දිවයින

2020 නොවැම්බර් මස 03 වැනිදා අඟහරුවාදා

අංකඃ 223, බ්ලූමැන්ඩල් පාර, කොළඹ 13.
කර්තෘ මණ්ඩලය - 2448402, 2497500
ෆැක්ස් - 2344253, 2438750

වෙබ් අඩවිය - www.divaina.com
ඊමේල් - divaina@unl.upali.lk
divainapro@unl.upali.lk

www.facebook.com/divainanewspaper

දැන්වීම් අංශය - 2434190 (ප්‍රධාන කාර්යාලය)
ෆැක්ස් - 2344252, 2330024

බෙදාහැරීම් අංශය - 2497568, 2497519, 2497580
ෆැක්ස් - 2334564
කොටුව කාර්යාලය - 011 2334565

අවතක්සේරු නොකළ යුතු 'දෙවන රැල්ල'

වර්තමානයේ ශ්‍රී ලංකාවේ රටපුරා පැතිර යමින් තිබෙන කොවිඩ් 19 වෛරසය පිළිබඳ ශ්‍රී ජයවර්ධනපුර විශ්වවිද්‍යාලයේ මහාචාර්ය නිලිකා මලවිගේ ඇතුළු කණ්ඩායමක් සිදුකළ පරීක්ෂණයක ප්‍රතිඵල මේ වන විට නිකුත් වී තිබේ. එම කණ්ඩායම කළ පර්යේෂණ අනුව හෙළි වී ඇත්තේ දැන් පවතින කොවිඩ් වෛරසයේ වෛරස් ප්‍රමාණය ඉතාම වේගයෙන් ශරීරය තුළ වර්ධනය වන බවයි. එසේම මෙම වෛරසය ප්‍රභේදයට ශීඝ්‍රයෙන් පැතිර යෑමේ අවදානමක් පවතින බව ඔවුන් කළ පර්යේෂණයේදී හෙළි වී තිබේ. මෙම තත්ත්වය හමුවේ කාට හෝ වගකීම් විරහිතව පිස්සු කෙළීමට අවස්ථාවක් නොමැති බව තේරුම් ගත යුතුය. අපේ රට, අපේ ජාතිය, අපේ අනාගතය, ආරක්ෂා කරගෙන රට සුරක්ෂිත කිරීමට නම් පවතින කොවිඩ් අවදානම හමුවේ අප සියලුදෙනාම වගකීම් සහිතව වැඩ කළ යුතුය. විශේෂයෙන් සෞඛ්‍ය අංශයන්, ආරක්ෂක අංශත් දිවා රෑ නොබලා මේ සඳහා කැප වෙද්දී ඊට සහයෝගය ලබාදීම මේ රටේ සෑම පුරවැසියකුගේම යුතුකම හා වගකීම බව අවධාරණය කරනු කැමැත්තෙමු.

මෙම පුරවැසි වගකීම නිසිලෙස අවබෝධ කරගත් බහුතරයක් අප රටේ සිටියත් පිස්සු කෙළින හරක් ටිකක් රටේ සිටීම ගැන අපට ඇත්තේ දුකකි. කනගාටුවකි.

රටේ කොතරම් යහපත් සාධනීය දේවල් සිදුවුණද පිස්සු කෙළින නාම්බන් ටිකක් හිටියොත් මුළු රටම අගාධයට ඇද දැමීමට වැඩි කලක් ගතවන්නේ නැත. විශේෂයෙන් කොරෝනා වැනි වෛරසයක් සමග සෙල්ලම් කිරීම මාරාන්තික බව මෙම නාම්බන්ට නොතේරීම කනගාටුවට කරුණකි. පසුගිය දින කිපයක් බස්නාහිර පළාතට ඇඳිරිනීතිය පැනවීමට සිදුවූයේ කොරෝනා දෙවැනි රැල්ලෙන් විශාල බලපෑමක් එම ප්‍රදේශයට සිදු වී තිබුණු නිසාවෙනි. මෙම පළාතට ඇඳිරිනීතිය පැනවීමට ප්‍රධාන හේතුව වූයේ සංචරණය තුළින් වෛරසය අන් අයට බෝවීමේ අවදානම අඩුකර ගැනීමය. නමුත් බස්නාහිර නාම්බන් කිපදෙනෙක් ඇඳිරිනීතිය පනවන බව දැනගත් වහාම බස්නාහිර පළාතෙන් පිටතට ගොස් ආතල් ගැනීමට උත්සාහ කළහ. එම ප්‍රමාණය 550 කට වැඩි පිරිසක් බව ද මේ වන විට අනාවරණය වී ඇත. එම පිරිස සිටි තැන්වලම නිරෝධායනය කිරීමට පොලිසිය පියවර ගෙන ඇත. මෙම වෛරසයේ බරපතලකම තේරුම් නොගත් ගොන් නාම්බෝ තම නැම්බියන් සමග සෙල්ෆි ගසා 'අපිනම් පැනගත්තා' යනුවෙන් පෝස්ට් ද දමා තම අනුවණකම රටට ප්‍රදර්ශනය කර තිබිණි. මොවුන්වද හඳුනාගැනීමට පොලිසිය සහ අන්තර්ජාල සම්බන්ධ නිපුණයන් මේ වන විට කටයුතු කරමින් සිටී. මේ අයට නිරෝධායන නීති යටතේ උපරිම දඬුවම් ලබාදිය යුතුය. ඔවුන් පිස්සු කෙළින්නේ තමන්ගේ, තම දරුවන්ගේ ජීවිත සමග පමණක් නොව මේ මුළු මහත් රටේම ජනතාවගේ අනාගතය සමග බව මොවුන්ට නොතේරීම කනගාටුවට කරුණකි.

