

අඹේවෙල නැවුම් කිරි

නැවුම්බව හා උසස් තත්ත්වයට තවත් නමක් බඳු වූ අඹේවෙල නිෂ්පාදන, වසර ගණනාවක් පුරා ශ්‍රී ලාංකික පවුල්වලට කිරි පෝෂණය සපයන විශ්වාසනීයතම නාමයයි. ශ්‍රී ලංකාවේ නීල හරිත කඳුකරයේ සාරවත් තණ බිම්වලින් එන අඹේවෙල කිරිවල නැවුම්බව හා උසස් තත්ත්වය සම්පූර්ණ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය තුළම ඒ අයුරින්ම නොවෙනස්ව තබා ගැනීම අඹේවෙල නිෂ්පාදනවල විශේෂත්වයයි. පාරිභෝගිකයින් හට පෝෂණය සපිරි හොඳම තත්ත්වයේ කිරි නිෂ්පාදන ලබා දීමට හැකි වී ඇත්තේ ඒ නිසයි.

අඹේවෙල සමාගමේ මව් සමාගම වන ලංකා මිලික් ග්‍රූප්ස් සමාගම (Lanka Milk Foods (CWE) PLC) දශක 3 කට අධික කාලයක් පුරා ශ්‍රී ලංකාවේ කිරි නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයේ පෙරමුණේ සිටින සමාගමකි. නැවුම් දියර කිරිවල සිට කිරිපිටි, චීස් හා යෝගට් වැනි විශාල පරාසයක කිරි නිෂ්පාදන නිපදවන ලංකා මිලික් ග්‍රූප්ස් සමාගම ඒ සෑම නිෂ්පාදනයක්ම උසස්ම තත්ත්වයෙන් හා වටිනාකමෙන් යුක්තව පාරිභෝගිකයා වෙත ගෙන එම නිසා ඒ සන්නාමයන් අදාළව පාරිභෝගිකයින් අතර ජනප්‍රියතම නාමයන් ලෙස පවතී.

සියළු ශ්‍රී ලාංකික පවුල්වලට උසස්ම තත්ත්වයේ දේශීය කිරි නිෂ්පාදන ලබා දෙමින් දේශීය කිරි කර්මාන්තය ගොඩ නැංවීම සිය දැක්ම කරගත් අඹේවෙල සමාගම 2004 වසරේ ආරම්භයේ සිටම සිය නිෂ්පාදනවල නැවුම්බව උපරිම අයුරින් ආරක්ෂා කිරීමට විශේෂ වෙහෙසක් දරයි.

මෙම දැවැන්ත කාර්යය ආරම්භ වන්නේ බිම් මට්ටමේ සිටයි. සුවදායී සීතල කඳුකරයේ අඹේවෙල හා පට්ටිපොල පිහිටා ඇති අඹේවෙල සමාගමේ කිරි ගොවිපොලවලට අක්කර 1185 ක සාරවත් හරිත තණබිම් ප්‍රමාණයක් අයත් වේ. මුහුදු මට්ටමේ සිට අඩි 6000 ක උසකින් පිහිටා ඇති මෙම කිරි ගොවිපොලවල පරිසරය සාරවත් තෘණ වැවෙන නිරෝගී කිරි ගවයන්ගේ වර්ධනයට හොඳම පරිසරයකි. ගව පට්ටිවලට අයත් 2000 කට අධික කිරි දෙනුන් ප්‍රමාණයක් මෙම සාරවත් තණ බිම්වල නිදැල්ලේ තණ බුදින අතර ඔවුන්ට උපරිම සාන්තුව හා සුව පහසුව ලබාදීමට ජාත්‍යන්තරව පුහුණුව ලත් ප්‍රවීණ සේවක පිරිසක් කැප වී සිටී. සෑම කිරි දෙනකගේම සෞඛ්‍ය තත්ත්වය නිරන්තරයෙන්ම සුපරීක්ෂාවට ලක් කෙරෙන අතර සියළු දත්ත මධ්‍යම දත්ත ගොනුවකට යොමු කෙරේ. කිරි දෙනකට සුළු හෝ ආබාධයක් හෝ අසනීපයක් වේ නම් නොපමාව ඔවුන් කිරි දෙවීමෙන් ඉවත් කර ප්‍රතිකාර සඳහා යොමු කිරීමට අඹේවෙල සේවක මණ්ඩලය කටයුතු කරයි.

ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලව 21 වැනි සියවසට ගැලපෙන කිරි නිෂ්පාදනයක් සඳහා අවශ්‍ය වන්නේ සාරවත් තණ බිම් හා නිරෝගී කිරි දෙනුන් පමණක් නොවේ. එම කිරි දොවාගත් සැණින් ශීත කිරීම, ගබඩා කිරීම, ප්‍රවාහනය කිරීම හා ඇසුරුම්ගත කිරීම කිරිවල නැවුම්බව හා තත්ත්වය සුරැකීම සඳහා අත්‍යවශ්‍යම සාධකයි. කිරි නිසියාකාරයෙන් ශීත කිරීම සිදු නොවුණහොත් විනාඩි 15 ක් තරම් ඉතා කෙටි කාලයක් ඇතුළත බැක්ටීරියා ප්‍රමාණය දෙගුණ විය හැකිය.

දියර කිරිවල පෝෂණීය අගය ආරක්ෂා කිරීමට නම් සම්පූර්ණයෙන්ම කිරිවල නැවුම්බව ආරක්ෂා කිරීම අනිවාර්ය වේ. මේ නිසා අඹේවෙල කිරිවල උසස් තත්වය, නැවුම්බව, රසය හා ගුණය ආරක්ෂා කරගැනීම සඳහා කිරි ලබාගැනීමේ සිට නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය සඳහා ප්‍රවාහනය කිරීමට ගතවන කාලය උපරිමයෙන් අවම කර ඇත. මේ ක්‍රියාවලිය ඉතා කාර්යක්ෂමව හා ඉක්මනින් සිදු කිරීම වෙනුවෙන් කැපවීමෙන් වැඩකරන විශේෂඥයින් පිරිසක් හා අවශ්‍ය සියළු නවීන යන්ත්‍රාපකරණ අඹේවෙල සමාගම සතුව ඇති අතර එපමණක් නොව මේ ක්‍රියාවලිය පූර්ණව සිදුවනවාද යන්න නිරන්තරයෙන් නිරීක්ෂණය කිරීම හා ඇගයීම සිදු කෙරේ.

නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී කිරිවල නැවුම්බව ආරක්ෂා කරගැනීම සඳහා කිරි දෙනුන්ගෙන් ලබා ගන්නා කිරි කෙළින්ම රැගෙන එන්නේ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියටයි. අඹේවෙල කිරි දෙනුන්ගෙන්ම ලබාගන්නා නිසා කිරිවල තත්වය සහතික නමුත් කිරි බාරගන්නා අවස්ථාවේදී මෙන්ම ඇසුරුම් කරන අවස්ථාවේදීත් ඉතා දැඩි තත්ව පරීක්ෂාවන් තුළින් කිරිවල තත්වය නැවත නැවතත් තහවුරු කර ගැනේ. ඉතාම කලාතුරකින් යම් අවස්ථාවකදී තත්වය පිළිබඳව සුළු හෝ ගැටළුවක් පැන නැගුනහොත් ඒ සම්පූර්ණ කිරි කාණ්ඩයම ඉවත් කිරීමට අඹේවෙල සමාගම කටයුතු කරනවා. පාරිභෝගිකයින් හට නැවුම්ම, සුරක්ෂිතම හා පෝෂ්‍යදායීම කිරි නිෂ්පාදන ලබාදීම වෙනුවෙන් අඹේවෙල සමාගම ඒ අයුරින් විශාල කැපකිරීමක් කරයි.

