දිනෙන් දින වෙනස්වන වෙළඳපල සහල්වල තත්වය

ලෝක ජනගහනයෙන් හරි අඩකටත් වැඩි ප්‍රමාණයගේම ප්‍රධාන අහාරය සහල් / බත්වන අතර ජනගහන වර්ධනයත් සමඟම වෙළඳපල සහල් ඉල්ලුමද සමානුපාතිකව වැඩිවේ. ශ්‍රී ලංකාවේ ඒක පුද්ගල සහල් පරිභෝජනයද පසුගිය වර්ෂවල සීඝ්‍රයෙන් ඉහළ ගිය අතර ඒ සඳහා වෙළඳපල තිරිගුපිටි මිල ඉහළයාම හා "අපි වවමු - රට නගමු " වැඩසටහන යටතේ දේශිය ආහාර ප්‍රචලිත කරමු යන සංකල්පය මඟින් ක්‍රියාත්මක කළ විවිධ වැඩසටහන් වලින් අප ජනතාවගේ සිදුවූ ආකල්පමය වෙනසද වැදගත් වූවාට කිසිම සැකයක් නැත. ශ්‍රී ලංකාවේ ඒක පුද්ගල සහල් පරිභෝජන දත්තවලට අනුව එය 1973 දී කිලෝ ග්‍රෑම් 86.80 ක් වූ අතර 2008 වර්ෂය වන විට කිලෝ ග්‍රෑම් 116 කි (වගුව 01). මේ අනුව අවුරුදු 35ක් තුලදී ඒක පුද්ගල වාර්ෂික සහල් පරිභෝජනය කිලෝ ග්‍රෑම් 30 කින් වැඩි වී ඇත. ජනගහන වර්ධනය සහ සහල් පරිභෝජනය යන කරුණු දෙකම නිසා දේශීය වෙළඳපලේ සහල්වලට ඇති ඉල්ලුමද සීග්‍රලෙස වර්ධනය වී ඇත.

වගුව 01 - ශ්‍රී ලංකාවේ වාර්ෂික ඒක පුද්ගල සහල් පරිභෝජනය

වර්ෂය	**ප්‍රමාණය (කි.ග්‍රෑ)**
1973	86.80
1979	90.90
1982	101.30
1987	103.60
1997	106.14
2004	106.21
2008	116

ඉහළ යන වෙළඳපොල සහල් ඉල්ලුමට අනුව පසුගිය වසරවල වී නිෂ්පාදනයෙහිද සීඝ්‍ර වර්ධනයක් දක්නට ඇත. 2008 වසරේ ශ්‍රී ලංකාවේ වී නිෂ්පාදනය මෙට්‍රික් ටොන් දශ ලක්ෂ 3.87 ක්වන අතර එය 2007 වසරට සාපේක්ෂව 24% ක වර්ධනයකි. (ශ්‍රී ලංකා මහ බැංකුව වාර්ෂික වාර්තාව 2008)

අප රටේ වී නිෂ්පාදනය කරන ගොවි පවුල් 879,000 ක් පමණ සිටින අතර නිෂ්පාදනය කරන වී, සහල් බවට පත්කරන සහල් මෝල් 8,500 ක් පමණ ඇත. ශ්‍රී ලංකාවේ වෙළඳපොළෙහි වැඩියෙන්ම අලෙවි වන පාරිභෝගික ද්‍රව්‍ය වී/සහල්වන අතර ශ්‍රී ලංකාවේ මුළු ජනගහනයවන කෝටි 2 (දශ ලක්ෂ 20) කගේ ප්‍රධාන ශක්ති ප්‍රභවයද සහල් වේ. අපගේ ප්‍රධාන ආහාරයට අමතරව අතුරු ආහාර සෑදිම සඳහා ද සහල් යොදා ගන්නා අතර සහල් ආශ්‍රිත ආහාර පිළිබඳව ද ජනතාව වෙනදාට වඩා නැඹුරුවක් ඇති බව සහල් පිටිවලට ඇති ඉල්ලුම වැඩිවීමත්, සහල් පිටි නිෂ්පාදන ඒකක රට පුරාම ව්‍යාප්ත වීමත් සමඟ පැහැදිලි වේ.