මෙම මොහොත යනු බස්නාහිර පළාත ඇතුළු තවත් දිවයිනේ පොලිස් බල ප්‍රදේශ කිපයක නිරෝධායන ඇඳිරිනීතිය පනවා ඇති අවස්ථාවකි. ඊට අවනත වෙමින් තම ජීවන චර්යාව සකසා ගැනීමට එම පළාත්වල ජනතාවට සිදුවනු ඇත. පවතින තත්ත්වය හමුවේ නිරෝධායන ඇඳිරිනීතිය පනවා නැති සෙසු ප්‍රදේශවල ජනතාව ද මේ මොහොතේ වගකීමෙන් හා අවබෝධයෙන් කටයුතු කළ යුතුව ඇත. තමන්ගේ ප්‍රදේශවලට කොරෝනා අවදානමක් ඇති ප්‍රදේශයෙන් කවුරුන් හෝ එන්නේ නම් ඒ ගැන සෞඛ්‍ය අංශ හා ආරක්ෂක අංශ දැනුවත් කිරීමට පියවර ගැනීම කළ හැකි හොඳම දේ වනු ඇත. සමාජ ව්‍යවහාරයේ පවතින ආකාරයෙන් කවුරුන් හෝ මේ මොහොතේ 'ඉල්ලන් කන්න' සූදානම් නොවිය යුතුය. නව කොරෝනා වෛරසය හමුවේ වගකීමෙන් කටයුතු නොකළහොත් තමන් පමණක් නොව මුළු රටම අනතුරේ හෙළන බව අවබෝධ කර ගැනීම මේ මොහොතේ සියලුදෙනාගේම වගකීමයි.

මහාචාර්ය ලීලානන්ද රාජපක්ෂ
සභාපති
ආචාර්ය චම්පති ගුණතිලක
ප්‍රධාන පර්යේෂණ විද්‍යාඥ
ශ්‍රී ලංකා ජාතික ඉංජිනේරු පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය.

ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර සුරක්ෂිතතාවය සඳහා විද්‍යාත්මක ලෙස ආහාර ගබඩා කිරීමේ වැදගත්කම

නරක් වූ ආහාර පරිභෝජනය කිරීමෙන් නොයෙකුත් රෝග ආබාද ඇතිවිය හැකි අතරම විශේෂයෙන් දිලීර මගින් නරක් වූ ආහාර පරිභෝජනය කිරීමෙන් පිළිකා ඇතිවීමේ අවදානම ඉහළ යයි. මෙසේ වීමට හේතුව වන්නේ දිලීර මගින් ආහාර වෙත විෂ සංයෝග වන ඇෆලටොක්සීන (aflatoxin) ශ්‍රාවය කිරීමයි, මෙම විෂ සංයෝග පිළිකා සෑදීමට හේතුවක් වෙයි. තවද මෙම දිලීර මගින් ශ්‍රාවය කරන ඇෆලටොක්සීනවල ඇති භයානකකම වන්නේ එම ඇෆලටොක්සීන ආහාර පිසීමේදී (තාපය මගින්) විනාශ වී නොයෑමයි.

