

Set I

1. _____ is the selection from a population of a finite number of units to be analyzed.

- (A) Data (B) Samples
(C) Variables (D) Random samples

_____ என்பது பகுப்பாய்வு செய்ய வேண்டிய வரையறுக்கப்பட்ட எண்ணிக்கையிலான அலகுகளின் மக்கள் தொகையிலிருந்து தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டதாகும்.

- (A) தகவல்கள் (B) மாதிரிகள்
(C) மாறிகள் (D) சீரற்ற மாதிரிகள்

2. ISO standard for General requirements for the competence of Testing and calibration laboratories is

- (A) ISO 17034 : 2016
(B) ISO/IEC 17011 : 2017
(C) ISO/IEC 17025 : 2017
(D) ISO 9001 : 2015

சோதனை மற்றும் அளவுத்திருத்த ஆய்வகங்களின் திறனுக்கான பொதுவான தேவைகளுக்கான ISO தரநிலை

- (A) ISO 17034 : 2016
(B) ISO/IEC 17011 : 2017
(C) ISO/IEC 17025 : 2017
(D) ISO 9001 : 2015

3. The closeness of agreement between a test result and the accepted reference value is called as

- (A) accuracy
(B) precision
(C) true value
(D) target value

ஒரு சோதனை முடிவு மற்றும் ஏற்றுக் கொள்ளப்பட்ட குறிப்பு மதிப்பு ஆகியவற்றுக்கு இடையேயான உடன்பாட்டின் நெருக்கம் இவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) மிகச் சரியான
(B) துல்லியமான
(C) உண்மையான மதிப்பு
(D) இலக்கு மதிப்பு

4. Calculation of Standard deviation expresses the variation between

- (A) replicate measurements
- (B) measurements
- (C) measured value and true value
- (D) mean value and true value

திட்டவிலக்கு கணக்கீடு ————— இடையேயுள்ள வேறுபாட்டைக் கணக்கீடு செய்கிறது.

- (A) பலமுறை செய்யும் அளவீடுகளின் மதிப்புகள்
- (B) அளவீட்டு மதிப்புகள்
- (C) அளவீட்டு மதிப்பு மற்றும் உண்மையான மதிப்பு
- (D) அளவீடுகளின் சராசரி மற்றும் உண்மையான மதிப்பு

5. The energy value (conversion value) used for fats to calculate energy value of food is _____.

- (A) 37 kJ/g
- (B) 17 kJ/g
- (C) 27 kJ/g
- (D) 47 kJ/g

உணவுப் பொருட்களின் ஆற்றல் மதிப்பை அளவீடு செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் கொழுப்பு சக்திக்கான மதிப்பீடு ————— ஆகும்.

- (A) 37 kJ/g
- (B) 17 kJ/g
- (C) 27 kJ/g
- (D) 47 kJ/g

6. In Kjeldhal method of nitrogen estimation, the indicator is

- (A) Methyl red
- (B) Metanil yellow
- (C) Methylene blue
- (D) Phenolphthalein

ஜெல்டால் எனப்படும் நைட்ரஜன் கணக்கீடு செய்யும் ஆய்வு முறையில் கீழ்க்காணும் நிறங்காட்டி பயன்படுகிறது.

- (A) மெத்தைல் ரெட்
- (B) மெட்டானில் யெல்லோ
- (C) மெத்தலீன் புரூ
- (D) பினாப்தலீன்

7. Fatty acid composition from extracted oil/oil samples can be determined by following detector

- (A) Flame ionisation detector
- (B) Electron capture detector
- (C) UV detector
- (D) Thermal conductivity detector

பிரித்தெடுக்கப்பட்ட எண்ணெய்/எண்ணெய் மாதிரிகளில் கொழுப்பு அமிலங்களின் தன்மையினை கீழ்க்காணும் முறையில் கண்டறியலாம்.

- (A) ஃப்ளேம் அயனைலேசன் டிடெக்டர்
- (B) எலக்ட்ரான் கேப்சர் டிடெக்டர்
- (C) UV டிடெக்டர்
- (D) தெர்மல் கண்டக்ட்டிவிடி டிடெக்டர்

8. Which of the following is one of the mechanical properties of packaging films?

- (A) humidity (B) tensile strength
(C) temperature (D) pressure

பின்வருவனவற்றில் எது பொட்டலமிடும் பொருட்களின் இயந்திர பண்புகளில் ஒன்றாகும்?

- (A) ஈரப்பதம் (B) இழுவிசை வலிமை
(C) வெப்பநிலை (D) அழுத்தம்

9. Discoloration of fat portion is due to

- (A) Hydrogenation (B) Oxidation
(C) Homogenization (D) Carboxylation

கொழுப்பு பகுதியின் நிறமாற்றத்திற்கு ————— காரணமாகும்.

- (A) ஹைட்ரஜனேற்றம் (B) ஆக்சிஜனேற்றம்
(C) ஒருமைப்படுத்துதல் (D) கார்பாக்சிலேஷன்

10. To kill bacterial growth and moulds by using recently invented ————— in food safety systems.

- (A) Sulfur - 32 (B) UV radiation
(C) Uranium - 238 (D) Tritium - 3

உணவு பாதுகாப்பு அமைப்புகளில் சமீபத்தில் கண்டுபிடிக்கப்பட்ட —————ஐப் பயன்படுத்தி பாக்டீரியா வளர்ச்சி மற்றும் பூஞ்சைகளை அழிக்கலாம்.

- (A) சல்பர்-32 (B) புறஊதா கதிர்வீச்சு
(C) யுரேனியம்-238 (D) ட்ரிடியம்-3

11. ————— provides quality assurance without shelf testing of the produce.

- (A) Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)
(B) Good Manufacturing Practices (GMP)
(C) Standard Operating Procedure (SOP)
(D) Total Quality Management (TQM)

————— கொண்டு, ஆயுட்கால சோதனை செய்யாமல் தர உத்தரவாதத்தை வழங்கமுடியும்.

- (A) அபாய பகுப்பாய்வு மற்றும் முக்கியமான கட்டுப்பாட்டு புள்ளி (HACCP)
(B) நல்ல தயாரிப்பு நடைமுறைகள் (GMP)
(C) நிலையான இயக்க முறை (SOP)
(D) மொத்த தர மேலாண்மை (TQM)

12. Storage method which include use of gases to replace air around non respiring foods without further controls after storage or packaging is termed as

- (A) Modified atmosphere storage
- (B) Controlled atmosphere storage
- (C) Gas-exchange preservation
- (D) Equilibrium modified atmosphere

சேமிப்பு அல்லது பேக்கேஜிங்கிற்குப் பிறகு கட்டுப்பாடுகள் இல்லாமல் சுவாசிக்காத உணவுகளைச் சுற்றியுள்ள காற்றை மாற்றுவதற்கு வாயுக்களை பயன்படுத்துவதை உள்ளடக்கிய சேமிப்பு முறை பின்வருமாறு அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) மாற்றியமைக்கப்பட்ட வளிமண்டல சேமிப்பகம்
- (B) கட்டுப்படுத்தப்பட்ட வளிமண்டல சேமிப்பு
- (C) வாயு பரிமாற்ற பாதுகாப்பு
- (D) சமநிலை மாற்றியமைக்கப்பட்ட வளிமண்டல முறை

13. The foods contain Monosodium Glutamate (MSG) shall bear the label saying “This package contains Monosodium Glutamate ... its unfit for _____”

- (A) school children
- (B) infants below 12 months
- (C) adults
- (D) old age people

மோனோ சோடியம் குளுட்டமேட் (MSG) கலந்துள்ள உணவுகளின் அட்டைப் படங்கள் (அல்லது) தகவல்களில் இவ்வாறான வாசகம் இடம் பெற்றிருக்க வேண்டும்.... இந்த பொருளில் மோனோ சோடியம் குளுட்டமேட் கலந்துள்ளது, இது _____ பொருத்தமற்றது.