වෙළඳපල පවතින සහල් ශ්‍රේණි කිරිමක් නොකර අලවේ කරන අතර ඒවා කැකුළු සහල් හා තම්බපු සහල් ලෙස ප්‍රධාන ආකාර දෙකකින් වළෙඳපල තුළ දක්නට ඇත. අප රටේ පැරණි වී ප්‍රභේදවල මෙන්ම කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව හදුන්වාදෙන වී ප්‍රභේදවලටද අනුව සහල් නිවුඩුවල පැහැය අනුව සුදු සහල් (නිවුඩු පැහැය ලා දුඹුරු) හා රතු සහල් (නිවුඩු පැහැය රතු රෝස) ලෙස නැවත වර්ග දෙකකි. මේ අනුව වෙළඳපල ඇති කැකුළු සහල් වර්ග දෙකක් එනම් රතු කැකුළු හා සුදු කැකුළු ලෙසද, තම්බපු වර්ග දෙකක් එනම් රතු තම්බපු හා සුදු තම්බපු ලෙසද පවතී. එමෙන්ම සහල් ඇටයේ ප්‍රමාණය අනුව දිග සහල් (නාඩු), කෙටි සහල් (සම්බා) ලෙසද පවතී. මෙලෙස වෙළඳපලේ ඇති සහල් ප්‍රධාන ලෙස වර්ග අටකි.

වෙළඳපල ඇති සහල්වලින් 96%ක්ම අප රටේ නිෂ්පාදිත සහල්වන අතර විදේශ වෙළඳපලින් විශේෂයෙන්ම බාස්මතී සහල් ආනයනය කෙරේ.

වාර්ෂික මුළු වී නිෂ්පාදනය වැඩි කිරීමට කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවෙන් හදුන්වාදෙන නව වී ප්‍රභේද හා තාක්ෂණික ක්‍රම ඉතා වැදගත්වන අතර වී සකස් කිරීමෙන් ලැබෙන සහල්වල තත්වය නගා සිටුවීමට අනුරාධපුර පිහිටි පසු අස්වනු තාක්ෂණ ආයතනය විවිධ වැඩසටහන් ඉතා සාර්ථකව ක්‍රියාත්මකකර ඇත. පසු අස්වනු තාක්ෂණ ආයතනය 1976 සිට 2000 ජුනි දක්වා සහල් සැකසුම් පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය ලෙස ක්‍රියාත්මක වු අතර වී/සහල් ධාන්‍ය, රනිල භෝගවල පසු අස්වනු තාක්ෂණය පිළිබඳ පර්යේෂණ, පුහුණු කිරීම්, ව්‍යාප්ති සේවා, උපදේශක සේවා මඟින් ඉහත කෘෂිකාර්මික භෝගවල සිදුවන ප්‍රමාණාත්මක හා ගුණාත්මක නාස්තිය අවම කිරීම පිළිබඳව ගොවි මහතාගේ සිට සහල් මෝල් හිමියා දක්වා අවශ්‍ය දැනුම ලබාදීම නොකඩවා සිදුකෙරිණි. පසු අස්වනු තාක්ෂණ ආයතනය ලෙස 2000 වර්ෂයේදි ආයතනයේ නම වෙනස් වු පසුව ඉහත සඳහන්කළ සේවාවලට අමතරව එළවළු හා පළතුරුවල පසු අස්වනු තාක්ෂණ පිලිබඳ පර්යේෂණ, පුහුණු කිරීම්, ව්‍යාප්ති සේවා, උපදේශක සේවා හා විවිධ සංවර්ධන වැඩසටහන් ආයතනය විසින් කරනු ලබයි.

