, කාබේසිඩ්බිරෙට ප්‍රමාණය හා මේද ප්‍රමාණය ස්වල්පය. සෙල්ට්නියම්, පොට්සියම්, රිස්ඩෝල්ලේවින්, තයසින්, විටමින් D හා ප්‍රෝටීන හතු තුළ බහුලය. ආහාර ලෙස වඩාත්ම බහුලව වගාකරන හතු වර්ග නම් අගරිකස් බිසිස්පොරස් (*Agaricus bisporus*), ලේන්ටිනස් ඉබොචිස් (*Lentinus edodes*), ප්ලියුරෝටස් ප්‍රසේද (*Pleurotus spp*) සහ ග්ලම්පූලිනා වෙළුරිජ්ස් (*Flammulina velutipes*) ය.

ද්විතීය පරිවාත්තික ක්‍රියාවන් හරහා එර්පින්ස් (terpenes), ස්ටෝරෝයිඩ්ස් (steroids), ඇන්ත්‍රැක්වීනානස් (anthraquinones), බෙන්සොයික් සංයෝග (benzoic acid derivatives) හා ක්විනොලින් (quinolone) වැනි නව ප්‍රති ක්සූලෝඩ්වී සංයෝග නිපදවන හතු වර්ග වැශයෙන්. හතු වර්ග පෙන්ටයිඩ්, ප්‍රෝටීන හා ඔක්සලික් අම්ලය ලබාගැනීමටද යොදා ගත හැකිය. අත්‍යවශ්‍ය මේද අම්ලයක් වන ලිනොලිනික් (linolenic) අම්ලය, හතු වලින් ලැබේ. ආහාරයන්ට එක්කරන ද්‍රව්‍යක ලෙස වියලා කුඩා කරගත් හතු පිළිබඳ විද්‍යාත්මක උනන්දුවක් ඇත. ගිටාගේ හතු ලෙසින් හඳුන්වන ලේන්ටිනස් ඉබොචිස් (*Lentinus edodes*) ක්‍රියාකාරී ඔපාඡ වෙන්කරගැනීමට හාට වේ. ඉතා අඩු ඉඩ ප්‍රමාණයක වගා කිරීමේ හැකියාව හා වැඩි ප්‍රෝටීන ප්‍රමාණයක් අන්තර්ගත වීම නිසා, හතු කාර්මිකව නිපදවියහැකි ක්සූලෝඩ්වී වර්ගයේ ආහාරයකි. එය දැනටමත් ශ්‍රී ලංකාවේ

සිදුවෙමින් පවතී.

ආහාර පැසිවීම හා ජෙවතාක්ෂණය

ජෙවතාක්ෂණයයේදී, ජෙවත විද්‍යාව හා ඉංජිනේරු තාක්ෂණය මුෂ්‍ර කිරීම මගින් ක්සූලෝඩ්වීන්, එන්සයිම ක්‍රියාකාරකම්, සෙල ක්‍රියාකාරකම් හා ඒවායේ අණුක මට්ටමේ ක්‍රියාකාරකම් එක්කොට නව නිෂ්පාදන හා නව සේවාවන් සැපයීම කෙරෙහි අවධානය මෙම තාක්ෂණය මගින් ක්සූලෝඩ්වීන් යොදා විවිධ සංයෝග නිපදවීමේ හැකියාව මානව සුබසේත සඳහා යොදාගත හැකිය. මෙම ක්‍රියාවලිය සඳහා විභාල විද්‍යාත්මක වියදම්, යන්ත්‍ර සුනු හා ඒ සඳහා කැපවිය හැකි විගාල කරමාන්ත අවශ්‍යය.

(අධ්‍යාපනික අවශ්‍යතාවයන් පෙරදැර කොටගෙන සැකසුනු මෙම ලිපිය සඳහා විවිධ විද්‍යාත්මක පළකිරීම් තුළින් කරුණු ලබාගත් අතර ඒ සැමට කාන්තය වෙමි)



මහාචාර්ය උපාධි සම්රජ්ව

සම්මානික මහාචාර්ය
ආහාරවිද්‍යාව හා තාක්ෂණය
පේරාදෙණිය විශ්වවිද්‍යාලය.



වෙදු විද්‍යාව සඳහා ක්‍රියාත්මක සහය

වෙදුක්. එස්. ඩීම්සිංහ



ක්‍රියාත්මක පාරිචිය මත සරවත්තික වන අතර, අනෙකුත් සියලු සතුන් හා මිනිපුන්ගේ පැවැත්මට අත්‍යවශ්‍ය වේ. මෙම ක්‍රියාත්මක ප්‍රෝකැරියෝට්ට්/ප්‍රාග්න්‍යාෂ්ටික (Prokaryotes) හෝ ඉපුකැරියෝට්ට්/ස්ක්‍රැන්ස්ටික (eukaryotes) ගණයට අයත්වන අතර, ඒකසෙසලික හෝ බහුසෙසලික ජීවීන් ලෙස දක්නට ලැබේ. බැක්ටීරියා හා ආකියා ප්‍රාග්න්‍යාෂ්ටික ජීවීන් වන අතර, ඔවුන් තුළ න්‍යාෂ්ටියක් නොමැත. ඉපුකැරියෝට්ට් අධිරාජධානීයට ප්‍රෝටෝසේට්ටා (protozoa) සහ දිලිර (fungi) වැනි ක්‍රියාත්මක ඇත්ත් වන අතර, ඔවුන් තුළ න්‍යාෂ්ටික ප්‍රාග්න්‍යාෂ්ටික (eukaryotes) වැනි ප්‍රියාදානය වූවූ න්‍යාෂ්ටියක් ඇත.

බැක්ටීරියා

බැක්ටීරියාවන් ආලෝක අන්වීක්ෂණයක් හා විනයෙන් නිරික්ෂණය කළ හැකි, ඒකසෙසලික ප්‍රෝකැරියෝට්ට්වන්

ඉනුදියිකා නොමැත. බැක්ටීරියාවන් සතුව සෙසල බිත්තියක් ඇති අතර, සෙසල බිත්තියක් නොමැති බැක්ටීරියාවන් ධාරක සෙසල තුළ ජීවී විමට හැඩ ගැසී ඇත. බැක්ටීරියාවන් වර්ගිකරණය කිරීම

(DNA) හෝ රසිබොනියුක්ලික් අම්ලය (RNA) අඩංගු වන අතර එකම වයිරසය තුළ එම නියුක්ලික් අම්ල 2කම අඩංගු නොවේ. මෙම න්‍යාෂ්ටික අම්ල ප්‍රෝටින ක්වචයක් තුළ, මෙද අම්ලවලින් සඳුනු පටලයකින්

ආවරණය වී හෝ නොවී පිහිටයි.

වයිරස අන්තර් සෙසලිය ජීවීන් වන අතර වර්ධනය සඳහා සැම්වීම ධාරක සෙසල අවශ්‍ය වේ. වයිරස් විශේෂ 2000 කට වඩා හඳුනා ගෙන ඇති අතර, එයින් මිනිපුන්ට සහ සතුන්ට ආසාදන ඇති කරනුයේ විශේෂ 650ක් පමණි.

දිලිර

දිලිර යනු සංකීර්ණ සෙසල ව්‍යුහයක්, හොඳින් වර්ධනය වූ න්‍යාෂ්ටියක්, මයිටොකොන්ඩ්‍රියා, ගොල්ංග් දේහ සහ අන්තර්ප්ලාස්ටිය ජාලිකා අඩංගු ස්ක්‍රැන්ස්ටික (eukaryotes) ජීවීන් වේ. ඒවා ඒක සෙසලික ආකාරයෙන් (යිස්ට්) හෝ සුතිකා ආකාරයෙන් (ප්‍රස්) පැවතිය හැකිය. සමහර දිලිර ඉහත දෙදාකාරයෙන්ම පැවතිය හැකි අතර එක් උෂ්ණත්වයකදී ඒකසෙසලික ආකාරයෙන්ද තවත් උෂ්ණත්වයකදී සුතිකා ආකාරයෙන්ද දැකිය හැකිය. මේවා ද්විරුපි දිලිර ලෙස හඳුන්වන අතර හිස්ටොප්ලාන්මා (Histoplasma), බිලාන්ටෝමයිනිස් (Blastomyce) සහ කොසිඩිඩ්‍රයිඩ් (Coccidioides) වැනි දිලිර ඒ සඳහා උදාහරණ වේ.

