



පළතුරු ජෑම් සහ චට්නි සැකසීම පිළිබඳ වැඩ මුළුව

Workshop on Fruit Jam and
Chutney Processing
Technology



කවුරුන් සඳහාද: ආහාර සැකසුම්කරුවන්, ආහාර ව්‍යවසායකයින්, ආයතනික විධායක නිලධාරීන්/කර්මාන්ත නායකයින්, කර්මාන්තකරුවන් සහ උනන්දුවක් දක්වන ඕනෑම අයෙකුට.

සම්පත් දායකත්වය:

උද්‍යානි බිහිදුණවා මහත්මිය
ජ්‍යෙෂ්ඨ පර්යේෂණ විද්‍යාඥ,
ආහාර තාක්ෂණ අංශය,
කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය



ගාස්තුව

රු. 25000/- + Tax = රු. 30,237 /-



දිනය

2026 මැයි 21 වන දින, පෙ.ව. 9.00 සිට
ප.ව. 4.00 දක්වා



ස්ථානය

පර්යේෂණ හා සංවර්ධන සංකීර්ණය,
කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය, මාලබේ



මාධ්‍ය

සිංහල



පුහුණුව සඳහා සහතික පත්‍රයක් ලබා දෙනු ලැබේ.

2026 මැයි 20 වන දින හෝ ඊට පෙර ලියාපදිංචි වන්න.

Contact: Preethika-071-1315279 | Inoka-070-2897118

ලියාපදිංචිය:



අන්තර්ගතය (Contents)

- අමුද්‍රව්‍ය තෝරා ගැනීම
Raw material selection common for all fruits
- සාමාන්‍ය සංයුතිය සහ ඔබේම සංයුතියක් සංවර්ධනය කරන්නේ කෙසේද පළතුරු/චලුවල සඳහා උදාහරණ ලබා දෙනු ඇත.
General formula and how to develop your own formula, Examples will be given for common fruits/vegetables
- සම්පූර්ණ සැකසුම් තාක්ෂණය
Complete processing technology
- කුඩා-මධ්‍ය පරිමාණ මෙහෙයුම් සඳහා අවශ්‍ය යන්ත්‍රෝපකරණ
Machinery required for small-medium scale operations of the process
- ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය භාවිතය
Use of packaging materials
- ශ්‍රී ලංකා නීතියට අනුකූලව නිෂ්පාදනයේ ලේබල් කිරීම්
Labeling to the product according to Sri Lankan law
- සැකසීමේදී යෙදිය යුතු සහිතාරක්ෂක පිළිවෙත්
Hygienic practices to be applied in processing
- අදාළ දේශීය හා ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිතීන්ට අනුව තත්ත්ව පාලනය සහ තත්ත්ව සහතික පරාමිතීන්
Quality control and quality assurance parameters according to the relevant local and international standards
- ප්‍රායෝගික අත්දැකීම් සහිත ප්‍රායෝගික පුහුණුව
Practical demonstration with hands-on experience

