



ඉඟිනි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

ශ්‍රී ලංකා වෙළඳපොළ තොරතුරු හා පර්යේෂණ අංශය
මිනිස්බල හා රැකිරීම් දෙපාර්තමේන්තුව

කේ.එම්.සී.ජේ. දළගම
ඩී.එස්. මල්කා කුමාරි

පවුන

- 1) හැදින්වීම
- 2) පසුබිම
- 3) අධ්‍යයනයේ අරමුණු
- 4) අධ්‍යයනයට ලක් කරන ලද ව්‍යවසායකත්වය
- 5) Apexaura නිෂ්පාදන
- 6) මූලාශ්‍ර

ඉහිනි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
(සිද්ධි අධ්‍යයනයකි)

අධ්‍යයනය, දත්ත විශ්ලේෂණය හා වාර්තා සම්පාදනය
කේ.එම්.සී.පී.දළඟම - සංවර්ධන නිලධාරී
ඩී.එස්. මල්කා කුමාරි - සංවර්ධන නිලධාරී

උපදේශකත්වය

අනුෂා ගෝකුල ප්‍රනාන්දු
අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්
මිනිස්බල හා රැකිරිකිණි දෙපාර්තමේන්තුව

මෙහෙයවීම හා අධීක්ෂණය

බී. සුමිත් නිශාන්ත පෙරේරා
අධ්‍යක්ෂ (සැලසුම් හා පර්යේෂණ)
හා
එල්.පී.ලලිත් ගුණරත්න
නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ
ග්‍රම වෙළඳපොල තොරතුරු හා පර්යේෂණ

සංස්කරණය

බී.සුමිත් නිශාන්ත පෙරේරා
අධ්‍යක්ෂ (සැලසුම් හා පර්යේෂණ)

පිටකවර නිර්මාණය

කෝෂලා ගයාත්‍රී දෙනිගස්පිටිය
තොරතුරු තාක්ෂණ නිලධාරී

1. හැඳින්වීම



සාම්ප්‍රදායික ආහාර පාන කෙරෙහි අපේ රටේ පමණක් නොව විදේශ රටවල ද මෙකල විශාල ඉල්ලුමක් ඇති වී තිබේ. ඊට හේතුව සාම්ප්‍රදායික ආහාර පාන භාවිතයෙන් ඇතැම් රෝගාබාධවලින් ආරක්ෂා වීමේ හැකියාව තිබීමයි. ශරීරයේ ප්‍රතිශක්තිකරණ පද්ධතිය ආරක්ෂා කිරීමේ හැකියාවක් ද ඇතැම් ආහාර පානවලට තිබේ. එමෙන්ම නවීන ආහාර පාන මෙන් ඒවා ශරීර සෞඛ්‍යයට හානිකර නොවීමද තවත් හේතුවකි. එසේ වුවත් සාම්ප්‍රදායික ආහාරපාන පිළියෙළ කිරීමේ දී වැඩි කාලයක් ගතවේ. එමෙන්ම කිසියම් දුෂ්කරතාවයන්ට ද මුහුණ දීමට සිදු වේ. ඒ නිසා ඒවා භාවිත කිරීමට සමාජය කිසියම් මැළිකමක් දක්වයි. ඒ හේතුවෙන් එකී ආහාරපාන සමාජයෙන් ඇත් වෙමින් පවතී. ඊට පිළියමක් ලෙස ඇතැම් ව්‍යවසායකයන් එබඳු ආහාරපාන නවීන තාක්ෂණය යොදා ගෙන අද කාලයට ගැලපෙන ආකාරයෙන් නිෂ්පානය කර වෙළෙඳ පොළට හඳුන්වා දී තිබෙන අවස්ථා දැකිය හැකිය. විශේෂයෙන් මේ තත්වය බහුලව



ඉහිනි ඇට

දැකිය හැක්කේ ආහාරවලට වඩා පාන වර්ගයන් සම්බන්ධයෙනි. කෝමාරිකා, නෙල්ලි, කටු අනෝදා, මාදං, කුරුඳු ආදියෙන් නිෂ්පාදනය කරන ලද බීම වර්ග උදාහරණ ලෙස දැක්විය හැකිය. ඒ අතර “ඉහිනි කිරි” ද වේ. ඉහිනි කිරි යනු ඉහිනි ඇට කුඩු කර ලබා ගන්නා පිට්ටලින් සකස් කරන ගනු ලබන පානයකි.

