

මෙම පාඩම අධ්‍යයනය කිරීමෙන් ඔබට

- ආහාරයේ ගුණාත්මක බව අවබෝධ කර ගැනීම සඳහා යොදා ගත හැකි නිර්ණායක පැහැදිලි කිරීමටත්,
- ආහාර බාල කිරීම හැඳින්වීමටත්,
- ආහාර බාල කිරීම නිසා ඇතිවන ගැටලු හඳුනා ගැනීමටත්,
- බාල කරන ලද ආහාර හඳුනා ගැනීමටත්,
- ආහාරයක ගෝචර ලක්ෂණ හඳුනා ගැනීමටත්,
- ආහාරයක ගෝචරතාව ඇගයීම සිදුකරන ආකාරය පැහැදිලි කිරීමටත්,
- ආහාර සම්බන්ධ ප්‍රමිති නම් කිරීමටත්,
- ආහාර සම්බන්ධ ප්‍රමිතිවල වැදගත්කම පැහැදිලි කිරීමටත්

නිපුණතාව ලබාගත හැකි ය.

අප පරිභෝජනය කරන ආහාර පෝෂ්‍යදායී විය යුතු අතර ගුණාත්මකභාවයෙන් ද ඉහළ විය යුතු ය. වෙළෙඳපොළේ දී ආහාර ද්‍රව්‍යවල පෙනුම හා ප්‍රමාණය වැඩිකර ආර්ථික වාසි ලබාගැනීම සඳහා වෙළෙඳුන් විසින් විවිධ ද්‍රව්‍ය එකතු කරනු ලබයි. එමගින් ආහාරයේ ගුණාත්මක බව අඩු වේ. එලෙස ගුණාත්මක බව අඩුකරන ලද ආහාර හඳුනා ගැනීම වැදගත් වේ. එමගින් පාරිභෝගිකයන්ට සිදුවිය හැකි අවාසි අවම කර ගැනීමට අවස්ථාව ලැබෙනු ඇත.

ආහාරයේ සංයුතිය සහ පාරිභෝගිකයන් දක්වන කැමැත්ත මත නිෂ්පාදිත ආහාරයක පැවැත්ම තීරණය වේ. රසය, ගන්ධය, වයනය සහ පැහැය වැනි සංවේදන උපයෝගී කරගැනීම මගින් ආහාරය සඳහා පාරිභෝගික රුචිකත්වය ඉහළ නංවා ගැනීමට අපේක්ෂා කෙරේ.

වෙළෙඳපොළ ඇති ආහාර අතුරෙන් ගුණාත්මක ආහාර තෝරා ගැනීමට සැලැස්වීම මගින් පාරිභෝගිකයා ආරක්ෂා කිරීමට අවශ්‍ය විවිධ ක්‍රියාදාම හා නීති සමුදායක් රට තුළ ක්‍රියාත්මක වේ. ආහාර ප්‍රමිතිකරණයට ලක් කිරීම ඉන් එක් ක්‍රමයකි. මෙම පාඩම අධ්‍යයනය කිරීමෙන් ඔබට ආහාරවල ගුණාත්මකභාවය පිළිබඳ ව කරුණු හැදෑරිය හැකි ය.

10.1 ආහාර බාල කිරීම

අධික ලෙස ලාභ ඉපැයීමේ අරමුණින් මිලෙන් අඩු වෙනත් ද්‍රව්‍ය ආහාරයට එකතු කිරීම ආහාර බාල කිරීම ලෙස හැඳින්විය හැකි ය. ආහාර බාල කිරීමේ දී එහි පෙනුම, ප්‍රමාණාත්මක බව වැඩිවන නමුත් ආහාරයේ, ගුණාත්මක බව අඩු වේ. වෙළඳපොළට ආහාර ද්‍රව්‍ය ඉදිරිපත් කිරීමේ දී ශ්‍රී ලංකාවේ බලපැවැත්වෙන නියමිත නීති රෙගුලාසි පිළිපැදිය යුතු වේ. පාරිභෝගික සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාව සඳහා ආහාර සම්බන්ධ ව පිළිපැදිය යුතු නීති රීති 1980 අංක 26 දරන (1991 දී සංශෝධිත) ආහාර පනතෙහි දක්වා ඇත.

