

## අපි වස කමු ද?

කිරි නිෂ්පාදන වලට මෙලමයිත් නම් සංයෝගය එකතුවී ඇතිය යන පුවත පසුගිය දිනවල මහත් ආන්දෝලනයකට හේතුවිය. එවැනි කිරි නිෂ්පාදන ආශ්‍රයෙන් නිපදවන ආහාර වර්ග කිහිපයක් වෙළඳපොළෙන් ඉවත් කිරීමටත් සැක සහිත ආහාර වර්ග කිහිපයක් පරීක්ෂාව සඳහා සිංගප්පූරුවට යැවීමටත් කටයුතු කළ බව වෙළඳ ඇමතිවරයා ප්‍රකාශ කළේය. දැනගන්නට ඇති කරුණු අනුව මෙලමයිත් මිශ්‍ර කිරීමෙන් කිරි ආහාර වල මැනීමට හැකි ප්‍රෝටීන් ප්‍රතිශතය ඉහල නැංවිය හැකිය. මෙමගින් කිරි නිෂ්පාදකයාට වාසියක් ලැබුණද මෙලමයිත් මිශ්‍ර කිරි පරිභෝජනයෙන් වකුගඩු වලට හානි වීම, සිහින්වීම වීම සහ මරණයට පත්වීම වැනි සිදුවීම් නැගෙනහිර ආසියාතික රටවල් කිහිපයකින් වාර්තා වී තිබේ.

කෙසේ වෙතත් රජය ප්‍රකාශ කළ කරුණු වලින් තේරුම් ගත හැක්කේ මෙලමයිත් වැනි ඇතැම් රසායනික අඩංගු වේද නැත්ද යන්න සඳහා ආහාර පරීක්ෂා කිරීමට හැකියාවක් ලංකාවේ නැති බවයි. ආහාර වල ප්‍රමිතීන් සඳහා පරීක්ෂා කෙරෙන ආයතන ලංකාවේ ඇතත් මේ ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණ සඳහා ප්‍රමිතීන් පනවන්නේ මෙරට සිදුකෙරෙන පරීක්ෂණ වලින් නොවන බව සිතා ගැනීම අපහසු නැත. යුරෝපයේ සහ ඇමරිකාවේ මෙවැනි ප්‍රමිතීන් පැනවීමේ නියුතු ඒ සඳහා පහසුකම් සහ බලයද සහිත ආයතන තිබෙයි.

නූතනත්වයේ වර්ධනයත් සමග වර්තමානයේ ආහාර මහා පරිමාණයෙන් නිෂ්පාදනය කිරීමත් ඉතාමත් විශාල භූමි ප්‍රදේශයක එම ආහාර බෙදාහැරීමත් සිදුවෙයි. එබැවින්ම අතීතයේ මිනිසුන් තම අවශ්‍යතාවනට සරිලන පමණට ආහාර නිපදවාගත් ක්‍රම වලට හාත්පසින් වෙනස් සංකීර්ණ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියක් අද දැකගත හැකිය. මේ ආහාර නිෂ්පාදන දිගුකලක් තරක් නොවී තබා ගැනීම අද ඉතා වැදගත් වී තිබේ. මෙවැනි අවශ්‍යතා සඳහා ( ඒවායින් ආහාරයට කිසිදු පෝෂණීය ගුණයක් එකතු නොවුනද ) ආහාරවලට බාහිරින් සංයෝග ගණනාවක් දැන් එකතුකෙරෙයි.

ටික කලකට පෙර කිරි පිටිවලටම විකිරණශීලී සංයෝග මුසුවී ඇතැයි රාවයක් පැතිර ගියේ ය. මේ විකිරණශීලී සංයෝග මහා පරිමාණ නිෂ්පාදනය සඳහා නැතිවම බැරි වී තිබෙන්නේ ඒ සංයෝග මගින් ආහාර වලට මිශ්‍ර කරන නොයෙක් ද්‍රව්‍ය නියමිත අනුපාත වලින් මුසුවී ඇත්දැයි සාර්ථකව මැනීමට හැකි බැවිනි. මේ හේතුවෙන් මහා පරිමාණයෙන් කෙරෙන නිෂ්පාදන වලදී මේ සංයෝග යම් ප්‍රමාණයක් බොහෝ විට එකතුවෙයි.