ගබඩා කර තිබූ මිනිස් පරිභෝජනයට නුසුදුසු නරක් වූ ආහාර නොයෙකුත් ප්‍රදේශවල ඇති ගබඩාවලින් සොයා ගන්නා ආකාරය විවිධ ජනමාධ්‍ය හා සමාජ මාධ්‍ය මගින් අපට දැනගැනීමට ලැබේ. එලෙසම වෙළෙඳපොළේ විකිණීමට ඇති පැකට් කර නොමැති වියළි ආහාර පරිභෝජනයට සුදුසුද නුසුදුසුද යන්න අල්ලා හෝ එය දෙස බලා අපට කිව නොහැක. ප්‍රමිතියක් සඳහන් නොකර ඇති පැකට් කළ ආහාරවල නම් එහි තිබියම යුතු නීතියක් /අවශ්‍යතාවක් ලෙසම නිෂ්පාදිත දිනය හා කල් ඉකුත් වන දිනය සඳහන් කළ යුතු නිසා එහි තත්ත්වය ගැන යම් අවබෝධයක් ලබාගත හැකි නමුත් නිෂ්පාදකයා දැන හෝ නොදැන පරිභෝජනයට නුසුදුසු ආහාර පැකට් කර තිබිය හැක. එබැවින් වෙළෙඳපොළේ ඇති ආහාර වල තත්ත්වය එනම් එය පරිභෝජනයට සුදුසු බව සොයා ගැනීමට නම් එයට ප්‍රමිතියක් ලබා තිබීම අත්‍යවශ්‍ය වෙයි. ආහාරවල තත්ත්වය සඳහා විවිධ ප්‍රමිතීන් භාවිතාවේ තිබේ. උදාහරන ලෙස HACCP" ISO 22000, GMP, GAP, SLS ප්‍රමිතිසහතික ලබා තිබීම මගින් එම ආහාර උසස් තත්ත්වයේ ඇති බව හා පාරිභෝජනය සඳහා සුදුසු බව යම් සහතිකයක් දිය හැක.