ආහාර බාල කිරීම සිදුකරන අවස්ථා

- කහ කුඩුවලට තිරිඟු පිටි මිශ්‍ර කිරීම
- සහල් පිටි හෝ කුරක්කන් පිටි වලට තිරිඟු පිටි මිශ්‍ර කිරීම
- කහ කුඩුවලට මෙටැනිල් කහ වර්ණකය මිශ්‍ර කිරීම
- ඉවන දමන තේ කුඩුවලට කෘත්‍රිම වර්ණක මිශ්‍ර කිරීම
- කිරි හා වෙනත් පාන වර්ගවලට ජලය මිශ්‍ර කිරීම
- ගම්මිරිස් බීජවලට පැපොල් බීජ එකතු කිරීම
- මිරිස් කුඩුවලට ගඩොල් කුඩු එකතු කිරීම
- කිරි පිටි වලට පාන් පිටි එකතු කිරීම

ආහාර බාල කිරීම නිසා පාරිභෝගිකයාට ඇතිවන ගැටලු

බාල කරන ලද ආහාර පරිභෝජනය තුළින් මිනිසාගේ සෞඛ්‍යයට තර්ජනයක් ඇති වේ. ආහාර බාල කිරීම සඳහා එකතු කරන විවිධ ද්‍රව්‍ය මගින් සමේ රෝග, ඇදුම, පිළිකා වැනි රෝග, ආහාර විෂවීම් හා අසාත්මිකතා ඇතිවන බව සොයාගෙන ඇත. උදා: කහවලට මෙටැනිල් කහ වර්ණකය එකතු කිරීම නිසා නිරක්තිය, ඇස් නොපෙනීම හා ස්නායු ආබාධ ඇතිවන බව සොයාගෙන ඇත.

ආහාර බාල කිරීමෙන් ආහාරවල ආවේණික රසය අඩු වේ. එසේ ම ආහාරය බාල කිරීමෙන්, ආහාර සඳහා නියමිත මුදලට වඩා වැඩි මුදලක් ගෙවීමට පාරිභෝගිකයාට සිදු වේ.

10.1.1. බාලකරන ලද ආහාර හඳුනා ගැනීම

පාරිභෝගිකයන් වෙළෙඳපොළේ ඇති බාල කරන ලද ආහාර වර්ග පිරිසිදු තත්ත්වයෙන් යුතු ආහාරවලින් වෙන්කර හඳුනා ගැනීම මගින් ඔවුන්ට සිදුවන දුෂ්කරතා වළක්වා ගත හැකි ය. ඒ සඳහා යොදාගත හැකි ක්‍රියාකාරකම් කිහිපයක් පහත දැක්වේ.

- ජලය මිශ්‍ර කරන ලද කිරි හඳුනා ගැනීම

ටයිල් හෝ වීදුරු මතුපිටකට පිරිසිදු කිරි බිංදුවක් දැමූ විට සුදු පැහැති සීමා සලකුණක් දැකිය හැකි ය. ජලය මිශ්‍ර කිරි එසේ සීමාවක් නොසාදා ගලා යයි.

පිරිසිදු ජලය අඩංගු වීදුරුවකට කිරි දැමූ විට පිරිසිදු කිරි ඉතා සෙමෙන් පහළට ගමන් කරයි. ජලය මිශ්‍ර කිරි බිංදුව වේගයෙන් පහළට ගමන් කරන අතර ඉතා කුනී විනිවිද පෙනෙන පටලයක් ඇති කරයි.