සඳහා ඒවායේ ප්‍රමාණය (1-20 μm), හැඩ ගොලාකාර, දැන්බාකාර, සරපිලාකාර) සහ පිහිටීම (වෙන් වෙන් වශයෙන්, තන්තු ලෙස කාණ්ඩ වශයෙන්) සලකනු ලැබේ. නිශ්චිත වර්ගිකරණයක් සඳහා රුපාණු දරු හා ප්‍රවේශී දරු පදනම් කරගනිති.

වයිරස

වයිරස යනු 18nm සිට 600nm දක්වා විෂ්කම්භයකින් යුත් කුඩාම ආසාදිත අංශ වේ. බොහෝ වයිරසවල විෂ්කම්භය 200nm ට වඩා අඩු වන අතර ඒවා ආලෝක අන්වීක්ෂණයෙන් තිරික්ෂණය කළ නොහැක.

වයිරසයක් තුළ සාමාන්‍යයෙන් විමක්සයිබොනියුක්ලික් අම්ලය

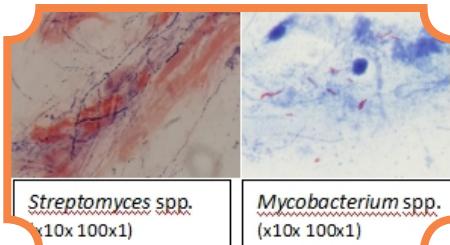


වන අතර, ඔවුන් තුළ න්‍යාෂ්ටිය, මයිටොකොන්ඩ්‍රියා, ගොල්ංග් දේහ වැනි

පරපෝෂිතයන්

පරපෝෂිතයන් ඒක සෙසලික හෝ බහු සෙසලික වේ. ඒවා විෂ්කම්භය 4-5μm වන කුඩා පොටෝසේට්ටාවන්ගේ සිට 10m දිගැනී පරි පූඩුවන් දක්වා වන විශාල පරාසයක් තුළ විසිදේ. ඒවායේ ජ්වන වතු සංකිර්ණවන අතර සමහර පරපෝෂිතයන් මිනිසුන් සමග ස්ථීර සබඳතාවක් ගොඩනගා ගැනීමට සමත්ය. අනෙකුත් පරපෝෂිතයන් සත්ව ධාරකයන් තුළ සංවර්ධන අවධීන් මාලාවක් හරහා ගමන් කරති.

මිනිසා ගත කළ, මිනිසුන්ගේ සම, නාසය, මුබය, ආන්ත්‍රික මාරුගය සහ මොතු ලිංගික පද්ධති ඇතැම් බැක්ටීරියා, දිලිර හා පරපෝෂිතයන්ගේන් ජනාචාස වී ඇත. මෙම පරපෝෂී ක්ෂේරීල්වින් සමහරක් තාවකාලික ජනාචාස සාදන අතර තවත් සමහරක් ස්ථීර පරපෝෂිත සම්බන්ධතාවයන් ඇති කර ගනී. මෙම ක්ෂේරීල්වින් මිනිසුන්ගේ ප්‍රතිශක්තිකරණ



පද්ධතියේ වැඩි දියුණුව, පරිවෘත්තීය ක්‍රියාකාරකම් ලෙස ආහාර දිරිවීම සහ අනව්‍ය රෝග කාරක ආසාදනයන්ගේන් ආරක්ෂා විමවැනි ක්‍රියාවන් සඳහා ඉතා වැදගත් වේ. මෙවැනි ජීවීන්, සහ්යීව් ක්ෂේරීල්වින් ලෙස හැඳින්වේ.

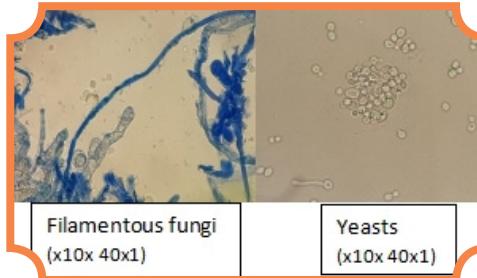
ක්ෂේරීල්වින්ගේ ප්‍රයෝගන

පාටිවීයේ සිටින මිලියන ගණනක් වූ ක්ෂේරීල්වින් අතුරින්, රෝග කාරක ජීවීන් වන්නේ ඉතා කුඩා කොටසකි. සාමාන්‍යයෙන් බොහෝමයක් ජීවීන් මිනිස් ජීවිතයට තර්ජනයක් නොවන අතර ඒවා විවිධ ආකාරවලින් අපට ප්‍රයෝගනවත් වේ.

ප්‍රතිශක්තික මාශය නිෂ්පාදනය

ප්‍රතිශක්තික මාශය යනු ක්ෂේරීල්වින් විනාශ කරන හෝ වර්ධනය වීම වලක්වන රසායනික ද්‍රව්‍යවන අතර ඒවා ක්ෂේරීල්වි ආසාදන වලට ප්‍රතිකාර කිරීමට හාවිත කරයි. මෙම ප්‍රතිශක්තික මාශය විවිධ

ඉන්කෙටි කාලයක් තුළ ස්ටේරෝප්ටොමිසින් (Streptomycin) සහ ක්ලෝපම්පොනිකෝල් (Chloramphenicol) යන ප්‍රතිශක්තික මාශය සොයා ගැනුණු අතර මේවා තවමත් බැක්ටීරියා ආසාදන වලට ප්‍රතිකාර කිරීමට හාවිත කරති.



නම් වලින් හැඳින්වේ.

උදා: Antibiotics (ප්‍රති-බැක්ටීරියාමය හෙවත් බැක්ටීරියා වලට එරෙහිව ක්‍රියා කරන), antivirals (ප්‍රති- වෛවිධරසිය හෙවත් වෛවරස් වලට එරෙහිව ක්‍රියා සහ antifungals (ප්‍රති දිලිරමය හෙවත් දිලිර වලට එරෙහිව ක්‍රියා කරන) ප්‍රතිශක්තික මාශය ස්වභාවිකව නිපදවා ගැනීමට පාංශ බැක්ටීරියා සහ දිලිර යොදා ගනු ලැබේ. මෙම මාශය රෝග කාරක ක්ෂේරීල්වින් මත විවිධකාරයෙන් ක්‍රියාකාර ඒවා විනාශ කරනු ලැබේ.

උදා-බැක්ටීරියාවන්ගේ සෙසල බිත්ති හා පටල සැදිම වැළැක්වීම. බැක්ටීරියාවන්ගේ ප්‍රෝටීන හෝ න්‍යාෂ්ටික අම්ල නිෂ්පාදනය වැළැක්වීම.

ප්‍රතිශක්තික මාශය හාවිතය මුළින්ම ආරම්භ වූයේ 1929 දී ඇලෙක්සැන්චර් ග්ලෙමින් විසින් පෙනිසිලින් (Penicillin) සොයා ගැනීමත් සමගය. ඒ අනුව පළමු ප්‍රතිශක්තිකය වන පෙනිසිලින්, Penicillium notatum දිලිරයෙන් නිශ්සාරණය කෙරුණ. එලෙස පෙනිසිලින් සොයා ගැනීමෙන් වසර කිහිපයක් ඇතුළත එය බැක්ටීරියා ආසාදනවලට ප්‍රතිකාර කරන වාණිජමය ප්‍රතිශක්තික මාශයක් ලෙස හාවිතය ඇරුණුණි.

දැනට බහුලව හාවිත වන ප්‍රතිශක්තික මාශය Penicillium, Streptomyce, Cephalosporium, Micomonosporum සහ Bacillus spp යන ගණයන්ට අයත් ක්ෂේරීල්වින් හාවිතයෙන් නිස්සාරණය කරනු ලැබේ. Polymyxin, colistin සහ cirulin වැනි සංයෝග බැක්ටීරියාවන්ට එරෙහිව ක්‍රියා කරන අතර, bacillomycin, mycobacillin සහ fungistatin වැනි සංයෝග දිලිර ආසාදනවලට එරෙහිව ප්‍රතික්‍රියා කිරීමට යොදා ගැනේ.

මැත කාලයේ දී මූෂුදේ හා සාගරයේ වෙසෙන ක්ෂේරීල්වින් පවා ප්‍රතිශක්තික මාශය සඳහා මෙන්ම පිළිකා නාඟක මාශය නිපදවීම සඳහා යොදා ගත හැකි බව පර්යෝග්‍ය වලින් සොයාගෙන ඇත.