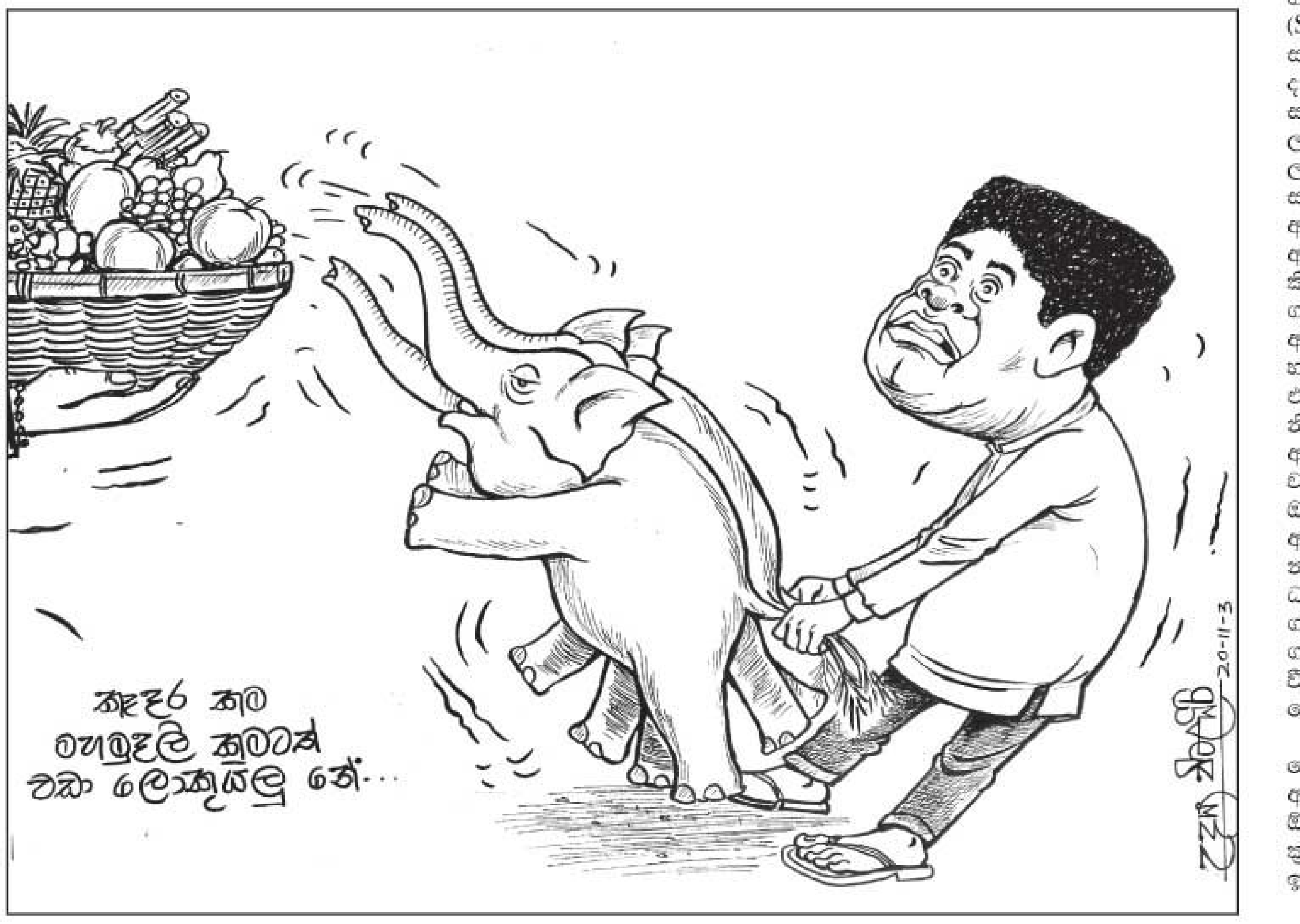
විශේෂයෙන්ම ගබඩාකර තබාගත හැකි වියළි ආහාර එනම් ධාන්‍ය (සහල්, බඩඉරිඟු, කුරක්කන්). මංශ බෝග (කඩල, සෝයා බෝංචි, මුං, කවුපි) තෙල් බෝග (රටකජු, තල), ලොකු ලූනු, වියළි මිරිස්, කරවල, හාල්මැස්සන්, වියලූ මස් වැනි ආහාර ගබඩා කර තිබියදී පරිභෝජනයට නුසුදුසු ලෙස නරක්වන්නේ කෙසේද යන්න පැහැදිලි කිරීම හා නරක් වීමකින් හා හානි වීමකින් තොරව දිගු කාලයක් ගබඩා කිරීමේ ක්‍රම පිළිබඳව පැහැදිලි කිරීම මෙම ලිපියේ අරමුණ වෙයි. නරක් වූ ආහාර පරිභෝජනය කිරීමෙන් නොයෙකුත් රෝග ආබාද ඇතිවිය හැකි අතරම විශේෂයෙන් දිලීර මගින් නරක් වූ ආහාර පරිභෝජනය කිරීමෙන් පිළිකා ඇතිවීමේ අවදානම ඉහළ යයි. මෙසේ වීමට හේතුව වන්නේ දිලීර මගින් ආහාර වෙත විෂ සංයෝග වන ඇෆලටොක්සීන (aflatoxin) ශ්‍රාවය කිරීමයි, මෙම විෂ සංයෝග පිළිකා සෑදීමට හේතුවක් වෙයි. තවද මෙම දිලීර මගින් ශ්‍රාවය කරන ඇෆලටොක්සීනවල ඇති භයානකකම වන්නේ එම ඇෆලටොක්සීන ආහාර පිසීමේදී (තාපය මගින්) විනාශ වී නොයෑමයි. ඕනෑම ආහාරයක් නරක් වීම ආරම්භ වන්නේ එම ආහාර මත ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ක්‍රියාත්මක වීම පටන් ගැනීමත් සමගයි. මෙසේ ආහාර මත ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් සෑදීමට හේතු කිහිපයක් බලපායි මෙයින් ප්‍රධානතම හේතුව වන්නේ ආහාරවල ඇති ජලය ප්‍රමාණයයි, ආහාරවල ජලය වැඩිපුර ඇති විට එය ඉක්මනින් නරක්වීම සිදුවන්නේ මේ හේතුව නිසායි. එනම් නැවුම් එළවළු, පලතුරු, මස්, මාළු වැනි ආහාර එය තුළ ඇති 80% වඩා වැඩි ජල ප්‍රමාණය නිසා ඉක්මණින්ම නරක් වීමට භාජනය වෙයි. නමුත් මෙම ආහාර තුළ ඇති ජලය ඉවත් කළහොත් (වේලීම කළහොත්) මෙම ආහාර කල්තබාගත හැකි බව අප ප්‍රායෝගිකවම දන්නා කාරණයකි. වියළි ආහාරවල ඇති ජලය ප්‍රමාණය අනුව එය ගබඩාකර කල් තබා ගතහැකි කාලය වෙනස් වෙයි. මෙය ආහාරයේ ජල ක්‍රියාකාරීත්වය (water activity) ලෙස හඳුන්වයි. ආහාරයක ජල ක්‍රියාකාරීත්වය එහි සමතුලිත සාපේක්ෂ ආද්‍රතාවය ලෙස අර්ථ දැක්විය හැකි අතර මෙම අවස්ථාවේ ආහාරය තුළින් ජලය එළියට යෑම හා පරිසරයෙන් ආහාරය තුළට ජලය ඇතුළු වීම සමතුලිතව පවතියි. ජල ක්‍රියාකාරීත්වය 0.5 වඩා අඩු ආහාර වියළි ආහාර ලෙස හැඳින්විය හැක.

