

SET-III

1. The label on sample of food sent for analysis shall bear which of the following?

- (A) Expiry Date of Sample
- (B) Code number of the Sample
- (C) Nutritional Information
- (D) Maximum Retail Price of the Sample

பகுப்பாய்விற்கு அனுப்பப்பட்ட உணவு மாதிரியின் விவரத் துணுக்கில் பின்வருவனவற்றில் எதைக் குறிப்பிட வேண்டும்?

- (A) மாதிரியின் காலாவதி தேதி
- (B) மாதிரியின் குறியீட்டு எண்
- (C) ஊட்டச்சத்து தகவல்
- (D) மாதிரியின் அதிகபட்ச சில்லறை விலை

2. General Hygienic and Sanitary practices to be followed by Food Business Operators is given in which Schedule of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011?

- (A) Schedule 1
- (B) Schedule 2
- (C) Schedule 3
- (D) Schedule 4

உணவு வணிகர்கள் பின்பற்ற வேண்டிய பொது சுகாதாரம் மற்றும் சுகாதார நடைமுறைகள் உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் (உணவு வணிகங்களின் உரிமம் மற்றும் பதிவு) விதிமுறைகள், 2011ன் எந்த அட்டவணையில் கொடுக்கப்பட்டுள்ளன?

- (A) அட்டவணை 1
- (B) அட்டவணை 2
- (C) அட்டவணை 3
- (D) அட்டவணை 4

3. Manufacturing or storing or selling or distributing or importing any article of food for human consumption which is unsafe shall be punishable as per

- (A) Section 56 of FSS Act, 2006
- (B) Section 57 of FSS Act, 2006
- (C) Section 58 of FSS Act, 2006
- (D) Section 59 of FSS Act, 2006

பாதுகாப்பற்ற உணவு - உற்பத்தி செய்தல் (அ) சேமித்து வைத்தல் (அ) விற்பதோ (அ) விநியோகிப்பதோ (அ) இறக்குமதி செய்வதோ கீழ்க்கண்ட பிரிவின் கீழ் தண்டனைக்குரிய குற்றமாகும்

- (A) பிரிவு 56, உ.பா.ச. 2006
- (B) பிரிவு 57, உ.பா.ச. 2006
- (C) பிரிவு 58, உ.பா.ச. 2006
- (D) பிரிவு 59, உ.பா.ச. 2006

4. The minimum intensity of lighting in work rooms of abattoir/meat processing units shall be not less than

- (A) 540 lux (B) 220 lux
(C) 110 lux (D) 450 lux

இறைச்சி கூடம்/இறைச்சி பதப்படுத்தும் இடத்தில் இருக்க வேண்டிய குறைந்த பட்ச மின் வெளிச்சம் ஆனது

- (A) 540 lux (B) 220 lux
(C) 110 lux (D) 450 lux

5. The application for grant of license to carry out food business has to be addressed to

- (A) Food Safety Officer (B) Designated Officer
(C) Food Safety Commissioner (D) Food Analyst

உணவு பாதுகாப்பு உரிமம் பெற யாரிடம் விண்ணப்பம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்?

- (A) உணவு பாதுகாப்பு அதிகாரி (B) நியமன அதிகாரி
(C) உணவு பாதுகாப்பு ஆணையர் (D) உணவு பகுப்பாய்வாளர்

6. "BHOG" relates to

- (A) Temple (B) Food Manufacturers
(C) Oil Industry (D) Milk Industry

"BHOG" – எதனுடன் தொடர்பு கொண்டது?

- (A) வழிபாட்டுத் தலங்கள் (B) உணவு உற்பத்தியாளர்
(C) எண்ணெய் நிறுவனங்கள் (D) பால் பண்ணைகள்

7. How many chapters are there in the Indian Food Safety and Standards Act of 2006?

- (A) Seventeen (B) Twenty Two
(C) Twelve (D) Nine

2006 - இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் சட்டத்தில் எத்தனை அத்தியாயங்கள் உள்ளன?