එන්නත් නිෂ්පාදනය

එන්නත් කිරීම හෝ ප්‍රතිශක්තිකරණය යනු රෝග කාරකයකට එරෙහිව ප්‍රතිශක්තිය ප්‍රෝට්‍රණය කිරීම මගින් ප්‍රතිශක්තිකරණය කළ පුද්ගලයා තුළ ආසාදනයක් ඇතිවීම වැළැක්වීමයි. මෙම එන්නත්වල අඩංගුව ඇත්තේ අංශී ක්ෂේරීල්වින් හෝ ජීවී (නමුත් දුර්වල කරන ලද) හෝ රෝග කාරක කොටසක් වේ.

මෙලෙස ප්‍රතිශක්තිකරණය මගින් බිහිසුණු රෝග මුළු ලොකයෙන්ම ස්ම්ලුරුණයෙන් තුරන් කර ඇත. (උදා: වසුරිය) තවත් සමහරක් රෝග ලොකයේ ඇතැම් කළාපවලින් තුරන් කර ඇත (උදා: පෝලියෝ).

වගුව 01:- ශ්‍රී ලංකාවේ හාටිතා කරන සමහර එන්නත්

එන්නත	එන්නතේ ඇති වියාකාරී සංසටක	වළක්වන රෝග
BCG බ්.සී.ඩී	දුර්වල කරන ලද බැක්ටීරියාවන් (Mycobacterium bovis)	ක්‍රුදු රෝග (Tuberculosis)
DT ද්‍රීවිත්ව	දාඩින කරන ලද විෂ- මොක්සොයිඩ් (ගලපටලය හා පිටුගැස්ම සාදන බැක්ටීරියා වර්ග වල)	ගලපටලය පිටුගැස්ම
හෙපටයිස් ඩී (Hepatitis B)	හෙපටයිස් රෝග කාරක වයිරසය මතුපිට ඇති ප්‍රෝටින	සෙංගමාලය (Hepatitis B)
පෝලියෝ (injectable)/ Salk එන්නත	මැරුණු වයිරස	පෝලියෝ
පෝලියෝ (oral)/ Sabin එන්නත	දුර්වල කරන ලද ජ්‍රී පෝලියෝ වයිරස	පෝලියෝ
Hib චිචි	බැක්ටීරියාවන්ගේ ආවරණය තුළ ඇති සංසටක	<i>H. influenzae type b</i> බැක්ටීරියාව මගින් ඇති කරන ආසාදන
MMR එම්.එම්.ආර්	දුර්වල කරන ලද වයිරස (කම්මුල්ගාය "සරම්ප හා රුබෙල්ලා වයිරස)	කම්මුල්ගාය සරම්ප රුබෙල්ලා

ශ්‍රී ලංකාවේ හාටිතා කරන සමහර එන්නත් වර්ග ආසාදන වැළැක්වීමට පමණක් නොව වෙනත් ප්‍රයෝග්‍රහ සඳහා ද හාටිත කළ හැකි වේ.
උදා: BCG (*Bacillus Calmette-Guerin*): මෙම එන්නත ක්ෂේර රෝගයෙන් ප්‍රතිඵක්තිකරණය වීමට නිරමාණය කර ඇති තමුන් මූනුගයේ පිළිකා වලට ප්‍රතිකාර කිරීම සඳහාද යොදාගනු ලැබේ. එහි ඇති මධ්‍යෝගාබැක්ටීරියම බැසිලසය පිළිකාවට එරෙහිව ප්‍රතිඵක්තියක් උත්තේන්නයකර පිළිකාව නැති කිරීම, තැවත ඇතිවිම වැළැක්වීමටද සමත්ය.

ජාන ඉංජේනේරු විද්‍යාව මගින් හෝමෝන්, එන්නත් සහ විවුත් තිෂ්පාදනය

ජාන ඉංජේනේරු විද්‍යාව යනු විද්‍යාත්මක ප්‍රාග්ධන විද්‍යාව යුතු කළ ඇති අයිතියෙහි. එය ප්‍රතිස්ථාපිත සි.ඇ.න්.ඩී (recombinant DNA) තාක්ෂණය ලෙසද හැඳින්වේ. ජාන ඉංජේනේරු විද්‍යාවේදී DNA කැබලි (ජාන) විවිධ ක්‍රම මගින් ධාරකයකට හඳුන්වා දෙනු ලැබේ. මෙහිදී මෙම ආගත්තක DNA ධාරකයාගේ ස්ටීර ලක්ෂණයක් බවට පත්වන අතර සෙසල විභාගනයෙන් ඇතිවන දුහිතා සෙසලවලටද සම්ප්‍රේෂණය වේ. මෙම

ක්‍රමෝපාය විවිධ ජීවීන් අතර DNA පූවමාරු කිරීමේදී, නව හෝමෝන සංශේල්ප්‍රය දී හා ප්‍රතිස්ථාපිත ප්‍රෝටින නිපදවීමේදී හාටිතා කරනු ලැබේ.

උදා: මහාන්තුවේ සිවින ඩී. කේංලයි (Escherichia coli) බැක්ටීරියාවන් රයිබොංලේවින් (Vitamin B2) සහ විවිතන් K යනාදිය වාණිජමය වශයෙන් සකස් කිරීම සඳහා යොදාගති. මෙවා විවිධ රෝග යන්ට සෙන්ට ගැනීම් ගැනීම් වෘත්තා පාලනය සිදු කිරීම සඳහා කාම් වාහකයින් යොදා ගැනීම් ගැනීම් වෘත්තා පාලනය සිදු කිරීම හා බැක්ටීරියා හක්ෂක හාටිතෙන් ආසාදනයන්ට ප්‍රතිකාර කිරීම වැනිදේ ඇතුළත්ය.

මිනිස් පැපිලොමා වෙරස (HPV) එන්නත ජානමය වශයෙන් නිරමාණය කරන ලද එන්නතකි. මෙහිදී HPV කැඡ්සිඩ් ව්‍යුහාත්මක අනුකරණය, *Saccharomyces* විශේෂය යොදා ගැනීමෙන් නිපදවනු ලැබේ. මේ ආකාරයෙන් නිපදවනු ලබන එන්නත ගැබැගෙල පිළිකා වැළැක්වීමට ඉවහල් වේ.

නව නිපදවීම සඳහා ක්‍රුදුල්‍රීත්ත් හාටිතය

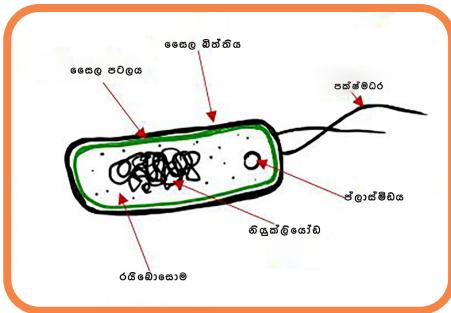
ප්‍රතිඵ්‍රීක ඔෂාජ සොයා ගැනීම, බෝවන රෝග සඳහා ප්‍රතිකාර කිරීමේදී විශාල විෂලවයක් ඇති කළද, මැතකාලීනව අප්‍රතින් හඳුන්වා දී ඇති ප්‍රතිඵ්‍රීක ඔෂාජ ප්‍රාමාණය ඉතා බොහෝ ප්‍රයෝග්‍රහ වේ. මෙම

ස්වල්පයක් වේ. එමෙන්ම ක්‍රුදුල්‍රීත්ත් දැනට හාටිතයේ ඇති ඔෂාජ වලට ප්‍රතිරෝධයක් සිසුයෙන් පෙන්වුම් කිරීමට ගැනීම ද විශාල ගැටලුවක්ව පවතී. මෙනිසා විකල්ප ප්‍රතිකාර සඳහා වැඩි උනන්දුවක් ඇති වි තිබේ. මෙවා අතර බැංග වැනි රෝග ප්‍රතිරිම සීමා කිරීම සඳහා කාම් වාහකයින් යොදා ගැනීම් ගැනීම් වෘත්තා පාලනය සිදු කිරීම හා බැක්ටීරියා හක්ෂක හාටිතෙන් ආසාදනයන්ට ප්‍රතිකාර කිරීම වැනිදේ ඇතුළත්ය.

