



කොයි කවුරුන් ජ්‍යායකරන. . .

පොප්කෝර්න්

P O P C O R N

ඩී. ඩී. එම්. එස්. ජය. විජේවර්ධන, ඩබ්. ඒ. ජාති. කුමාරි, ඩී. එම්. ජේ. ඩී. බී. දක්ෂිණායක, ඩී. එම්. ජේ. දිසානායක
කෞතුක බෝග උත්සේයණ හා සංවර්ධන ආයතනය, මහලොවපල්ලම

පොප්කෝර්න් බාල තරුණ මහලු කා අතරින් ඉතා ජනප්‍රිය කෙටි ආහාරයකි. ලෝකයේ වෙනත් රටවල මිනිස් පරිභෝජනය සඳහා ස්වීට් කෝර්න්, වැස්සි කෝර්න්, බේබි කෝර්න් සහ පොප් කෝර්න් හිපදවා ඇති අතර අප රටෙහි ස්වීට් කෝර්න් හා බේබි කෝර්න් තහරබද ප්‍රදේශ වල පමණක් විවිධ ආකාරයෙන් ආහාරයට ගැනීම සිදුකරයි. නමුත් පොප් කෝර්න් රට පුරාම ඉතා ජනප්‍රිය ආහාරයක් බවට පත් වී ඇත්තේ එහි ඇති විශේෂිත ලක්ෂණ හිසාය.

පොප්කෝර්න් ද අනෙකුත් බඩඉරිඟු මෙන්ම *Zea mays* විද්‍යාත්මක නාමයෙන්ම හඳුන්වන අතර *Everta* ප්‍රභේදයට අයත් වේ. එම ප්‍රභේදයේ බීජ වල විශේෂ ලක්ෂණය වන්නේ ඉතා තදින් ඇසුරුණු බීජාවරණයක් හා අභ්‍යන්තර පිෂ්ඨ කණිකා ලිහිල්ව ඇසිරී තිබීමයි. එබැවින් තාපය සැපයීමේදී අභ්‍යන්තරයේ පවතින පිෂ්ඨය හා ප්‍රෝටීන ජලටීතිකරණය වන අතර බීජයේ පවතින සුළු ප්‍රමාණයක් වන ජලය ක්‍රමාලය බවට පත් වී බීජ අභ්‍යන්තරයේ අධික පීඩනයක් හටගනී. බීජාවරණයට එහි අභ්‍යන්තර පීඩනය දරාගත නොහැකි අවස්ථාවට පැමිණි පසු ඉතා තද බීජාවරණය පුපුරා ක්‍රමාලය සමඟ ජලටීතිකරණය වූ පිෂ්ඨය හා ප්‍රෝටීන පිටතට පැමිණ සිසිල් වේ. එසේ පිටතට පැමිණ සැදෙන කැඩිය අනුවද වර්ග දෙකක් පවතියි. ඒවා නම් සමනල ආකාරය හා බිම්

මල් ආකාරයයි. සාමාන්‍ය බඩඉරිඟු වල බීජ ඉහත දක්වන ලද ලක්ෂණ වලින් තොරවන අතර ඒවා විලද වන නමුත් පොප්කෝර්න් විලද වූ පසු ඒවායේ දක්නට ලැබෙන මෘදු ස්වභාවය, ආවේනික රස හා සුවඳින් තොර වේ. එබැවින් සාමාන්‍ය බඩඉරිඟු පොප්කෝර්න් ලෙස භාවිතා කිරීමට නොහැකිය. පොප්කෝර්න් ගාකය අනෙකුත් සාමාන්‍ය බඩඉරිඟු ගාක වලට වඩා ප්‍රමාණයෙන් කුඩා වන අතර ලෙඩ රෝග වලට බරොත්තු දීමේ හැකියාවද අඩුවේ. එමෙන්ම පොප් කෝර්න් ගාකයේ හටගන්නා කරල අනෙකුත් සාමාන්‍ය බඩඉරිඟු කරලකට වඩා ප්‍රමාණයෙන් කුඩා වන අතර බීජයක විශාලත්වයද හරි අඩකටත් වඩා කුඩා වෙයි. එබැවින් පොප්කෝර්න් වල අස්වැන්න සාමාන්‍ය බඩඉරිඟු අස්වැන්න මෙන් තුනෙන් එකක් පමණ වේ.