- (A) பள்ளிக் குழந்தைகளுக்கு
- (B) 12 மாதங்களுக்கு குறைவான குழந்தைகளுக்கு
- (C) பெரியவர்களுக்கு
- (D) முதியவர்களுக்கு

14. Enzyme lipase is likely to attack fat globules

- (A) before Homogenization
- (B) after Homogenization
- (C) before cream separation
- (D) after pasteurization

லிப்பேஸ் நொதி, கொழுப்பு உருண்டைகளை தாக்க வாய்ப்புள்ளது

- (A) ஒருமைப்படுத்துவதற்கு முன்
- (B) ஒருமைப்படுத்துவதற்கு பின்
- (C) கிரீம் பிரிவதற்கு முன்
- (D) பேஸ்சுரைசேஷனுக்கு பின்

15. _____ is an attractive technology for thermal processing applications of foods.

- (A) Ohmic heating (B) Solar heating
(C) Radiation (D) Heat

_____ என்பது உணவுகளின் வெப்ப செயலாக்க பயன்பாடுகளுக்கான ஒரு கவர்ச்சிகரமான தொழில்நுட்பமாகும்.

- (A) ஓமிக் வெப்பமாக்கல் (B) சூரிய வெப்பமாக்கல்
(C) கதிர்வீச்சு (D) வெப்பம்

16. _____ film is not to be used for wrapping sweets.

- (A) Polyethylene (B) Petroleum
(C) Polyvinyl Chloride (PVC) (D) Polymer

_____ ஃபிலிம்ஸ் இனிப்புகளை மூடுவதற்கு பயன்படுத்தக்கூடாது.

- (A) பாலிஎதிலீன் (B) பெட்ரோலியம்
(C) பாலிவினைல் குளோரைடு (D) பாலிமர்

17. Which is used as an alternative for Non biodegradable plastic films?

- (A) Biopolymer films (B) Low density polyethylene
(C) Laminates (D) Biaxially oriented Polypropylene

மக்காத பிளாஸ்டிக்கிற்கு மாற்றாகப் பயன்படுத்தப்படுவது எவை?

- (A) பயோபாலிமர் தாள்கள் (B) குறைந்த அடர்த்தி பாலிஎத்திலின்
(C) லேமினேட்டஸ் (D) இருமுனை சார்ந்த பாலிப்புரப்பிலின்

18. When designing the food industry “Hygiene” parameter will be measured by

- (A) Number of Micro-organisms per ml of finished product
(B) Ton of steam per ton of sugar produced
(C) Percentage of food loss
(D) Number of nutrients present

உணவு தொழில் துறையை வடிவமைக்கும் பொழுது “சுகாதாரம்” என்கின்ற அளவீடு எதனால் அளக்கப்படும்?

- (A) முடிக்கப்பட்ட பொருளின் ஒரு மில்லிக்கு நுண்ணுயிரிகளின் எண்ணிக்கை
(B) ஒரு டன் சர்க்கரை உற்பத்தி செய்யப்படும் நீராவி டன்
(C) உணவு இழப்பின் சதவீதம்
(D) தற்போதுள்ள ஊட்டசத்துகளின் எண்ணிக்கை

19. Which one of the following bacterial pathogen is cold tolerant?

- (A) *Yersinia enterocolitica* (B) *Escherichia coli*
(C) *Salmonella sp.* (D) *Thermus aquaticus*

பின்வரும் பாக்டீரியா நோய் கிருமிகளில் எது குளிர்ச்சியை தாங்கக்கூடியது?

- (A) யெர்சினியா என்டெரோகோலிடிகா (B) எஸ்கிரிச்சியா கோலை
(C) சால்மோனெல்லா sp. (D) தெர்மஸ் அக்வாடிகஸ்

20. The process of applying heat under controlled conditions to remove water normally present in food is called

- (A) Canning (B) Pasteurization
(C) Dehydration (D) Sterilization

உணவில் இருக்கும் நீரை அகற்ற கட்டுப்பாட்டு நிலைமைகளின் கீழ் வெப்பத்தை பயன்படுத்துவதற்கான செயல்முறை ————— என்று அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) கேனிங் (B) பேஸ்டுரைசேஷன்
(C) நீரிழிப்பு (D) ஸ்டெரிலைசேஷன்

21. Cold sterilization is

- (A) Sterilization by liquid nitrogen
(B) Sterilization by irradiation
(C) Sterilization by ice
(D) Sterilization by freezing

கோல்ட் ஸ்டெரிலைசேஷன் (குளிர் கிருமி நீக்கம்) என்றால் என்ன?

- (A) திரவ நைட்ரஜன் மூலம் செய்யப்படும் குளிர் கிருமி நீக்கம் என்பது ஆகும்
(B) கதிர்வீச்சு மூலம் செய்யப்படும் குளிர் கிருமி நீக்கம் என்பது ஆகும்
(C) பனியின் மூலம் செய்யப்படும் குளிர் கிருமி நீக்கம் என்பது ஆகும்
(D) உறைபனி மூலம் செய்யப்படும் குளிர் கிருமி நீக்கம் என்பது ஆகும்

22. Which of the following thermal processing techniques kills only the pathogenic microorganism in food?

- (A) Blanching (B) Pasteurization
(C) Sterilization (D) Canning

பின்வரும் வெப்பப்படுத்தல் நுட்பங்களில், எது உணவில் உள்ள நோய்க்கிருமிகளை மட்டும் அழிக்கின்றது?