ප්‍රතිරෝධ බැක්ටීරියා මගින් ඇති කරන ආසාදනවලට ප්‍රතිකාර කිරීම සඳහා බැක්ටීරියා හක්ෂක හාටිතය

බැක්ටීරියා හක්ෂක(Bacteriophages) යනු ඇනැම් බැක්ටීරියා පමණක් ආසාදනය කර විනාශ කරන වයිරසය. විවිධ ඔෂාජවලට මිරෝත්තු දෙන ක්‍රුදු ජීවීන් මගින් ඇති කරන ආසාදනවලට ප්‍රතිකාර කිරීම සඳහා විකල්ප මාධ්‍යයක් ලෙස දැනට phages අධ්‍යයනය කෙරේ. මෙම "ගෙෂ්" විකිත්සාව බැක්ටීරියා ආසාදන වලට ප්‍රතිකාර කිරීමට යොදා ගැනීමෙන්

බොහෝ ප්‍රයෝග්‍රහ ලබාගත හැකි බව

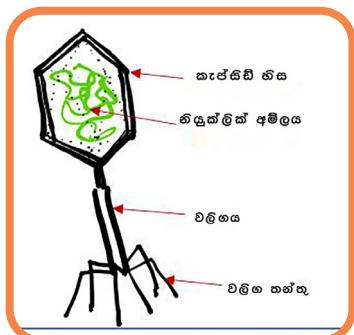


రైప్య 01: బైక్లీరియాలక వ్యవహార

පෙනේ. උදාහරණයක් ලෙස ප්‍රතිඵලක මගින් ඇකැමිව බැක්ටීරියාවන් විනාශ කළ තොහැනි අතර වර්ධනය වේම පමණක් ව්‍යක්වාලයි. නමුත් මෙම “ලයිටික් ගෝං” මගින් ඉලක්කගත බැක්ටීරියාවන් විනාශ කරයි.

ଲେଖକ ଏକାର୍ଥିରୀଙ୍କ ନାମକ ପ୍ରତିଶ୍ରୁତିକ
ମରିବା ରେ କାରକ ଲିଖାଇ କିମେତ୍ରାଙ୍କ
ଅଧିକ କିମ୍ବା ହେବାକୁ ଦିନ ଗଣନାକୁ
ଗନ୍ଧଵନାଲୀରେ, “ଲୈଖିରିବା ଯେତେ”

ଜୀବାଳାନୁଷ୍ୟେନ୍ ମନ୍ତ୍ରିକୀୟକିନ୍ତୁ କିମିତିପରିଯକିନ୍ତୁ
ଚେଲା ଦୁଇତା କର ରେଖିନ୍ତିର ଦୁଇମନିନ୍ତୁ
ଜଣନୁଷ୍ୟକେ ଗେନ ଦେଇ.



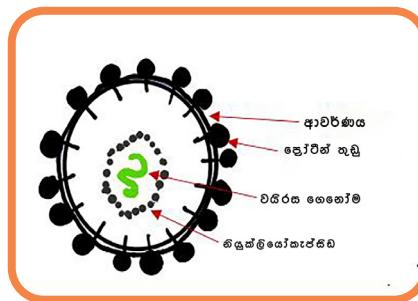
රුපය 03: බැක්ටීරියා හක්ෂකයක ව්‍යුහය

කෙසේනමුත් මෙම ගෝප යොදා
ගැනීමේ අවසියක් නම් ඒවා මගින්
ඡේවී දේහ කුල දී විෂ මුදා හැරිය හැකි
විමධි.

කාම් වාහකයන්ගේ ජෙව පාලනය
මගින් රෝග පැතිරීම වැඳුක්වීම

ರೆಂದೆ ಪ್ರತಿರೀತಿ ಸಿಮಾ ಕಿರಿತೆ ಸಾಧ್ಯಾ ಕೂಡಿ ವಾಹನಕ್ಕಾಗಿ ಅವರು ಬಂದಿರುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲು ರೆಂದೆ ಪ್ರತಿರೀತಿ ಸಿಮಾ ಕಿರಿತೆ ಸಾಧ್ಯಾ ಕೂಡಿ ವಾಹನಕ್ಕಾಗಿ ಅವರು ಬಂದಿರುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ.

බෝවන රෝගයකි. මෙම මුදුරුවන්ට
වොල්බචියා (Wolbachia) නම්
බැක්ටීරියාව ආසාදන වූ විට බේංගු
වයිරසය ආසාදනය වීමේ අවදානම
අවුළය. ඒසේ මුදුරුවන්ට බේංගු
වයිරසය ආසාදනය වීම වැළැක්වීම
මගින් මුදුරුවන්ගෙන් මිතිසුන්ට
බේංගු සම්පූර්ණය වීම වැළැක්වය
හැක. ශ්‍රී ලංකාවේද බේංගු අවදානම
සමස්ත දිවයින පුරා වසර මූල්‍යෙලේම
පවතී. ඒ අනුව බේංගු වයිරසය



ର୍ତ୍ତବ୍ୟ 02: ଲକ୍ଷିରସ ଲଳ ଲ୍ୟାଙ୍କ

මඩපැවැක්වීමට ලංකාවේ සමහර පුදේශ වල නියමු ව්‍යාපෘතියක් ලෙස වොල්බැවියා බැක්ටේරියාව ඇතුළු කරන ලද රැඩිස් මධ්‍යරුවන් පරිසරයට මූදා හරිනා ලදී.

ପ୍ରକିଳାର କଲ ନେବୁଣ୍ଡି ବଚିଲେଟ୍
ଆସାଦନ୍ୟନ୍ ସ୍ମୃତି କିରିମ କଳଣ୍ଠା ଲେପନ
ଆକ୍ରିତ ବୈକ୍ରୀରେଣ୍ୟାବିନ୍ ଦୋଷ ଗୈନିମ

ନିଚ୍ଚେଷ୍ଟାରଙ୍ଗ୍ୟ କରନ୍ତୁ ଲେବା
ବୈକ୍ରେରିଯାବନ୍ ଅଛୁଟି ପ୍ରତିକାର କୁମା
ଜଳହା ଯୋଡେ ଗତ ହୃଦୀଯ.

දඳා: මෙ ක්සුලෝන්ස් බලදී තිරිම (FMT) මෙහිදී *Clostridium difficile* බැක්ටීරියාව මගින් අන්තර්යේ ඇති කරන දරුණු ආසාදනයන් සඳහා ප්‍රතිකාරයක් ලෙස නිරෝග ප්‍රශ්නලයන්ගේ මළපහ හාවිතා කර නිස්සාරණය කරනු ලබන බැක්ටීරියා සම්බනයන් ලබා දෙනු ලැබේ. මෙලෙස ආන්ත්‍ර මාරුග ආසාදන ඇති වන්තේ එහි වෙශයන සාමාන්‍ය හිතකර බැක්ටීරියා ඉවත් වී ඉහත සඳහන් කරන ලද අභිතකර බැක්ටීරියාවන්ගේන් ආසාදනය ඇති වීමෙනි.

ජාන විකිත්සාව

නව පර්යේෂණාත්මක ප්‍රවේශයක්
 ලෙස ජාන විකිත්සාව දැනට
 රසායනාගාරවල සහ සායනික
 අත්හඳු බැලීම්වල විමර්ශනය වෙමින්
 පවති. මෙහිදී සිදුවන්නේ රෝග
 යකට හෝ ජාන විකාතිතා සඳහා
 ප්‍රතිකාර කිරීමට රෝගියාගේ සෙසල
 තුළට න්‍යාෂේරික අම්ල (DNA හෝ
 RNA) ඇතුළු කිරීමයි. මෙම න්‍යාෂේරික
 අම්ල සෙසල තුළට ඇතුළු කිරීමේ
 වාහක ලෙස ජානමය වශයෙන් වැඩි
 දියුණු කළ වයිරස් කිහිපයක් (දඟ:
 adenoviruses, retroviruses)
 යොදා ගනී. ඇතුළු පිළිකා වර්ග,
 වයිරස ආසාධන (HIV/AIDS) සහ
 ප්‍රවේශීයත ජානමය ආබාධ සඳහා
 මෙම ක්‍රමය ඇසුරෙන් ප්‍රතිකාර කළ
 හැකිය.



වෙද්‍ය. එස්. එස්. විකුමිංහ
 විශේෂය ක්ෂේත්‍ර තේ වෙද්‍ය / තේශය
 කළීකාවප්‍රය,
 ක්ෂේත්‍ර තේ විද්‍යා අධ්‍යායන ආංශය,
 වෙද්‍ය පියය,
 රුහුණු විශ්ව විද්‍යාලය,
 ගාල්ල.



මදුරු මර්දනයට සර්වී ක්‍රියාත්මක

මහාචාර්ය දැනිකා අමරසිංහ, ආචාර්ය එච්. ඩී කේමිලා රණසිංහ



කියුලෙක්ස් උයිටිනියෝන්තුස් මදුරු කිට වල ස්වභාවික පරපොෂීතයින් ලෙස ක්‍රියා කරන, කුමූරු පරිසර යන්හි සැපිකුව වැඩිහි පක්ෂමධර ප්‍රාටිස්ට්‍රාවන්ගේ කාර්යභාරය සාකච්ඡා කිරීම මෙම උපියේ අරමුණයි.

