ශ්‍රී ජයවර්ධනපුර අධ්‍යාපන කලාපය
2019 - ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව I (උසස් පෙළ)

කාලය පැය 2යි

නිවැරදි හා වඩාත් ගැලපෙන පිළිතුර තෝරන්න.

01 ගොඩනැගිලි හා නිර්මිත පරිසර නිර්මාණකරණයේදී භාවිතා තරන උපයෝගිකා සාධක බෙදෙන ක්‍රමයක් වන්නේ,

i. අභ්‍යන්තර අවකාශ නිර්මාණය
ii. කාල අවකාශ නිර්ණය කිරීම හා නිර්ණායකයන්ට ගැළපීම
iii. භාවිතය හා භාවිතා කරන්නන්
iv. තිරසර බව
v. සංකල්පය

02 අක්වක් රේඛා මගින් ඇතිකරවන හැඟීමකි.

i සුන්දරබව ii ප්‍රීතිමත් බව iii ක්‍රියාශීලීබව
iv නම්‍යශීලීබව v කලබලකාරී බව

03 තෘතීයික කහ වර්ණය සෑදෙන්නේ පහත කුමන වර්ණ එකතු වීමෙන්ද?

i කහ + තැඹිලි ii කහ + කොළ iii තැඹිලි + රතුතැඹිලි
iv කොළ + තැඹිලි v දම් + තැඹිලි

04 අත්‍යාවශ්‍ය නොවන ඇමයිනො අම්ලයකි.

i ඇලනීන් ii හිස්ටිඩීන් iii ෆීනයිල් ඇලනීන්
iv වැලීන් v ලයිසීන්

05 ප්‍රෝටීන් පරිපුර්ණය වූ ආහාරයකි.

i කැරමල් පුඩිං ii හැලප iii කොකිස්
iv කිරිබත් v මුංකැවුම්

06 ශරීරයට අත්‍යාවශ බහු අසම්තෘප්ත මේද අම්ලයකි.

i ලොරික් ii ඔමෙගා 6 iii ඔලෙයික්
iv පාමටික් v ලිනොලෙයික්

07 පහත ආහාර වල ග්‍රෑම් එකක් දහනය වීමෙන් ලැබෙන ශක්ති ප්‍රමාණය සොයන්න.

ඉදිආප්ප
මාළු ඇඹුල්තියල්
පොල් සම්බෝල

i 17kcal ii 16.2 kcal iii 17.2 kcal
iv 12.2 kcal v 15 kcal

08 විටමින් B_9 හඳුන්වන රසායනික නම වන්නේ,

i ෆෝලික් අම්ලය ii නියසීන් iii ඇඩීනින්
iv බයොටීන් v ග්ලුටමික් අම්ලය

09 ශරීරය සෞඛ්‍යව පවත්වා ගැනීමට වැදගත්වන ව්‍යුහමය ප්‍රෝටීන් වර්ග දෙකකි.

i කේසීන් හා ඇල්බියුමින් ii මෙතියොනීන් හා වැලීන්

iii ග්ලයිසීන් හා සෙරීන් iv කොලැජන් හා කෙරටින්

v ඔරයිසීන් හා ලෙෆියුමින්

10 ශරීරයේ ශක්ති අවශ්‍යතාවයෙන් ධාන්‍ය මඟින් සපයාගත යුතු ශක්ති අවශ්‍යතාවයේ ප්‍රතිශතය වන්නේ,

i 40% - 60% ii 50% - 65% iii 60% - 75%

iv 35% - 55% v 40% - 45%

11 ප්‍රෝටීන් මත ක්‍රියාකරන අග්න්‍යාශයික යුෂයේ ඇති එන්සයිමයකි.

