

<b>F-2740</b>
---------------

<b>Sub. Code</b>
<b>7BBTA1</b>

**U.G. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2019**

**Biotechnology**

**Allied — FOOD PROCESSING TECHNOLOGY**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 60 Marks

**Part A** (10 × 1½ = 15)

Answer **all** questions.

1. Diarrhoea.

வயிற்றுப்போக்கு.

2. Mycotoxins.

பூஞ்சை நச்சுகள்.

3. Spirulina.

சுருள்பாசி.

4. Button Mushroom.

பொத்தானை காளான்.

5. Amylases.

அமைலேசஸ்.

6. Glucose Oxidases.

குளுக்கோஸ் ஆக்லிடேஸ்.

7. Herbicides.

களைக்கொல்லிகள்.

8. Flavours.

சுவைகள்.

9. Salmonella Sp.

சால்மோனெல்லா Sp.

10. Enterotoxins.

குடல் நச்சுகள்.

### **Part B**

(5 × 3 = 15)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Explain the three types of food contamination.

மூன்று வகையான உணவு மாசுபாட்டினை விளக்குக.

Or

(b) Describe the microbiology of fruits and vegetables.

பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளின் நுண்ணுயிரியலை விளக்குக.

12. (a) Explain about genetically manipulated crops.

மரபணு மாற்றப்பட்ட பயிர்கள் பற்றி விளக்கவும்.

Or

(b) Out line the importance of canning in preservation.

பதப்படுத்துதலில்                   தகர                   அடைப்பிலிடலின்  
முக்கியத்துவத்தை சுருக்கி எழுதுக.

13. (a) Write the role and importance of enzymes in cereal products.

தானிய பொருட்கள் உற்பத்தியின் போது பயன்படும் நோதிகளின் பங்கு மற்றும் முக்கியத்துவத்தை எழுதவும்.

Or

- (b) List out the enzymes used in fat industries.

கொழுப்பு தயாரிக்கும் தொழிற்சாலையில் பயன்படுத்தும் நொதிகளை பட்டியலிடுக.

14. (a) Explain the effects of pesticide contamination in foods.

உணவுகளில் பூச்சிக்கொல்லி கலப்பதனால் உண்டாகும் விளைவுகளை விளக்குக.

Or

- (b) Outline the color additives used in food industry.

உணவு தொழிற்துறையில் பயன்படுத்தப்படும் வண்ண சேர்க்கைகள் பற்றி சுருக்கி எழுதவும்.

15. (a) Explain the food sanitation process.

உணவு சுத்திகரிப்பு செயல்முறையை விளக்குக.

Or

- (b) Outline the symptoms of food borne illness.

உணவில் காணப்படும் தொற்றால் ஏற்படும் அறிகுறிகளை சுருக்கி எழுதவும்.

### **Part C**

( $3 \times 10 = 30$ )

Answer any **three** questions.

16. Describe in detail about Egg and Poultry products.

முட்டை மற்றும் கோழி சம்பந்தப்பட்ட பொருட்கள் பற்றி விரிவாக விடையளிப்பாரா.

17. Outline the preservative technology used in food industries.

உணவு தொழிற்சாலையில் பயன்படுத்தப்படும் பதப்படுத்துதல் தொழில் நுட்பத்தினை விளக்குக.

18. Explain the types of proteases in cheese making.

சீஸ் தயாரிக்கும் போது பயன்படும் பல்வேறு ப்ரோட்டியேஸ் நொதிகளை விளக்குக.

19. Write an essay on food quality and control.

உணவுத்தரம் மற்றும் கட்டுப்பாடு என்னும் தலைப்பில் ஒரு கட்டுரை எழுதுக.

20. Describe the bacterial food borne diseases.

உணவு கலப்படத்தால் உண்டாகும் பாக்ஷியல் நோய்களை விளக்குக.

---