මදුරුවාගේ ජ්‍වලන වතුය අවධි හතරකින් යුත්තය. එනම් ඩීම්බය (බිත්තරය) කිටය, පිලවා සහ සුහුණුලා යනුවෙනි. මදුරුවා ගේ අපරිණත අවධි ජලදය. තවද ජ්‍වලන වතුයේ වැඩි හරියක් ගත කරනු ලබන්නේ ද ජලද පරිසරවල ය. එම නිසා මදුරුවන් ගේ අපරිණත අවධි සහ ගහන සනත්වයේ ප්‍රවර්ධනය සඳහා උවිත වන පරිදි ඩීම්බය නිධානයට (බිත්තර දැමීමට) ස්ථානයක් තොරා ගැනීම වැදගත් වේ. කිට සනත්වය, පුරුණනය, විශේෂ සමාවාසය සහ විශේෂ සනත්තිය යන ඒවා තීරණය වීමේ ද මදුරුවාගේ පරිසරය වැදගත් කානියක් ඉටු කරයි. කිටයන්ගේ පරිසර තත්ත්වය මදුරු බහුලත්වය ද උගේ කාලානුරුදී සහ අවකාශ ව්‍යාප්තිය ද තීරණය කරන වැදගත් තීරණයකයි. මදුරුවන්ගේ න් බේවන රෝග ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රජා සෞඛ්‍ය සමග කැඳී පෙන්න ලෙස බැඳී ඇති එක් හේතුවක් වන හෙයින් මදුරුවාගේ ජ්‍වලන වතුය හා ආශ්‍රිත පරිසරික සාධක අධ්‍යයනය කිරීම අත්‍යවශ්‍ය වේ. මදුරු විශේෂ ගණනාවක් ද ඇතුළත් වේ.

බදුන් දෙවරුගයම තොරා ගැනීමට නැඹුරුතාවයක් දක්වයි.

ශ්‍රී ලංකාවේ කුමූරු ආශ්‍රිත පරිසරය වූ කළී වාහක මදුරුවන් ඇතුළත් විවිධ මදුරු ගහනවල ව්‍යාප්තිය කෙරෙහි බෙහෙවින් බලපාන, මදුරුවන් බේවන එවැනි එක් ස්වභාවික පරිසරයකි. මෙම රෝග ව්‍යාප්තියට ඉවහල් වේ. කුමූරු, වී පැල තවාන් සහ කුමූරුවල තිශ්වල ජලය යදි ඇති ස්ථානවල කියුලෙක්ස් (Culex) සහ ඇතොලිස් (Anopheles) යන මදුරු විශේෂවල කිට ප්‍රධාන වගයෙන් දක්නට ලැබේ.

මදුරුවන් බේවන ඩිනැම වාසස්ථානයක් තොරා ගතහොත් එහි මදුරුවන් පැනිරිම, බහුලත්වය සහ ඔවුන්ගේ හැකියාව (ල්විතබව) රඳා පවත්නේ එම බේවන පරිසරය හා ආශ්‍රිත ජෙව් සාධක මතයි. මේ ජෙව් සමුදායට, මහා ජෙව් සමුදායට අයත් විශේෂ ගණනාවක් මෙන්ම ක්‍රියාත්මක ජෙව් සමුදායට අයත් විශේෂ ගණනාවක් ද ඇතුළත් වේ.

මෙම ජ්‍වලින් ස්වයංපොෂීත්, විෂමලපොෂීත් සහ නික්ෂේපයන් ලෙස බෙදා දැක්විය හැකිය. මදුරුවන් බේවන ස්ථාන (පරිසරය) සමග ආශ්‍රිතව ජ්‍වත්වන ක්‍රියාත්මක ජෙව් සමුදා විශේෂයන් ඇත්තේය. මොවුන් පරපොෂීත් ව්‍යාධිජනකයන්, විලෝපිතයන්, තරගකාරීන්, තරගකාරීන් මෙවැනි ස්වභාවික සහ කෘතිම

නොවන ජ්‍වලින් සහ ඔවුන් තුළ වර්ධනයන කිටාවන්ට ආහාර ලෙස පානු වන්නන් ලෙස ක්‍රියා කරති.

මේ නිසා මදුරුවන්ගේ කිටාවන්ට එරෙහිව පාලක කාරක ලෙස විහවයක් ඇති සහ ඇතැම් විට මාරාන්තික බලපැමි ද ඇති කරන ස්වභාවික පැනිරි ඇති ක්‍රියාත්මක පැනිරි ඇති සැපිකුව ප්‍රාටිස්ට්‍රායෙහි විශේෂ ඇත්තේය. එම නිසා මදුරුවන් බේවන වාසස්ථානවල ඇති ක්‍රියාත්මක ජෙව් සමුදායේ සංයුතිය සහ ඔවුන් හා කිටයන් අතර සිදුවන අන්තර් ක්‍රියාකාරකම් මදුරුවන්ගේ අපරිණත අවධිවල ප්‍රවර්තනතාව කෙරෙහි බලපැමි සිදුකරයි. තවද ක්‍රියාත්මක ජෙව් සමුදාය කිටයන්ගේ වර්ධනය විශේෂ හැකියාව සහ රෝග සම්පූෂ්ඨය හැකියාව කෙරෙහි සිදුකරන බලපැමි වඩාන් වැදගත් වේ. එම් නිසා වාහක හැකියාව සහ රෝග සම්පූෂ්ඨය හැකියාව කෙරෙහි සිදුකරන බලපැමි වඩාන් ඇතැම් ක්‍රියාත්මක ජෙව් සමුදාය සහ ඔවුන් හා මදුරු කිටයන් අතර අන්තර් ක්‍රියා සහ විශේෂයන්ම පරපොෂීත් ව්‍යාධිජනක තරගකාරී නැතහොත් විලෝපිත් ජ්‍වලින් හඳුනාගැනීම, පරිසර හිතකාමී ලෙස මදුරු කිටයන්ට එරෙහිව පාලක කාරක විහවයක් සහිත ක්‍රම යොදා ගැනීමට උපකාරී වනු ඇති. වෙනත් ලෙසකින් බලන විට මෙවැනි පිවිසුමකින් තවත් එලඳායි විසඳුම් ලැබෙනු ඇති. එනම්



රුපය 01:- කුමුර ආශ්‍රිත වාසස්ථානවල දක්නට ලැබෙන ප්‍රාටීස්ටාවන්: a-
V. microstoma, b-*zoothamnium* විශේෂයක්, c-*Chilodinella* විශේෂයක්

පුහුණුවලත් තිලධාරීන් සීමාසහිත වීම, ආයෝජනය කළ හැකි මුදල් සීමාසහිත වීම නිසා මෙමගින් මූල්‍ය සහ මිනිස් සම්පත් බුද්ධිමත් ලෙස යොදා ගැනීමෙන් මදුරුවන් පාලනය කිරීමේ වැඩසටහන් වඩාත් එලදායී වනු ඇත. සෞඛ්‍යමය වැදගත්කමක් උසුලන රෝග වාහකයන් පාලනය සඳහා පරිසර හිතකාමී මුළු රටටම අදාළ ප්‍රාථමික පාලන කුම වෙත පිවිසුමකින් මෙවැනි වාහක පාලන කුම යොදා ගැනීම උචිත වේ.

කුමුරුවල ඇති වාසස්ථානවල

බලපැමි ඇති කරන බව සෞඛ්‍යගත තිබේ. මේ අතරතුර දී හි ලංකාවේ මදුරුවන් බෝවෙන විවිධ වාසස්ථාන විශේෂයෙන්ම තොරාගෙන පරිපුරුණ අධ්‍යයනයක් නැතහොත් පිරික්සුම් ලැබේතු ආශ්‍රිත ක්‍රියා ජේවු පෙළව සමුදාය අලභා මැතක දී පිළියෙළ කර ඇත. මෙසේ වාර්තා කර ඇති ප්‍රාටීස්ටරය ප්‍රාටීස්ටා විශේෂ අතරින් කුමුර ආශ්‍රිත තැන් වාසස්ථාන කර ගත් විශේෂ තුනක් එනම් *zoothamnium* විශේෂයක් *Chilodinella* විශේෂයක් සහ *Vorticella microstoma* යන ඒවා මදුරු කිටයන්ට පරෝපේෂිතයන්,

අයත් මදුරුවන් කෙරෙහි බලපාන බව සෞඛ්‍ය ගැනීම වැදගත් කරුණකි. අපිංච්‍රී පරිපෝෂිත ප්‍රාටීස්ටරයක් වූ *V. microstoma* මගින් මදුරුවන්ගේ අපරිණත අවධි ස්වභාවිකව ආසාදනය කිරීමේදී පෙනී ගොස් ඇත්තේ බාරක විශේෂ සහ මර්තුතාවේ ප්‍රමාණය විවිධ වන බවයි. *V. microstoma* මගින් සිදුකරන ආසාදනය මදුරු විශේෂ කෙරෙහි දක්වන පරෝපේෂිතතාවේ ප්‍රමාණය විවිධ මට්ටම්වලින් යුත්ත බව පෙනී ගොස් ඇත.