i පෙප්සීන් ii රෙනින් iii ඇමයිලේස්

iv ලයිපේස් v ට්‍රිප්සීන්

12 උස අඩි 5 යි අඟල් 10 හා බර 72Kg වන පුද්ගලයෙකුගේ ශරීර ස්කන්ධ දර්ශක අගය වනුයේ,

i 24.5 ii 18.5 iii 23.5

iv 27.2 v 26

13 දිගු කාලයක් පුරා ශරීරයට අවශ්‍ය පෝෂක සංඝටක නිසි ප්‍රමාණවලින් නොලැබීම නිසා ඇති වන තත්ත්වය වන්නේ,

i කාලීන මන්දපෝෂණය ii උග්‍ර කාලීන මන්දපෝෂණය

iii තිව්‍ර මන්දපෝෂණය iv තිව්‍ර කාලීන මන්දපෝෂණය

v උග්‍ර තීව්‍ර මන්පෝෂණය

14 ''අස්ථි ක්ෂීණතාව'' නම් ඌණතා තත්ත්වයට වැඩියෙන්ම ගොදුරු වන වයස් ඛණ්ඩය වන්නේ,

i අවු 1 -5 ii අවු 55 - 65 iii අවු 16 - 24

iv අවු 5 - 10 v අවු 30 - 40

15 පෝෂණ ගැටලු හා දුෂ්පෝෂණය වැළැක්වීම සඳහා සම්බන්ධ වන රාජ්‍ය නොව සංවිධානයකි.

i පෝෂණ අංශය ii යුනිලීවර් ශ්‍රී ලංකා iii ජාතික සෞඛ්‍ය විද්‍යා

iv වර්ල්ඩ් විෂන් v පෝෂණවේදින්ගේ සංගමය

16 සාමාන්‍ය නිරෝගී පුද්ගලයින්ගේ පෝෂණමය අවශ්‍යතා සපුරාලීම සඳහා ලබාගත යුතු ශක්තිය හා පෝෂක ප්‍රමාණයන් දැක්වෙන සටහන වනුයේ,

i ආහාර පිරමීඩය ii ආහාර පංගුව iii පෝෂණ වගුව

iv නිර්දේශිත පෝෂණ අවශ්‍යතා සටහන v ආහාර පිඟාන

17 සාමාන්‍ය නිරෝගී පුද්ගලයකුගේ රුධිර පීඩනය වන්නේ,

i 120/80mmHg ii 120/60mmHg iii 140/90mmHg

iv 80/120mmHg v 140/60mmHg

18 ආමාශයික ප්‍රදාහය (ගැස්ට්‍රයිටීස්) ඇති වීම කෙරෙහි බලපාන හේතුවක් ලෙස ආමාශයේ ශ්ලේෂ්මල පටලයට හානි සිදුවීම දැක්විය හැකිය. මේ සඳහා බලපාන බැක්ටීරියාව වන්නේ,

i බැසිලස් ii සැල්මොනෙල්ලා ස්ක්‍රයිපි

iii ස්ටෙප්ටොකොකස් iv ලැක්ටොබැසිලස් බල්ගරිකස්

v හෙලිකොබැක්ටර් පයිලොරි

19 සෞඛ්‍යාරක්ෂිත හා ගුණාත්මක ආහාරයක් පිළියෙළ කිරීමේ දී අවධානය යොමු කළ යුතු වැදගත් කරුණක් වන්නේ,

i. මුලුතැන්ගෙය ප්‍රියමනාප ලෙස සැලසුම් කිරීම
ii. කාලය හා ශ්‍රමය පිරිමසින උපකරණ තෝරාගැනීම
iii. පෞද්ගලික පවිත්‍රතාව හා සනීපාරක්ෂාව
iv. වැඩ ඒකක ක්‍රමවත්ව සංවිධානය කිරීම
v. සුපිරි වෙළඳසැලකින් පමණක් ආහාර මිලදී ගැනීම