- කෘත්‍රීම වර්ණක මිශ්‍ර කරන ලද තේ කොළ හඳුනා ගැනීම

පිරිසිදු ජලය අඩංගු බඳුනකට තේ කොළ දැමූවිට වර්ණක මිශ්‍රණය එම වර්ණක ජලයේ දිය වේ.



ඇල්දියෙන් තෙත් කරන ලද තේ කොළ තීන්ත පොවන කඩදාසියක් මත විනාඩි පහක් පමණ තැබූවිට, වර්ණක මිශ්‍ර කරන ලද තේ කොළ සහිත කඩදාසිය වර්ණ ගැන්වේ. තේ කොළ පිරිසිදු නම් කඩදාසිය වර්ණ ගැන්වෙන්නේ නැත.

- පොල්කිරි මිශ්‍ර කළ එළකිරි හඳුනා ගැනීම

පොල් කිරි මිශ්‍ර කර ඇති කිරිවලට ග්ලිසරින් බිංදුවක් එක් කළ විට රත් පැහැති වේ නම් කිරි වලට පොල් කිරි මිශ්‍ර කර ඇත.

- තිරිඟු පිටි මිශ්‍ර කරන ලද කිරි පිටි හඳුනා ගැනීම

කිරි 1 mlකට අයඩින් බිංදු දෙකක් එකතු කළ විට නිල් දම් වර්ණයක් ඇති වේ නම් එම කිරිවලට තිරිඟු පිටි මිශ්‍රකර ඇත.

- පැපොල් බීජ මිශ්‍ර කරනලද ගම්මිරිස් බීජ හඳුනා ගැනීම

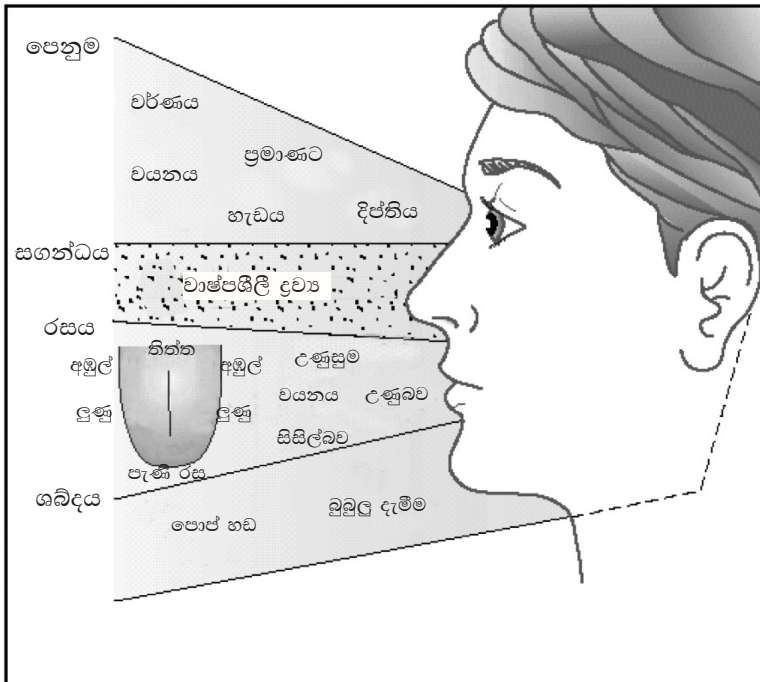
මෙහි නියැදියක් ජලයට දැමූ විට මෙරු ගම්මිරිස් ඇට ගිලෙන අතර පැපොල් ඇට පාවේ. එසේ ම පියවි ඇසෙන් නිරීක්ෂණය කිරීමෙන් ද මේවා වෙන් කරගත හැකි ය. වියළි පැපොල් බීජවල මතුපිට පෘෂ්ඨය සිනිඳු වන අතර ගම්මිරිස් බීජවල රළු වේ.