කලින් සඳහන් කෙරුණු ප්‍රමිති පනවන ආයතන වලින් මෙකී නොකී ද්‍රව්‍ය එකතු කිරීමට සීමාවන් නියම කෙරේ. පරිභෝජනයට සුදුසු ප්‍රමාණයට වඩා ඒවා එකතුවී ඇත්දැයි තීරණය කෙරෙන්නේ මේ ප්‍රමිතීන් ඇසුරෙනි. මේ ආයතන වලින් වුවත් ප්‍රමිති පැනවෙන්නේ ඉතා දිගු කාලීන පර්යේෂණ වලින් නොවේ. වර්තමානයේ භාවිත වන මෙවැනි රසායනික ද්‍රව්‍ය බොහොමයක් අවුරුදු පනහකට මෙහා පැත්තේදී නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියට එකතු වූ දෑ යයි සිතිය හැකිය. එහෙත් හිතකර හෝ අහිතකර බව පිළිබඳ සාර්ථක පරීක්ෂාවක් සිදු කිරීමට නම් අවම වශයෙන් මිනිසෙකුගේ ජීවිත කාලයවත් ගතවේ. ඇතැම් රසායනික ද්‍රව්‍ය වලින් ජාන විකෘති වීම් සඳහා අනුබල ලැබෙන බව බටහිර විද්‍යාඥයෝ පවසති. එවිට මෙවැනි බලපෑම් පැහැදිලිව පෙනීමට පරම්පරා කිහිපයක් ගතවීමට වුවත් ඉඩ ඇත. එහෙත් අද වෙළඳපොළේ ඇති ආහාර සඳහා බාහිරින් එකතු කෙරෙන නොයෙක් සංයෝග වසර කිහිපයක පරීක්ෂණ වලට පසුව අනුමැතිය ලබන බව පෙනේ.

මෙවැනි ප්‍රශ්නවලදී දීර්ඝ කාලයක් වැයකරනු වෙනුවට ප්‍රමිති පනවන ආයතන මගින් කෙරෙන්නේ ආරක්ෂක සාධකයක් (safety factor) මගින් පිළිතුරු වල විශ්වසනීයත්වය වැඩි කිරීමයි. මීට සමාන ක්‍රමයක් ඉංජිනේරු සැලසුම් සකස් කිරීමේදීද නිරන්තරයෙන් භාවිතා වෙයි. උදාහරණයක් ලෙස අදාල රසායනිකයෙන් දිනකට ග්‍රෑම් පහ බැගින් වසර 10ක් ලබාදීමෙන් මිනිසුන්ට හානියක් සිදු නොවී නම් එම රසායනිකය සඳහා නියම කරනු ලබන ප්‍රමිතිය පස් ගුණයක ආරක්ෂක සාධකයක් තබා දිනකට ග්‍රෑම් එකකට සීමා කරනු ලැබේ. එහෙත් මෙය ගණිතමය නිමාණයක් මිස අවුරුදු 50ක් සඳහා ප්‍රතිඵලය ගණනය කිරීමක් නොවන බව කිවයුතුය. එවැනි ගණනය කිරීමක් කල නොහැකි තරමට සංකීර්ණවත්වත් මිනිස් ශරීරයේ සහ රසායනික ද්‍රව්‍ය වල ක්‍රියාකාරීත්වයේ ඇත.

මෙහි තවත් ගැටලුවක් ඇත. ආහාරවලට එකතුකරන යම් බාහිර රසායනික ද්‍රව්‍යයක් වෙනම ගෙන ලබාගත් ප්‍රතිඵල මගින් එවැනි රසායනික රාශියක් එකට ශරීරගතවීමේ ප්‍රතිඵලය නිරූපණය නොවේ. පෙර සැකසූ “ක්ෂණික” ආහාර පරිභෝජනයට හුරුවී ඇති අද සමාජයට වැඩිවශයෙන්ම ලැබෙන්නේ කල්තබාගැනීමේ සංයෝග ඇතුළු අහාර නොවන රසායනික ගණනක් එකතුකල ආහාරයකි. සමාජයක් වශයෙන් අප දීර්ඝකාලීන පර්යේෂණයක කොටස්කරුවන් වී ඇත්ද යන ප්‍රශ්නය අද ඇසීමට සිදුවී තිබේ.

නූතනත්වයක් සමග අපට ලැබී ඇති ආහාර පිළියෙල කිරීමේ නව ක්‍රම අප දැනසිටි පැරණි ක්‍රම වලින් වෙනස් වෙයි. මෙසේ සිදුවූ වෙනස්කම් අතර ඇත්තේ සිංහල ආහාර වට්ටෝරු අතරට බටහිර ආහාර වට්ටෝරු එකතුවීම පමණක් නොවේ. උදාහරණයක් ලෙස ආහාර කල්තබා ගැනීමේ ක්‍රම සලකමු. ආහාර පිළියෙල කිරීමේ ක්‍රම මෙන්ම කල්තබා ගැනීමේ ක්‍රමත් සංස්කෘතිකව පරපුරෙන් පරපුරට ලැබෙයි. මිනිසුන්ට තරම් සංකීර්ණ සංස්කෘතීන් නැති නිරිසන් සත්තු ආහාර සොයාගත් වහාම ඒ කෑමට ගනිති. සාමූහිකව ජීවත්වන කුහුඹුවන්, මීමැස්සන් හැරුණුවිට අනෙක් බොහෝ සත්තු ආහාර රැස්කර තබා ගැනීමට උත්සහ නොගනිති..