20 ආහාරයට රසයක් ගෙන දීමට කුලුබඩු මිශ්‍ර කළ හැකි ක්‍රමයක් වන්නේ,

i. කුලුබඩු ද්‍රව්‍ය සියල්ල ගරා වේලා වෙන වෙනම විලා ගැනීම
ii. සූදුරු, මාදුරු, කොත්තමල්ලි ලෙස වෙන් වෙන්ව කැමති ලෙස ආහාරයට එකතු කිරීම.
iii. කුලුබඩු ද්‍රව්‍ය වල අනුපාතයන් කැමැත්ත අනුව වෙනස් ක ගැනීම
iv. කිරට පිළියෙල කරගන්නා ආහාර වලට අමු කුලුබඩු මිශ්‍රණය එකතු කිරීම
v. සෝදා වේලා ගත් කුලුබඩු බැඳ කුඩු කර ප්‍රයෝජනයට ගැනීම

21 ආහාර පිරීමේදී කාබෝහයිඩ්‍රේට් ආහාර තුළ සිදුවන විපර්යාසයකි.

i. වියළි පිසීමේදී දුඹුරු පැහැ කබොලක් හටගනී
ii. ආහාරය කැටි ගැසීමට ලක් වේ.
iii. තෙල් දියවී අධික උෂ්ණබත්වයේදී පිළිස්සීමට භාජනය වේ
iv. ආහාර ජීර්ණය පහසු වේ.
v. ආහාර තුල ඇති ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් විනාශ වේ

22 පිරිවැරුම් ආහාර ලෙස හඳුන්වන්නේ,

i. ආහාර වේලෙහි ඇති ප්‍රධාන ආහාරයයි.
ii. ස්ටොක්සාරය දමා සකස් කරන විශේෂ ආහාරයකි
iii. දමිල හා මුස්ලිම් ජාතීන්ගේ උදෑසන ආහාරයයි
iv. ප්‍රධාන ආහාරය රස ගන්වන ප්‍රධාන ව්‍යාංජනයකි
v. ආහාර වේලෙහි ඇති අතුරුපස ආහාර වර්ගයයි.

23 ෂූ, පිටිමෝලිය ආශ්‍රිතව සකස් කරන සුලු කෑමකි,

i. පේස්ට්‍රි
ii. හොට් ඩොග්
iii. මාලු පාන්
iv. සොසේජ් පේස්ට්‍රි
v. ඉක්ලෙයාස්

24 සැන්විච් වල රසය වැඩිකර ගත හැකි ක්‍රමයකි.

i. පිරවුම භාවිතයේදී අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය අවශ්‍යය ප්‍රමාණයට අවශ්‍ය ආකාරයට යෙදීම
ii. වාට් ක්‍රමානුකූලව කපා ගැනීම
iii. නොකැඩෙන සුලු පාන් හෘවිත කිරීම
iv. පාන් පෙති මත මයෝනේස් වැනි ද්‍රව්‍යයක් තැවරීම
v. සකස් කරගත් සැන්විච් තෙත රෙදි කැබැල්ලකින් වසා තෙත්ව තබා ගැනීම

25 මුස්ලිම් හා දමිල ජාතිකයන් අතර ජනප්‍රිය රසකැවිලි කිහිපයකි,

i. අග්ගලා, ලඩ්ඩු, කොකිස්, මුංකැවුම්
ii. මස්කට්, ලඩ්ඩු, කේසරි, ගුලාබ්ජමුන්
iii. පොල්ටොෆී, කේසරි, මස්කට්, අලුවා
iv. ලඩ්ඩු, අතිරස, මස්කට්, කේසරි
v. කොකිස්, අතිරස, කේසරි, මස්කට්

26 සලාද වැස්මක් යනු,

i. මිශ්‍ර සලාදයට කියන නමකි
ii. එහි රසය, අලංකාරය, පෝෂණ ගුණය වැඩිදියුණු කර ගැනීමට සලාදයකට මතුවීමට යොදන නමකි.
iii. කහට බැදීම වැලැක්වීමට යොදන ද්‍රව්‍යයකි
iv. සලාදය කල්තබා ගැනීමට යොදන පතිරස කාරකයකි
v. සලාදයේ නැවුම් බව රඳවා ගැනීමට යොදන කාරකයකි