ඉහිනි ඇට ලබා ගනුයේ ඉහිනි ශාකයෙනි. ඉහිනි ශාකය අප අවට පරිසරයේ බහුලව දක්නට ලැබෙන්නක් නො වේ. එය බොහෝ විට වැවෙන්නේ වියළි කලාපයේ ය. එවැනි ශාකයක ඇටවලින් රසවත් මෙන්ම ගුණදායක ආහාරමය පානයක් නිෂ්පාදනය කර මෙරට පමණක් නොව විදේශ රටවලද වෙළෙඳ පොළ වෙත යොමු කිරීමට සමත් වූ ආයතනයක් පිළිබඳව මෙහිදී අධ්‍යයනය කෙරේ. එය Apexaura INT (PVT) Ltd. ආයතනයයි. එම ආයතනය එබඳු නිෂ්පාදනයක් හඳුන්වා දීම රටේ ආර්ථිකයේ දියුණුවට උරදීමකි. එමෙන්ම ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ නිරත වන්නන්ට ලැබෙන රැකියා අවස්ථා සැලකිල්ලට ගත් කල එය රටේ සේවා නියුක්තිය ඉහළ නැංවීමට ද දායක වී ඇතැයි කිව හැකිය. ඉහිනි මෙන් සමාජයේ අවධානය යොමු නො වූ තවත් බොහෝ දේ අප අතර තිබිය හැකිය. එවන් දෙයක් ප්‍රයෝජනයට ගෙන නව පානවර්ගයක් හෝ ආහාර අතිරේකයක් හෝ වෙනත් කිසියම් හෝ නිෂ්පාදනයක් වෙළෙඳපොළට හඳුන්වා දීමට උනන්දුවන්නන්ට මෙම අධ්‍යයනයෙන් කිසියම් උත්තේජනයක් ලැබෙනු ඇතැයි යන්න අපගේ විශ්වාසයයි.

2. පසුබිම



ඉහිනි ඇට

ඉහිනි *Strychnos potatorum* යන උද්භිද විද්‍යාත්මක නාමයෙන් හැඳින්වෙන අතර එය *Loganiaceae* කුලයට අයත්ය. එය සංස්කෘත භාෂාවෙන් කතක, අමුබුප්‍රසාදන යන නම්වලින් හැඳින්වේ. එහි හිංදි නාමයන් වන්නේ නිර්මලී, නිර්මලීඵල ආදියයි. බෙංගාල බසින් ද නිර්මලීඵල නමින් හැඳින්වේ. දම්ල නාමයන් වන්නේ තෙත්තරම්, තෙත්රාන්කොට්ටෙයි ආදියයි. *Clearing Nut* යනු ඉංග්‍රීසි නාමයයි.

ඉහිනි සාමාන්‍ය ප්‍රමාණයේ

ගසකි. එහි පොත්ත රළු ස්වභාවයක් ගනී. එහි පත්‍ර දිලිසෙන සුළුය. මල් සුදු පැහැයක් ගන්නා අතර සුවඳවත්ය. එලය කොළ පැහැයකින් යුක්ත වන අතර ඉදුණු පසු කහ පැහැයක් ගනී.

ඉහිනි ශ්‍රී ලංකාවේ වියලි කලාපයේ වැවේ. ඊට අමතරව ඉන්දියාවේ මධ්‍ය ප්‍රදේශ, බටහිර බිහාර්, ඔරිස්සා ආදි ප්‍රදේශවල ද වැවේ. බුරුමය ඉහිනි වැවෙන තවත් රටකි.

ආයුර්වේද හා දේශීය වෛද්‍ය ක්‍රමයට අනුව



ඉහිනි ඖෂධීය වටිනාකමක් ඇති ශාකයකි. ප්‍රධාන පෙළේ ආයුර්වේද ග්‍රන්ථයන් වන වරක සංහිතාව, සුග්‍රහ සංහිතාව හා අෂ්ටාංග හෘදය සංහිතාව යන ග්‍රන්ථවල සුත්‍ර ස්ථානයේ සහ විකිත්සා ස්ථානයේ ද ඉහිනි ගැන සඳහන්ව තිබීමෙන් ඒ බව තහවුරු වේ.

ඒ අනුව වෛද්‍ය කර්මයේ දී ඉහිනි ශාකයේ බීජ, ගෙඩි, කොළ හා පොතු විවිධ රෝගාබාධවලදී භාවිතයට ගත් බව පෙනේ. ක්වාථ, කල්ක, මෝදක, අරිෂ්ඨ ආදිය නිෂ්පාදනයේදී ද ඉහිනි යොදා ගන්නා බව සඳහන්ය.

ඇස් රෝග, ගොනෝරියා රෝගය, මධුමේහය, කොලරාව, කාමලාව, ප්‍රමේහ රෝග, උදර වේදනා, අශ්මරි රෝග, ආහාර අරුචිය වැනි රෝග තත්වයන්ට ඖෂධ නිපදවීමේදී ඉහිනි භාවිත කෙරෙන බව ආයුර්වේද පොත්පත්වල සඳහන්ය.