රුපය 02:- *Cx.tritaeniorhynchus* වල ගෙවන අනුරුව අවධියේ ඉද පිවිකා පෙදෙස පරෝපේෂිතයා (*V. microstoma*) මගින් ආසාදනය වීම (විශාලනය × 40) සහ ඇම් පවතින *V. microstoma* වල ප්‍රාගෝපන්න (විශාලනය × 100)

ප්‍රාටීස්ටරය ප්‍රාටීස්ටාවන්, බැක්සීරියා, සහ ඇල්ලී වැනි ඒක සෙසලික විශේෂ තක්සේනා ගණනාවක්, විකසනයවන කිටයන් කෙරෙහි සාරාණාත්මක නැතහොත් මාරක

ව්‍යාධිතනයින් සහ අපිංච්‍රී වූ විශේෂ ලෙස (රුපය 1) යොදා ගත හැකි බව හඳුනාගෙන තිබේ. මේ විශේෂ තුනම කැපී පෙනෙන ලෙස කුමුරුවල දක්නට ලැබෙන Culex ගණයට

Cx.tritaeniorhynchus පාතුව මර්තුතා ප්‍රමාණය වේගය ගම්පහ සහ කුරුණෑගල දිස්ත්‍රික්කවල ඉහළ අයයක් දරන ලදී. *Culex quinquefasciatus* වල කිටාවන් පුරන් කුමුර ආශ්‍රිතව දක්නට ලැබුණි. මේ කිටාවන් 26.78 ක්ම *V. microstoma* මගින් ආසාදනය වීමෙන් මරණයට පත් වී ඇති බව සෞඛ්‍ය ගන්නා ලදී. මෙයින් පෙනී යන්නේ *Cx.tritaeniorhynchus* මැනි වෙනත් විශේෂ සම්ග සන්ස්ක්දනය කරන විට *Culex quinquefasciatus* හි කිටයන් ප්‍රාටීස්ටරයන් මගින් ආසාදනය වීමේ ප්‍රමාණය අඩු බවයි. *V. microstoma* මගින් දහනය වූ මදුරු කිටයන්ට අන්වික්ෂණයක් (40 x විශාලනයක්) ආධාරයෙන් නිරීක්ෂණය කළවිට ඔවුන්

නිරව්ත්තිය වොගොපන්න අවධියේ වූ සංඝී ජීවීන් බව හැඳුනාගන්නා ලදී. මෙම ජීවීන්ගෙන් වැඩිප්‍රමාණයක් මරණයට පාතු වී සිටි මදුරු



රුපය 03:- *Cx. tritaeniorhynchus* වල කොළඹේ අනුරුව අවධියේ උදර පෙදෙස් පරපෝෂිතයා *zoothamnium* මිශ්‍ර ආසාදනය වීම (විශාලය x 100) සහ සංඝී ඇති ජනවාස (විශාලය x 100)

කිටයන්ගේ දේහයේ හිස, සැදැල සහ උදර පෙදෙස්වලට ඇලි සිටියන. *V. microstoma* සාමාන්‍යයෙන් සංඝී මදුරු කිටවල නිනාල පෙදෙසට ඇශ්‍රෙන් තැත. මුවන් ඇලි සිටියේ කිට දේහයේ වෙනත් පෙදෙස් වලය. එසේ වෙනත් මැරුණු කිටවල නිනැලයට සහ හිස පෙදෙසට *V. microstoma* ඇලි නිබුණී. *V. microstoma* වොගොපන්න අවධිය ධාරකය වශයෙන් ඉතාමත් වැඩියෙන් තොරාගෙන තිබුණේ *Culex tritaeniorhynchus* විශේෂයයි. මොවන් මදුරු කිටයන් 100% ජීව්තක්ෂයට පත් කළහ. එසේ වෙනත් මේ තත්ත්වයට නියම හේතුව කවමත් සෞයාගෙන තැත. එහෙත් පාඨ්‍යාධියට ඇලි සිටීමට (බදු සිටීමට) භාවිතා වූ ජෙව බහු අවයවික මැලියම් ද්‍රව්‍යය, ආසාදනය වූ කිටයන්ගේ සංවේදක පද්ධති විනාශකර දැමීම සහ සිදුරු ඇති කිටීමට ඉඩ තිබේ. එමගින් ග්‍රෑසන කාර්යාවලියට බාධා පැමිණේ.

කුමුරුවල ප්‍රධාන වශයෙන් දක්නට ලැබුණේ *V. microstoma* විශේෂයයි. ගොයම්/වි නොලාභානීමෙන් පසුව වාහකය බෛවන ව්‍යුහස්ථාන සීමා වේ. මේ නිසා ධාරක මදුරු කිටයන් මත පැතිර ඇති පරපෝෂිත තැනහෙත් ව්‍යාධිජනක පක්ෂමඟිතයන්ද සීමා වේ. මොසම් වර්ෂාවත්

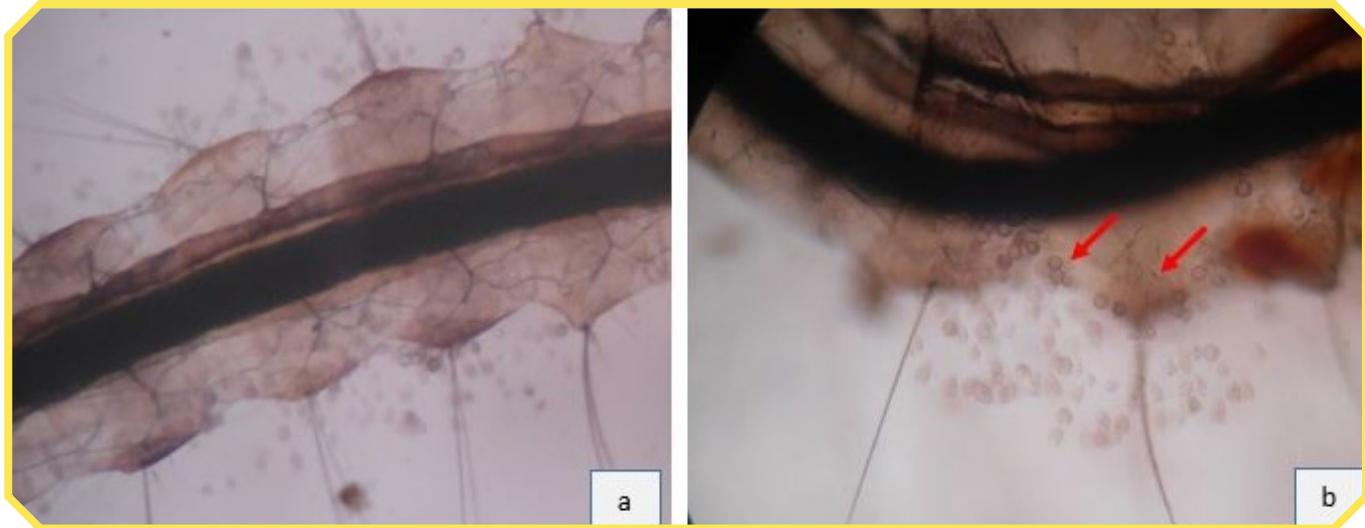
සමග ර්ලග ගොයම් පැළ සිවුවන කාලය/තෙලන කාලය එළුමෙනින තෙක් පරපෝෂිතයන් වියලි තත්ත්වලට මුහුණ දිය යුතුයි. මේ සමගම ඉහළ

මදුරුවාගේ කිටවල පරපෝෂිතයන් ලෙස ක්‍රියා කරන අතර මාරක බලපැමි සිදු කරයි. මිරිදිය කුස්ටේසිය කුනිස්සන් සහ ඇතැම් මාල විශේෂවල බහිඡ් පරපෝෂිතයන් ලෙසයි *zoothamnium* විශේෂ ක්‍රියා කරනු ලැබේ. එම නිසා ඉහළ ගහණයන් වශයෙන් මේවා කුමුරු වලට (සේෂ්‍රුවය) යෙදීමට ඇති හැකියාව සහ අවදානම් තක්සේරුව වැඩි දුරට අධ්‍යයනය කළ යුතුය .

