



ශ්‍රී ලංකා විවෘත විශ්ව විද්‍යාලයය

ඉංජිනේරු තාක්ෂණ පීඨය

කර්මාන්ත අධ්‍යයන සහතික පත්‍ර පාඨමාලාව (සත්ත්ව
පාලනය සහ ජල පීචි වගාව)

අවසාන පරීක්ෂණය - 2013/2014

AEI2235 ගොවිපල නිෂ්පාදන සැකසීම සහ සංරක්ෂණය

දිනය: 16-08-2014

මධ්‍යස්ථානය: පුත්තලම අධ්‍යයන මධ්‍යස්ථානය

කාල සීමාව : පැය 03

වේලාව : පස්වරු 01.30 සිට පස්වරු 04.30

ලියාපදිංචි අංකය: විභාග අංකය:

දෙවන කොටස

1. මත්ස්‍යයන් සැකසීමේ නවීන ක්‍රම පිළිබඳ විස්තර කරන්න.
2. ඉස්සන් මුහුදේදී හැසිරවීම පිළිබඳ කෙටියෙන් පැහැදිලි කරන්න.
3. කුකුල් මස් නිෂ්පාදනයේ පියවර විස්තර කරන්න.
4. i.) තණකොළ සහ පිදුරු සංරක්ෂණය කිරීමේදී පෝෂණයට හානිවීමේ හැකියාව විස්තර කරන්න.
ii.) සයිලේජ්වල සිදුවන හානිය අවම කිරීම පැහැදිලි කරන්න.
5. බටර් නිෂ්පාදනයේ පියවර සඳහන් කරමින් විස්තර කරන්න.
6. පහත ඒවායෙන් දෙකක් (02) ක් තෝරා කෙටි සටහන් ලියන්න.
 - i.) මත්ස්‍යයන් කල්තබා ගැනීමට ශීත කිරීමට හේතු පැහැදිලි කරන්න.
 - ii.) කිරි ගොවීන්ගෙන් කිරි එකතු කරන මධ්‍යස්ථාන වලදී ඔවුන් විසින් කිරි වල ගුණාත්මය මැනීම සඳහා යොදන මිනුම් ක්‍රම සහ ඒ සඳහා බලපාන සාධක පැහැදිලි කරන්න.
 - iii.) ධීවර කර්මාන්තයේදී පසු අස්වනු හානිය අවම කර ගන්නා අයුරු පැහැදිලි කරන්න.



The Open University of Sri Lanka
Faculty of Engineering Technology
Department of Agricultural and Plantation Engineering
Certificate in Industrial Studies (Animal Husbandry and Aquaculture)
Final Examination – 2013/2014

AEI2235 Processing and preserving farm products

Date : 16 - 08 - 2014 Centre : Puttalam
Duration: 3 Hours (Section 01 and Section 02) Time : From 1.30 p.m. - 4.30 p.m.

SECTION 02

- 01) Explain modern fish processing methods.
- 02) Describe the methods of handling shrimp at sea.
- 03) Explain the steps of producing poultry meat.
- 04)
 - a. Explain the potential Nutrients losses during ensiling.
 - b. How do you minimize silage losses?
- 05) Explain steps of producing butter at industry level.
- 06) Write short notes on any two (02) of following.
 - a. Explain the importance of chilling fish.
 - b. Explain the factors measured by the milk collecting centers when farmers bring milk for selling.
 - c. How to minimize post harvest losses in fish industry.



இலங்கை திறந்த பல்கலைக்கழகம்
பொறியியற் தொழில்நுட்ப பீடம்
விவசாயமும் பெருந்தோட்ட பொறியியற் திணைக்களம்
நீரியல் வளர்ப்பும் விலங்கு வேளாண்மையும் - தொழிற்சாலைக்
கற்கை சான்றிதழ் கற்கைநெறி

இறுதிப் பரீட்சை - 2013 /2014

AEI2235 பண்ணை உற்பத்தியைப் பதப்படுத்தலும் பாதுகாத்தலும்

திகதி	: 16 - 08 - 2014	நிலையம்	: புத்தளம்
காலம்	: 3 மணித்தியாலம் (பகுதி 1 பகுதி 2) நேரம்		: பி.ப 1.30 - பி.ப 4.30

பகுதி 2

- 01) நவீன மீன் பதப்படுத்தல் முறைகளை விளக்குக.
- 02) கடலில் இறால் பிடித்தல் செய்யும் போது கையாளும் முறைகளை விவரிக்க.
- 03) கோழியிறைச்சி உற்பத்தியின் படிமுறைகளை விளக்குக.
- 04) a. பழங்கள் மரக்கறிகளை நொதியச் செயலிழப்பு செய்தலின் (ensiling) போது முக்கிய போஷணைக்கூறுகள் இழக்கப்படல் பற்றி விளக்குக.
b. பசுந் தீவன சேமிப்பு (silage) இழப்புக்களை எவ்வாறு இழிவளவாக்குவீர்?
- 05) கைத்தொழில் மட்டத்தில் வெண்ணை (butter) உற்பத்திப் படிமுறைகளை விளக்குக.
- 06) பின்வருவனவற்றில் ஏதேனும் இரண்டைப் (02) பற்றி சிறுகுறிப்பெழுதுக
a. மீன்களைக் குளிரூட்டுவதன் முக்கியத்துவங்களை விளக்குக.
b. பண்ணையாளரிடமிருந்து பால் பெறப்படும் போது சேகரிப்பு நிலையங்களில் அளவிடப்படும் காரணிகள் பற்றி விவரிக்க.
c. மீன்பிடித்துறையில் அறுவடைக்குப் பிந்திய இழப்புக்களை எவ்வாறு குறைக்கலாம்