වියළි ආහාර ගබඩා කිරීමේදී එම ගබඩාවේ ඇති තෙතමනය හා උෂ්ණත්වය ඉතාමත් වැදගත් වේ. මෙම තෙතමනය හා උෂ්ණත්වය, ආහාර හොඳ තත්ත්වයෙන් ගබඩා කර තබා ගතහැකි කාලය තීරණය කරන ප්‍රධාන කාරණා වේ. එනම් ඉහත ජල ක්‍රියාකාරීත්වය පිළිබඳ විස්තර කළ පරිදි ගබඩාවේ තෙතමනය වැඩි උවහොත් එය සමග සමතුලිත වීමට ආහාරයේ ඇති ජලය ප්‍රමාණයද වැඩි වීම සිදු වෙයි. මෙසේ වැඩි ජලය සමග ගබඩාවේ උෂ්ණත්වය වැඩිපුර පැවතුනහොත් එය ආහාර මත දිලීර හා අනෙකුත් ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ක්‍රියාකිරීම ආරම්භ වීමට ප්‍රසස්ත මට්ටම වේ. එවිට ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාකාරීත්වය ඇතිවී ආහාර නරක්වීමට පටන්ගනී. තවද ගබඩාවේ වැඩි උෂ්ණත්වය නිසා ආහාරවල රසය, ගුණය, පැහැය හා සුවඳ වෙනස් වීමෙන් එහි තත්ත්වයද බාල වේ. එබැවින් ආහාර ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීමේදී ගබඩා කරන ගබඩාවේ උෂ්ණත්වය හා තෙතමනය පාලනය ආහාර දිගු කාලයක් නරක් වීමකින් තොරව සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිතව උසස් තත්ත්වයෙන් ගබඩා කිරීම් සඳහා ඉතාමත් වැදගත් වේ. ශ්‍රී ලංකාව ඝර්ම කලාපයේ පිහිටි දූපතක් වන නිසා අපගේ පරිසර උෂ්ණත්වය හා තෙතමනය සෑම විටම වැඩි අගයක් ගනී. ශ්‍රී ලංකාවේ ඉහළ කඳුකරයේ හැර අනිකුත් සෑම ප්‍රදේශයකම දෛනික සාමාන්‍ය උෂ්ණත්වය (දහවල් සහ රාත්‍රි) සෙල්සියස් අංශක 22 හා 35 පරාසයේ විචලනය වන අතර තෙතමනය (සාපේක්ෂ ආද්‍රතාවය) දහවල් කාලයේ 70%-85% අතරද රාත්‍රි කාලයේදී එය 85% -98% අතරද සමහර දිනවලදී එය උපරිම 100% (වර්ෂාව පවතින දිනවල හා පිනි පවතින අවස්ථාවල) දක්වා ද වෙනස් විය හැක. මේ අනුව ශ්‍රී ලංකාවේ පවතින දේශගුණ තත්ත්ව අනුව දිගුකාලයක් වියළි ආහාර හොඳ තත්ත්වයෙන් ගබඩා කර තබා ගැනීමට නම් ගබඩාවේ තෙතමනය, උෂ්ණත්වය පාලනය හා පිරිසිදුතාවය පවත්වා ගැනීම ඉතාමත් වැදගත් වේ. තවද ධාන්‍ය (වී, බඩඉරිඟු, කුරක්කන්). මාංශ බෝග (කඩල, සෝයා බෝංචි, මුං, කවුපි) තෙල් බෝග (රටකජු, තල), ලොකු ලූනු වැනි බෝග ගබඩා කිරීමේදී ජීව විද්‍යාත්මක කරුණු එනම් බීජවල ජීව්‍යතාවය, තෙතමන ප්‍රමාණය හා පැසුණු බව සලකා බලා බීජවලට අවශ්‍ය තත්ත්ව එනම් හොඳ වාතාශ්‍රයක්, පිරිසිදු පරිසරයක් අඩු උෂ්ණත්වයක් හා තෙතමනයක් ලබා දිය යුතුයි.

