

F-5064

Sub. Code

7BZOA4

**U.G. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2021 &
Supplementary/Improvement/Arrear Examinations**

Zoology

Allied : FOOD PRESERVATION

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 60 Marks

Part A (10 × 1½ = 15)

Answer **all** questions.

1. Marmalades.

பழப்பாகுகள்

2. Indian Pickles.

இந்திய ஊறுகாய்

3. Bottling.

பாட்டில் அடைத்தல்

4. Canning.

கேனிங்

5. Cold storage.

குளிர் பதனச் சேமிப்பு

6. Freeze drying.

ஃபிரிஷ் டரையிங்

7. Mold inhibitors.

மோல்டு தடைக்காப்புகள்

8. Antioxidants.

உயிர்வளி ஏற்றித் தடுப்பிகள்

9. Radiation effect.

கதிரவீச்சு விளைவு

10. Microwaves.

நுண் அலைகள்

Part B

(5 × 3 = 15)

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

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

ஜாம் தயாரித்தலின் பொதுவான தத்துவங்கள் மற்றும் முறைகளை எழுதுக.

Or

(b) Explain the status and scope of food processing industry in India.

இந்தியாவில் உணவு உருவாக்கல் தொழிற்சாலையின் நிலை மற்றும் நோக்கம் பற்றி விளக்குக.

12. (a) Write a brief note on sterilization.

நுண்மைழித்தல் பற்றி சிறுகுறிப்பு எழுதுக.

Or

(b) Describe the types of driers.

உலர்த்தும் கருவியின் வகைகளை விவரி.

13. (a) Explain the common types of cold storage.

குளிர்ப்பதனச் சேமிப்பின் பொதுவான வகைகளை விளக்குக.

Or

- (b) Write the principles and methods of freezing.

மிகு குளிரின் தத்துவங்கள் மற்றும் முறைகளை எழுதுக.

14. (a) Describe the mechanism of microbial inhibition.

நுண்ணுயிரி சார்ந்த தடைகாட்டிகளின் நுட்பத்தினை விவரி.

Or

- (b) Write a short note on Organic and inorganic preservatives.

கரிம மற்றும் கனிம காப்பு முறைகள் பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.

15. (a) Describe the radiation effect on protein enzyme system.

புரத என்சைம் முறையில் கதிர்வீச்சின் விளைவை விவரி.

Or

- (b) Explain the microwave heating.

நுண் அலை சூடாக்குதல் பற்றி விளக்குக.

Part C (3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write in detail about the general principles and methods of food preservation.

உணவைப் பாதுகாத்தலின் பொதுவான தத்துவங்கள் மற்றும் முறைகளைப் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

17. Explain the principle and methods of food dehydration.

உணவில் நீரை வெளியேற்றுதலின் தக்துவம் மற்றும் முறைகளை விளக்குக.

18. Write down the advantages and disadvantages of freeze drying.

ஃபிரிஷ் ட்ரையிங்கிள் நன்மைகள் மற்றும் தீமைகளை எழுதுக.

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

பதனப்படுத்த உணவில் காப்பு முறையின் நுட்பம் மற்றும் செயலை விளக்குக.

20. Describe the properties of microwaves.

நுண் அலைகளின் பண்புகளை விவரி.