අතීතයේ වියළි කලාප වාසීන් වැව් හා ජල මූලාශ්‍ර ආසන්නයේ ඉහිනි ශාක රෝපණය කළ බවක් දක්නට ලැබේ. ඉහිනි ශාකයේ බීජ වැවට හෝ ජල මූලාශ්‍රයට වැටුණු විට එම ජලය පිරිසිදු වන බව ඔවුන්ගේ විශ්වාසයයි. ජලයේ පවතින බැරලෝහ අයන සාන්ද්‍රණයන් 20% - 70% ක් පමණ ඉහිනි බීජ මගින් අවශෝෂණය කරගැනීමෙන් ජලය පිරිසිදු කිරීම සිදුකරන බව විද්‍යාත්මකව ද ඔප්පු වී ඇත.

ජලය හිඟ කාලවල දී පැරැන්නෝ නිවසට ගෙනා ජලය පිරිසිදු කර ගැනීමට ද ඉහිනි බීජ යොදා ගත් බව පෙනේ. එහි දී අනුගමනය

කරන ලද ක්‍රමවේදය මෙසේය. පළමුව ලීං ජලය හෝ ජල මූලාශ්‍රයකින් ලබාගත් ජලය කළයකට දමාගනු ලැබේ. ඉන්පසු ඉහිනි බීජ හෝ බීජ කොටස් කළයේ පතුලට දමා කළය කරකවමින් ඇතුළු පෘෂ්ඨය ඉතා හොඳින් පිරිමදිනු ලැබේ.

මෙම පිරිමැදීම විනාඩි 10ක් පමණ සිදු කරනු ලබන අතර පැහැදිලි හා පිරිසිදු ජලය ලබා ගත හැකි ය. අනතුරුව එම පිරිසිදු ජලය වෙනත් භාජනයකට පෙරා ගනු ලැබේ. එහි දී මඩ සහ අවලම්බිත අංශු සියල්ල කළයේ පතුලේ තැන්පත් වේ.



ඉහිනි මල්

3. අධ්‍යයනයේ අරමුණු

- ව්‍යාපාරයක් ලෙස ඉහිනි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සිදු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය මාර්ගෝපදේශයන් සැපයීම
- නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයේ හෝ ව්‍යාපාරික ක්ෂේත්‍රයේ හෝ නව මංපෙත් එළි පෙහෙළි කර ගැනීම කෙරෙහි සමාජය තුළ උනන්දුවක් ඇති කරවීම

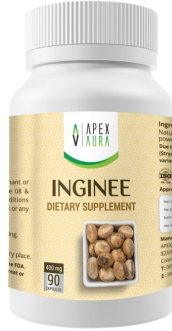
4. අධ්‍යයනයට ලක් කරන ලද ව්‍යවසායකත්වය

මෙම අධ්‍යයනය සඳහා යොදා ගන්නා ලද්දේ Apexaura INT (PVT) Ltd. ආයතනයයි. එය 823/E, කඩුවෙල පාර, මාලබේ යන ලිපිනයේ පිහිටා තිබේ. එහි ප්‍රධාන නිෂ්පාදනය වන්නේ ඉහිනි බීජ යොදා ගෙන කරනු ලබන ඉහිනි කිරි පානයයි. ඊට අමතරව ඉහිනි බෙහෙත් කරල් (Ingini Capsules/ Clearing Nut) ද නිෂ්පාදනය කෙරේ. මෙම නිෂ්පාදනයන් දේශීය මෙන්ම විදේශීය වෙළෙඳ පොළ තුළද දැකිය හැකි අතර මාර්ගගත ක්‍රමයට ද අලෙවි කෙරේ.

ඉහිනිවලින් කරනු ලබන නිෂ්පාදනවලට අමතරව වෙනත් නිෂ්පාදන කිහිපයක් ම Apexaura වෙළෙඳ නාමය යටතේ හඳුන්වා දී තිබේ. මුරුංගා, ගොරකා, කලාදුරු, කොල්ලු, වට්ටක්කා ඇට ආදියෙන් කරනු ලබන නිෂ්පාදන මෙන්ම රූපලාවන්‍ය නිෂ්පාදන ද ඒ අතර වේ.

Apexaura INT (PVT) Ltd. ආයතනය කරනු ලබන නිෂ්පාදනයන් සඳහා ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුවේ අනුමැතිය හිමි වී ඇත. එම ආයතනය ISO 9001-2015, ISO2200-2018 යන ප්‍රමිති සහතික ලබා ඇති අතර කිසිදු කොටසක් බැහැර නො කිරීමේ සංකල්පය යටතේ (Zero Waste) පවත්වාගෙන යනු ලැබේ.

5. Apexaura නිෂ්පාදන



6. මූලාශ්‍ර

1. AYURVEDA PHARMACOPOEIA – VOLUME 1, PART 2
(Published by the Department of Ayurveda, Colombo, Sri Lanka)
2. ඔසුපැළ ගුණවරුණ 1, වෛද්‍ය ශිරෝමණි පණ්ඩිත ජයසේන දහනායක (ප්‍රකාශක - ජීනසේන පුහුණු කිරීම් හා පුනරුත්ථාපන භාරය)