

**F-2723**

**Sub. Code**

**7BZOA4**

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

**Zoology**

**Allied — FOOD PRESERVATION**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : Three Hours

Maximum : 60 Marks

**Part A** (10 × 1½ = 15)

Answer **all** questions.

1. Jellies.  
ജൈലികൾ
2. Salt-Pickling.  
ചാല്ട് പിക്ലിംഗ്
3. Theory of gel formation.  
ജൈല് ഉറുവാതൽ കോർപ്പറേഷൻ
4. Pasteurization.  
പാസ്റ്ററ് മൃദൈ
5. Thermal death curve.  
വെപ്പപം ചാർന്റ് ഇരുപ്പു വരെ
6. Types of driers.  
ഉലർബോർഡിയിൻ വകൈകൾ
7. Dehydration  
നീർ നീക്കൽ

8. Antibiotics.

உயிர் எதிர்ப்பிகள்

9. Mold inhibitors.

மோல்ட் தடைக்கட்டுகள்

10. Organic preservatives.

கரிமப்பதனப்படுத்திகள்

**Part B**

( $5 \times 3 = 15$ )

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

11. (a) Give the general principles and methods of preparation of jams.

ஜாம்களின் பொதுவான தத்துவங்கள் மற்றும் தயாரிக்கும் முறைகளைத் தருக.

Or

(b) Analyse the scope of food processing industry in India.

இந்தியாவில் உணவுபதனஞ் செய்தல் தொழிற்சாலையின் நோக்கத்தை ஆராய்க.

12. (a) Mention the types of Cans.

கேன்களின் வகைகளைக் குறிப்பிடுக.

Or

(b) Explain the types of sterilization.

நுண்மைழித்தலின் வகைகளை விளக்குக.

13. (a) Give the advantages and disadvantages of freeze drying.

ஃப்ரிஷ் ட்ரையிங் – நன்மைகள் மற்றும் தீமைகளைத் தருக.

Or

- (b) Describe the common types of cold storage.

சுளிர்பதனச் சேமிப்பின் பொதுவான வகைகளை விவரி.

14. (a) Discuss the role of antioxidants.

உயிர்வளி ஏற்றித் தடுப்பிகளின் பங்கினை விவாதி.

Or

- (b) Explain the mechanism of microbial inhibition.

நுண்ணுயிர் சார்ந்த தடைக்கட்டுகளின் நுட்பம் பற்றி விளக்குக.

15. (a) Enumerate the properties of microwaves.

நுண் அலைகளின் பண்புகளைக் கணக்கிடுக.

Or

- (b) Highlight the applications of microwaves in food processing and food preservation.

உணவு பதனஞ் செய்தல் மற்றும் பதனப்படுத்துதலில் நுண் அலைகளின் பயன்களைப் புலப்படுத்துக.

### Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Give the general principles and methods of food preservation.

உணவை பதனப்படுத்துதலின் பொதுவான தத்துவங்கள் மற்றும் முறைகளைத் தருக.

17. Give the advantages and disadvantages of canning.

கேனிங் – நன்மைகள் மற்றும் தீமைகளைத் தருக.

18. Explain the principles and methods of freezing.

ஃப்ரிஷிங் – தத்துவங்கள் மற்றும் முறைகளை விளக்குக.

19. Describe the mechanism and action of preservatives in processed food.

பதனஞ் செய்யப்பட்ட உணவில் பதனப்படுத்திகளின் நுட்பம் மற்றும் செயலினை விவரி.

20. Assess the radiation effect on protein enzyme system.

புரத நோதி தொகுதியில் கதிர்வீச்சின் விளைவை ஆராய்க.

---