

எல்லாக் கேள்விகளுக்கும் விடையளிக்கவும்.

1. பின்வருவனவற்றுள் எவை உணவுப் பொருள் கெடுவதற்கான காரணிகளாகும் ?
i. குச்சியம் ii. நீர் iii. பூஞ்சணம் iv காற்று
A. i , ii , iii B. i , iii C. ii , iii , iv D. i , iv
2. மீன் கறி நிரம்பிய பானை ஒன்று மேசையின் மீது வைக்கப்பட்டது. இரண்டு நாள்களுக்குப் பிறகு அந்த மீன் கறி கெட்டுப்போய்விட்டதை உற்றறிய முடிந்தது.
பின்வருவனவற்றுள் எது மேற்கண்ட துழலைப் பற்றி சரியானது?
A. அந்த மீன் கறி முறையாகச் சமைக்கப்படவில்லை
B. அந்த மீன் கறியின் மீது அதிகமான சூரியஒளி பட்டுவிட்டது
C. அந்த மீன் கறியில் காற்று நுழைந்துவிட்டது
D. அந்த மீன் கறியில் குச்சியம் , பூஞ்சணத்தின் செயல்பாடு உள்ளது
3. பின்வரும் உணவுகளுள் எது திறந்த வெளியில் வைத்தால் இரண்டு நாள்களில் கெட்டுவிடும் ?

A.



B.



B.



D.



4. பின்வரும் உணவுகளுள் எது உப்பேற்றத்தின் வழி பதனிடப்படுகின்றது ?
A. கடுகுக்கீரை B உருளைக்கிழங்கு C. மீன் D. மாங்காய்
5. புளிக்காடியில் ஊற வைக்கப்படும் உணவுகள் அதிக நாள் கெடாமல் இருக்கின்றன. என்?
A. போதிய அமிலத்தன்மை இல்லை B காற்று இல்லை
C. நீர் இல்லை D. குறைவான வெப்பநிலை

6. பின்வரும் தகவல் உணவுப் பதனிடுதலின் இரண்டு வழிமுறைகளைக் காட்டுகின்றது.

- குளிர்படுத்துதல்
- கலனிடுதல்

பின்வரும் உணவுகளுள் எது மேற்கண்ட இரண்டு முறைகளிலும் பதனிட முடியும்?

- A. பால் B முட்டை C. அன்னாசி D. அரிசி

7. உணவுப் பதனிடுதலின் நோக்கம் என்ன ?

- A. அதிகமான உணவுப் பொருளை உற்பத்தி செய்ய
B. உணவுப் பொருளின் விலையைக் குறைக்க
C. உணவுப் பொருள்கள் அதிக நாள் கெடாமல் இருக்க
D. நச்சுணவைத் தவிர்க்க

8. பின்வரும் தகவல் ஒரு வகை உணவுப் பதனீட்டு முறையின் படிநிலையைக் காட்டுகின்றது.

நுண்ணுயிர்களைச் செயலிழக்க வைக்க உணவுப் பொருள்கள் அதிகமான வெப்பநிலையில் சூடாக்கப்படுகின்றன.

பின்வரும் பதனீட்டு முறைகளுள் எது மேற்கண்ட படிநிலையைக் கொண்டுள்ளது?

- A. குளிர்ந்துறைதல் B கலனிடுதல்
C உப்பேற்றம் D. ஊறவைத்தல்

9. பின்வரும் பதனீட்டு முறைகளுள் எது முட்டையையும் காய்கறிகளையும் பதனீடு செய்ய ஏற்றது?

- A. குளிர்படுத்துதல் B கலனிடுதல்
C. உலர்த்துதல் D. பாஸ்தர் முறை

10. பின்வருவனவற்றுள் எது குச்சியமும் பூஞ்சணமும் வளரத் தேவையில்லை?

- A. நீரும் காற்றும் B சூரிய ஒளி
C. போதிய அமிலத்தன்மை D. போதிய வெப்பநிலை