1984 වර්ෂයේ එවකට පැවති සහල් සැකසුම් පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය මඟින් ප්‍රථම වරට ශ්‍රී ලංකාවේ වෙළඳපලට අපද්‍රව්‍ය වලින් තොර සියයට සියයක් (100%) ගල්වැලි නැති සම්බා සහල් හදුන්වා දෙන ලදි. 1980 දශකයේ හා එයට පෙර වෙළඳපල සහල් වල තත්ත්වය එතරම් සතුටුදායක තත්වයක නොතිබු අතර සහල් කෙටීම පාරම්පරික ක්‍රමවලින් හා නොදියුණු මට්ටමේ පැවති සහල් මෝල් වලින් සිදුකරන ලදි. තම්බපු සහල් නිෂ්පාදනයේදි වී වැඩිපුර කාලයක් ජලයේ පෙඟවීම නිසා දුර්ගන්ධය ඇතිවු අතර පහැයද අවපැහැවී පැවතුණි. මේ කාලයේ සහල් වල තත්ත්වය අධ්‍යනය කරන පර්යේෂණයකදී පෙන්වා දි තිබුනේ වෙළඳපල අලෙවි කරන තම්බපු සහල් වල (විශේෂයෙන් දෙවනි හා තෙවනි ශ්‍රේණිවල) ඇස්පර්ජිලස් පුස් විශේෂ මඟින් නිපදවන ඇෆලාටොක්සින් නම් විෂ ද්‍රව්‍ය අඩංගුව පැවතුන බවයි. (Bandara J.M.R.S Aflatoxins in rice in Sri Lanka)

අප එදිනෙදා ආහාරයට ගන්නා සහල් කුමන ශ්‍රේණියකට අයත්ද? එය ශ්‍රේණි කිරීම කුමන සාධක අනුව විය යුතුද? එම සාධකවලට ඇති ප්‍රමිතීන් මොනවාද? යන්න පාරිභෝගිකයන් ලෙස අප දැනුවත් විය යුතු කරුණු වේ.

ශ්‍රී ලංකාවේ වෙළඳපල සහල් ශ්‍රේණිගත කිරීම සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයෙන් 1984 වර්ෂයේදී කැකුළු සහල් සඳහා ශ්‍රේණි 04 ක්ද, තම්බපු සහල් සඳහා ශ්‍රේණි 04 ක්ද හදුන්වා දෙන ලදි. (වගු අංක 02 හා 03) මෙම ශ්‍රේණි කිරීම් වලට අනුව සහල් ශ්‍රේණිකර වෙළඳපලට ඉදිරිපත් කරන ලෙසද අලෙවිය සඳහා තබන සහල් වල ශ්‍රේණිය අඩංගු කරන ලෙසද සහල් මෝල් හිමියන්ට එකල උපදෙස් දී තිබුණි.

වගු අංක 02 - කැකුළු සහල් ශ්‍රේණි සඳහා අවශ්‍යතා

ලක්ෂණ	විශේෂ	ස්කන්ධය අනුව උපරිම ප්‍රතිශතය		
		1	2	3
තෙතමනය	14.0	14.0	14.0	14.0
බාහිර ද්‍රව්‍ය	0.2	0.5	1.0	1.5
වර්ග මිශ්‍රණය	ශුන්‍ය	2.0	6.0	10.0
පලුදු ඇට	ශුන්‍ය	1.0	2.0	4.0
කැඩුණු ඇට	10.0	20.0	35.0	45.0
වී ඇට	ශුන්‍ය	10.0	30.0	50.0

(කි.ග්‍රෑ. 1 ඇති උපරිම ඇට ප්‍රමාණය)