පැරණි ජීවානුහරණය වෙනුවට තත්පර 4 ක කාලයකට පමණක් සෙන්ටිග්‍රේඩ් අංශක 140 කට (UHT) කිරි රත් කිරීම කිරිවල තත්වය ආරක්ෂා කිරීම සඳහා අඹේවෙල සමාගම ගෙන ඇති තවත් සුවිශේෂී පියවරකි. ජීවානුහරණය කිරීමේදී මෙන් පෝෂණාංගයන් විනාශ වී යාමක් මෙම ක්‍රියාවලියේදී සිදු නොවෙයි. අඹේවෙල කිරිවල විශේෂත්වය වන්නේ එම කිරි 100% ක් පිරිසිදු කිසිදු ආගන්තුක ද්‍රව්‍යයක් එකතු නොකළ හා කිසිදු දෙයක් කිරිවලින් ඉවත් නොකළ පරිපූර්ණ කිරි වීමයි. මේ සියල්ලෙන් පසුව අඹේවෙල නැවුම් කිරි වෙළඳපොලට පැමිණෙන්නේ ඉහළ ප්‍රමිතියේ ඇසුරුම්කරණයක් සහිතව 100% ක් බැක්ටීරියා වලින් ආරක්ෂිත, කාමර උෂ්ණත්වය යටතේ මාස 6 ක කාලයක් තබාගත හැකි නිෂ්පාදන ලෙසයි. මේ නිසා බෙදාහැරීමේදී ශීත කිරීම අත්‍යවශ්‍යවන පාශ්චරිත කිරිවලට වඩා අඹේවෙල නැවුම් කිරි ආරක්ෂිත වන අතර පරිභරණයද පහසු වේ.

කිරි දෙනුන් හෝ බීජ තෝරා ගැනීම, නිෂ්පාදනය සඳහා යොදා ගන්නා ද්‍රව්‍ය, දෙනුන් ගාල් කිරීම, කෘතිම සිංචනය, කිරි දෙවීමේ උපකරණ, කිරි ප්‍රවාහනය, ගබඩා කිරීම හා අනෙකුත් පහසුකම් සහ කිරි නිෂ්පාදනය දක්වා ලබාගත හැකි හොඳම විද්‍යානුකූල උපදෙස් හා තාක්ෂණය ලබාගැනීමට අඹේවෙල සමාගම කටයුතු කර ඇත. එමෙන්ම එම ක්‍රියාවලිය නිසියාකාරව නඩත්තු කරගෙන යාම සඳහා විශිෂ්ට ක්‍රමවේදයක් පවත්වා ගෙන යාමටද අඹේවෙල සමාගම කටයුතු කරයි.

අඹේවෙල කිරි නිෂ්පාදනගාරයද ISO සහතිකලත් ශ්‍රී ලංකාවේ පළමු UHT (Ultra High Temperature) තාක්ෂණය සහිත කිරි නිෂ්පාදනගාරයකි.

අඹේවෙල සමාගම වසරින් වසර ඉදිරියට යමින් සිය නිෂ්පාදන ධාරිතාවය වර්ධනය කරගනිමින් ශ්‍රී ලංකාව පුරා පවුල් දස දහස් ගණනකගේ විශ්වාසය දිනා ගැනීමට සමත් වී ඇත. සිය වර්ධනය පිළිබඳව අදහස් දක්වමින් අඹේවෙල කිරි ගොවිපොල සංකීර්ණයේ සාමාන්‍යාධිකාරීතුමා පැවසුවේ 2001 වසරේ සිට මේ දක්වා දෛනික කිරි අස්වැන්න පස් ගුණයට ආසන්න ප්‍රමාණයකින් වර්ධනය වී ඇති බවයි. “අඹේවෙල කිරි දෙනකගේ දෛනික කිරි අස්වැන්න ලීටර 25 ක් පමණ වෙනවා. එය ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිතියට ආසන්නයි. ජාතික කිරි අස්වැන්න දෛනිකව එක් කිරි දෙනකගෙන් ලීටර 1.5 ක් පමණක් වන කාලයක අප ලබා ඇති සාර්ථකත්වය එයින් තහවුරු වෙනවා. මෙයට හේතුව අපේ ගොවිපොලවල ඵලදායීතාවය හා කාර්යක්ෂම බවයි. අපේ මිලග ඉලක්කය දෛනික කිරි අස්වැන්න තවදුරටත් වර්ධනය කරගැනීමයි. අපි ඒ ඉලක්කය සම්පූර්ණ කරගැනීමට ඉතා ආසන්න බව විශ්වාසයෙන් යුතුව කිව හැකියි”

