

A-9760

**Sub. Code**

## **U.G. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &**

## **Supplementary/Improvement/Arrear Examinations**

## Allied – FOOD PRESERVATION

### (Common for Zoology/Zoology (Industrial Microbiology))

(CBCS – 2014 onwards)

Time : 3 Hours Maximum : 60 Marks

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

### **Answer all questions**

Write short notes on:

சிற குறிப்பு வரைக.

1. Marmalade.  
மெர்மலேட்.
  2. Gel formation theory.  
கீல்ட் உருவாக்கக் கொள்கை.
  3. Thermal death curve.  
வெப்ப இறப்பு வளைகோடு.
  4. Autoclave.  
அழுத்த அனற்கலன்.
  5. Flash freezing.  
உடனடி உறைபதனம்.
  6. Freeze drying.  
உறைபதன உலர்க்காதல்.

7. Antioxidants.

எதிர் ஆக்ஸிஜன் நிகள்.

8. Class II preservatives.

இரண்டாம் வகை பதனப்பொருட்கள்.

9. Cold sterilization.

சுளிர் தொற்றுநீக்கம்.

10. Gamma rays.

காமா கதிர்கள்.

**Part B**

(5 × 3 = 15)

Answer all questions.

11. (a) Explain the principle and method of jam preparation.

பழப்பாகுத் தயாரிப்பின் கோட்பாட்டையும், செய்முறையையும் விளக்குக.

Or

(b) Write the process of picking with an example.

ஊறுகாய் தயாரிக்கப்படும் முறையை உதாரணத்துடன் எழுது.

12. (a) Explain canning and its advantages and disadvantages.

கலனிலைடைத்தலைப் பற்றியும் அதன் சாதகபாதகங்களையும் விளக்குக.

Or

(b) Write briefly on food preservation by high temperature.

உயர்வெப்ப நிலையில் உணவுப்பதப்படுத்தப்படுவதைப் பற்றி சுருக்கமாக எழுது.

13. (a) List out the characteristics of refrigerants.

குளிரூட்டிகளின் பண்புகளைப் பட்டியலிடுக.

Or

- (b) Write notes on refrigeration during perishable food transport.

எளிதில் கெடக்கூடிய உணவுப்பொருட்களை ஏற்றிச்செல்லும்போது பயன்படுத்தப்படும் குளிர்பதன வசதிகளைப் பற்றி எழுதுக.

14. (a) Write briefly on antibiotics used in food preservation.

உணவுப் பதப்படுத்துதலில் பயன்படுத்தப்படும் நுண்ணுயிர்கொல்லிகளைப் பற்றி சுருக்கமாக எழுது.

Or

- (b) Give details about mold inhibitors and its role in food preservation.

பூசணத்தடுப்பிகளைப் பற்றியும் உணவுப் பதப்படுத்துதலில் அவைகளின் பங்கினைக் குறித்த விவரங்களையும் தருக.

15. (a) Explain the effect of irradiation on protein-enzyme system.

புரத-நோதி அமைப்பின் மீது கதிர்வீச்சின் தாக்கத்தினை விளக்குக.

Or

- (b) Explain irradiation method of food preservation with an example.

கதிர்வீச்ச முறையில் உணவுப்பதப்படுத்தப்படுவதை ஓர் உதாரணத்துடன் விளக்குக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write the status and scope of food processing industry in India.

இந்தியாவில் உணவுப்பதப்படுத்துதல் தொழிற்துறையின் நிலைமையும், பயன்தரும் வாய்ப்புகளைப் பற்றியும் எழுதுக.

17. Give an account of food preservation by dehydration and types of driers.

நீரகற்ற முறையில் உணவுப்பதப்படுத்துதல் பற்றியும் பல்வேறு உலர்த்திகளைப் பற்றியும் தொகுத்து தருக.

18. Give an account of food preservation by freezing.

உறைபதன் முறையில் உணவு பதப்படுத்தப்படுவதை பற்றி தொகுத்து தருக.

19. Write a detailed account on various inorganic and organic food preservatives.

உணவுப் பதப்படுத்தலுக்கு பயன்படுத்தப்படும் கனிம மற்றும் கரிமப் பொருட்களைப் பற்றி தொகுத்து எழுது.

20. Describe the properties and mechanisms of microwaves in food processing.

நுண்மூலகளின் பண்புகளையும், உணவுப்பதப்படுத்துதலில் அவைகளின் செயல்முறைகளையும் விவரி.