Dear students in 2nd year 1st semester – Group B

The lessons of the “ Postharvest handling and food technology – AT2104” are appeared in LMS. Pls study the following two lessons well.

1. Post harvest technology – The very first lesson
2. Fruit ripening – The second lesson.

Study carefully and write answers for following two questions.

1. Explain the factors affecting the quality of the perishables.
2. Describe the differenced and similarities of climacteric and non - climacteric fruits.

You must produce a portfolio of all answers at the end of the vacation .

දයාබර දරුවනි.

මේ වනවිට “ Postharvest handling and food technology – AT2104” විෂය යටතේ පාඩම් LMS තුලින් ඔබට දැකගතහැකිය. එම පාඩම් අතුරින් පහත දක්වා ඇති පාඩම් 2 හොඳින් කියවා අවබෝධකරගෙන අසා ඇති ප්‍රශ්ණ වලට පිළිතුරු ලියන්න. නිවාඩුකාලය තුලදී ඉදිරියෙහිදීත් ඔබට විටින් විට ප්‍රශ්ණ යොමුවන බැවින් ඒ සියලු පිළිතුරු ගොනුකර එකතුවක් වශයෙන් ( portfolio ) නැවත පැමිණනවිට ගෙනවිත් ඉදිරිපත්කරන්න. අද දින අසා ඇති ප්‍රශ්ණවලට පිළිතුරු සැපයීම සඳහා

1. පසු අස්වනු තාක්ෂණය - Post harvest technology – The very first lesson
2. පලතුරු ඉදවීම - Fruit ripening – The second lesson

යන පාඩම් දෙක හොඳින් අධ්‍යයනය කරන්න.ඉන්පසුව පහතින් අසාඇති ප්‍රශ්ණ 2 ට උත්තර ලියන්න.

1. ඉක්මනින් නරක්වන නිෂ්පාදිතයක ගුණාත්මය කෙරෙහි බලපාන සාධක විස්තරකරන්න.
2. ක්ලයිමැක්ටරික් සහ ක්ලයිමැක්ටරික්නොවන පලතුරුවල සමානකම් සහ අසමානකම් විස්තරකරන්න.

Thank you

Dr. Sujatha Weerasinghe