වගු අංක 03 - තැම්බූ සහල් ශ්‍රේණි සඳහා අවශ්‍යතා

ලක්ෂණ	විශේෂ	ස්කන්ධය අනුව උපරිම ප්‍රතිශතය		
		1	2	3
තෙතමනය	14.0	14.0	15.0	15.0
බාහිර ද්‍රව්‍ය	0.2	0.5	1.0	1.5
වර්ග මිශ්‍රණය	0.2	2.0	6.0	10.0
පලුදු ඇට	0.5	2.0	4.0	5.0
කැඩුණු ඇට	1.0	5.0	15.0	20.0
වී ඇට	ශූන්‍ය	10	25	50

(කි.ග්‍ර. 1 ඇති උපරිම ඇට ප්‍රමාණය)

සහල් මෝල්වලට නවීන යන්ත්‍ර හඳුන්වාදීමත් නව වැඩිදියුණු කළ වී ප්‍රභේද නිසාත් වෙළෙඳපල සහල් වල තත්වයක් ක්‍රමයෙන් වැඩිදියුණු වූ අතර "ගල්වැලි වලින් තොර සහල්" වෙළඳපලේ සෑම නගරයකම 1990 දශකයේදී දක්නට ලැබුනි.

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය හදුන්වාදුන් ප්‍රමිති වලට අනුව අප රටේ වෙළඳපලේ ඇති සහල් කුමන ප්‍රමාණවලින් පවතීද යන්න විමසා බැලීම සඳහා 2000 වර්ෂයේ පසු අස්වනු තාක්ෂණ ආයතන මගින් සිදුකෙරිනි. එම දත්ත වලට අනුව වෙළඳපල සහල් වල තත්වය උසස් වී තිබූ අතර කැකුළු සහල් 15%ක් ශ්‍රේණි අංක 02 හා 03 ක අඩංගුවද, 85% ක් කිසිම ශ්‍රේණියකට දැමිය නොහැකි මට්ටමකින්ද පැවතුනි. එමෙන්ම තම්බපු සහල් වලින් 24% ක් ශ්‍රේණි අංක 02 හා 03 හි පැවති අතර 76% ක් කිසිම ශ්‍රේණියකට අඩංගු නොවීය. (වගු අංක 04) මෙයින් අදහස් වනුයේ ශ්‍රී ලංකා වෙළඳපලේ පවතින කැකුළු සහල්වලින් 85% ක් හා තම්බපු සහල්වලින් 76% ක් කෑමට ගැනීමට නුසුදුසු බව නොවේ. එම ප්‍රමාණ ඉහත කිසිම ශ්‍රේණියකට අඩංගු කළ නොහැකි වීමයි. මෙයට ප්‍රධාන හේතුවක් වනුයේ සහල්වල තත්වය පරීක්ෂා කරන එක් සාධකයක් හෝ සාධක දෙකක බලපෑම නිසා ඉහළ ශ්‍රේණිවලට වැටීමට තිබූ බාධාවයි. උදාහරණයක් ලෙස ගල් වැලි වැනි අපද්‍රව්‍යවලින් තොර වුවද සහල්වල සුනුසහල් ප්‍රතිශතය වැඩි වීම, වර්ග මිශ්‍රව පැවතීම හා වී ඇට පැවතීම දැක්විය හැක. මෙම කරුණු පිළිබඳව ගොවි මහතුන් මෙන්ම සහල් මෝල් හිමියන්ද දැනුවත් කිරීම සහ සහල් මෝල් නවීකරණ වැඩ පිළිවෙල ද දිගටම අඛණ්ඩව සිදුකරන ලදි.