- (A) பதினேழு (B) இருபத்து இரண்டு
(C) பன்னிரண்டு (D) ஒன்பது

8. The used cooking oil should not have more than _____% of Total Polar Compounds (TPC) which is harmful to health.

- (A) 15% (B) 25%
(C) 35% (D) 50%

உபயோகப்படுத்தப்பட்ட சமையல் எண்ணெயில் _____% மேல் Total Polar Compounds (TPC) என்னும் தீங்கு விளைவிக்கும் பொருள் இருக்கக்கூடாது.

- (A) 15% (B) 25%
(C) 35% (D) 50%

9. Food Safety and Standards Authority of India is an autonomous body, under which Ministry?

- (A) Ministry of Food Processing Industries (MoFPI)
(B) Ministry of Health and Family Welfare (MoHFW)
(C) Ministry of Agriculture and Farmers Welfare (MoAFW)
(D) Ministry of Science and Technology (MoST)

இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையம் எந்த அமைச்சகத்தின் கீழ் இயங்கும் தன்னாட்சி அமைப்பு?

- (A) உணவு பதப்படுத்தும் தொழில்கள் அமைச்சகம் (MoFPI)
(B) சுகாதாரம் மற்றும் குடும்ப நல அமைச்சகம் (MoHFW)
(C) வேளாண்மை மற்றும் விவசாயிகள் நல அமைச்சகம் (MoAFW)
(D) அறிவியல் மற்றும் தொழில் நுட்ப அமைச்சகம் (MoST)

10. Frozen dessert preparations uses

- (A) Milk Fat (B) Vegetable fat/oils
(C) Animal fat (D) Artificial fats

உறைந்த இனிப்பு செய்ய பயன்படுத்தப்படும் பொருட்களில் முக்கியமானது

- (A) பால் கொழுப்பு (B) தாவர கொழுப்பு
(C) விலங்கு கொழுப்பு (D) செயற்கை கொழுப்பு

11. Haemagglutinins are commonly referred to as

- (A) Saponins (B) Covicine
(C) Cyanogenic glycoside (D) Lectin

ஹீமாக்குளுட்டினின்கள் பொதுவாக எவ்வாறு குறிக்கப்படுகிறது?

- (A) சாப்போனின் (B) கோவிசின்
(C) சையனோஜெனிக் கிளைகோசைட் (D) லெக்டின்

12. Ficin is used in processing

- (A) Dairy (B) Cereals
(C) Meat (D) Fruits

எவ்விதமான உணவை பதப்படுத்த பைசின் உபயோகப்படுகிறது?

- (A) பால் சார்ந்தவை (B) தானியங்கள்
(C) இறைச்சி (D) பழங்கள்

13. γ -3 Hordien is an allergen found in

- (A) Wheat (B) Egg
(C) Fish (D) Barley

γ -3 ஹார்டின் என்னும் அலர்ஜின் (ஒவ்வாமை) எந்த உணவு பொருளில் உள்ளது?

- (A) கோதுமை (B) முட்டை
(C) மீன் (D) பார்லி

14. Mild Sodium restriction allow _____ mg of salt intake per day for an adult suffering from Hypertension and CVD

- (A) 3000 mg (B) 500 mg
(C) 1000 mg (D) 2000 mg

லேசான சோடியம் கட்டுப்பாடு தேவையுள்ள உயர் இரத்த அழுத்தம் மற்றும் இதய நோய்யுள்ள ஒரு நபர்க்கு ஒரு நாளைக்கு எத்தனை மில்லி கிராம் உப்பு உட்கொள்ளலாம்?

- (A) 3000 mg (B) 500 mg
(C) 1000 mg (D) 2000 mg

15. Which one is used to enhance the effects of natural antioxidants in vegetable oils?

- (A) EDTA (B) Nicotinic acid
(C) Naringin (D) Hesperidin

கீழ்க்கண்டவற்றுள் எது தாவர எண்ணெயின் எதிர் ஆக்ஸிஜனேற்ற தாவர தன்மையினை அதிகரிக்க பயன்படுகிறது?