10. 2 ආහාරයක ඉන්ද්‍රිය ගෝචරතාව ඇගයීම

ආහාරයක ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව

ආහාරයක ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව යනු මිනිසාගේ සංවේදී ඉන්ද්‍රියයන් මගින් ලබාගන්නා සංවේදන ආශ්‍රයෙන් ලබාගන්නා හැඟීම් වේ.

උදා : යම් ආහාරයක පෙනුම, රසය, ගන්ධය, වයනය



සංවේදී ඉන්ද්‍රිය ආශ්‍රයෙන් ලබා ගන්නා සංවේදන උපයෝගී කරගනිමින් ආහාරයේ අඩංගු ගුණාංග හා එහි ස්වභාවය නිර්ණය කිරීමේ ක්‍රියාවලිය ආහාරයක ඉන්ද්‍රිය ගෝචරතාවය ඇගයීම ලෙස හැඳින්වේ.

ආහාරයේ අඩංගු ගුණාංග සහ එහි ස්වභාවය පිළිබඳ ඇගයීම සඳහා දත්ත සපයා ගන්නා උපකරණයක් ලෙස ඉන්ද්‍රිය ගෝචරතාවය යොදා ගත හැකි ය. මෙය ආහාරයක ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව ඇගයීම ලෙස හඳුන්වයි. ඇස, දිව, නාසය හා සම ආදී ඉන්ද්‍රියයන් මගින් ලබා ගන්නා සංවේදන අනුව යම් නිෂ්පාදනයක ගුණාත්මය තීරණය කිරීම මෙහි දී සිදු වේ.

ආහාරයක ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව ඇගයීමේ වැදගත්කම

- ආහාරයක ඉන්ද්‍රිය ගෝචර ලක්ෂණ මගින් එම ආහාරයේ ගුණාංග හා ස්වභාවය හඳුනා ගැනීම.
- ආහාර වර්ග කිහිපයක ඉන්ද්‍රිය ගෝචර ලක්ෂණ අනුව ගුණාංග සැසඳීම.
- ආහාරයේ තත්ත්වය හා ආහාරය වැඩි දියුණු කිරීමට අවශ්‍ය ගුණාංග හඳුනා ගැනීම.
- එම ආහාරය නිෂ්පාදනයට සුදුසු හෝ නුසුදුසු බව තීරණය කිරීම.
- අවශ්‍යතාවට අනුව ආහාරය නිෂ්පාදනය සිදු වීම පිළිබඳ නිගමනයට කිරීම.
- නව නිෂ්පාදනයක් හඳුන්වාදීමේ දී නිෂ්පාදනයේ ගුණාත්මය පිළිබඳ පාරිභෝගික කැමැත්ත දැන ගැනීම.
- ආහාර තත්ත්ව පාලනයේ දී ආහාරයේ තිබිය යුතු නියමිත තත්ත්ව තිබේදැයි පරීක්ෂා කිරීම.
- ආහාරයක ජීවකාලය ගණනය කිරීමේ දී ආහාරයක් නිෂ්පාදනය කළ මොහොතේ සිට එහි ස්වභාවය නොවෙනස් ව උසස් තත්ත්වයෙන් තබා ගත හැකි උපරිම කාල සීමාව තීරණය කිරීම.

ආහාරයක ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව ඇගයීම

ආහාරයක ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව පරීක්ෂා කිරීම සඳහා ප්‍රධාන අවශ්‍යතා දෙකක් පැවතිය යුතු ය. අවශ්‍යතා දෙකකි.

