



ශ්‍රී ලංකා විවෘත විශ්ව විද්‍යාලය

ඉංජිනේරු තාක්ෂණ පීඨය

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

අවසන් පරීක්ෂණය - 2014/2015

AEI2235 ගොවිපල නිෂ්පාදන සැකසීම සහ සංරක්ෂණය

දිනය : 14/09/2015

වේලාව : පෙ. ව. 09.30 - ප. ව. 12.30

කාල සීමාව : පැය 03

ලියාපදිංචි අංකය:

II කොටස

- 1) සයිලේජ් නිෂ්පාදනයේදී සිදු වන හානිය අවම කර ගැනීම සඳහා ගත හැකි පියවර සාකච්ඡා කරන්න.
- 2) චෙඩාර් (Cheddar) චීස් නිෂ්පාදනය කරන ආකාරය විස්තර කර ලියන්න.
- 3) බටර් නිෂ්පාදනයේ පියවර සඳහන් කර, ඒ එක් එක් පියවර සිදු කිරීමට හේතු සාකච්ඡා කරන්න.
- 4) කුකුළන් ඝාතනයෙන් පසු ශීත කිරීම දක්වා සිදු කරන ක්‍රියාවලි පෙල විස්තර කරන්න.
- 5) සකසන ලද මස් ආහාර වර්ග දෙකක් (02) නම් කර, ඒ එක් එක් ආහාර වර්ගය නිෂ්පාදනය කරන පියවර වෙන් වෙන්ව විස්තර කරන්න.
- 6) පහත දැක්වෙන මාතෘකා යටතේ කෙටි සටහන් ලියන්න.
 - i. යෝග්‍ය නිෂ්පාදනය සහ මි කිරි නිෂ්පාදනය අතර වෙනස්කම්
 - ii. ධීවර කර්මාන්තයේ පසු අස්වනු හානිය අවම කර ගන්නා අයුරු



The Open University of Sri Lanka
Faculty of Engineering Technology
Certificate in Industrial Studies (Animal Husbandry and Aquaculture)
Final Examination – 2014/2015
AEI2235 Processing and preserving of farm products

Date : 13/09/2015
Time : 09.30 a.m. – 12.30 p.m.
Duration : Three (03) hours

Index number:

Section 02

- 1) Discuss the practices that can be followed in order to minimize the quality degradation when producing silage.
- 2) Describe the production steps of Cheddar cheese.
- 3) Discuss the steps of butter production and explain the reasons for following each step.
- 4) Describe the steps in broiler carcass processing starting from slaughtering until freezing.
- 5) Name two (02) processed meat products and discuss the production steps of each.
- 6) Write short notes on the following topics.
 - a) Differences between yoghurt production and curd production
 - b) Minimizing post-harvest losses in fisheries industry