- (A) EDTA (B) நிகோடிக் அமிலம்
(C) நரிங்கின் (D) ஹெஸ்பெரிடின்

16. The primary form of phytase for nutritional and metabolic functions is

- (A) Galacturonic acid (B) Myoinositol
(C) Rhaminogalacturonian (D) Arabinoxylans

பைட்டேஸின் ஊட்டச்சத்து மற்றும் வளர்சிதை மாற்ற செயல்பாட்டின் முதன்மை நிலை?

- (A) கேலக்டூரோனிக் அமிலம் (B) மியோ இனோசிட்டால்
(C) ரஹினோகலாக்டூரானன் (D) அராபினாக்சைலன்

17. Butylated Hydroxy Anisole is used in fats and oils as an

- (A) Emulsifier (B) Preservative
(C) Anti caking Agent (D) Antioxidant

பியூட்டிலேட்டட் ஹைட்ராக்ஸி அனிசோல் எண்ணெய் மற்றும் கொழுப்பு வகைகளில் எவ்வாறு பயன்படுத்தப்படுகிறது?

- (A) இமல்சிபையர் (B) ப்ரிசர்வேட்டிவ்
(C) ஆன்டி கேக்கிங் ஏஜென்ட் (D) ஆன்டி ஆக்ஸிடன்ட்

18. Which of the following is a prebiotic?

- (A) Onion (B) Yoghurt
(C) Capsicum (D) Curd

பின்வருவனவற்றில் எது ப்ரீபயாடிக்?

- (A) வெங்காயம் (B) யோகர்ட்
(C) குடைமிளகாய் (D) தயிர்

19. _____ is deposited in the roots and tubers of a number of plants and in the leaves of some grasses.

- (A) Gluctans (B) Starch
(C) Mannose (D) Fructans

வேர் மற்றும் கிழங்கு வகைகளிலும் மற்றும் சில வகை புற்செடிகளிலும் சேமிக்கப்படும் பொருளின் பெயர்

- (A) குளுக்டன்ஸ் (B) ஸ்டார்ச்
(C) மேனோஸ் (D) பிரக்டான்ஸ்

20. To maintain the quality of Instant Coffee powder, the permitted moisture content should be _____%

- (A) 8.5 (B) 9.5
(C) 10.5 (D) 11.5

நல்ல தரமுள்ள உடனடி காபித் தூளின் அனுமதிக்கப்பட்ட ஈரப்பதத்தின் அளவு, சதவீதத்தில் கொடுக்கவும்

- (A) 8.5 (B) 9.5
(C) 10.5 (D) 11.5

21. Stevia is _____ times sweeter than sugar.

- (A) 300 (B) 600
(C) 200 (D) 3000

ஸ்டீவியா என்பது _____ மடங்கு சர்க்கரை விட இனிப்பானது.

- (A) 300 (B) 600
(C) 200 (D) 3000

22. Trypsin an antinutritional factor is inactivated by

- (A) Chilling (B) Peeling
(C) Heating (D) Storage

ஊட்டச்சத்துக்கு எதிரான காரணி டிரிப்சின் எதனால் செயலிழக்க செய்யப்படுகிறது?

- (A) குளிசூட்டப்படுவதால் (B) தோலுரிக்கப்படுவதால்
(C) வெப்பமாக்கல் (சூடாக்குவதால்) (D) சேமிப்பதால்

23. *Erwinia dissolvens* & *Saccharomyces spp.* are used in the production of

- (A) Kimchi (B) Coffee
(C) Miso (D) Sauerkraut

எர்வீனியா டிஸ்ஸால்வன்ஸ் மற்றும் சாக்கரோமைசிஸ் வகை நுண்ணுயிரிகள் எவற்றின் உற்பத்தியில் பயன்படுகின்றன.