- (A) பிளாஸ்சிங் (B) பேஸ்டுரைசேஷன்
(C) ஸ்டெரிலைசேஷன் (D) கேனிங்

23. Cholinesterase sensors are most intensively used to detect

- (A) Food borne pathogens (B) Antibodies
(C) Pesticides (D) Toxins

கோலினெஸ்டரேஸ் சென்சார்கள் ————— கண்டறிய மிகவும் தீவிரமாகப் பயன்படுத்தப்படுவது

- (A) உணவில் பரவும் நோய்க் கிருமிகள் (B) ஆன்டிபாடிகள்
(C) பூச்சிக் கொல்லிகள் (D) நச்சுகள்

24. SNF % of standard milk

- (A) 9.2 (B) 9.7
(C) 8.5 (D) 4.5

நிலைபடுத்தப்பட்ட பாலில் SNF %

- (A) 9.2 (B) 9.7
(C) 8.5 (D) 4.5

25. The containers generally preferred for most heat processed foods are

- (A) Glass (B) Tin Cans
(C) Silver (D) Clay

பெரும்பாலான வெப்ப பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுகளுக்கு பயன்படுத்தப்படும் கொள்கலன்கள் ————— ஆகும்

- (A) கண்ணாடி (B) டின் கேன்
(C) வெள்ளி (D) களிமண்

26. The technology that employs the intelligent combination of different hurdles or preservation techniques to achieve multi-target preservation effects is called

- (A) Food technology (B) Enzyme technology
(C) Hurdle technology (D) Process technology

பல இலக்கு மற்றும் நம்பகமான பாதுகாப்பு விளைவுகளை அடைய பல்வேறு தடைகள் அல்லது பாதுகாப்பு நுட்பங்களின் அறிவார்ந்த கலவையைப் பயன்படுத்தும் தொழில்நுட்பம் எது?

- (A) உணவு தொழில்நுட்பம் (B) நொதி தொழில்நுட்பம்
(C) தடை தொழில்நுட்பம் (D) செயல்முறை தொழில்நுட்பம்

27. Generally applied frequency in industrial equipments in microwave heating

- (A) 1540 MHz (B) 2450 MHz
(C) 3360 MHz (D) 4450 MHz

மைக்ரோவேவ் வெப்பமாக்கல் தொழில்துறை உபகரணங்களில் பொதுவாக பயன்படுத்தப்படும் அதிர்வெண்

- (A) 1540 MHz (B) 2450 MHz
(C) 3360 MHz (D) 4450 MHz

28. _____ vegetable should not be stored for the long term under refrigeration conditions

- (A) Tomato (B) Bitter gourd
(C) Potato (D) Green leafy

_____ காய்கறிகளை குளிர்வதன் நிலையில் நீண்ட காலத்திற்கு சேமிக்கக்கூடாது

- (A) தக்காளி (B) பாகற்காய்
(C) உருளை கிழங்கு (D) கீரைகள்

29. Altered gas composition inside the packaging is monitored and maintained at a preset level by means of scrubbers and inflow of gases in

- (A) Modified atmosphere packaging
(B) Controlled atmosphere packaging
(C) Modified humidity packaging
(D) Active packaging

_____ பேக்கேஜிங்கில் உள்ள மாற்றப்பட்ட வாயு கலவையானது, ஸ்க்ரப்பர்கள் மற்றும் வாயுக்களின் உட்செலுத்துதல் மூலம் முன்னமைக்கப்பட்ட மட்டத்தில் கண்காணிக்கப்பட்டு பராமரிக்கப்படுகிறது

- (A) மாற்றியமைக்கப்பட்ட வளிமண்டல பேக்கேஜிங்
(B) கட்டுப்படுத்தப்பட்ட வளிமண்டல பேக்கேஜிங்
(C) மாற்றியமைக்கப்பட்ட ஈரப்பதம் பேக்கேஜிங்
(D) செயலில் பேக்கேஜிங்

30. In addition to preservation, fermentation of food has additional benefits like _____

- (A) improved flavour (B) more nutritious
(C) synthesis of several vitamins (D) All of the answers

உணவினை நொதித்தல், உணவின் ஆயுளை கூட்டுவது மட்டுமல்லாது _____ பலன்களும் தருகிறது

- (A) மேம்படுத்தப்பட்ட சுவை (B) அதிக சத்து
(C) வைட்டமின் தயாரிப்பு (D) அனைத்து விடைகளும் சரியானவையே

31. Microorganisms are susceptible to UV light between _____ and _____ nm

- (A) 300 – 320 nm (B) 200 – 280 nm
(C) 250 – 280 nm (D) 280 – 300 nm

நுண்ணுயிரிகள் _____ மற்றும் _____ இடையே புற ஊதா ஒளிக்கு எளிதில் பாதிக்கப்படுகின்றன

- (A) 300 – 320 nm (B) 200 – 280 nm
(C) 250 – 280 nm (D) 280 – 300 nm

32. Polyvinyl chloride used in clear food packaging, cooking oil containers leads to

- (A) Endocrine disruptors (B) Cancer
(C) Liver damage (D) Skin Allergy

தெளிவான பேக்கேஜிங்கில் சமையல் எண்ணெய் கொள்கலன்களில் பயன்படுத்தப்படும் பாலிவினைல் குளோரைடு _____ க்கு வழிவகுக்கிறது

- (A) நாளமில்லா சுரப்பி சீர்குலைவு (B) புற்றுநோய்
(C) கல்லீரல் குறைபாடு (D) தோல் ஒவ்வாமை

33. The action to remove food from the market at any stage of the food chain, including that is processed by the consumers

- (A) Food surveillance (B) Food Recall
(C) Food auditing (D) Food analyse

நுகர்வோர் வைத்திருப்பது உட்பட, உணவுச் சங்கிலியின் எந்த ஒரு நிலையிலும் சந்தையில் இருந்து உணவை அகற்றுவதற்கான நடவடிக்கை _____ என்று அழைக்கப்படும்

- (A) உணவு கண்காணிப்பு (B) உணவு திரும்பபெறுதல்
(C) உணவு தணிக்கை (D) உணவு ஆய்வு

34. The training which food industry employees should receive as part of HACCP programme

- (A) GMP's (B) Chemical control
(C) Production (D) Specification

HACCP-திட்டத்தின் ஒரு பகுதியாக உணவு தொழிற்சாலை பணியாளர்கள் கண்டிப்பாக இந்த பயிற்சியை பெற்றிருக்க வேண்டும்

- (A) நல்ல உற்பத்தி நடைமுறைகள் (B) இரசாயனக் கட்டுப்பாடு
(C) உற்பத்தி (D) விவரக்குறிப்புகள்

35. Packaging in _____water vapour permeability material protects against water loss during storage and distribution

- (A) low (B) medium
(C) high (D) excess

பேக்கேஜிங்-ன் போது _____ நீராவியினால் ஊடுருவக்கூடிய பொருட்கள் நீர் இழப்பினை சேமிப்பு (ம) விநியோகத்தின் போது தடுக்க உதவுகிறது.

- (A) குறைந்த (B) நடுத்தர
(C) உயர்நீர் (D) அதிகப்படியாக

36. Which of the following organizations declared ozone as GRAS for food use in 1997?

- (A) FAO (B) FSSAI
(C) FSIS (D) US-FDA

1997-இல் உணவுப் பயன்பாட்டிற்காக ஓசோனை ஜி.ஆர்.ஏ.ஏஸ்-ஆக அறிவித்த அமைப்பு எது?