1. විශේෂිත පරීක්ෂණාගාරයක්
2. පුහුණු කරන ලද පුද්ගලයන් කණ්ඩායමක්

ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව ඇගයීමේ පරීක්ෂණාගාරය

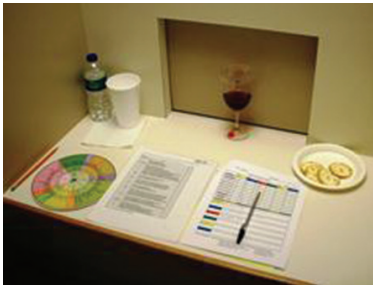
එම පරීක්ෂණාගාරයේ ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව ඇගයීම සඳහා විශේෂයෙන් සකස් කරන ලද පරිසරයක් තිබිය යුතු ය. එම පරිසරයේ සුවපහසු පරාසයක පවතින උෂ්ණත්වයක් (18°C- 20°C පමණ) හා ආර්ද්‍රතාව 40% ක් පමණ පැවතිය යුතු ය. එක් එක් විශ්ලේෂකයෙක් සඳහා වෙන්වූ කුටිය බැගින් පැවතිය තිබිය යුතු අතර එම කුටිවලට ඒකාකාර ආලෝකයක් සැපයිය යුතු ය. එම කුටි බාහිර ශබ්ද සහ ගන්ධයන්ගෙන් තොර විය යුතු ය. එහි අවශ්‍ය උපකරණ, ආහාර නියැදි සහ දත්ත සටහන් පත්‍රිකා සුදානම්කර තැබීම වැදගත් වේ.



ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව ඇගයීම සිදුකරන පරීක්ෂණාගාරයක බාහිර පෙනුම පුහුණු කරන ලද පුද්ගලයන් කණ්ඩායම

ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව ඇගයීම සඳහා සහභාගී වන විශ්ලේෂකයන්, දැකීමෙන් ලබාගන්නා සංවේදනය (පෙනීම), පෙනීමෙන් ලබාගන්නා සංවේදනය (ගන්ධය), දිවෙන් ලබාගන්නා සංවේදනය (රස සංවේදනය), ස්පර්ශය මගින් ලබාගන්නා සංවේදනය (වයනය) සඳහා මනා සංවේදිතාවයක් පෙන්විය යුතු පුද්ගලයන් ගෙන් සමන්විත විය යුතු ය. එසේම ඔවුන් මනා කායික සහ මානසික සෞඛ්‍යයකින් යුක්ත විය යුතු ය.

ඉන්ද්‍රියගෝචරතා ඇගයීම සිදුකරන ආකාරය



මෙහි දී විශ්ලේෂකයන්ට ආහාර නියැදි පරීක්ෂා කිරීමට ඉඩ සලසා අවශ්‍ය තොරතුරු පත්‍රිකා ලබා දී අවශ්‍ය උපදෙස් ලබා දේ. ඉන්පසු පත්‍රිකාවේ තම මනාපය ප්‍රකාශ කිරීමට අවස්ථාව ලබා දේ.



ඉන්ද්‍රිය ගෝචරතා ඇගයීමේ පරීක්ෂාවලදී පහත දැක්වෙන ආකාරයේ දත්ත ඇතුළත් කිරීමේ පත්‍රිකා භාවිත කරයි.