ගම්පහ දිස්ත්‍රික්කයේ කුමුරකින් ලොගත් *Cx. tritaeniorhynchus* මදුරු විශේෂයේ කිටයන් කෙරෙහි ස්වාහාවික පාරිසරික තත්ත්වයන් යටතේ ආසාදන බලපැමි ඇති කරවන තවත් පක්ෂමඟරයෙක් වශයෙන් *Chilodinella* විශේෂයක් හැඳුනාගෙන ඇත්තේය. ව්‍යාධිජනක පක්ෂමඟරයා මගින් ආසාදනය වීමේ හේතුවෙන මදුරු කිටයන්ගෙන් 4.58% ක් මරණයට පත් විය. ආසාදනය නිසා මැරුණු, පාරදායා කිටයන්ගේ දේහ කුහර *Chilodinella* විශේෂයේ වාලක, අන්ත: පරපෝෂි අවධියේ ජීවීන් දහස් ගණනාවක් කින් එහි තිබුණී. මොවන් මදුරු කිටවලට පහර දී ධාරකයාගේ රුධිර හෙබ ආක්‍රමණය කරන්නේ ධාරකයාගේ උච්ච්වර්මය දියකර හරිමින් උච්ච්වර්මය කේෂ්‍යිද සාදුමිනි. ධාරක කිට මැරුණායින් පසුවද, පක්ෂමඟරයාකම ධාරකයාගේ මුළු දේහ කුහරයම වාගේ පිරෙන තුරු තවත් කාලයක් පුරා තොනවත්වා ප්‍රාන්තනය කරයි. මේ අවධියේදී, ආසාදනය වූ කිටයන් පාරදායා බවට පත් වේ. එසේම ධාරකයාගේ දේහ කුහරය තුළ වාලක, අන්වික්ෂිය අන්ත: පරපෝෂි අවධි දහස් ගණනාවක් දක්නට ලැබේ. තවද මෙම පක්ෂමඟරයා ඉතාමත් ඉහළ උග්‍රතාවක් සහ වෙරස ප්‍රතිරෝධීයක් දක්වන බව සහ ඉහළ ප්‍රාන්තනය විභ්වයක් සහිත බව සෞයා ගෙන ඇති. පාරඩිම්බ කේෂ්‍ය සම්පූෂ්ණය මගින් මදුරු ධාරකයා මස්සේ පරිසරය පුරා පැතිරීමේ හැකියාවක් සහිත බවද සෞයා ගෙන ඇති.

වාහක ගහණයක් යළි උද්දගත වේ. පක්ෂමඟරයන්නේ පරිකෙශ්‍යාධිය මේ කළුපමාවට හේතුවක් විය හැකියි. ප්‍රශ්නය පාරිසරික තත්ත්ව යළි ඇති වූ විට කේෂ්‍ය පිහිටිමෙන් පසුව මෙම පක්ෂමඟරයන්ගේ වොගොපානයන්ගේ ගහණය (නිදහස් පින්න අවධිය) පහසුවන්ම ඉහළ යා හැකිය. *Chilodinella uncinat* විශේෂයද වියලිමට ප්‍රතිරෝධතාවක් දක්වන බව වාර්තා වී ඇති.

ගම්පහ, කැගල්ල, මහනුවර සහ කුරුණෑගල යන දිස්ත්‍රික්කවලද *Cx. tritaeniorhynchus* විශේෂයේ අපිල්වියෙක් ලෙස *zoothamnium* වාර්තා වී ඇති. (රුපය 3) එක් ප්‍රධාන වාත්තයක් බෙදීමෙන් ඇති වූ ගාබා ගණනාවක් *zoothamnium* වල දක්නට ලැබේ. මේ ගාබා ජ්වාංග වලින් කෙළවර වේ. *Vorticella* වල ඇත්තේ තනි වාත්තයක් සහ ජ්වාංග යක් හේඛින් මෙය *zoothamnium* සහ *Vorticella* අතර ඇති ප්‍රධාන වෙනසකි. උත්තේරුනය වූ විට '*zoothamnium*' වල මුළු ගණනාවක් සාදන පරිදි සංකීර්ණය වී ප්‍රධාන වාත්තය ද හකුලා ගනී. තවද දී ලංකාවේ කුමුරු හා ආග්‍රිත පක්ෂමඟර ප්‍රෝටිස්ටාවන් ලෙස *zoothamnium* විශේෂ වාර්තා වී ඇති. මේවා *Cx. tritaeniorhynchus*



රූපය 04:- බාරක දේහය තුළ අන්තජපරපෝටි පස්සමධර (Chilodini) පෙන්වන පාරිඛා Cx.tritaeniorhynchus කීටයන් (විශාලනය x 40) : බාරක දේහයේ උච්චිචරමයෙහි පැලිබේදිකයාගේ ක්වාකාර ආක්‍රමණ කොළඹ (රකළ, Chilodinell) (විශාලනය x 100)

එම නිසා මේ ස්වාභාවිකව දක්නට ලැබෙන ස්පූරුමෙන්ට සම්බාධ පාරසරිකව හිතකාම් ලෙස වාහකයන් පාලනය කිරීම සඳහා යොදා ගැනීමේ විභ්වයක් සහිත බව ප්‍රතිඵ්‍යුත් වේ. මෙම විභ්වය ඇති විශේෂ ඒ සඳහා යොදා ගැනීමට පෙර ඉලක්ක තොකළ ප්‍රජා කෙරෙහි දක්වන බලපෑම් නිසියාකාර අගුෂුමකට ලක්කළ යුතුය. එසේ වෙනත් මදුරුවන් බේවෙන බදුන් වර්ගයේ වාසස්ථානවල විශේෂයෙන්ම මෙම පස්සමධර ප්‍රෝටීස්ටාවන් විසිමට වඩාත් ඉහළ විභ්වයන් ඇත.

මේ නිසා පරිසර හිතකාම් දෙසට කීටයන් පාලනය කිරීමේ පිවිසුමකට විභ්වයක් ඇති කාර්යයන් වගයෙන් ස්වාභාවිකව පැනිර ඇති පක්ෂමධර ප්‍රෝටීස්ටාවන් බේවෙන ස්ථාන හඳුනා ගැනීමද ඔවුන් සහ මදුරු කීටයන් අතර ඇති පරපෝටිත, ව්‍යාධිනක, තරගකාරී සහ විලෝපිත අන්තර ක්‍රියා හඳුනා ගැනීමද එලදායී වේ. මේ අතර ජේව ආර්ථිකයක් කරා පානැයීමද සිදු වනු ඇත. වෙනත් පැන්තකින් බැලුවහොත් පුහුණුව ලත් නිලධාරීන් සහ මූල්‍ය ආයෝජන සිමිතව ඇතිවිට, මානව සහ මූල්‍යමය සම්පත් බුද්ධිමත් ලෙස නිසියාකාරව යොදා ගැනීමෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ මදුරු පාලන වැඩසටහන්වලින් වඩාත්

එලදායී පතිල්ල ලබා ගැනීම සඳහා මෙවැනි පිවිසුමක් වාසිදායක විසඳුමක් වනු ඇත.

මුල් කාලයේද ශ්‍රී ලංකාවේ මදුරු ගහන පාලනය කිරීම සඳහා බහුල ලෙසම යොදා ගත්තේ කාමිනායක මත පදනම් වූ ක්‍රමයන් වේ. ප්‍රජා සෞඛ්‍ය කටයුතු සඳහා නිත්‍යානුකූලව (ලියාපදිංචි කළ) හාවිතා කරන සත්‍ය සංසටක (පැලිබේදනායක) කිහිපයක් මත රදා සිටීම නිසා දැන් බොහෝ පෙදෙස්වල කාමිනායක ද්‍රව්‍ය හතරටම ප්‍රතිරෝධතාවක් දක්වන මදුරුවන් ඇති වී තිබේ. වැයවන අධික මුදලට අමතරව කාමිනායක යෙදීමට සෞඛ්‍ය නිලධාරීන් පුහුණු කිරීම, කාමිනායක යෙදීමේද ආරක්ෂක උපකරණ (මෙවලම්) වලට වැය වන මුදල, ඉලක්ක කර තොගත් ජීවීන් කෙරෙහි ඇතිවන බලපෑම්, පරිසරහිතකාම් තොට්‍ය අවස්ථා වලදී අනාර දාම ඔස්සේ රසායනික ද්‍රව්‍ය ජීවීන් තුළ සාන්දුණුව එක් රැස් වීම (Bioaccumulation) යනාදිය මදුරු ගහන පාලනය සඳහා කාමිනායක හාවිතා කිරීමේද මත්වී ඇති අනියෝග වේ. මේ හේතු නිසා වාහක පාලනය සඳහා විකල්ප කුම - විශේෂයෙන්ම ජේව සංසටක හාවිතා කිරීම වැනි කුම- යොදා ගැනීමට විද්‍යාඥයන් යොමු වී ඇත.



