

ඉවත ලන තේ වලින් ආහාරමය හා ආර්ථික වටිනාකමක්

තේ නිෂ්පාදනයේ අතුරු වලයක් වන කසල තේ (තේ භාවිතා කළ තේ) ආර්ථිකව ප්‍රයෝජනවත් වශේෂ ආහාරමය වටිනාකමක් ලබා දීමට ඔබ මොහොතකට සිතුවාද? මේ සඳහා තේ පර්යේෂණායතනයේ ව්‍යාධිවේදී අංශය නව සංකල්පයක් අත්හදා බලා ඇත. එනම් ඔබත් මමත් හොඳින් දන්නා හඟු වගාවය.

තේ නිෂ්පාදනයේ අතුරු වලයක් ලෙස කසල තේ නිපදවෙනු ලබයි. මෙහි දැනට ගනු ලබන ප්‍රයෝජන වන්නේ තේ වගාවට කොමිචෝස්ට් ලෙස යෙදීම සහ ඉතා සුළු වශයෙන් ක්ෂණික තේ නිෂ්පාදනයට භාවිතා කිරීමයි. එසේම මෙම කසල තේ නීති විරෝධී ලෙස නැවත පරිභෝජනය සඳහා සැකසීමේ අවස්ථාද බොහෝ විට වාර්තා වේ. මෙලෙස තේ නිෂ්පාදනයේ අතුරු වලයක් වූ කසල තේ “මිටාකේ” නම් හඟු විශේෂය වගා කිරීම සඳහා යොදා ගත හැකි බව එම පරීක්ෂණ මගින් හෙළි වී ඇත. කසල තේ (අලුත්) පැහෙන වතුරේ විනාඩි 30 ක් තබා, එය අවිච්චි වියළා සකස් කර ගත් විට එය ඉහත සඳහන් හඟු විශේෂය නිපදවීම සඳහා මූලික මාධ්‍යයක් සපයන අතර මෙයට සුළු ප්‍රමාණ වලින් ක්ෂුද්‍ර පෝෂක එකතු කළ විට එය හඟු වැවීම සඳහා ඉතාමත් යෝග්‍ය මාධ්‍යයකි.

“මිටාකේ” නම් හඟු විශේෂය ලෝකයේ සාපේක්ෂව වැඩි මිලකට අලෙවි වන ප්‍රවණතාවක් පවතී. එසේම එම හඟු විශේෂය වගා කිරීම සඳහා ඉතා යෝග්‍ය



දේශගුණයක් උඩටට පළාත් වල පවතී. (එනම් 70-90% සාපේක්ෂ ආර්ද්‍රතාවයක් සහ 15-24°C උෂ්ණත්වයක්). ශ්‍රී ලංකාවේදී හඟු සඳහා ක්‍රමයෙන් වැඩිවන ඉල්ලුමක් පැවතියද, අළුත් විශේෂ නොමැතිකම ගැටළුවක් පවතී. එනිසා මෙම හඟු විශේෂය එම අඩුව පුරවා ලමින් ජනතාව අතර හඟු පරිභෝජනය වැඩි කිරීමට උපයෝගී කර ගත හැකි වේ යැයි බලාපොරොත්තු විය හැක. සමස්ථයක් ලෙස මෙම හඟු විශේෂයේ අත්‍යවශ්‍ය ඇමයිනෝ අම්ල සියල්ලක්ම පාහේ අඩංගු වී ඇත. එමෙන්ම එය අනගි ප්‍රෝටීන ප්‍රභවයකි. එහි ඇති සමහර සංයෝග පිළිකා කාරක මැඩපැවැත්වීමත්, හෘදයාබාධ, ආතරයිටිස් වැනි රෝග නිවාරණයටත්, සිරුරේ ප්‍රතිශක්තිකරණ පද්ධතිය වැඩිදියුණු කිරීමටත් හේතු වන බව ජපානය ප්‍රමුඛ රටවල් කල පරීක්ෂණ මගින් සොයාගෙන ඇත.

ගෘහකර්මාන්තයක් ලෙස මෙම හඟු විශේෂය ප්‍රචාරණය කිරීමට ඇති ඉඩකඩ එමටයි. අමතර ආදායමක් ලෙස මෙම කර්මාන්තයේ නියැලීමට කැමැත්තක් දක්වන්නන්ට එය මනා අවස්ථාවක් වනු ඇත. තම ආහාර වේල රසවත් කර ගැනීමටත් එමගින් අත්‍යවශ්‍ය ආහාරමය සංයුතියක් ලබා ගැනීමටත් මෙමගින් අවස්ථාව සැලසේ. මෙම කර්මාන්තය සංවිධානාත්මක ලෙස ක්‍රියාත්මක කළ හැකි වුවහොත් එමගින් වඩා වැඩි මිලක් ලබා ගැනීමටත්, කසල තේ වල අයුරු භාවිතය අවම කිරීමටත් එය හේතුවක් වනු නොඅනුමානය.

පේ. ඩබ්. කේ. ජයසුන්දර