මේ පිළිබඳව තවදුරටත් අදහස් දක්වමින් අඹේවෙල ගොවිපොල සංකීර්ණයේ ප්‍රධාන විධායක නිලධාරී මහතා පැවසුවේ “අපේ සමාගම ආරම්භයේ සිටම අරමුණ වුණේ දේශීය කිරි කර්මාන්තය ඉහළ නැංවීමයි. ඒ සඳහා අපේ ප්‍රවීණතාවය වුණේ කිරි නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රය ජාතික මට්ටමෙන් පුළුල් කිරීමයි. අපි ජාතික නිෂ්පාදන අවශ්‍යතාවය හොඳින් හඳුනනවා. ඒ නිසා විදේශයන්ගෙන් ආනයනය වෙනුවට දේශීය නිෂ්පාදනය ප්‍රවලිත කිරීමට අපි අඛණ්ඩවම කටයුතු කරනවා”

“දැනට ශ්‍රී ලංකාවේ දියර කිරි නිෂ්පාදනය සැහෙන්ගේ අවශ්‍යතාවයෙන් 35% කට පමණයි. ඒ නිසා අපට වර්ධනය වීමට අති විශාල අවකාශයක් හා අවස්ථාවක් ලැබී තිබෙනවා”

2009 වසරේ සිට අඹේවෙල වෙළෙඳ නාමය යටතේ නිෂ්පාදන පරාසය පුළුල් කිරීමට සමාගම කටයුතු කළ අතර ඒ අනුව UHT මේද රහිත කිරි, UHT රස කළ කිරි, මෝල්ටි වොක්ලට් ආහාරය පෝෂ්‍යදායී පානය හා යෝගට් පානය. ජාත්‍යන්තර තත්ත්වයේ විස් නිෂ්පාදන පෙළක් වශයෙන් උසස්ම තත්ත්වයේ නිෂ්පාදන රැසක් අඹේවෙල නාමය යටතේ දැන් වෙලෙඳපොලට පැමිණෙයි. මේ නිෂ්පාදන සියල්ලම අඹේවෙල නැවුම් කිරි මෙන් කල් තබා ගැනීමේ ද්‍රව්‍ය හෝ කෘතිම රසකාරක කිසිවක් එක් නොකර නිෂ්පාදනය කෙරේ.

අඹේවෙල සුන්දර වටපිටාව එහි එන ඕනෑම කෙනෙකුට නැවුම්බවක් දනවයි. මේ සුන්දර පරිසරයට තවත් වටිනාකමක් එක්කරන අඹේවෙල කිරි නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය එහි එන අයෙකුට තත්ත්වය පිළිබඳව සැකයකින් තොරව තහවුරු කරයි. අඹේවෙල කිරි නිෂ්පාදනාගාරය තුළ පිරිසිදු සෞඛ්‍යාරක්ෂිත බවට දක්වන විස්මයජනක තරම් සැලකිල්ල, ඉහළ තත්ත්වයේ යන්ත්‍රෝපකරණ කිරි නිෂ්පාදනය වෙනුවෙන් ඔවුන්ගේ ඇති සුපරික්ෂාකාරී කැපවීම තහවුරු කරන්නකි.

ඉක්මනින් කල් ඉකුත් වන නිෂ්පාදනයක් වශයෙන් කිරි නිෂ්පාදනය කිරීමේදී තමන් වෙත පැවරෙන අභියෝගය හොඳින් හඳුනන අඹේවෙල සමාගම තත්ත්ව ප්‍රමිතීන් සම්බන්ධව කිසිදා ලිහිල් නොවන දැඩි සැලකිල්ලක් යොමු කරයි. අඹේවෙල නිෂ්පාදනයන් සියල්ලම කිරි ගොවිපලෙන් ලබාගත් ගමන් මෙන් නැවුම් බවෙන් හා උසස් තත්ත්වයෙන් පැමිණෙන්නේ ඒ නිසාය.