2000 වර්ෂයේ වෙළඳපල සහල් වල තත්වය ඇගයීමේදී ඉහත අධ්‍යයනයකදී පෙන්වා දුන් ඇස්පර්ජිලස් විශේෂ මඟින් නිකුත්කරන ඇෆලෝටොක්සින් යන විෂ වර්ගය සහල් වල තිබේද යන්න ගුණාත්මක විශ්ලේෂණ (අධෝරක්ත කිරණ මඟින්) කරන ලදි. එවිට දැකගත හැකි වැදගත් කරුණක් වූයේ වෙළඳපල සහල් නියැදි එකකවත් එම විෂ අඩංගු නොවූ බවයි. මේ අනුව 90 දශකයේ දී 80 දශකයට සාපේක්ෂව වෙළඳපල සහල් වල තත්වය ඉහළ නැග ඇති බවත් පෙන්වා දිය හැක.

2000 වර්ෂයේ අධ්‍යයනයට පසුව වී වගාවේ පසු අස්වනු තාක්ෂණයෙහි විශාල වෙනස්කම් සිදුවෙමින් පවතී. නව දියුණු කළ වී ප්‍රභේද හදුන්වා දීමට අමතරව කොළ මැඩීම සඳහා කොළපාගන යන්ත්‍ර භාවිතය, අස්වනු නෙලීම හා කොළ මැඩීම සඳහා සංයුක්ත කොළ පාගන යන්ත්‍ර භාවිතය නිසා වීවලට එකතුවන ගල්, වැලි වැනි අපද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය අඩු වීම නිසා වී වල තත්වය ඉහළ යාමක් සිදු විය. එහෙත් ගොයම් පෑගීමෙන් පසු කෙලින්ම මළුවලට අසුරන බැවින් ගොවීන් අලෙවිකරන වී වේලීමක් සිදුනොකරන බැවින් වී වල තෙතමනය ඉහළ අගයක පවතී, මෙය සහල් සකස් කිරීමටද සහල්වල තත්වයටද කෙලින්ම බලපායි.

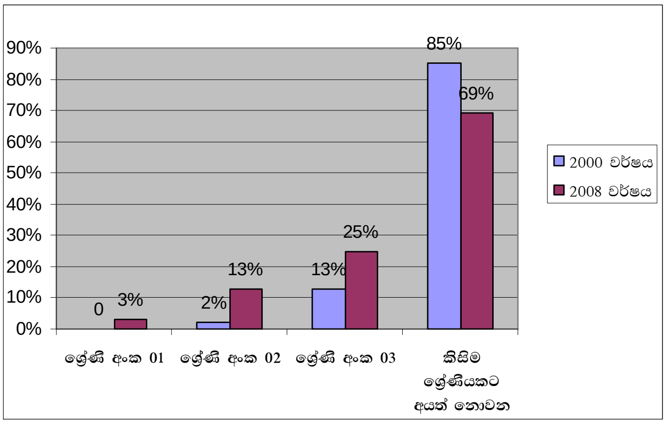
එමෙන්ම වී සඳහා අවම මිලක් රජය මඟින් නිර්දේශ කිරීම මඟින් ගොවියාට වී වලට සාධාරණ මිලක් ලැබීම සහ සහල් වලට උපරිම මිලක් රජය මඟින් පැනවීම තුලින් පරිභෝගිකයා ආරක්ෂා කිරීමවන කරුණුද වෙළඳපල සහල්වල තත්වයට බලපාන බාහිර කරුණු වේ. මෙම තාක්ෂණික හා වෙළඳපල වෙනස්කම් නිසා අද වෙළඳපලේ සහල්වල තත්වය කෙසේ වෙනස්වී ද යන්න අධ්‍යයනය කිරීම වැදගත් වේ.

2000 වර්ෂයට අවුරුදු අටකින් පසුව සහල්වල තත්වය ඇගයීමක් ප්‍රධාන වෙළඳපලවල් ආශ්‍රයෙන් කරන ලදි. මෙම අධ්‍යයනය සඳහා කොළඹ, ගාල්ල, මහනුවර නගර ආශ්‍රිතවද, වී නිෂ්පාදනය බෙහෙවින් කරන අනුරාධපුර, පොළොන්නරුව, අම්පාර, කුරුණෑගල යන දිස්ත්‍රික්කවලින්ද කැකුළු සහල් සහ තම්බපු සහල් නියැදි 50 බැගින් ගෙන තත්වය පරීක්ෂා කරන ලදි.