මහාචාර්ය දිජිත්‍යා අමරසිංහ
සත්ව විද්‍යාව පිළිබඳ මහාචාර්ය කැළණීය විශ්ව විද්‍යාලය.



ආචාර්ය එච්. ඩී කොළඹ
රුන්ඩිංහ
කාමිකාවාර්ය
CINEC විශ්ව විද්‍යාලය
මාලැංජි



ලංඛු දැනුම විමසමු

38 වෙළුම - 4 කළාපය 2021 ඔක්තෝබර - දෙසැම්බර

විද්‍යාව සහාචාරී මො කළාපය කියේන් බඩ ලද ඇතුළු විවෘත බලවු.

මෙම කළාපයෙහි පළව ඇති ලිපි කියවා පහත දැක්වෙන ප්‍රශ්නවලට ඔබට ප්‍රිතිතුරු දිය හැකිදි බලන්න.

1) හරද? වැරදිද?

- පාලීයේ විලාභම එකී කාණ්ඩය සූදු එවින්ය.
- සූදුලේන් පාලී පිළින් වන අනර මුත් අපගේ පරිසරයට, වෙදා විද්‍යාවට, ඉංජිනේරු හිලුපයට ආදි වියයෙන් වන ක්ෂේත්‍ර ගණනාවකට වැදගත්ය.
- බැකටිරියා, ආරක්ෂා (පුරු බැකටිරියා), වියෝජ් දිලිර හා ගෞලෝස්ට්‍රාවන් සූදු එවින් අනර දැකිය හැකි විවිධ කාණ්ඩායියා.
- ඡ්‍රී ලංකාවේ කාර්මික අපේක්ෂාවන් සඳහා දෙකිය සූදුලේන් යොදාගැනීමට බොහෝ පරියේෂණ සිදුකර ඇත.
- දෙසීය ත්‍රියාකාරී ආරම්භක මූළුන් නිපදවීම සඳහාවන තාක්ෂණික හිලුප සංවර්ධනය ඉනා වැදගත්ය.

2) හරද? වැරදිද?

- මයිනුර්සියේමයක් ලෙස හැඳින්වෙන්න් අපගේ සිරුර තුළ හෝ එමත මෙන්ම සහ්ව හා පරිසරයෙහි සාමුහිකව එවින්වන සූදුලේන් සමුහැයි.
- භාව සහ සභාන් මෙම පාලීය මත විසර බිඳීයන 1.2කට පෙර කිට නීත්‍ය වෙති.
- මයිනුර්සියේමයක් තුළ සූදුලේන් හා සූදුලේන් අනර අන්තර්ත්‍රිය සිදුනොවේ.
- ඩාරකායා එවින්වන පරිසය තැංකින් ආරම්භවන සූදුලේන්ගෙන් මයිනුර්සියේමයන් සකස් වෙයි.
- මෙන්ම මැදිහාන්ත්‍රී හේතු කොට ලෙසින හේව විවිධන්වය දිසුයෙන් පහත වැවෙන් පවතියි.

3) හරද? වැරදිද?

- විවිධ ආන්තික පරිසරයන් තුළ වෙයෙන සියලු ආකාරයේ සූදුලේන් එකට ගත්කළ ආන්ත් එවින් ලෙස හැඳින්වේයි.
- පාලීයේ ඉනා දුෂ්කර ස්ථානයන් නි උයිනා දැකිය නොහැකිය.
- අම්ලලෝකීන් ඉනා ප්‍රස්ථාව වර්ධනයටතු ඇත්තේ එහි අයේ 30 ව්‍යා අඩු පරිසරයන්දිය.
- පරිසර පදනම් තුළ ආන්ත එවින් සභා කාර්යභාරය ගැන මෙනෙක් බොහෝ දේ හෙළුව ඇත.
- ආන්තලේන් ලෙස හැඳින්වන සූදුහා සාමුහා ප්‍රිතිබඳ තාවත් අධ්‍යනය පරියාය බොහෝ අනාගතයට බොහෝ ප්‍රයෝගන්වන් විය හැක.

4) හරද? වැරදිද?

- ඉනුදිය සංවේදී ආකාර නිෂ්පාදනය සඳහා එන්සයිල මින්න සිදුකරන ජෙව ප්‍රතිත්යා බොහෝ ආකාර කර්මාන්ත සඳහා යොදාගැනී.
- ඇස්ට්‍රිලියා ලොගන්නා එනනෝල් ආසවනය කොට ගත්කළ එය විනා කාර්මික අමුද්‍යාවකි.
- ඇස්ට්‍රිලික් අමියා (විනාතිරි) නිපදවීම ඇස්ට්‍රිලියාක්ටර් ඇස්ට්‍රිලියා එනනෝල් මත ත්‍රියාකිරීමෙන් සිදුවෙයි.
- යොගට නිපදවීම යොදාගත්තේ මී කිරී නිපදවීම යොදාගත්තා සූදුලේන්ත්‍රයා.
- මස් ඇස්ට්‍රිලියා එෂ්‍ර කාරක ක්ලොස්ට්‍රීඩියාම් බොමුලින්ම සූදුලේන්ත්‍රයා වර්ධනය පාලනය කිරීම සඳහා නයිලියා සහ නයිලිට්‍රී එක්කෙරේ.

5) හරද? වැරදිද?

- බැකටිරියා යනු සරල එක සෙසලිය එවින් මුද එව්‍ර සභාව න්‍යායීය පාල මයිනුර්සියාන්ත්‍රියා ගොල්ටී දේහ යනාදාය නොමැත.
- වියෝජ යනු ඉනා කුම්ඩ ආක්ෂ්‍යීන් අංශ වන අනර එව්‍ර තුළ ඩීංංජාන්ල් හෝ ආං.ඒ.ඩීංංජාන්ල් පැවතියි එකම වයිරසයක් තුළ දෙව්රෙයාම නොපවතියි.
- දිලිර, සභාව බැකටිරියාවලින් වෙනස්වන ව්‍යුහයක් ඇත් අනර එව්‍ර සභාව සභාවීරාන සෙසලිය ව්‍යුහයක් පවතියි.
- පාලීයේහි පවතින මිලයන සංඛ්‍යාත සූදුලේන් අනරින් ඉනා එච් ප්‍රමාණයකට රෝග වෙශිකීම් සිදු කළ නොහැකිය.
- 1929 දී ඇමෙක්සැන්ඩර ග්‍රෑම් පෙනීසිල්න් සෙයා ගැනීම් සමඟ ප්‍රතිඵලක මායා නිෂ්පාදනය ඇරීණා.

6) හරද? වැරදිද?

- ඡ්‍රී ලංකාවේ කුමුරා ආකින පරිසරය මුදුරුවන් බොහෝවෙන පරිසරයකි.
- මුදුරුවන් බොහෝවන ස්ථාන අනුව එ ආක්ෂ්‍යීව එවින්වන සූදුලේන් සාමුහා ඇත්තේයි.
- මිනිස් සම්මත මුදුරුවන් ලෙස යොදාගත හැකින්ම මුදුරුවන් පාලනය තිරිම් වැඩිසටහන් එල්දායි වනු ඇත.
- කිමුලෙක්ස් වියිරීයේනස් මින් මුදුරු මියිනය සාම්ප්‍රදාය ලෙස කළ හැකි බව පැවතියි.
- මේ වනවීට බොහෝ ප්‍රදේශීලි කළීනයක සියලුවම නෙත් ප්‍රතිරෝධය දක්වන මුදුරුවන් පරිණාමය එ ඇත.

1. (ආ)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)
2. (ආ)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)
3. (ආ)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)
4. (ආ)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)
5. (ආ)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)
6. (ආ)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)	වුය (ශ්‍රී)

නුගුණුව



ජාතික විද්‍යා පදනම
47/5 මේටිලන්ඩ් පෙදෙස
කොළඹ 07