- (A) கிம்ச்சி (B) காபி
(C) மிசோ (D) சாயர்கிராட்

24. HACCP was originally developed by Pillsbury Company, US Army lab and _____

- (A) NASA (B) FAO
(C) WHO (D) FDA

ஹெச்.ஏ.சி.சி.பி. (HACCP) நடைமுறையை முதன்முதலில் பில்ஸ்பெரி (கம்பெனி) நிறுவனம், அமெரிக்க ராணுவ ஆய்வகம் மற்றும் எதனுடன் சேர்ந்து உருவாக்கியது.

- (A) (NASA) நாசா (B) (FAO) எப்.ஏ.ஓ
(C) (WHO) டபிள்யூ.ஹெச்.ஓ. (D) (FDA) எப்.டி.ஏ

25. Improper cleaning of equipments can be a source of

- (A) spoiled food (B) pathogenic micro organisms
(C) cross contamination (D) contamination

உபகரணங்களை தவறாக சுத்தம் செய்வது எதற்கு ஆதாரமாக இருக்கும்?

- (A) கெட்டுப்போன உணவு (B) நோய் கிருமிகளுக்கு
(C) குறுக்கு மாசுபாடு (D) மாசுபாடு

26. The preservative used in cured meats is

- (A) potassium nitrate (B) sorbic acid
(C) benzoic acid (D) sulphur di oxide

பதப்படுத்தப்பட்ட இறைச்சியில் பயன்படுத்தப்படும் பாதுகாப்பு சேர்க்கைகள்

- (A) பொட்டாசியம் நைட்ரேட் (B) சோர்பிக் அமிலம்
(C) பென்சாயிக் அமிலம் (D) சல்பர் டை ஆக்சைடு

27. Traveler's diarrhea is caused due to the toxin produced by

- (A) *Clostridium* (B) *Bacillus*
(C) *Escherichia* (D) *Yersinia*

பயணிகள் வயிற்றுப்போக்கு எந்த பாக்டீரியா நச்சு காரணமாக ஏற்படுகிறது.

- (A) *Clostridium* (B) *Bacillus*
(C) *Escherichia* (D) *Yersinia*

28. *Aspergillus flavus* toxin in animal feed called

- (A) Aflatoxin (B) Patulin
(C) Citrinin (D) Ochratoxin

கால்நடைத் தீவினத்தில் உள்ள அஸ்பெர்சிலஸ் ஃப்ளோவஸ் நச்சு எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது?

- (A) அஃப்லாடாக்சின் (B) பாட்ரூலின்
(C) சிட்ரினின் (D) ஓக்ராடாக்சின்

29. Genera of Enterobacteriaceae known for causing spoilage of food is

- (A) *Brevibacterium* (B) *Erwinia*
(C) *Corynebacterium* (D) *Acinetobacter*

உணவுப் பொருட்களின் தரத்தைக் குறைக்கும் என்டீரோபாக்டீரியேஸே இனங்கள்

- (A) பிரிவிபாக்டீரியம் (B) எர்வீனியா
(C) கொரினிபாக்டீரியம் (D) அசினெட்டோபாக்டர்

30. The medium which enables the direct recovery of *S.Aureus* cells from food samples is

- (A) Violet Red Bile Agar
(B) Baird-Parker medium
(C) Bismuth Sulphite agar
(D) Brilliant Green Bile agar

உணவு மாதிரிகளிலிருந்து ஸ்டெபிலோகாக்கஸ் ஆரியஸ் நுண்ணுயிரியை நேரடியாக மீட்டெடுக்கப் பயன்படுத்தப்படும் “தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட வளர்ப்பூடகம்”

- (A) வைலட் சிகப்பு பைல் அகார்
(B) பேர்டு-பார்க்கர் வளர்ப்பூடகம்
(C) பிஸ்மத்-சல்ஃபைட் அகார்
(D) பிரில்லியண்ட் பச்சை பைல் அகார்

31. Choose the microbial inhibitor(s) present in freshly drawn milk
- (A) Lactenins (B) Anticoliform factor
(C) Both (A) and (B) (D) Lysozyme

கீழ்க்கண்டவற்றில் கறந்த பாலில் காணப்படும் நுண்ணுயிர்த் தடுப்பான்களைத் தேர்வு செய்க