- (A) எஃப்.ஏ.ஓ (B) எஃப்.எஸ்.எஸ்.ஏ.ஐ
(C) எஃப்.எஸ்.ஐ.எஸ் (D) யு.எஸ்.-எஃப்.டி.ஏ

37. Which of the following food packaging materials is commonly known to exhibit gas barrier properties?

- (A) Low-density polyethylene
(B) High- density polyethylene
(C) Polyvinylidene chloride
(D) Polyethylene terephthalate

கீழ்க்காணும் உணவு பேக்கேஜிங் பொருட்களில் எது சிறந்த காற்று ஊடுருவாப் பண்பை வெளிப்படுத்துகிறது?

- (A) குறைந்த அடர்த்தி பாலிஎதிலீன்
(B) உயர் அடர்த்தி பாலிஎதிலீன்
(C) பாலிவினைலைடின் குளோரைடு
(D) பாலிஎதிலீன் டெரிப்தாலேட்

38. _____ is an extensive list of practices that, if not met, could cause an adulterated food product.

- (A) Critical control point
- (B) Good manufacturing practices
- (C) Verification procedures
- (D) Analysis procedures

_____ என்னும் விரிவான நடைமுறைகளை கடைப்பிடிக்காவிட்டால் தரமற்ற உணவுப் பொருள் உருவாகிவிடும்

- (A) கிரிட்டிகல் கண்ட்ரோல் பாயிண்ட்
- (B) நல்ல உற்பத்தி நடைமுறைகள்
- (C) சரிபார்ப்பு வழிமுறைகள்
- (D) பகுப்பாய்வு வழிமுறைகள்

39. A sachet coated with iron powder and calcium hydroxide scavenges

- (A) Oxygen
- (B) Nitrogen
- (C) Carbon dioxide
- (D) Both Oxygen and Carbon dioxide

இரும்புத்தூள் மற்றும் கால்சியம் ஹைட்ராக்சைடு படிமம் கொண்ட ஒரு உறை _____ ஐ நீக்கிவிடும்

- (A) ஆக்ஸிஜன்
- (B) நைட்ரஜன்
- (C) கார்பன் டை ஆக்சைடு
- (D) ஆக்ஸிஜன் மற்றும் கார்பன் டைஆக்சைடு இரண்டையும்

40. Codex Alimentarius Commission was established in the year _____

- (A) 1960
- (B) 1962
- (C) 1965
- (D) 1968

கோடெக்ஸ் அலிமென்டேரியஸ் கமிஷன் _____ வருடம் நிறுவப்பட்டது

- (A) 1960
- (B) 1962
- (C) 1965
- (D) 1968

41. Production of vinegar is regulated under _____ order.

- (A) Meat products control
- (B) Vegetable products control
- (C) The fruit products
- (D) Milk and Milk products

வினிகர் தயாரிப்பு _____ உத்தரவின் கீழ் ஒழுங்கமைக்கப்படுகிறது.

- (A) இறைச்சி பொருட்கள் கட்டுப்பாடு
- (B) காய்கறி பொருட்கள் கட்டுப்பாடு
- (C) பழ பொருட்கள்
- (D) பால் மற்றும் பால் பொருட்கள்

42. _____ anaemia is caused due to the deficiency of Vitamin B₁₂.

- (A) Perinicious
- (B) Aplastic
- (C) Haemolytic
- (D) Sickle cell

_____ இரத்தசோகை வைட்டமின் பி₁₂ குறைபாட்டால் ஏற்படுகிறது.

- (A) பெரினிசியஸ்
- (B) குறைபிறப்பு
- (C) ஹீமோலிடிசு
- (D) சிக்கிள் செல்

43. Which of the food challenge is the “Gold Standard” method for food allergy testing?

- (A) Single Blind challenge
- (B) Open oral method
- (C) Food elimination test
- (D) Double blind placebo controlled

உணவு சவால்களில் எது உணவு ஒவ்வாமை சோதனைக்கான ‘கோல்ட் ஸ்டாண்டர்ட்’ முறை என்று அழைக்கப்படுகிறது?

- (A) ஒற்றை குருட்டு முறை
- (B) வாய்வழி முறை
- (C) உணவு நீக்குதல் சோதனை
- (D) இரட்டை குருட்டு மருந்துப் போலி கட்டுப்படுத்தப்பட்ட முறை

44. Milk and Milk Product Order (MMPO) was introduced during the year

- (A) 1955 (B) 1992
(C) 1998 (D) 1973

பால் மற்றும் பால் பொருட்களின் கலப்பட தடுப்பு சட்டம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட ஆண்டு

- (A) 1955 (B) 1992
(C) 1998 (D) 1973

45. A system to control the safety of a manufactured product's is determined

- (A) CCP (B) GMP
(C) HACCP (D) ISO 9000

உற்பத்தி செய்யப்படும் உணவுப் பொருட்களின் பாதுகாப்பை கண்காணித்து கட்டுப்படுத்தும் அமைப்பின் பெயர்

- (A) CCP (B) GMP
(C) HACCP (D) ISO 9000

46. Choose the best statements which explain the Hazard Analysis Critical Control Points

- (A) Ensuring the good manufacturing practices guidelines
(B) Understanding of microbial growth and survival
(C) Prevention and elimination of food safety risk
(D) Appreciation of sanitation and Food hygiene

கீழே உள்ள எந்த அறிக்கைகள் அபாய பகுப்பாய்வு முக்கியமான கட்டுப்பாட்டு புள்ளிகளை பற்றி விளக்குகின்றன?

- (A) நல்ல உற்பத்தி நடைமுறைகளை உறுதி செய்தல்
(B) நுண்ணுயிர் வளர்ச்சி மற்றும் உயிர்வாழ்வைப் புரிந்து கொள்வது
(C) உணவு பாதுகாப்பு அபாயத்தைத் தடுத்தல் மற்றும் நீக்குதல்
(D) உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் சுகாதார வழிமுறைகள்

47. In countries all over the world, fortification of white flour with _____ is required, and it has proven to be an effective public health strategy.

- (A) Calcium (B) Protein
(C) Folic acid (D) Iodine

உலகெங்கிலும் உள்ள நாடுகளில், _____ உடன் வெள்ளைமாவு செறிவூட்டல் ஒரு பயனுள்ள பொது சுகாதார ஆரோக்கிய உத்தியாகவும் நிரூபிக்கப்பட்டுள்ளது.

- (A) கால்சியம் (B) புரதம்
(C) போலிக் அமிலம் (D) அயோடின்

48. An adulterant found in laddu is

- (A) Metanil Yellow
(B) Turmeric
(C) Lead chromate
(D) Sudan dye

லட்டுவில் காணப்படும் கலப்படம்

- (A) மெட்டானில் மஞ்சள்
(B) மஞ்சள் தூள்
(C) வெட் குரோமேட்
(D) சூடான் சாயம்

49. The presence of a blood clot in the coronary artery that blocks normal flow of blood to the heart is called

- (A) Coronary thrombosis
(B) Anaemia
(C) Atherosclerosis
(D) Hypertension

கரோனரி தமனியில் இரத்த உறைவு இருப்பது இதயத்திற்கு சாதாரண இரத்த ஓட்டத்தை தடுக்கிறது. இது எதை குறிக்கிறது?

