

F-6205

Sub. Code

7BZOA4

U.G. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2021

Zoology

***Allied* – FOOD PRESERVATION**

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 60 Marks

Part A

(10 × 1½ = 15)

Answer **all** questions.

1. Pickling.
ஊறுகாய்
2. Benzoates.
பென்சோயேட்டஸ்
3. Canning.
பதப்படுத்தல்
4. Autoclave.
அட்டோகிளேவ்
5. Freeze drying.
உறைதல் உலர்த்துதல்
6. Shelf life
ஆயுட்காலம்
7. Ascorbic acid.
அஸ்கோர்பிக் அமிலம்

8. Parabens.
பேராபென்ஸ்
9. Cobalt 60
கோபால்ட் 60
10. Gamma rays.
காம்மா கதிர்கள்.

Part B

(5 × 3 = 15)

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

11. (a) Write a short account on scope of food processing industry.
உணவு பதப்படுத்தும் தொழிலில் நோக்கம் பற்றி சிறு தொகுப்பு வரைக.

Or

- (b) Describe the techniques for jelly preparation.
ஜெல்லி உருவாக்கும் தொழில்நுட்பத்தை விவரி.

12. (a) Explain the process of pasteurization.
பாஸ்ட்யுரைசேஷன் முறையினை விளக்குக.

Or

- (b) Discuss the process of canning and its importance.
பதப்படுத்தல் முறையினையும் அதன் முக்கியத்துவத்தையும் விவாதி.

13. (a) Give an account on freeze drying. Write its advantages and disadvantages.
உறைதல் உலர்த்துதல் பற்றி ஒரு தொகுப்பு தருக. அதன் சாதக பாதகங்களை எழுது.

Or

(b) Enumerate the defects in cold storage.

குளிர் பதனிடும் முறையில் உள்ள குறைகளை பட்டியலிடு.

14. (a) Give an account on mold inhibitors.

மோல்டு இன்கிபிட்டார் பற்றிய தகவல்களை கொடு.

Or

(b) Enlist the inorganic and organic preservatives.

கனிம மற்றும் கரிம பாதுகாப்பான்களை பட்டியலிடு.

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

புரத நொதி மண்டலத்தில் கதிரியக்கத்தினால் உண்டாகும் விளைவுகளை விவரி.

Or

(b) Explain the mode of action of irradiation.

கதிரியக்கத்தின் முறைகள் மற்றும் செயல்படும் விதத்தினை விளக்குக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Explain the preservation of Indian pickles. Discuss the importance of adding salt to it.

ஊறுகாய் பதனிடும் முறையினை விளக்குக. அதில் உப்பு சேர்க்கும் முக்கியத்துவத்தினை விவாதி.

17. Discuss various sterilization techniques.

பல்வேறு தொற்று நீக்கும் முறைகளை விவாதி.

18. Write an essay on methods of freezing and its principles.

உறைதல் முறைகளையும் அதன் கோட்பாடுகளையும் பற்றி கட்டுரை எழுது.

19. Give an account on antibiotics. Explain mechanism of controlling microbes.

உயிர்கொல்லிகள் பற்றி ஒரு தொகுப்பு தருக. அது எவ்வாறு நுண்ணுயிர்களை கட்டுபடுத்துகிறது.

20. Give a detailed account on microwave and its applications.

மைக்ரோவேவினை பற்றியும் அதன் பயன்களைப் பற்றியும் விரிவான தொகுப்பு தருக.