එහෙත් මිනිසා අතීතයේ සිටම ආහාර පසුව ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා ආරක්ෂා කරගැනීමේ ක්‍රම නිපදවාගෙන සිටියේය. නූතනත්වය හඳුන්වා දීමට පෙර සිටම මෙවැනි ක්‍රම අපේ රටේ භාවිත වූණි. දැන්තම පාසල් වල පහල පන්ති වලදී ආහාර කල්තබා ගැනීමේ ක්‍රම ගැන උගන්වන විට පැරණි සිංහල ක්‍රම ගැන මෙන්ම නූතනත්වයෙන් නිර්මාණය කෙරුණු ක්‍රම ගැනද සිසුහු උගනිති. මේ ක්‍රම වලින් නූතනත්වය මගින් නිර්මාණය කල ක්‍රමය හඳුන්වන්නේ රසායනික ද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම ලෙසිනි.

අනෙක් ක්‍රම එනම් නූතනත්වයට පෙර සිටම තිබූ ක්‍රම අඩු වැඩි වශයෙන් තවමත් භාවිතයේ පවතී.. නම් වශයෙන් කිවහොත් වේලීම, ජාඩ් දැමීම, ලුණු දැමීම සහ මීපැණි මිශ්‍ර කිරීම ආදිය මේ පැරණි ක්‍රම අතර වෙයි. මෙහිදී කෙනෙකුට කිවහැක්කේ ඒ බොහොමයක් ක්‍රම වලදී එක් කෙරෙන්නේ රසායනික ද්‍රව්‍යම බවත් අද විද්‍යාවේ දියුණුව නිසා එකලට වඩා ප්‍රබල රසායනික ද්‍රව්‍ය පිළිබඳව මිනිසාට වටහා ගැනීමට හැකිවී ඇති බවත්ය. රසායනික ද්‍රව්‍ය නොවන ද්‍රව්‍යක් නැති බැවින් එහි යම් සත්‍යයක් ඇති බව පිළිගැනීමට සිදු වෙයි. එහෙත් මෙහි ඊට වඩා සියුම් වෙනසක් ඇත. පැරණි ක්‍රම වලදී ආහාරයට කල්තබා ගැනීමේ රසායනිකය ලෙස එකතු කෙරුනේ එක්කෝ දෙහි, බිලිං වැනි තවත් ආහාරයකි. නැත්නම් ලුණු, හෝ කුළුබඩු වැනි රසකාරකයකි.

ඒ ක්‍රම වලදී භාවිතා වන්නේ ශරීරයට විෂ යැයි කිවහැකි රසායනිකයක් නොව සාමාන්‍යයෙන් ආහාරයට එකතු කරන යම් සංයෝගයකම ඉහල ප්‍රමාණයකි. වෙනත් විදියකින් කිවහොත් ආහාර කල්තබාගැනීම සඳහා පැරැන්නෝ බාහිර ද්‍රව්‍ය එකතු කරනු වෙනුවට ආහාරය පිළියෙල කිරීමේ සංයුතිය පමණක් වෙනස් කලෝය. අද රසායනික ද්‍රව්‍ය යෙදීමේදී එක් කෙරෙන්නේ ආහාරයට බැහැරින් ගත් බොහෝ විට ශරීරයට අහිතකර සංයෝගයන් ය. ඒවා ඉතා සුලු පරිමාණවලින් මිස ඉහල පරිමාණ වලින් එකතු කල හැකි නොවන්නේ ඒ මිනිස් ශරීරයට හිතකර නොවන බැවිනි.

වත්මන් සමාජයට ආහාර නිෂ්පාදනයේ සහ පරිභෝජනයේ පමණක් නොව සමස්තයක් ලෙස ජීවන රටාවේද වෙනසක් අවශ්‍ය වී තිබේ. ජීවන රටාවේ ඇති කලබලකාරී අවිචේකී ස්වභාවය එලෙසම තබාගෙන ආහාර රටාව පමණක් වෙනස් කරගැනීම බලාපොරොත්තු විය හැක්කක් නොවේ. නූතනත්වයේ ක්‍රමවේදයන් යොදානොගෙන වත්මන් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය පවත්වාගෙන යාමද කල නොහැකි බව පෙනේ. එසේ පවත්වාගෙන යාම දීර්ඝකාලීන වශයෙන් අපගේ පැවැත්මට තර්ජනයක් වන්නේ නම් එහි එල්ලීගෙන සිටිනු වෙනුවට වෙනත් ක්‍රමවේදයන් පිළිබඳව සොයාබැලීම වැදගත්ය. ඉහත දක්වා ඇති ප්‍රමිති සකස් කිරීමේ ක්‍රම නූතනත්වය විසින්ම ඇතිකල ප්‍රශ්න වලට දී ඇති තාවකාලික විසඳුම් පමණක් බව තේරුම් ගනිමින් මහා පරිමාණ නිෂ්පාදනය මත පදනම් වූ ආනයනික ආහාර මත යැපීම වෙනුවට ප්‍රාදේශීය නිෂ්පාදන මත පදනම් වන ආහාර රටාවක් සඳහා සැලසුම් සකස් කිරීම අපේ ආර්ථික ක්‍රමයක අරමුණක් වියයුතුය.

**දසුන් බමුණුආරච්චි**