- (A) லாக்டனின் (B) ஆன்ட்டி கோலிபார்ம் காரணி
(C) மேற்கண்ட இரண்டும் (A) மற்றும் (B) (D) லைசோசைம்

32. Number of viable cells shed by workers in the working area is

- (A) 10^3-10^4 Organisms/Minute
(B) 10^3-10^5 Organisms/Minute
(C) 10^3-10^6 Organisms/Minute
(D) 10^3-10^9 Organisms/Minute

வேலை செய்யும் இடத்தில் பணியாளர்கள் உடலிலிருந்து வெளியிடப்படும் நுண்ணுயிர்களின் எண்ணிக்கை

- (A) 10^3-10^4 நுண்ணுயிர்கள்/நிமிடத்திற்கு
(B) 10^3-10^5 நுண்ணுயிர்கள்/நிமிடத்திற்கு
(C) 10^3-10^6 நுண்ணுயிர்கள்/நிமிடத்திற்கு
(D) 10^3-10^9 நுண்ணுயிர்கள்/நிமிடத்திற்கு

33. Which of the anthropometric measures is the indicative of acute nutrition problem in children?

- (A) Length/Height for age (B) Weight for age
(C) Knee height (D) Head circumference

உடல் அளவையியல் அளவீடுகளில் எது குழந்தைகளின் கடுமையான ஊட்டச்சத்து பிரச்சனையைக் குறிக்கிறது?

- (A) வயதுக்கான நீளம்/உயரம் (B) வயதுக்கு ஏற்ற எடை
(C) முழங்கால் உயரம் (D) தலை சுற்றளவு

34. Specify the adulterant which is commonly found in sugar?

- (A) Synthetic milk powder (B) Urea
(C) Resultant Atta (D) Common Salt

சர்க்கரையில் பொதுவாகக் காணப்படும் கலப்படத்தைக் குறிப்பிடவும்

- (A) செயற்கை பால் பவுடர் (B) யூரியா
(C) கோதுமை மாவு (D) உப்பு

35. Asafoetida is adulterated with _____

- (A) Pumice stone (B) Common salt
(C) Starch (D) Brick powder

பெருங்காயத்தில் _____ கலப்படம் செய்யப்படுகிறது.

- (A) பியூமிஸ் கல் (B) பொதுவான உப்பு
(C) ஸ்டார்ச் மாவு (D) செங்கல் தூள்

36. Mushroom toxins are examples for

- (A) Allergy (B) Chemical hazards
(C) Biological hazards (D) Microbiological hazards

காளான் நச்சுக்கள் எதற்கு ஒரு எடுத்துக்காட்டு?

- (A) அலர்ஜி (B) இரசாயன ஆபத்து
(C) உயிரியல் ஆபத்து (D) நுண்ணுயிரியல் ஆபத்து

37. _____ is the most active form of Vitamin E.

- (A) Alpha-tocopherol (B) Beta-tocopherol
(C) Gamma-tocopherol (D) Delta-tocopherol

செயல்திறன்மிக்க வைட்டமின் E எது?

- (A) ஆல்ஃபா-டொகோபெரால் (B) பீட்டா-டொகோபெரால்
(C) காமா-டொகோபெரால் (D) டெல்டா-டொகோபெரால்

38. Honey – Adulterant with

- (A) Molasses (B) Jaggery
(C) Both (A) and (B) (D) Starch

தேன் உடன் கலப்படம் செய்யப்படும் பொருள்?

- (A) வெல்லப்பாகு (B) வெல்லம்
(C) (A) மற்றும் (B) இரண்டும் (D) ஸ்டார்ச்

39. Which is characterized by fatty infiltration of muscles and extreme muscle wasting?

- (A) Muscular Atrophy (B) Muscular Lipotrophy
(C) Muscular Dystrophy (D) Muscular Entropy

தசைகளில் கொழுப்பு ஊடுருவல் மற்றும் தீவிர தசை விரயம் எவ்வகையில் வகைப்படுத்தப்படுகிறது?