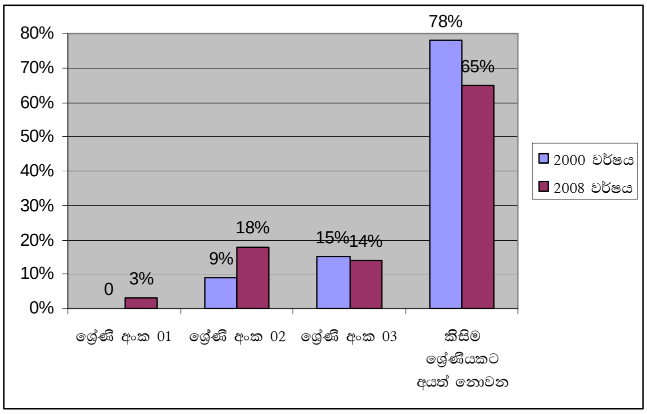
මෙම සහල් නියැදිවල තත්වය පරීක්ෂා කිරීමේදී ලැබුණු ප්‍රතිඵල සංසන්දනාත්මකව සාකච්ඡා කිරීම වැදගත් යැයි සිතමි.

2000 වර්ෂයේ කරන ලද අධ්‍යයනයට අනුව වෙළඳපල අලෙවිකරන සහල්වල විශිෂ්ඨ තත්වය හා ශ්‍රේණි අංක 01 අයත් සහල් නොතිබුනි. 2008 වර්ෂයේ අධ්‍යයනයට අනුවද විශිෂ්ඨ තත්වයේ සහල් නොතිබුන අතර ශ්‍රේණි අංක 01 අයත් කැකුළු සහල් අනුරාධපුර, කුරුණෑගල, ගාල්ල යන දිස්ත්‍රික්කවල 3%ක්ද, කොළඹ දිස්ත්‍රික්කයේ 11% ක්ද තිබුණි. තම්බාපු සහල් ශ්‍රේණි අංක 01 හී අනුරාධපුර හා කුරුණෑගල දිස්ත්‍රික්කවල 3% බැගින්ද, නුවර දිස්ත්‍රික්කයේ 2% බැගින්ද තිබුණි.

ශ්‍රේණි අංක 03 හා 04 ට අයත්වන සහල් ප්‍රතිශතයන්ද 2000 වර්ෂයට වඩා 2008 වන විට වර්ධනය වී තිබුනි. මේ කරුණු අනුව 2000 වර්ෂයේ එක් ශ්‍රේණියකටවත් ඇතුලත් කිරීමට නොහැකි මට්ටමේ තිබුන සහල් ප්‍රතිශතය අඩුවී තිබුනි. මේ අනුව සහල්වල තත්ත්වය ඉහළ ගොස් ඇති බව පෙනේ. (වගු අංක 04)



2000 සහ 2008 වර්ෂ වල වෙළඳපොලේ තිබූ කැකුළු සහල් වල තත්ත්වය සන්සන්දනාත්මකව



2000 සහ 2008 වර්ෂ වල වෙළඳපොලේ තිබූ තම්බපු සහල් වල තත්ත්වය සන්සන්දනාත්මකව

සහල් ඉහළ ශ්‍රේණි වලට ඇතුලත් කිරීමට අපහසු වූ සාධක මොනවාද යන්න මෙම අධ්‍යනයේදී නිරීක්ෂණය කළ වැදගත් කරුණුවන අතර එම සාධක පිළිබඳව ඉදිරියේදී පසුඅස්වනු තාක්ෂණ ආයතනයේ පුහුණු හා ව්‍යාප්ති සේවාව මඟින් ගොවීන්, සහල් මෝල් හිමියන් ඇතුළු ක්ෂේත්‍රයට සම්බන්ධ අය දැනුවත් කිරීම තුලින් සහ අවශ්‍ය තාක්ෂණය ලබාදීම තුලින් සහල් වල තත්ත්වය තවදුරටත් ඉහළ දැමිය හැකි වේ.