27 අතුරුපසක් සඳහා ජෙලටින් එකතු කිරීමෙන් ආහාරය තුළ වැඩිදියුණු වන ගුණාංග කිහිපයකි.

i. කැටිගැසීම හා මෘදු වයනය විවිධත්වය
ii. රසය හා ආකර්ෂණීය පෙනුම
iii. රසය, වර්ණය, වයනය
iv. විවිධත්වය, රසය, වර්ණය
v. සුවඳ, ජීර්ණය පහසුව, රසය

28 වාෂ්ප භාවිතයෙන් පිළියෙළ කරගන්නා අතුරුපස වල කැටිගැසීම සිදුවනුයේ,

i. භාජනය හොඳින් වියලා මාගරින් තැවරූ නිසාය
ii. භාජනයේ කට තෙල් කඩදාසියකින් ආවරණය කල නිසාය
iii. තාපය හේතුකරගෙන මිශ්‍රණයේ ඇති විස්තර කැටිගැසීමට ලක්වන නිසාය
iv. භාජනයේ 3/4 පමණක් පිරෙන ලෙස මිශ්‍රණය පිරවූ නිසාය
v. අමුද්‍රව්‍ය නියමිත අනුපාත වලින් මිශ්‍ර කල නිසාය

29 පෙරදිග අවධිමත් ක්‍රමයට ආහාර පිළිගැන්වීමේ දී මේසය සූදානම් කළයුතු ආකාරයකි,

i. මේසය මත ආහාර තබා මේසය වටේට පුටු තබා මේස පිළියෙල කිරීම
ii. ආහාර ලබා ගන්නා වූ තමන්ගේ දකුණු අත පැත්තට ආහාර මේසය තිබෙන සේ මේසය සකස් කිරීම.
iii. එක් පුද්ගලයෙකුට අවශ්‍ය අවට උපකරණ හා මෙවලම් යොදා ගනිමින් මේසය පිළියෙල කිරීම
iv. සහභාගී වන සංඛ්‍යාව අනුව මේසය මත ආහාර තබා වටේට පුටු තබා ආහාර පිළිගැන්වීම
v. මේසය මත ආහාර තබා කැමති ලෙෂ බෙදාගත හැකි වන ලෙෂ මේසය පිළියෙල කිරීම.

30 ලංකාවේ නිමි ඇඳුම් කර්මාන්තය සීඝ්‍ර දියුණුවක් කරා යොමු කිරීමට ප්‍රධාන හේතුව වනුයේ,

i. ලංකාව තුළ අනර්ඝ තත්වයේ නිමි ඇඳුම් නිෂ්පාදනය කිරීම
ii. 1977 වර්ෂයේ ආරම්භ වූ විවෘත ආර්ථික ප්‍රතිපත්තිය
iii. විදේශ රටවල් වලින් ලංකාවේ නිමි ඇඳුම් වලට ඇති ඉල්ලුමයි.
iv. ශ්‍රී ලංකා රජය නිමි ඇඳුම් කර්මාන්තය කෙරෙහි දැක් වූ රාජ්‍ය අනුග්‍රහයයි.
v. නිමි ඇඳුම් නිෂ්පාදනයේදී භාවිතා වන තාක්ෂණයේ දියුණුවයි.

31 නිමි ඇඳුමක තත්ව පරීක්ෂාව යනු,

i. අනවශ්‍ය නූල් කපා දැමීම, උණුසුම් තෙරපීමක් ලබා දීම මඟින් ඇඳුමට උසස් නිමාවක් ලබා දීමයි.
ii. මෝස්තරය, මැහුම් ක්‍රම, මැස්ම, විවර පියවීම, ඇතුලත් නිමාව නිවැරදිව සිදු කර ඇත්දැයි පරීක්ෂා කිරීමයි.
iii. නූල් ගැලවෙන අද්දර Over lock මැස්ම යොදා ඇත්දැයි පරීක්ෂා කිරීමකි.
iv. සැප පහසුව, අලංකාරය ඇතිකිරීමට යොදන විශේෂ නිමාවන් යොදා ඇත්දැයි පරීක්ෂා කිරීමයි.
v. සේදීමට, හිරු එළියට, දහඩිය, මැදීමට ඔරොත්තු දීමේ හැකියාව පරීක්ෂා කිරීමයි.