එලෙසම සියලු ආහාර වර්ග කාබනික ද්‍රව්‍යවන නිසාත් වී, බඩඉරිඟු, කුරක්කන්, සෝයා බෝංචි, මුං, කවුපි, රටකජු, තල හා ලූනු යන දේ ජීවී බීජ වන නිසාත් මෙම ජීවී බීජ හා අනෙකුත් කාබනික ආහාර දීර්ඝ කාලයක් ගබඩා කර තිබීමේදී ඒවායේ පරිවෘත්තිය හා අනෙකුත් ජීව රසායනික ක්‍රියා නිසා ගබඩා කර ඇති ආහාර ද්‍රව්‍යවලින් නොයෙකුත් වායු වර්ග (කාබන් ඩයොක්සයිඩ්, කාබන් මොනොක්සයිඩ්, මීතේන්, ඇමෝනියා වැනි) නිකුත් වේ. මෙම වායු වර්ග ඉවත් නොවුණහොත් එම වායු ගබඩාව තුළ එකතු වීම සිදුවෙයි. එම නිසා ආහාරවල තත්ත්වය එනම් රසය, පැහැය හා සුවඳ වෙනස් වීම සිදු විය හැක එබැවින් ගබඩාව තුළ නිපදවන මෙම වායු වර්ග ගබඩාවෙන් ඉවත් කිරීම ගබඩාගත ආහාර හොඳ තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යෑම සඳහා අවශ්‍ය වේ. එලෙසම මෙම පරිවෘත්තිය හා අනෙකුත් ජීව රසායනික ක්‍රියා නිසා තාපය පිට වීමද සිදු වෙයි. එමගින් සමහර ස්ථානවල අධික රස්නය සහිත ප්‍රදේශ (heat spots) ඇතිවිය හැක. මෙමගින් එම ප්‍රදේශවල ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාකාරීත්වය වැඩි වී ආහාර/ බීජ නරක්වීම ආරම්භ වීම සිදුවෙයි. මෙය වැළැක්වීම සඳහා මෙම තාපය ඉවත් කිරීම කළ යුතුයි. ඒ සඳහා වායු සංසරණ පද්ධතියක් මගින් මෙම තාපය ගබඩාවෙන් ඉවත් කිරීම අවශ්‍ය වෙයි. මේ සඳහා සුදුසු ගබඩා කර ඇති ආහාර හරහා ගමන් කරන වායු සංසරණ පද්ධතියක් (ගබඩාව තුළට නැවුම් වාතය ලබා ගැනීමට හා ගබඩාවේ ඇති රත් වූ හා අනෙකුත් වායු වර්ග ඉවත් කිරීමට) තිබීම, ආහාර හොඳ තත්ත්වයෙන් වැඩි කාලක් ගබඩා කිරීමට ඉතාමත් වැදගත් වේ.