ඉන්ද්‍රියගෝචරතාව ඇගයීම සිදුකිරීම

නිරෝගී ජීවිතයක් සඳහා ආහාරයක සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව ඉතා වැදගත් වේ. ආහාර ලබා ගැනීමේ දී පෝෂණයෙන් පිරිපුන්, පිරිසිදු හා අපද්‍රව්‍යවලින් දූෂණය නොවූ අංග සම්පූර්ණ ආහාරයක් ලබා ගැනීම වැදගත් වේ. මිනිසාගේ පෝෂණයට සහ සෞඛ්‍යයට සෘජුව ම බලපාන නිසා වෙනත් භාණ්ඩ වලට වඩා ආහාර සඳහා ප්‍රමිති පාලනය ඉතා වැදගත් වේ. සෑම කෙනෙකුම පරිභෝජනය කරන ආහාරවල ඉහළ ප්‍රමිතියක් බලාපොරොත්තු වේ. මේ නිසා රජය විසින් ජනතාවට ගුණාත්මක තත්ත්වයකින් සහ ප්‍රමිතියකින් යුතු ආහාර සැපයීම තහවුරු කිරීම පිණිස ආහාර පාලන වැඩපිළිවෙලක් සකස්කර එමගින් අදාළ ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලව ආහාර සකසන බවට වගබලා ගනු ලැබේ. මෙවැනි ප්‍රමිති ලංකාව තුළ පාලනය කරනු ලබන්නේ ඒ පිළිබඳව සැකසුණු ආහාර පනතක් මගිනි. 1980 අංක 26 දරන (1991 දී සංශෝධනය කරන ලද) ආහාර පනත මගින් ශ්‍රී ලංකාව තුළ ආහාර පාලනය සිදු කරනු ලැබේ. මෙම පනත යටතේ ආහාර ප්‍රමිති රෙගුලාසි ලෙස ගැසට් පත්‍රයේ ප්‍රසිද්ධ කරනු ලබන අතර ශ්‍රී ලංකාව තුළ ආහාර නිෂ්පාදනය, සැකසීම, ගබඩා කිරීම, බෙදා හැරීම, විකිණීම යනාදිය සිදු කරන ඕනෑම අයෙකු මෙම රෙගුලාසිවලට අනුකූල ව කටයුතු කිරීම අනිවාර්ය වේ.

මෙයට අමතර ව ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLS) වැනි ආයතනවලින් හඳුන්වා දෙන ලද ආහාර ප්‍රමිති ද ඇත. ඒවා ද ආහාර පනත මගින් දක්වන රෙගුලාසිවලට අනුකූල වේ. ප්‍රධාන වශයෙන් ප්‍රමිති වර්ග දෙකකි.

- ජාතික මට්ටමේ ප්‍රමිති
රටක අවශ්‍යතා හා පූර්ව ලක්ෂණ වෙනුවෙන් ගෙන එනු ලබන එකඟතාවයන් දේශීය හෙවත් ජාතික මට්ටමේ ප්‍රමිති ලෙස හඳුන්වයි.

උදා :- SLS ප්‍රමිති සහතිකය

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් නිමි භාණ්ඩයේ ප්‍රමිතිය පරීක්ෂා කර මෙම සහතිකය පිරිනමයි. සමහර නිෂ්පාදන සඳහා මෙම ප්‍රමිතිය ලබාගැනීම අනිවාර්ය කර ඇත.

උදා :- පානීය ජල බෝතල්

ආහාර නිෂ්පාදනයේ සැකසුම, නිෂ්පාදනයේ සුරක්ෂිත බව, සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බව, තත්ත්ව පාලනය යනාදිය ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතියට (SLS) අනුකූල බව ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයට තහවුරු කළ යුතු ය. SLS සලකුණ සහිත නිෂ්පාදන පිළිබඳ ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් අඛණ්ඩ ව අධීක්ෂණය කරනු ලැබේ.

- ජාත්‍යන්තර මට්ටමේ ප්‍රමිති
රටවල් අතර හුවමාරුවන භාණ්ඩ හා සේවාවල ගුණාත්මය පවත්වා ගැනීම සඳහා සකසා ඇති මෙම ප්‍රමිති අදාළ රටවල් එක්වී පවත්වාගෙන යයි.