කැකුළු සහල් පහළ ශ්‍රේණිවලට වැටීම සඳහා මූලිකව හේතුවූ කරුණු වූයේ තෙතමන ප්‍රතිශතය අධික වීමත් සුනුසහල් ප්‍රතිශතය වැඩිවීමත්ය. මෙයට ප්‍රධාන හේතුවක් වනුයේ ගොවීන් අස්වැන්න නෙලීම හා කොළ පෑගීම සඳහා සංයුක්ත කොළ මඩින යන්ත්‍රයට හා කොළ පෑගීම සඳහා කොළ මඩින යන්ත්‍රයට හුරුවීමයි. මෙම යන්ත්‍රය භාවිතය නිසා ගොවීන් අලෙවිකරන වී මෙම යන්ත්‍ර භාවිතයට පෙර අළෙවි කළ වී තරම්වත් වියලී නැති අතර තෙතමන ප්‍රමාණය 19 - 23% අතර පරාසයක පවතී. එම වී සහල් මෝල් හිමියන් අතින් වුවද වියලීමක් සිදුනොවන බැවින් කැකුළු සහල්වල තිබියයුතු තෙතමන ප්‍රතිශතයවන 14% ඉක්මවාගිය සහල් වෙළඳපොලෙහි ඇත. වී නිෂ්පාදනය වැඩිවීමත් සමඟ වැඩි දියුණු කළ යන්ත්‍ර වෙත යොමුවීම අත්‍යාවශ්‍යවන අතර ඒ හා සමාන්තරව කලයුතු අනෙකුත් තාක්ෂණික කරුණු වෙතද අවධානය යොමු කිරීම කළ යුතුවේ.

සංයුක්ත කොළ මඩින යන්ත්‍ර භාවිතා කරන අනෙකුත් රටවල ගොවීන් කොළ මැඩීමෙන් පසු වී වියලීම කරන අතර අප රටේ ගොවීන්ද සහල් මෝල් හිමියන්ද ඒ පිළිබඳව දැනුවත් කළ යුතුවේ. මේ සඳහා වී වේලන යන්ත්‍ර සහල් මෝල් හිමියන්ට හඳුන්වා දිය හැක.

වී වල තෙතමනය යන සාධකය කැකුළු සහල් වල සුනුසහල් ප්‍රතිශතය වැඩිවීමටද හේතුවිය හැකි අතර සහල් මෝල් හිමියන්ද මේ පිළිබඳව දැනුවත් විය යුතුවේ. සුනුසහල් ප්‍රතිශතය අඩුකර ගැනීම සඳහා සහල් මෝල් වල සුනුසහල් වෙන්කරන ග්‍රේඩරයක් පාවිච්චි කළ යුතුවේ.

තම්බාපු සහල් පහළ ශ්‍රේණි වලට වැටීම සඳහා බැලපෑ මූලික කරුණු වූයේ දුර්වර්ණ ඇට ප්‍රතිශතය, සුනුසහල් ප්‍රතිශතය හා සහල් වල තෙතමන ප්‍රතිශතයන්ය. මෙම සාධක පිළිබඳව අවධානය යොමුකර තම්බපු සහල් වල තත්ත්වය උසස් කරගත හැකිවේ. තෙත වී ගබඩා කිරීම නිසා සහල්වල පැහැය අවපැහැවීමක් හෝ වී තැම්බීමේදී සිදුවූ අවපැහැයක් නිසා හෝ මෙසේ තම්බාපු වී දුර්වර්ණ වීම සිදුවූවා විය හැක.