- (A) தசை அட்ரோபி (B) தசை லிப்போடிரோபி
(C) தசை டிஸ்டிரோபி (D) தசை என்ட்ரோபி

40. _____ yields limited amounts of glucose for absorption.

- (A) Modified starch (B) Starch sugars
(C) Synthetic starch (D) Resistant starch

_____ உறிஞ்சுவதற்கு குறைந்த அளவு குளுகோஸை அளிக்கிறது.

- (A) மாற்றியமைக்கப்பட்ட ஸ்டார்ச் (B) ஸ்டார்ச் சர்க்கரைகள்
(C) செயற்கை ஸ்டார்ச் (D) எதிர்ப்பு ஸ்டார்ச்

41. Zeolite films are used in Sachets to

- (A) inactivate microorganism on food surfaces
(B) prevent breakage of food product
(C) increase visibility of product
(D) decrease visibility of product

பொட்டலப் பைகளில் சியோலைட் தாள்கள் _____ பயன்படுகின்றன.

- (A) உணவுப் பரப்பில் உள்ள நுண்ணுயிரிகளை செயலிழக்கச் செய்ய
(B) உணவுப் பொருட்கள் உடைவதைத் தடுக்க
(C) பொருட்களின் பார்வையை அதிகரிக்க
(D) பொருட்களின் பார்வையை குறைக்க

42. _____ is a procedure to be followed in HACCP when a deviation occurs.

- (A) Target analysis (B) Hazard analysis
(C) Corrective action (D) Sensitive action

ஒரு விலகல் ஏற்படும் போது HACCP இல் பின்பற்றப்பட வேண்டிய செயல்பாடு இதுவாகும்.

- (A) இலக்கு பகுப்பாய்வு (B) ஆபத்து பகுப்பாய்வு
(C) திருத்த நடவடிக்கை (D) உணர்திறன் நடவடிக்கை

43. Using _____, is non-destructive method of food quality evaluation.

- (A) Hyper spectral imager (B) Fibrometer
(C) Shortometer (D) Compressimeter

_____ பயன்படுத்துவது, உணவு தர மதிப்பாய்வில் ஓர் அழிவில்லாத செயல்முறையாகும்.

- (A) ஹைப்பர் ஸ்பெக்ட்ரல் இமேஜர் (B) ஃபைப்ரோமீட்டர்
(C) ஷார்டோமீட்டர் (D) கம்ப்ரெஸ்ஸி மீட்டர்

44. Food packaging in _____ can withstand autoclavable temperatures.

- (A) Composite containers (B) Plastic containers
(C) Retortable pouches (D) Metal containers

_____ கொள்கலன்களில் உணவு பொருட்கள் பேக் செய்யப்படும்போது ஆட்டோக்ளேவின் உஷ்ணத்தை தாங்கும் திறன் பெறுகிறது.

- (A) கலப்பு (காம்போஸிட்) கொள்கலன் (B) நெகிழி (ப்ளாஸ்டிக்) கொள்கலன்
(C) ரிடோர்ட்டபிள் பெளச் (D) உலோக கொள்கலன்

45. High pressure food processing is also known as

- (A) Pasteurization (B) Appertization
(C) Pascalization (D) Radappertization

உயர் அழுத்த உணவு பதப்படுத்துதல் பின்வருவனவற்றில் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது?

- (A) பேஸ்கரைசேஷன் (B) அப்பெர்டைசேஷன்
(C) பாஸ்கலைசேஷன் (D) ரேடப்பெர்டைசேஷன்

46. A Well-Known example of FDA-approved bleach-type sanitizer is

- (A) Benzalkonium chloride
(B) Isocyanurates
(C) Sodium dodecyl benzene sulphonate
(D) Sodium hypochlorite

FDA - அங்கீகரிக்கப்பட்ட ப்ளீச்-வகை சானிடைசரின் நன்கு அறியப்பட்ட உதாரணம்

- (A) பென்சல்கோனியம் குளோரைடு
(B) ஐசோசயனூரேட்ஸ்
(C) சோடியம் டோடெசில் பென்சீன் சல்போனேட்
(D) சோடியம் ஹைப்போகுளோரைட்