- (A) கரோனரி த்ரோம்போசிஸ்
(B) இரத்த சோகை
(C) பெருந்தமனி தடிப்பு
(D) உயர் இரத்த அழுத்தம்

50. The fungus identified in spoiled food by its sickle-shaped conidia is

- (A) Mucor
- (B) Fusarium
- (C) Aspergillus
- (D) Penicillium

அரிவாள் வடிவ காண்டியாவால் அடையாளம் காணப்படும் கெட்டுப்போன உணவில் உள்ள பூஞ்சை

- (A) மூயூகர்
- (B) புசாரியம்
- (C) அஸ்பெர்ஜில்லஸ்
- (D) பென்சிலியம்

51. Botulism is a food borne intoxication associated with

- (A) Clostridium
- (B) Salmonella
- (C) Shigella
- (D) Vibrio

உணவு வழி நச்சு என்ற “பொட்டுலிஸம்” எதனால் உண்டாகுகிறது?

- (A) குலோஸ்டிரிட்யம்
- (B) சால்மோனெல்லா
- (C) ஷிஜெல்லா
- (D) விப்ரியோ

52. Glycerol and mixed fatty acids are formed during microbial spoilage of

- (A) Cellulose
- (B) Peptone
- (C) Lipid
- (D) Pectin

கிளிசரால் மற்றும் கலப்பு கொழுப்பு அமிலங்கள் எந்தப் பொருளின் நுண்ணுயிர் சிதைவின் பொழுது ஏற்படுகிறது

- (A) செல்லுலோஸ்
- (B) பெப்டோன்
- (C) லிப்பிட்
- (D) பெக்டின்

53. AGMARK headquarters is in which city

- (A) Ahmedabad
- (B) Allahabad
- (C) Faridabad
- (D) Hyderabad

அக்மார்கின் தலைமையகம் எங்கு உள்ளது?

- (A) அகமதாபாத்
- (B) அலகாபாத்
- (C) ஃபரிதாபாத்
- (D) ஹைதராபாத்

54. Nitrates play a role in the colour of

- (A) Fruits (B) Vegetables
(C) Meat (D) Honey

நைட்ரேட்டுகள் எந்த உணவின் நிறத்தில் பங்கு வகிக்கின்றன?

- (A) பழங்கள் (B) காய்கறிகள்
(C) இறைச்சி (D) தேன்

55. A mold inhibitor used as a spray to kill airborne microbes is

- (A) Caprylic acid (B) Sorbic acid
(C) Propylene glycol (D) Vanillic acid

காற்றில் பரவும் நுண்ணுயிரிகளைக் கொல்ல தெளிப்பானாகப் பயன்படுத்தப்படும் பூஞ்சை தடுப்பான்

- (A) கேப்ரிலிக் அமிலம் (B) சோர்பிக் அமிலம்
(C) புரோபிலீன் கிளைகால் (D) வெண்ணிலிக் அமிலம்

56. Expand LISA

- (A) Longitudinal Instrumentation Survey Access
(B) Longitudinally Integrated Safety Assurance
(C) Latitudinal Inspection Safety Area
(D) Latitudinal Integrated Survey Assurance

“LISA” என்பதன் விரிவாக்கம்

- (A) Longitudinal Instrumentation Survey Access
(B) Longitudinally Integrated Safety Assurance
(C) Latitudinal Inspection Safety Area
(D) Latitudinal Integrated Survey Assurance

57. An example of food borne intoxication of microbial origin is

- (A) *Staphylococcus aureus* (B) *Clostridium perfringens*
(C) *Salmonella enterica* (D) *Campylobacter jejuni*

உணவினை நச்சாக்கும் நுண்ணுயிரி

- (A) *Staphylococcus aureus* (B) *Clostridium perfringens*
(C) *Salmonella enterica* (D) *Campylobacter jejuni*

58. The efficacy of HACCP system relies on

- (A) Management (B) Employees
(C) Management and Employees (D) Lead Auditor

HACCP யின் செயல் திறனைக் கீழ்க்கண்டவற்றுள் நிர்ணயிப்பது எது?

- (A) நிர்வாகம் (B) பணியாளர்கள்
(C) நிர்வாகமும் பணியாளர்களும் (D) தலைமைத் தணிக்கையாளர்

59. Choose the correct order in beer production

- (A) Mashing – Malting – Boiling – Fermentation – Aging – Finishing
(B) Malting – Mashing – Boiling – Fermentation – Aging – Finishing
(C) Boiling – Mashing – Malting – Fermentation – Aging – Finishing
(D) Malting – Aging – Mashing – Boiling – Fermentation – Finishing

பீர் தயாரித்தலின் போது காணப்படும் நிலைகளின் சரியான வரிசையைத் தேர்ந்தெடுக்கவும்

- (A) மாஷிங் – மால்டிங் – பாயிலிங் – பெர்மெண்டேஷன் – ஏஜிங் – ஃபினிஷிங்
(B) மால்டிங் – மாஷிங் – பாயிலிங் – பெர்மெண்டேஷன் – ஏஜிங் – ஃபினிஷிங்
(C) பாயிலிங் – மாஷிங் – மால்டிங் – பெர்மெண்டேஷன் – ஏஜிங் – ஃபினிஷிங்
(D) மால்டிங் – ஏஜிங் – மாஷிங் – பாயிலிங் – பெர்மெண்டேஷன் – ஃபினிஷிங்

60. Which of the following protein is well balanced and is considered to have a biological value of 96?

- (A) Cereal (B) Milk
(C) Egg (D) Soyabean

எந்த புரதமானது தரத்தில் சிறந்ததாகவும் உயிரியல் மதிப்பு 96 கொண்டதாகவும் உள்ளது?

- (A) தானியம் (B) பால்
(C) முட்டை (D) சோயாபீன்

61. Name the food that is a good source of Lutein and Zeaxanthin.

- (A) Apple (B) Corn
(C) Guava (D) Tomato

எந்த உணவில் அதிகமான அளவு Lutein மற்றும் Zeaxanthin உள்ளது?

- (A) ஆப்பிள் (B) சோளம்
(C) கொய்யா (D) தக்காளி

62. As per PFA Rules 1955, the maximum limit of artificial sweetener in carbonated water and soft drink concentration is

- (A) 100 ppm (B) 200 ppm
(C) 300 ppm (D) 400 ppm

உணவுக் கலப்படம் தடுக்கும் சட்டம் 1955 படி, சோடா நீர் மற்றும் சர்பத் போன்ற பானங்களில் செயற்கை இனிப்பான்களின் அதிகப்பட்ச அளவு எவ்வளவு?

- (A) 100 மில்லியனில் ஒரு பங்கு (B) 200 மில்லியனில் ஒரு பங்கு
(C) 300 மில்லியனில் ஒரு பங்கு (D) 400 மில்லியனில் ஒரு பங்கு

63. The polymorph in chocolate is subjected to a special heat treatment process known as

- (A) Beating (B) Tempering
(C) Blanching (D) Moulding

சாக்லேட்டின் உருவ அமைப்பை வெப்பநிலையில் பதப்படுத்தும் முறைக்கு உண்டான பெயரென்ன?