දුර්වර්ණ ඇට ඉවත් කිරීම සඳහා සහල් මෝල්වල වී තැම්බීමේ ක්‍රියාවලියේදී වී පොගවන අවස්ථාවේ උඩ පාවෙන ඇට හැකි පමණ ඉවත්කර ලැබෙන කළු ඇට ප්‍රමාණය අවම කරගත හැක. මෙයට අමතරව සහල් මෝලේ දුරුවර්ණ ඇට ඉවත්කරන යන්ත්‍රයක්, එනම් කලර්සෝටර් යන්ත්‍රයක් භාවිතයෙන් දුර්වර්ණ ඇට ඉවත්කරගත හැකිය.

2000 වර්ෂයේදී කළ අධ්‍යනයේදී මෙන්ම 2008, 2009 වර්ෂයේ කළ අධ්‍යනයට අනුවද සහල් වල ඇෆලාටොක්සින් දක්නට නොලැබුණි. එහෙත් තෙතමන ප්‍රමාණය 14% වැඩි සහල් වෙළඳපොලේ තිබීම නිසා එවැනි සහල් වල දිලීර ඇතිවී ඇෆලොක්සින් වැනි විෂ වර්ග සෑදීමේ හැකියාවක් ඇත.

ඉහත අධ්‍යනය සාමාන්‍ය වෙළඳපොලේ සහල් නියැදි ගෙන කරනවාට අමතරව සුපිරි වෙළඳසැල්වල සහල් නියැදි ලබාගෙනද සහල් වල තත්වය පරීක්ෂා කරන ලදී. එහිදී නිරීක්ෂණය වූයේද ශ්‍රේණ කිරීම් වලට අනුව ඇති විශිෂ්ඨ තත්වයේ සහල් සුපිරි වෙළඳසැල් වල වුවද දක්නට නොතිබුන බව හා ශ්‍රේණි අංක 01 ට හා 02ට අයත් සහල් සාමාන්‍ය වෙළඳපොලට වඩා වැඩිපුර ප්‍රතිශතයක් සුපිරි වෙළඳසැල්වල පවතින බවයි. ශ්‍රේණි අංක 03 හා එකම ශ්‍රේණියකටවත් ඇතුලත් කළ නොහැකි සහල් ප්‍රතිශතය සාමාන්‍ය වෙළඳපොලට සාපේක්ෂව අඩුව පැවතුනි. මේ අනුව සුපිරි වෙළඳසැල් වල වුවද එකම ශ්‍රේණියකටවත් අඩංගු කළ නොහැකි කැකුළු සහල් 36% ක්ද, තැම්බූ සහල් 17% ක්ද තිබුනි.

මෙම වෙළඳපල සහල් වල තත්වය ඇගයීමේ අධ්‍යනයට අනුව පොදුවේ ගත් සහල් වල තත්වයේ වර්ධනයක් පෙන්වන අතර තෙතමන ප්‍රමාණය, සුනුසහල් ප්‍රතිශතය හා දුර්වර්ණ ඇට ප්‍රතිශතය යන කරුණු කෙරෙහි අවධානය යොමු කිරීමෙන් මෙයට වඩා තත්වයෙන් උසස් සහල් වෙළඳපලට හඳුන්වාදිය හැකිබව කිවයුතු වේ. එමෙන්ම විශිෂ්ඨ තත්ත්වයේ සහල් වෙළඳපල තුළ දක්නට නොලැබීම තුළින් ගම්‍ය වනුයේ 1984 වර්ෂයේ හඳුන්වාදෙන ලද ශ්‍රේණි කිරීම තවදුරටත් පවත්වාගත යුතුද, එය සංශෝධනය වියයුතු ද යන කරුණු පිළිබඳව සළකා බැලිය යුතු බවයි.

ඩී.පී.සී. ස්වර්ණසිරි,
ජ්‍යෙෂ්ඨ පර්යේෂණ නිලධාරි,
පසු අස්වනු තාක්ෂණ ආයතනය.