47. Following an inspection the management team will meet with the guide and concerns raised by the

- (A) Quality controller (B) Food Inspector
(C) Supervisor (D) Customer

எந்த மேலாண்மை குழுவினால் ஒரு ஆய்வுக்குப் பிறகு வழிகாட்டியாகவும் அக்கறையாகவும் செயல்பட முடியும்

- (A) தரக்கட்டுப்பாட்டாளர் (B) உணவு ஆய்வாளர்
(C) மேற்பார்வையாளர் (D) வாடிக்கையாளர்

48. The Intrinsic factor properties resulting from the make up of final product except

- (A) Water activity (B) Redox Potential
(C) Consumer handling (D) Packaging interactions

கீழ்க்கண்ட ஒரு பண்பு இறுதி தயாரிப்பின் விளைவாக அமைகிறது

- (A) நீர் செயல்பாடு (B) ஆக்சிஜனேற்ற ஒடுக்கவினை
(C) நுகர்வோர் கையாளுதல் (D) பொதிக்கட்டுதலின் இடைவினைகள்

49. Electronic reporting of findings of food inspections should be submitted by the food safety officer within _____days to the supervisory officer and food safety commissioner.

- (A) 1 (B) 5
(C) 7 (D) 14

உணவு ஆய்வின் கண்டுபிடிப்புகளின் மின்னணு அறிக்கையை உணவு பாதுகாப்பு அதிகாரி, மேற்பார்வை அதிகாரி மற்றும் உணவு பாதுகாப்பு ஆணையரிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டிய காலக்கெடு

- (A) 1 (B) 5
(C) 7 (D) 14

50. Who has the right to Initiate the recall process?

- (A) Chief Executive officer (B) Food safety officer
(C) Food Analyst (D) Technical officer

உணவு திரும்பபெறும் அதிகாரம் யாருக்கு உள்ளது?

- (A) தலைமை நிர்வாக அதிகாரி (B) உணவு பாதுகாப்பு அதிகாரி
(C) உணவு ஆய்வாளர் (D) தொழில்நுட்ப அதிகாரி

51. Head space analysis is carried out in order to _____

- (A) Determine the solvent composition of mobile phase
- (B) Determine non-volatiles
- (C) Analyse volatile compounds from solid and liquid samples
- (D) Analyse column content ahead of sample

ஹெட் ஸ்பேஸ் பகுப்பாய்வு எதற்காக செயல்படுத்தப்படுகிறது?

- (A) ஒரு திரவத்தின் படி நிலை அறிய
- (B) எளிதில் ஆவியாகா பொருட்களின் தன்மையறிய
- (C) திட மற்றும் திரவ மாதிரிகளில் எளிதில் ஆவியாகக் கூடிய பொருட்களை கண்டறிய
- (D) பகுப்பாய்வுக் கலனின் தன்மையறிய

52. Refractive Index of a solution is dependent on _____ of the materials in the solution.

- (A) Molecular mass
- (B) Molecular size
- (C) The concentration
- (D) Molecular nature

ஒரு கரைசலின் ஒளி விலகல் குறியீட்டு எண் என்பது அக்கரைசலில் உள்ள கரைபொருளின் _____ சார்ந்திருக்கும்.

- (A) மூலக்கூறு நிறையை
- (B) மூலக்கூறு பருமனை
- (C) செறிவை
- (D) மூலக்கூறு இயல்பை

53. _____ instrument is used to determine the fatty acid composition of edible oil

- (A) Gas Liquid Chromatograph (GLC)
- (B) Liquid Chromatograph (LC)
- (C) High Performance Thin Layer Chromatograph (HPTLC)
- (D) Thin Layer Chromatograph (TLC)

_____ கருவி சமையல் எண்ணெயின் கொழுப்பு அமில கலவையை தீர்மானிக்க பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) Gas Liquid Chromatograph (GLC)
- (B) Liquid Chromatograph (LC)
- (C) High Performance Thin Layer Chromatograph (HPTLC)
- (D) Thin Layer Chromatograph (TLC)

54. _____ is an essential aspect of ensuring that data released from a laboratory are 'fit for purpose'.