උදා:- ISO සහතිකය

ප්‍රමිතිවල වැදගත්කම

- පාරිභෝගිකයා ආරක්ෂා කිරීම
ගුණාත්මක බවින් අඩු භාණ්ඩ මිලදී ගැනීමෙන් සහ වංචනික වෙළෙඳ උපක්‍රමවලට පාරිභෝගිකයන් හසුවීම වැළැක්වීම සඳහා ප්‍රමිති වැදගත් වේ.
- උසස් තත්ත්වයෙන් යුතු ආහාර සඳහා ඉල්ලුම වැඩිවීමෙන් නිෂ්පාදකයාට ලාභ වැඩි වීම
- ආහාරය පිළිබඳ පාරිභෝගික විශ්වසනීයත්වය වැඩි දියුණු වීම
- ප්‍රමිතියෙන් තොර ආහාර ගැනීම නිසා වැළඳෙන රෝගවලට ප්‍රතිකාර සඳහා යන වියදම අවම වීම
- අහිතකර ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් සහ රසායනික ද්‍රව්‍ය මගින් සිදුවන ආහාර නරක් වීම වැළැක්වීම
- නිෂ්පාදන ආයතනවල ඵලදායීතාව වැඩි වීම
- තමා පරිභෝජනය කරන ආහාරවල සත්‍ය තොරතුරු පාරිභෝගිකයාට දැනගත හැකිවීම. උදා :- පෝෂණ තත්ත්වය, අඩංගු රසකාරක පරිරක්ෂක ද්‍රව්‍ය, වර්ණකාරක
- උසස් තත්ත්වයේ නිෂ්පාදන අපනයනය කර වැඩිපුර විදේශ විනිමය ලබාගත හැකි වීම

අභ්‍යාස

1. ආහාර බාල කිරීම හඳුන්වන්න.
2. ආහාර බාල කිරීම සිදුකරන අවස්ථා සඳහා උදාහරණ දක්වන්න.
3. ආහාර බාල කිරීම නිසා ඇතිවිය හැකි ගැටලු විස්තර කරන්න.
4. බාල කරන ලද ආහාර හඳුනා ගැනීමට සිදු කළ හැකි පරීක්ෂණ කිහිපයක් පැහැදිලි කරන්න.
5. ආහාරයක ඉන්ද්‍රිය ගෝචරතාව පරීක්ෂා කිරීමේ දී යොදා ගන්නා ඉන්ද්‍රිය ගෝචර ලක්ෂණ මොනවා ද?
6. ආහාරවල ගුණාත්මකභාවය ආරක්ෂා කිරීම සඳහා ප්‍රමිතිවල වැදගත්කම සාකච්ඡා කරන්න.
7. ළමුන් සඳහා නිෂ්පාදිත යම් විස්කෝතු වර්ගයක ගුණාත්මකභාවය පරීක්ෂා කිරීම සඳහා ඉන්ද්‍රිය ගෝචරතා පරීක්ෂණයක් සැලසුම් කරන්න.

මෙම පාඩම ඉගෙනීමෙන් ඔබට

- ආහාර බාල කිරීම නිර්වචනය කිරීමටත්,
- ආහාර බාල කිරීම සිදුකරන අවස්ථා හඳුනා ගැනීමටත්,
- ආහාර බාල කිරීම නිසා ඇතිවන ගැටලු විස්තර කිරීමටත්,
- ආහාරයක ඉන්ද්‍රිය ගෝචරතාව පැහැදිලි කිරීමටත්,
- ඉන්ද්‍රිය ගෝචර ලක්ෂණ නම් කිරීමටත්,
- ආහාරයක ඉන්ද්‍රිය ගෝචර ඇගයීම සිදුකරන ආකාරය පැහැදිලි කිරීමටත්,
- ආහාර සම්බන්ධ ප්‍රමිති නම් කිරීමටත්,
- ආහාර සම්බන්ධ ප්‍රමිතිවල වැදගත්කම පැහැදිලි කිරීමටත්

හැකියාවක් ඇතිදැයි සිතා බලන්න.

පාරිභාෂික ශබ්ද මාලාව

ආහාර බාල කිරීම	-	Food Adulteration
ඉන්ද්‍රිය ගෝචරතාව ඇගයීම	-	Sensory Evaluation
ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය	-	Sri Lanka Standards Institute (SLSI)
ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිති ආයතනය	-	International Standard Organization (ISO)