- (A) அடித்து பக்குவப்படுத்துதல் (B) செம்பதமாக்கல்
(C) வெப்பநிலையில் பதப்படுத்தல் (D) உருவத்தை உருவாக்குதல்

64. Toxins produced by ————— are neurotoxic, but not enterotoxic.

- (A) Salmonella (B) Clostridium perfringens
(C) Clostridium botulinum (D) Shigella

————— ஆல் உற்பத்தி செய்யப்படும் நச்சுகள், நரம்பிய நச்சு ஆகும், ஆனால் குடல் நச்சு அல்ல.

- (A) சால்மோனெல்லா (B) க்ளோஸ்டிரிடியம் பர்ப்ரின்ஜஸ்
(C) க்ளோஸ்டிரிடியம் போட்லினம் (D) ஷிஜெல்லா

65. Over consumption of non nutritive sweeteners Food and Drug Administration (FDA) approved can lead to

- (A) Constipation (B) Dyspepsia
(C) Myalgia (D) Gut Dysbiosis

உணவு மற்றும் மருந்து நிர்வாகம் (Food and Drug Administration) அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஊட்டச்சத்து இல்லாத இனிப்பு ஊக்கிகள் அதிகமாக உட்கொள்வதன் மூலம் வழிவகுப்பது

- (A) மலச்சிக்கல் (B) டிஸ்பெப்சியா/குன்மம்
(C) தசை வலி/மயால்ஜியா (D) குடல் டிஸ்பயோசிஸ்

66. Which of the following is a non-permitted colour as per FSSAI regulations?

- (A) Erythrosine
- (B) Sunset Yellow FCF
- (C) Metanil Yellow
- (D) Carmosine

இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரப்படுத்துதல் ஆணையத்தின் பரிந்துரையின்படி கீழ்க்கண்டவற்றுள் அனுமதிக்கப்படாத நிறமூட்டி எது?

- (A) எரித்ரோசின்
- (B) சன்செட் யெல்லோ எப்சிஎஃப்
- (C) மெட்டானில் யெல்லோ
- (D) கார்மோசின்

67. Chlorogenic acid, responsible for allergic reaction, is present in

- (A) Beer
- (B) Coffee
- (C) Lemon
- (D) Mushroom

ஒவ்வாமையை ஏற்படுத்தும் க்ளோரோஜெனிக் அமிலம் எதில் உள்ளது?

- (A) பீர்
- (B) காபி
- (C) எலுமிச்சை
- (D) காளான்

68. The functional ingredient added to food to lower cholesterol is

- (A) Calcium citrate malate
- (B) Raffinose
- (C) Lactulose
- (D) Soya

உணவில் கொழுப்பை குறைக்க சேர்க்கப்படும் செயல்படுத்தி

- (A) கால்சியம் சிட்ரேட் மாலேட்
- (B) ராஃபினோஸ்
- (C) லாக்டூலோஸ்
- (D) சோயா

69. Identify the nutraceutical derived from black cumin seed

- (A) Gambogic acid
- (B) Eugenol
- (C) Diosgenin
- (D) Thymoquinone

கீழ்வருவனவற்றுள் கருஞ்சீரகம் விதையிலிருந்து பெறப்படும் ஊட்டச்சத்து மருத்துவ பொருள் எது?

- (A) காம்போஜிக் அமிலம்
- (B) யூஜெனோல்
- (C) டியோஸ்டிஜெனின்
- (D) தைமோகுவினோன்

70. _____ produces hydrocyanic acid on hydrolysis by enzymes present in food.

- (A) Saponins
- (B) Glycosides
- (C) Cyanogenic glycosides
- (D) Isothiocyanates

உணவில் உள்ள நொதிகள் (என்சைம்) ஹைட்ரோலிசிஸில் ஆவதால் _____ ஹைட்ரோ சயனிக் அமிலத்தை உற்பத்தி செய்கிறது.

- (A) சபோனின்கள்
- (B) கிளைகோசைடுகள்
- (C) சயனோஜெனிக் கிளைக்கோசைடுகள்
- (D) ஐசோதையோசயனேட்டுகள்

71. _____ hydrolyse hydrogen peroxide from milk prior to cheese production.

- (A) Catalase
- (B) Lipase
- (C) Lactase
- (D) Glucoamylase

பால், பாலாடை கட்டியாக உருவாவதில் _____ ஹைட்ரஜன் பெர்ராக்சைடுடன் நீராற்பகுப்படைகிறது.

- (A) கேடலேஸ்
- (B) லிபேஸ்
- (C) லாக்டேஸ்
- (D) குளுக்கோ அமைலேஸ்

72. “Jaivik Bharat” logo of FSSAI is related to

- (A) Milk and milk products
- (B) Imported foods
- (C) Food for exports
- (D) Organic foods

FSSAI யின் “Jaivik Bharat” குறியீடு எதனுடன் தொடர்புடையது?

- (A) பால் மற்றும் பால் பொருட்கள்
- (B) இறக்குமதி செய்த உணவு
- (C) ஏற்றுமதி உணவு
- (D) இயற்கை உணவு

73. In FSSAI-Food license number is 14 digit number (eg. 1XX XXXX XXXX 001), first digit '1' number denotes license or registration then 2 and 3 digit number denotes to which state license so the code for "Tamil Nadu" is

- (A) 12 (B) 24
(C) 35 (D) 56

உணவு உரிமத்திற்கான FSSAI எண்ணானது 14 இலக்கங்கள் கொண்டது (eg. 1XX XXXX XXXX 001) இதில் முதல் இலக்க எண் '1' என்றால் அது உரிமத்தை குறிப்பது அடுத்த 2 மற்றும் 3ம் இலக்கம் எந்த மாநிலத்தின் உரிமம் எண் என்று குறிப்பது, இதன்படி "தமிழ்நாட்டின்" உரிம 2 மற்றும் 3ம் இலக்க எண்

- (A) 12 (B) 24
(C) 35 (D) 56

74. Which day is celebrated as World Food Safety Day?

- (A) 07 June (B) 21 January
(C) 02 October (D) 12 December

உலக உணவு பாதுகாப்பு தினம் எந்த நாள்?

- (A) 07 ஜூன் (B) 21 ஜனவரி
(C) 02 அக்டோபர் (D) 12 டிசம்பர்

75. What is the tagline of FSSAI?

- (A) Trusted science for safe food
(B) Food : you can trust
(C) Inspiring trust, assuring safe and nutritious food
(D) Eat healthy, be healthy

இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையத்தின் கோஷம் என்ன?

- (A) பாதுகாப்பான உணவுக்கு நம்பகமான விஞ்ஞானம்
(B) உணவு : நீங்கள் நம்பலாம்
(C) ஊக்கமளிக்கும் நம்பிக்கை, பாதுகாப்பை உறுதி செய்தல் மற்றும் ஊட்டச்சத்துள்ள உணவு
(D) ஆரோக்கியமாக சாப்பிடுங்கள், ஆரோக்கியமாக இருங்கள்

76. Which of the following is not one of the key themes of Eat Right India Initiative of Food Safety and Standards Authority of India?