බීජ හා වියළි ආහාර ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම සඳහා ගබඩා ක්‍රම රාශියක් භාවිතයේ පවතියි. ධාන්‍ය (වී, බඩඉරිඟු, කුරක්කන්), මාංශ බෝග (කඩල, සෝයා බෝංචි, මුං, කවුපි), තෙල් බෝග (රටකජු, තල) වැනි බෝග වර්ග ගබඩා කිරීම සඳහා ගබඩා සංකීර්න (warehouse), සයිලෝ, වායුරෝධක බින් හා කොකුන් වැනි ගබඩා ක්‍රම භාවිතා කරනු ලබයි. අනෙකුත් වියළි ආහාර එනම් ලොකු ලූනු, වියළි මිරිස්, කරවල, හාල්මැස්සන්, වියලූ මස් ගබඩා කිරීම සඳහා ගබඩා සංකීර්ණ භාවිතා කරනු ලබයි. ශ්‍රී ලංකාවේ පවතින දේශගුණ තත්ත්ව අනුව මෙම ගබඩා සංකීර්න තුළ ගබඩා කර කෙටි කාලයක් (මාස 1-2 පරිසරයේ වියළි කාලගුණයක් පවතියි නම් උපරිම මාස 3ක්) තබා ගත හැකි නමුත් දිගු කාලයක් නරක් වීමකින් තොරව කල් තබා ගැනීමට අවශ්‍ය නම් ගබඩාවේ උෂ්ණත්වය හා තෙතමනය පාලනය කිරීම අත්‍යවශ්‍ය වේ. දැනට ශ්‍රී ලංකාවේ පවතින බොහෝමයක් ආහාර ගබඩා සංකීර්ණ නිරීක්ෂණය කිරීමේදී දැකිය හැක්කේ එය තුළ ඉඩකඩ ප්‍රමාණවත්ව නොමැති නිසා ආහාර සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත ලෙස අවශ්‍ය වාතාශ්‍රය ලැබෙන පරිදි නිසි ලෙස ගබඩා නොකරන බවයි. එලෙසම මෙම ගබඩා තුළ උෂ්ණත්වය හා තෙතමනය පාලනය කිරීමක් සිදු නොකරයි. එබැවින් ගබඩා කර ඇති ආහාර මත දිලීර හා අනෙකුත් ක්ෂුද්‍ර ජීවී ක්‍රියාකාරීත්වය ඇතිවී ආහාර නරක්වීමට පටන්ගනී.

ශ්‍රී ලංකාව තුළ ඇති පරිසර තත්ත්ව අනුව වියළි ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා වඩාත් සුදුසු උෂ්ණත්වය හා තෙතමනය වන්නේ සෙල්සියස් අංශක 20-25ත් හා සාපේක්ෂ ආද්‍රතාවය 60% - 70% මෙම උෂ්ණත්වය හා තෙතමනය ගබඩාව තුළ සෑම්විටම පවත්වා ගැනීම දිගු කාලයක් ආහාර නරක් වීමකින් තොරව තබාගැනීමට ඉතාමත් වැදගත් වේ. මීට අමතරව ගබඩාකරන ආහාරවල තත්ත්වය අවශ්‍ය වාතාශ්‍රය ලැබෙන පරිදි නිසි ඉඩ තබා ගබඩා කිරීම හා ගබඩාවේ පිරිසිදුතාවය පවත්වා ගැනීම ද ඉතාමත් වැදගත් වේ. වී, බඩඉරිඟු, කුරක්කන්, සෝයා බෝංචි, මුං, කවුපි, රටකජු, තල වැනි බීජ ගබඩා කිරීමේදී ගබඩා කිරීමට පෙර බීජවල තෙතමන ප්‍රමාණය 11% - 12% දක්වා වියළා ගැනීම ඉතාමත් වැදගත් වේ. එලෙසම ගබඩා කරන බීජ වල තත්ත්වය එනම් අලුත්, පැරණි, පැසුණු, නොපැසුණු යාන්ත්‍රික හානි හා කෘමීන් විසින් හානි කරන ලද බීජ තිබීම වැනි පසු අස්වනු තත්ත්වය පරීක්ෂාකර බැලීම මෙම බීජ හොඳින් ගබඩා කිරීම සඳහා වැදගත් වේ. ශ්‍රී ලංකාවේ නිපදවන වී, බඩඉරිඟු, කුරක්කන් වැනි ධාන්‍ය ගබඩා කිරීමේදී සුදුසු උෂ්ණත්වය හා පරිසර තෙතමනය වන්නේ සෙල්සියස් අංශක 20-25ත් හා සාපේක්ෂ ආද්‍රතාවය 60% - 70% වේ. නමුත් රටකජු, තල හා සෝයා බෝංචි වැනි තෙල් සහිත බීජ ගබඩා කිරීමේදී එය සෙල්සියස් අංශක 18-22ත් හා සාපේක්ෂ ආද්‍රතාවය 50% - 60% පවත්වා ගැනීම තෙල් බීජ තුළ රසායනික ප්‍රතික්‍රියා අවමකර උසස් තත්ත්වයෙන් ගබඩා කිරීම සඳහා වැදගත් වේ. ඉහත විස්තර කළ පරිදි අවශ්‍ය ගබඩා පරිසර තත්ත්වයන්, බීජ සඳහා අවශ්‍ය වාතාශ්‍රය ලැබෙන පරිදි සුදුසු ඉඩ සහිතව හා ගබඩාවේ පිරිසිදුතාවය පවත්වා ගැනීම කළහොත් බීජ මාස 10-12ක් පමන ජීව්‍යතාව සහිතව හොඳ තත්ත්වයෙන් තබාගත හැකි වෙයි.

