

**F-5182**

**Sub. Code**

**7BBTA1**

**U.G DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2021**

**Biotechnology**

**Allied-FOOD PROCESSING TECHNOLOGY**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 60 Marks

**Part A**

$(10 \times 1\frac{1}{2} = 15)$

**Answer all questions.**

1. What is Food spoilage?

உணவு சிதைத்தல் என்றால் என்ன?

2. Osmophilic organism

ஆஸ்மோபிலிக் உயிரினம்.

3. What is mushroom.

காளான் என்றால் என்ன?

4. Define canning.

கேனிங் வரையறுக்க.

5. Write any two enzymes using in oil industries.

எண்ணெய் கம்பெனியில் உபயோகிக்கும் இரண்டு நொதிகளை எழுதுக.

6. Putrification.

பிட்ரிப்பிகேஷன்

7. What is food additives.

உணவு சேர்த்தல் என்றால் என்ன?

8. Define Herbicide.

களைக் கொல்லி வரையறுக்க.

9. Salmonellosis.

சால்மோனில்லாஸிஸ்

10. Food poisoning.

உணவு நச்சிதனமை

### **Part B**

( $5 \times 3 = 15$ )

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

11. (a) Write a short notes on food contamination.

உணவு கெட்டு போதல் பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.

Or

(b) Comment on microbiology of fruits.

பழங்களின் நுண்ணுயிரியலை கூறுக.

12. (a) Describe production of Beer.

பீர் உற்பத்தியை விவரி.

Or

(b) Comment on mushroom production.

காளான் உற்பத்தியை கூறுக.

13. (a) Write the importance of enzymes in bakery products.

பேக்கரி பொருட்களின் நொதிகளின் முக்கியத்துவத்தை பற்றி எழுதுக.

Or

- (b) List out the importance function of protease in beverage production.

பானங்கள் உற்பத்தியில் புரோட்டீயேஸ் நொதிகளின் முக்கியத்துவத்தைப் பட்டியல் இடு.

14. (a) Write the short notes in heavy metals in food.

உணவில் உள்ள கன உலோகம் பற்றி சுருங்க எழுதுக.

Or

- (b) Describe microbial safety in food products.

உணவு பொருட்களின் நண்ணுயிரியல் பாதுகாப்பு பற்றி வரையறு.

15. (a) Comment on non bacterial food borne disease.

பாக்டெரியா இல்லாத உணவு மூலம் பரவும் நோய்கள் பற்றி கூறுக.

Or

- (b) Write the any five control measure in food borne disease.

உணவு மூலம் பரவும் நோய்களை தடுக்கும் முறைகள் ஏதேனும் ஜிந்தினை எழுதுக.

### Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Microbiology of Fish-Discuss in detail.

மீன்களின் நுண்ணுயிரியல் பற்றி விரிவாக விளக்குக.

17. Write the detail notes on single cell protein.

ஒரு செல் புரதம் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

18. Explain in detail about enzyme in oil industry.

எண்ணெய் தொழிற்சாலையின் நொதிகளின் பங்கு பற்றி விளக்குக.

19. Analysis of Food- Discuss in detail.

உணவு பரிசோதனை பற்றி விரிவாக எழுதுக.

20. Describe in detail about Food sanitation.

உணவு சுகாதாரம் பற்றி விரிவாக விவரி.

---