- (A) Eat Safe (B) Eat Clean
(C) Eat Healthy (D) Eat Sustainable

இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையத்தின் Eat Right India முயற்சியில் பின்வருவனவற்றில் எது அதன் முக்கிய கருப்பொருள்களில் ஒன்றல்ல?

- (A) பாதுகாப்பாக உண்ணுங்கள் (B) தூய்மையாக உண்ணுங்கள்
(C) சத்தாக உண்ணுங்கள் (D) நிலையாக உண்ணுங்கள்

77. As per Food Safety and Standards (Fortification of Foods) Regulations, 2018, double fortified salt shall be fortified with iodine and

- (A) Potassium (B) Iron
(C) Magnesium (D) Zinc

உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் (உணவு செறிவூட்டல்) விதிமுறைகள், 2018ன் படி, இரட்டை செறிவூட்டப்பட்ட உப்பானது அயோடின் மற்றும் _____ உடன் செறிவூட்டப்பட வேண்டும்.

- (A) பொட்டாசியம் (B) இரும்பு
(C) மெக்னீசியம் (D) துத்தநாகம்

78. As per food safety and standards (Prohibition and Restrictions on sales) Regulation 2011, AGMARK certification is mandatory except for

- (A) Ghee (B) Fat Spread
(C) Honey (D) Multi Source Edible Oil

உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரம் (விற்பனை தடை மற்றும் கட்டுப்பாடு) ஒழுங்குமுறைகள், 2011 படி அக்மார்க் தர சான்றிதழ் கீழ்க்கண்ட அனைத்திற்கும் கட்டாயம் தேவை, ஒன்றினை தவிர?

- (A) நெய் (B) கொழுப்பு பரவல்
(C) தேன் (D) பலமூல சமையல் எண்ணெய் (MSEO)

79. The total polar compounds in unused or fresh vegetable oil or fat shall not be more than

- (A) 10% (B) 15%
(C) 20% (D) 25%

பயன்படுத்தாத தூய தாவர எண்ணெய் (அ) கொழுப்பில் மொத்த துருவ கலவையின் (TPC) அளவு _____ மேல் இருத்தல் கூடாது.

- (A) 10% (B) 15%
(C) 20% (D) 25%

80. Central Advisory Committee does not contain which of the member?

- (A) Commissioner of Food Safety
(B) Chairperson of Scientific Committee
(C) Member Representative from Food Industry
(D) Designated Officers of all District

“மத்திய ஆலோசனை குழு” வில் கீழ்க்கண்டவர்களில் யார் உறுப்பினர் இல்லை?

- (A) உணவு பாதுகாப்பு ஆணையர்
(B) அறிவியல் குழுவின் தலைவர்
(C) உணவு உற்பத்தி தொழில் பிரதிநிதி உறுப்பினர்
(D) அனைத்து மாவட்டங்களின் மாவட்ட நியமன அதிகாரி

81. Which of the commodities can be fortified under Food Safety and Standards (Fortification of Food), Regulation, 2018?

- (A) Wheat, Milk, Oil (B) Wheat, Rice, Sugar
(C) Rice, Tea, Wheat (D) Rice, Salt, Tea

கீழ்க்கண்டவற்றுள் எந்த பொருட்கள், உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரம் (செறிவூட்டல் உணவு) 2018 நெறிமுறைகள் வாயிலாக செறிவூட்டப்படலாம்?

- (A) கோதுமை, பால், எண்ணெய் (B) கோதுமை, அரிசி, சர்க்கரை
(C) அரிசி, தேநீர், கோதுமை (D) அரிசி, உப்பு, தேநீர்

82. Solid-phase micro extraction is a ————— preparation techniques.

- (A) Gas free sample
(B) Liquid free sample
(C) Solvent free sample
(D) Solid free sample

சாலிட்-ஃபேஸ் மைக்ரோ எக்ஸ்ட்ராக்சன் என்பது _____ தயாரிப்பு நுட்பமாகும்.

- (A) எரிவாயு அற்ற மாதிரி
(B) திரவமற்ற மாதிரி
(C) கரைப்பானற்ற மாதிரி
(D) திட நிலையற்ற மாதிரி

83. The detector used in Liquid Chromatography (LC) is _____ to measure the Food Preservatives.

- (A) Ultraviolet Detector (UV)
(B) Refractive Index Detector (RID)
(C) Fluorescence Detector (FD)
(D) Mass Detector (MD)

திரவ குரோமடோகிராபி (LC) கருவியில் உணவுப் பதப் பொருட்களை அளவீடு செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் கண்டறிவி _____ ஆகும்.

- (A) புறஊதா கண்டறிவி (UV)
(B) ஒளி விலகல் கண்டறிவி (RID)
(C) உடனொளிர்வு கண்டறிவி (FD)
(D) பொருண்மை கண்டறிவி (MD)

84. The defect "Whiskers" in meat is caused by

- (A) Rhizopus (B) Cladosporium
(C) Penicillium (D) Sporotrichum

இறைச்சியில் "Whiskers" என்ற தரக்குறைவை ஏற்படுத்துவது

- (A) ரைஸோபஸ் (B) கிலேடோஸ்போரியம்
(C) பெனிசீலியம் (D) ஸ்போரோட்ரைக்கம்

85. Which bacteria is used to control Psychrotrophic spoilage?

- (A) Pediococcus (B) Pseudomonas
(C) Lactobacillus (D) Bifidobacterium

எந்த பாக்டீரியா சைக்ரோட்ரோபிக் கெடுதலை கட்டுப்படுத்த உதவுகிறது.

- (A) பிட்யோகாக்கஸ் (B) சூடோமோனாஸ்
(C) லாக்டோ பேசில்லஸ் (D) பைஃபிடோபாக்டீரியம்

86. _____ is used to alter the eating qualities of foods by changing the surface colour, flavour and aroma.

- (A) Dielectric heating (B) Ohmic heating
(C) Both (A) and (B) (D) Infrared Radiation

_____ மேற்பரப்பு நிறம், சுவை மற்றும் நறுமணத்தை மாற்றுவதன் மூலம் உணவுகளின் உண்ணும் குணங்களை மாற்ற பயன்படுகிறது.

- (A) மின்கடத்தா வெப்பமாக்கல் (B) ஒமிக் வெப்பமாக்கல்
(C) (A) மற்றும் (B) இரண்டும் (D) அகச்சிவப்பு கதிர்வீச்சு

87. _____ is widely used in restaurants in insulated cups for hot beverages and take-out containers.