32 මේස රෙද්දක් ඇතිරීමේ අරමුණක් නොවන්නේ,

i. උණුසුම් බඳුන්වල තාපය මේසය මතට ගමන් කිරීම වළක්වා ගැනීම.
ii. ගෘහණියගේ නිර්මාණාත්මක හැකියාවන් ප්‍රදර්ශනය කිරීම.
iii. ආහාරද්‍රව්‍ය මේසය මත පතිත වීමෙන් වන හානි අවම කර ගැනීම.
iv. මේසය සහ එය තබා ඇති ස්ථානයට ක්‍රමවත් බවක් අසහ අලංකාරයක් ගෙනදීම
v. නිවසේ අභ්‍යන්තර අලංකාරය පිණිස

33 මේස දරණුවක් ක්විල්ට් කිරීමේ නිවැරදි පිළිවෙළ කුමක්ද?

i. තම අභිමතය පරිදි ක්විල්ට් කිරීමය
ii. බඳන වාටිය යොදා ඉන්පසු ක්විල්ට් කිරීමය
iii. මේස දරණුවේ මධ්‍යයේ සිට පිටතට ක්විල්ට් කිරීමය
iv. මේස දරණුවේ එක් කෙලවරකින් ආරම්භ කර අනෙක් කෙලවර දක්වා ක්විල්ට් කිරීමයි.
v. මේස දරණුව මතට රේන්දයක් අල්ලා ඉන් පසු ක්විල්ට් කිරීමය.

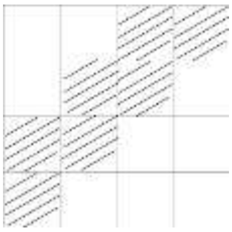
34 පුනර්ජනනීය කෙඳි ලෙස හඳුන්වනුයේ,

i. නැවත සකසන ලද කෙඳිය
ii. රසායන ද්‍රව්‍ය ක්‍රියාකාරිත්වය මඟින් නිපදවන කෙඳිය
iii. ස්වභාවයෙන්ම කෙඳි වශයෙන් පවතින ශාක කෙඳිය
iv. ඛනිජමය මූලද්‍රව්‍යයන්ගෙන් ලබා ගන්නා කෙඳිය.
v. ස්වභාවයෙන්ම කෙඳි වශයෙන් පවතින සත්ත්ව කෙඳිය.

35 කෙඳි හඳුනාගත හැකි ජීවවිද්‍යාත්මක ගුණාංගයකි.

i. ජල අවශෝශක තාව
ii. හිරු එළියේ බලපෑම
iii. විරංජනය
iv. සායම් කෙරෙහි දක්වන ආකර්ෂණය
v. ක්ෂුද්‍ර ජීවීන්ගේ බලපෑම

36 පහත රූපසටහනේ දැක්වෙන වියමන වන්නේ,



i. සැටින් වියමනයි
ii. ජටා වියමනයි
iii. සරල හිරි වියමනයි
iv. දික්දාර වියමනයි
v. වාටි වියමනයි