ශ්‍රී ලංකාවේ දැනට භාවිතයේ ඇති බොහෝමයක් ආහාර ගබඩා, ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා අවශ්‍ය පරිදි විද්‍යාත්මක ලෙස නිර්මාණය කර නොමැති අතර බොහෝ විට පවතින ගොඩනැගිල්ලක් යොදාගෙන හෝ අක්‍රමවත් ලෙස සෑදූ ගොඩනැගිල්ලක ආහාර ගබඩා කරනු ලබයි. මේ හේතුව නිසා බාහිරින් කෘමි සතුන් ඇතුළු නොයෙකුත් පලිබෝධකයන් ගබඩාව තුළට ඇතුළු වීම හා එහි උෂ්ණත්වය හා තෙතමනය වැඩි නිසා සමහර අවස්ථාවල මාසයකටත් අඩු කාලයකදී ගබඩාකර ඇති ආහාර නරක්වීමට භාජනය වේ. ධාන්‍ය ගබඩා ක්‍රම අතුරින් අඩු ඉඩ ප්‍රමාණයකින් වැඩි ධාන්‍ය ප්‍රමාණයක් ගබඩා කිරීම සඳහා සුදුසු ගබඩා ක්‍රමයක් ලෙස සයිලෝ (Silo) ගබඩා සංකීරණ හඳුන්වාදිය හැකි වුවත් සයිලෝ සංකීරණය ස්ථාපිත කිරීමට විශාල මූලික වියදමක් දැරීමට සිදුවන අතර එහි නඩත්තුව හා ක්‍රියාකාරීත්වය සඳහා ද දැනුම ඇති පුහුණු කම්කරුවන්ගේ ශ්‍රමය ලබා ගැනීම අවශ්‍ය වේ. එම නිසා මෙම ක්‍රමයද ශ්‍රී ලංකාවේ එතරම් ජනප්‍රිය නොමැත. එලෙසම අනෙකුත් සාම්ප්‍රදායික ගබඩා ක්‍රම මගින් ගබඩා කරගත හැකි ආහාර ප්‍රමාණය සාපේක්ෂව අඩු අගයක් ගනී. මීට අමතරව වායුරෝධක බින් හා කොකුන් ධන්‍ය ගබඩා කිරීමට භාවිතා කළ හැකි අතර මෙම ක්‍රම තාවකාලිකව ගබඩා කිරීමට යෝග්‍ය ක්‍රමයකි. තවද අවශ්‍යතාවය අනුව එක් තැනකින් තව තැනකට ගෙන යා හැක. බින් හා කොකුන් තුළ මෙම වායුරෝධක තත්ත්වය නිසා එය තුළට වාතය හා ජල වාෂ්ප ඇතුළු නොවේ. එම නිසා ඇතුළේ තෙතමනය වැඩි නොවේ තවද ඇතුළත ඇති ධාන්‍ය බීජ ස්වසනය කරන බැවින් හා පිටත වාතය ඇතුළු නොවන බැවින් බින් කොකුන් තුළ ඇති ඔක්සිජන් අඩුවී කාබන්ඩයොක්සයිඩ් වැඩිවීම නිසා ඇතුළේ කෘමි සතුන් සිටියහොත් ඔවුනද විනාශ වී යයි. නමුත් මෙම ගබඩා ක්‍රමයේ තිබෙන අවාසිය වන්නේ ධාන්‍ය දමා වැසූ පසු එය විවෘත කළ නොහැකි වීමයි. ගබඩා කර ඇති ධාන්‍ය කොටසක් නැවත පාවිච්චියට ගැනීමට අවශ්‍ය අවස්ථාවලදී මෙය විවෘත කළ නොහැකි වීම නිසා මෙම ගබඩා ක්‍රමයද ශ්‍රී ලංකාව තුළ ජනප්‍රිය නොමැත.

එබැවින් ශ්‍රී ලංකාවේ පරිසර තත්ත්ව අනුව නරක් නොවී වැඩි කාලයක් ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා අවශ්‍ය පරිදි විද්‍යාත්මක ලෙස නිර්මාණය කරන ලද ඕනෑම අවශ්‍යතාවයක් යටතේ පාවිච්චි කළ හැකි ගබඩා ක්‍රමයක් තිබීම ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර සුරක්ෂිතතාවය සඳහා ඉතාමත් වැදගත් වේ.