වර්තමානය වන විට ශ්‍රී ලංකාවේ වාර්ෂික පොප් කෝර්න් අවශ්‍යතාවය මෙට්‍රික්ටොන් 600 - 700 ක් අතර ප්‍රමාණයක් වේ. නමුත් මෙම මුළු ජාතික අවශ්‍යතාවයම වෙනත් රටවලින් (විශේෂයෙන්ම ඇමරිකාවෙන්) ආනයනය කිරීමට සිදුවී ඇත්තේ දේශීයව පොප්කෝර්න්



වගාව සිදු නොකරන බැවිනි. 2012 වසර තුළදී පමණක් පරිභෝජනය සඳහා පොස්කෝරින් බීජ මෙට්‍රික් ටොන් 640 ක් පමණ ආනයනය කර ඇති අතර ඒ සඳහා වැයකර ඇති විදේශ විනිමය

ලක්ෂණ සඳහා ඇගයීමට ලක්කරන ලදී. එහිදී ලැබුණු ප්‍රතිඵල අනුව ආයතනය විසින් හඳුනා ගන්නා ලද පොස්කෝරින් වර්ග තුන හා විදේශයකින් ගෙන්වන ලද දෙමුහුම් ප්‍රභේදය අතර



ප්‍රමාණය රුපියල් මිලියන 180 ක් පමණ වේ. වෙලඳපොලෙහි පොස්කෝරින් බීජ කිලෝටක මිල රු. 250-300 ක් අතර, මිලක පවතින අතර වාර්ෂිකව ඉල්ලුම වැඩිවන බැවින් දේශීයව වගා කර අවශ්‍යතාවය සපුරාගත හැකිනම් විශාල විදේශ විනිමය ප්‍රමාණයක් ඉතිරිවනවා මෙන්ම දේශීය ගොවීන්ටද වැඩි ආදායමක් උපයා ගැනීමට හැකියාව ලැබෙනු ඇත. ඉහත කරුණු සියල්ලම සැලකීමෙන් අප රටෙහි දේශගුණික තත්ත්වයන්ට, හා පාංශු ලක්ෂණ වලට ඔරොත්තු දෙන හොඳ ගුණාත්මයෙන් යුත් නව පොස්කෝරින් වර්ග නිපදවීමේ අභිප්‍රාප්ත වැඩසටහනක් මහඉලුප්පල්ලම කේන්ද්‍ර භෝග පර්යේෂණ හා සංවර්ධන ආයතනය විසින් 2012 වසර අග භාගයේදී ආරම්භ කරන ලදී. එහි ප්‍රතිඵලයක් ලෙස බලාපොරොත්තුවන ලක්ෂණ වලින් යුත් විවෘත පරාගිත පොස් කෝරින් වර්ග තුනක් හඳුනාගන්නා ලද අතර ඒවා විදේශ රටකින් ගෙන්වන ලද දෙමුහුම් ප්‍රභේදයක් සමඟ අස්වැන්න, විළඳවීමේ හැකියාව සහ ගෞරව විද්‍යාත්මක

බීජ අස්වැන්න සඳහා පැහැදිලි වෙනසක් දක්නට නොලැබුණු අතර එය හෙක්ටයාරයට මෙට්‍රික් ටොන් 1.75 - 2.5 (අක්කරයකට කි.ග්‍රෑ. 800 පමණ) අතර පරාසයක පැවතුනි. විළඳවීමේ පරිමාව (Popping expansion volume) සැලකීමේදී දෙමුහුම් ප්‍රභේදය විසින් පැහැදිලි ලෙසම ඒකක ස්කන්ධයක් සඳහා වැඩිම විළඳ වීමේ පරිමාවක් පෙන්වන ලදී. විළඳ කරන ලද පොස් කෝරින් වල රස හා ඒ ආශ්‍රිත ලක්ෂණ සොයා බැලීමට කරන ලද පරීක්ෂණයේදී, පරීක්ෂාවට ලක්කරන ලද වර්ග අතර ඒ ඒ ලක්ෂණ සඳහා පැහැදිලි වෙනස්කම් නොපෙන්වන ලදී. මේ අනුව පෙනී යන්නේ අප ආයතනය මගින් වරණය කරන ලද පොස්කෝරින් වර්ග හා ආනයනය කරන ලද ප්‍රභේදයන් අතර පැහැදිලි වෙනස් කමක් නොමැති බවයි. එබැවින් අප ආයතනය මගින් හඳුනා ගන්නා ලද පොස්කෝරින් වර්ග තුන අතරින් ඉතාම නිතකර ලක්ෂණ පෙන්වන එක් වර්ගයක් තව දුරටත් අවශ්‍ය පරීක්ෂණ වලට භාජනය කර ඉදිරියේදී වගාවන් සඳහා ප්‍රභේදයක් ලබාදීම අපගේ අපේක්ෂාවයි. එසේ නිදහස් කරනු ලබන වර්ගය ගොවීන් අතර ජනප්‍රිය කර අවම වශයෙන් අක්කර 500 ක් එක් කන්නයක දී වගාකල හැකිනම් අනාගතයේදී අපේ රටට අවශ්‍ය පොස්කෝරින් අවශ්‍යතාවය දේශීයව නිපදවීම ඉතා පහසු කාර්යයක් වනු ඇත.