37 අමුරෙද්දක පෙර පිරියම් කිරීමේ ක්‍රියාවලියට අයත් නොවන ක්‍රියාවලිය වන්නේ,

i. කෙඳි පිලිස්සීම
ii. කැඳ හරණය
iii. මලහරණය
iv. විරංජනය
v. මසර කිරීම

38 සාය පතරොම නිර්මාණය කිරීමේදී ඉණ මිනුම ගණනය කරන නිවැරදි පිළිවෙල වනුයේ,

i. $\frac{\text{ඉණ මිනුම}}{4}$ + 4cm + 0.25cm
ii. $\frac{\text{ඉණ මිනුම}}{2}$ + 4cm + 0.25cm
iii. $\frac{\text{ඉණ මිනුම}}{4}$ + 4cm + 0.25cm
iv. $\frac{\text{ඉණ මිනුම}}{2}$ + 4cm + 0.25cm
v. $\frac{\text{ඉණ මිනුම}}{4}$ + 4cm + 0.25cm

නිවැරදි හා වඩාත් ගැළපෙන පිළිතුර තෝරන්න.

39 වාචික සන්නිවේදනයේ වාසියක් වන්නේ,

i. ලිඛිත සාක්ෂියක් ලෙස ඇති බැවින් පසුව ඔප්පු කිරීමේ හැකියාව
ii. නැවත නැවත අධ්‍යයන කළ හැකි වීම
iii. තහවුරු කිරීමේ හැකියාව තිබීම
iv. තහවුරු කිරීමේ හැකියාව තිබීම
v. ප්‍රතිචාරය ඉතා ඉක්මණින් ලබාගත හැකිවීම

40 බාහිර සමාජය සමග පුද්ගල සබඳතා වර්ධනය කර ගැනීමේදී සැලකිලිමත් විය යුතු කරුණක් නොවන්නේ,

i. තමන්සතු කුසලතා හඳුනා ගැනීම හා වර්ධනය කර ගැනීම
ii. විශ්වාසය හා ප්‍රියමනාප බව
iii. නිවැරදි සන්නිවේදනය
iv. ගැටළු විසඳීමට හා නිවැරදි තීරණ ගැනීමට ඇති හැකියාව
v. ගැටළු විසදා ගැනීම

41 සන්නිවේදන මාධ්‍යයක් ලෙස දුරකථනය නිසි ලෙස භාවිතා කිරීමේදී වඩාත් නිවැරදි වන්නේ,

i. තෙවරක් නාදවීමට පෙර දුරකථනය එසවීම
ii. අනෙකුත් කාර්යයන්හිදී නියැලෙමින් සංවාදයට පිළිතුරු දීම
iii. අනෙක් පස සිටින පුද්ගලයා අභිභවමින් සංවාදයේ නියැලීම
iv. ආචාර පුරුදු පිළිබඳ සැලකිලිමත් නොවීම

42 ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මඟින් ආහාර නරක්වීම කෙරෙහි ආහාරයේ ඇති අභ්‍යන්තර සාධක මෙන්ම බාහිර සාධක ද බලපානු ලැබේ. ඉන් බාහිරව බලපාන සාධකයකි.

i. PH අගය
ii. පෝෂ්‍ය ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණය
iii. ඔක්සිකරණය
iv. තෙතමනය
v. වායුගෝලීය ඔක්සිජන්

43 බිලාන්චීකරණයෙන් පසුව ආහාරයක සිදුවන වෙනස්කම් අතරින් ඒ සඳහා අදාළ නොවන්නේ,

i. ආහාරයේ මතුපිට පෘෂ්ඨයේ ඇති ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් පාලනය වීම
ii. ආහාරයේ වර්ණය නොවෙනස්ව පවත්වා ගැනීම
iii. ආහාරයේ එන්සයිමම අක්‍රියවීම
iv. අමිහිරි රසයට හා සුවඳට හේතුවන රසායනික සංයෝග ඉවත් වීම
v. ආහාරයේ අඩංගු තාප සංවේදී පෝෂක සංඝටක විනාශ වීම