- (A) Polystyrene foam (B) Polythene
(C) Polyphenol (D) Polyethylene

_____ உணவகங்களில் சூடான பானங்கள் மற்றும் எடுத்துச் செல்லும் கொள்கலன்களுக்கான காப்பிடப்பட்ட கோப்பைகளில் பரவலாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) பாலிஸ்டீரீன் நுரை (B) பாலித்தீன்
(C) பாலிபீனால் (D) பாலிஎத்திலின்

88. Micro organism involved in Spoilage of Canned Fruits

- (A) *Clostridium botulinum* (B) *Byssochlamys fulva*
(C) *Pseudomonas putrefaciens* (D) *Bacillus stearothermophilus*

தகர்ப்பெட்டிகளில் அடைத்துப் பாதுகாக்கப்பட்ட பழங்கள் (கேண்டு பழங்கள்) கெட்டுப்போக எந்த நுண்ணுயிரிகள் காரணம்?

- (A) *Clostridium botulinum* (B) *Byssochlamys fulva*
(C) *Pseudomonas putrefaciens* (D) *Bacillus stearothermophilus*

89. In Cryogenic freezing liquid _____ of extremely low boiling point is used

- (A) Nitrogen (B) Carbon
(C) Oxygen (D) Hydrogen

கிரையோஜெனிக் உறைநிலையில் மிகக் குறைந்த கொதிநிலை கொண்ட _____ திரவம் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) நைட்ரஜன் (B) கார்பன்
(C) ஆக்ஸிஜன் (D) ஹைட்ரஜன்

90. Asepsis means

- (A) Reducing the populations of microorganisms
(B) Identifying methods of destruction
(C) Sterility checks
(D) Keeping out microorganisms

அசெப்சிஸ் என்றால்

- (A) நுண்ணுயிரிகளின் எண்ணிக்கையைக் குறைத்தல்
(B) அழிவின் முறைகளை அடையாளம் காணுதல்
(C) நோய்க் கிருமிகளை சோதனையிடல்
(D) நுண்ணுயிரிகளை விலக்குதல்

91. Food Safety Officer's powers is explained in _____ Section of Food Safety and Standards Act 2006 and Regulation 2011.

- (A) Section 26 (B) Section 38
(C) Section 43 (D) Section 51

உணவு பாதுகாப்பு அதிகாரியின் அதிகாரம் பற்றி FSSAI – Food Safety and Standards Act 2006 and Regulations 2011ல் எந்த பிரிவில் விளக்கப்பட்டுள்ளது.

- (A) பிரிவு 26 (B) பிரிவு 38
(C) பிரிவு 43 (D) பிரிவு 51

92. A Food Business in India importing their food ingredients from different countries to India should have a

- (A) Registration (B) State License
(C) Central License (D) International License

இந்தியாவில் உள்ள ஒரு உணவு வணிகமானது பல்வேறு நாடுகளிலிருந்து இந்தியாவுிற்கு உணவு பொருட்களை இறக்குமதி செய்ய _____ ஐ கொண்டிருக்க வேண்டும்.

- (A) பதிவு (B) மாநில உரிமம்
(C) மத்திய உரிமம் (D) சர்வதேச உரிமம்

93. Bacteria grow best in the water activity of

- (A) 0.9 and above (B) 0.8 – 0.9
(C) 0.7 – 0.8 (D) Less than 0.7

பாக்டீரியாக்கள் கீழ்க்காணும் எந்த நீர் செயல்பாட்டில் சிறப்பாக வளரும்?

- (A) 0.9 க்கு மேல் (B) 0.8 – 0.9
(C) 0.7 – 0.8 (D) 0.7 க்கு கீழ்

94. An organisation shall conduct _____ at planned intervals to determine whether the GMP system conforms to the planned arrangements and meets the requirements of the standards.

- (A) Internal audits (B) Fake inspections
(C) Strict actions (D) Surprise visits

ஒரு நிறுவனம், GMP அமைப்பால் திட்டமிடப்பட்ட ஏற்பாடுகளுக்கு இணங்குகிறதா மற்றும் தரநிலைகளின் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்கிறதா என்பதைத் தீர்மானிக்க, திட்டமிடப்பட்ட இடைவெளிகளில் _____ நடத்த வேண்டும்.

- (A) உள் தணிக்கைகள் (B) பொய்யான ஆய்வுகள்
(C) கண்டிப்பான நடவடிக்கைகள் (D) எதிர்பாராத சோதனைகள்

95. The first principle of HACCP is to

- (A) Establish critical limits
(B) Conduct hazard analysis
(C) Determine critical control points
(D) Establish documentation

HACCP யின் முதல் நியமம்/கொள்கை _____ ஆகும்.

- (A) முக்கியமான வரம்புகளை நிறுவுவது
(B) இடர் பகுப்பாய்வு மேற்கொள்வது
(C) முக்கியமான கட்டுப்பாட்டு குறியீடுகளை கண்டறிதல்
(D) ஆவணமாக்கத்தை ஸ்தாபித்தல்/நிலை நாட்டுதல்

96. Low Sodium Food labelling refers to _____ or less of sodium per standard serving.

- (A) 5 mg (B) 140 mg
(C) 35 mg (D) 200 mg

ஒரு நிலையான உணவு அளவில், குறைந்த சோடியம் உணவுகளின் லேபிளிங் என்பது _____ அல்லது குறைந்த சோடியம் என்பதை குறிக்கிறது.

- (A) 5 மி.கி (B) 140 மி.கி
(C) 35 மி.கி (D) 200 மி.கி

97. Name the compound that can be very effective in slowing down fat Oxidation

- (A) Enzymes (B) Minerals
(C) Antioxidants (D) Trace metals

கொழுப்பு ஆக்ஸிஜனேற்றத்தை மெதுவாகுவதில் மிகவும் பயனுள்ள கலவையின் பெயர்?

- (A) நொதிகள் (என்சைம்கள்) (B) கனிமங்கள்
(C) ஆக்ஸிஜனேற்றிகள் (D) சுவடு உலோகங்கள்

98. Egg allergy develops when the egg protein bind to _____ antibodies.

- (A) Ig D (B) Ig E
(C) Ig G (D) Ig A

முட்டையால் ஏற்படும் ஒவ்வாமை, முட்டை புரதம் மற்றும் _____ எதிர்பொருள் இணைவதால் உண்டாகிறது.

- (A) Ig D (B) Ig E
(C) Ig G (D) Ig A

99. The anti-caking agent added in fortified salt should not exceed more than _____ percent.

- (A) 2% (B) 2.4%
(C) 3% (D) 3.5%

செறிவூட்டப்பட்ட உப்பில் சேர்க்கப்படும் ஆன்டி-கேக்கிங் ஏஜென்ட் _____ சதவீதத்திற்கு மிகாமல் இருக்க வேண்டும்.

- (A) 2% (B) 2.4%
(C) 3% (D) 3.5%

100. Fats are hydrolysed by

- (A) Hydrolases (B) Oxidases
(C) Microbial lipase (D) Pectinase

கொழுப்புக்கள் எதனால் ஹைட்ரோலைஸிஸ் செய்யப்படுகிறது.

- (A) ஹைட்ரோலேஸ்கள் (B) ஆக்சிடேஸ்கள்
(C) மைக்ரோபியல் லிபேஸ் (D) பெக்டினேஸ்