44 ශීතකරණය පිළිබඳ පහත සඳහන් කරුණු වලින් වඩාත්ම නිවැරදි වන්නේ,

i. ව්‍යාධිජනකයන් මෙන්ම ඇතැම් එන්සයිමද නිශේධනය කිරීම
ii. ආහාරයේ ඇති ලිහිල්ව බැඳී ඇති ජලයේ ක්‍රියාකාරිත්වය අඩාල කිරීම
iii. ආහාරයේ පෙනුම වෙනස් නොවීම
iv. ව්‍යාධිජනක බැක්ටීරියා විනාශ වීම
v. ආහාරයේ එන්සයිම ඇති නිශේධනය කිරීම

45 ආහාරයක් ඇසුරුම් කිරීමේ අරමුණකි.

i. ආහාර ද්‍රව්‍ය සමග ප්‍රතික්‍රියා නොකිරීම
ii. විෂ රහිත. වීම හා නියමිත ආහාරය සඳහා සුදුසු වීම
iii. ආහාරයේ ගුණාත්මක බව ආරක්ෂා කර ගැනීම
iv. ආකර්ශණීය බව හා මනා නිමාවකින් යුතු වීම
v. තෙතමනයට හා මේදයට ප්‍රතිරෝධී වීම

46 කඩදාසි ඇසුරුමක් අනෙක් ඇසුරුමකට වඩා යෝග්‍ය නොවන්නේ,

i. ඉතා පහසුවෙන් හැසිරවීමට හැකිවීම
ii. වාතයට හා තෙතමනයට ප්‍රතිරෝධී වීම
iii. කෘතිම ඇසුරුමක් වීම
iv. මෙම ඇසුරුම් වාතයට හා ජලයට පාරගම්‍ය වීම
v. ආහාරයේ නැවුම්බව සුරැකීම

47 ආහාර ඇසුරුම් කිරීමේ ක්‍රමයක් නොවන්නේ,

i. ජීවානුහරිත තත්ත්ව යටතේ ඇසිරීම
ii. පාලිත තත්ත්ව යටතේ ඇසිරීම
iii. රික්ත ඇසුරුම්කරණය යටතේ ඇසිරීම
iv. නවිකෘත අභ්‍යන්තර පරිසර තත්ත්ව යටතේ ඇසිරීම
v. ඔක්සිකරණය යටතේ ඇසිරීම

48 විවේකය ප්‍රතිමෝදනය සඳහා යොදා ගැනීමේ දී බලපාන සාධකයකි. ''තාක්‍ෂණික දියුණුව'' එය පස් ආකාරයකට සුවිශේෂී මෙහෙයක් සිදු කරයි. ඒවා අතරින් සිදු නොවන ක්‍රියාවකි.

i. තොරතුරු ව්‍යාප්ත වීම
ii. සන්නිවේදනය
iii. වැයකළ හැකි ආදායම
iv. සුවපහසුව
v. ආරක්‍ෂාව

49 සංචාරණයේ සමාජ සංස්කෘතික බලපෑම් වලින් ධනාත්මක බලපෑමක් වන්නේ,

i. ජීවන චර්යාවේ ධනාත්මක වෙනස්වීම්
ii. තම ජන කොට්ඨාශය උසස් යැයි සැලකීම
iii. සංස්කෘතික වාණිජකරණය
iv. හීනමානය සහ අධිමානය පිළිබඳ හැඟීම් වර්ධනය
v. සංස්කෘතික කම්පනය

50 ජල සැපයුම් පිරිවැය අධික වීමට බලපාන හේතුවක් නොවන්නේ,

i. අධික පිරිපහදු වියදම
ii. ජලය බෙදා හැරීම සඳහා විශාල ගබඩා ටැංකි ඉදිකිරීමට සිදුවීම
iii. ජනගහනය වර්ධනය
iv. පිරිපහදු කාර්යයන්හිදී ජල සම්ප්‍රේෂනය සඳහා පොම්ප භාවිතා කිරීමට සිදුවීම
v. ඩෙවා ප්‍රදේශය ආවරණය වන පරිදි සංකීර්ණ ජලනල පද්ධතියක් එළලීමට සිදුවීම.