- (A) Internal quality control (B) Quality control
(C) External quality control (D) Internal Quantity control

“நோக்கத்திற்கு ஏற்றது” என்பது ஆய்வகத்திலிருந்து வெளியிடப்படும் முடிவுகளை உறுதி செய்யும் இன்றியமையாத தர அம்சம் _____ ஆகும்.

- (A) உள் தர கட்டுப்பாடு (B) தரக் கட்டுப்பாடு
(C) வெளிப்புற தரக் கட்டுப்பாடு (D) உள் அளவு கட்டுப்பாடு

55. In case of spices, and spices products, the moisture content can be determined by _____ method.

- (A) Vacuum oven (B) Hot air oven
(C) Refractometry (D) Reflux distillation

மசாலா மற்றும் மசாலாப் பொருட்களில் ஈரத்தன்மையினை கீழ்க்காணும் செய்முறை மூலம் கண்டறியலாம்

- (A) வேக்குவம் ஓவன் (B) ஹாட் ஏர் ஓவன்
(C) ரெப்ராக்ட்டோமெட்ரி (D) ரெப்ளக்ஸ் டிஸ்டிலேஷன்

56. _____ is a water soluble vitamin

- (A) Vitamin A (B) Vitamin B
(C) Vitamin D (D) Vitamin E

_____ தண்ணீரில் கரையக்கூடிய விட்டமின் ஆகும்.

- (A) விட்டமின் A (B) விட்டமின் B
(C) விட்டமின் D (D) விட்டமின் E

57. The Approximate quantity of milk sample to be sent to the food analyst for analysis

- (A) 1 litre (B) 250 ml
(C) 500 ml (D) 100 ml

உணவு ஆய்வாளருக்கு பகுப்பாய்வுக்காக அனுப்பப்படும் பால் மாதிரியின் தோராயமான அளவு

- (A) 1 லிட்டர் (B) 250 மி.லி.
(C) 500 மி.லி. (D) 100 மி.லி.

58. A range of extraction and separation techniques have been employed to
- (A) Fractionate the sample (B) Separation the sample
(C) Clean the sample (D) Purify the sample

பிரித்தெடுத்தல் மற்றும் பிரித்தல் நுட்பங்கள் வரம்பானது பயன்படுத்தப்படுவது

- (A) மாதிரியை பின்னமாக பிரிக்க (B) மாதிரியை தனியாக பிரிக்க
(C) மாதிரியை சுத்தம் செய்ய (D) மாதிரியை சுத்திகரிக்க

59. The use of appropriate methods for preventing microbial, chemical and enzymatic changes in food is called

- (A) Food processing (B) Food Preservation
(C) Blanching (D) Filtration

உணவில் நுண்ணுயிர், இரசாயன மற்றும் நொதி மாற்றங்களை தடுக்க பொருத்தமான முறைகளைப் பயன்படுத்துதல் ————— என்று அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) உணவு பதப்படுத்தும் முறை (B) உணவு பாதுகாப்பு
(C) வெண்மையாக்குதல் (D) வடிகட்டுதல்

60. Sublimation of water-ice can occur only if

- (A) Vapour pressure and temperature are above triple point of water
(B) Vapour pressure and temperature are below triple point of water
(C) Vapour pressure is above triple point of water
(D) Vapour pressure is below triple point of water

ஐஸ் கட்டி “பதங்கமாதல்” நிகழ்வு ஏற்பட

- (A) Vapour pressure and temperature are above triple point of water
(B) Vapour pressure and temperature are below triple point of water
(C) Vapour pressure is above triple point of water
(D) Vapour pressure is below triple point of water

61. ————— is used as additive in gelatin desserts and soft drinks.

- (A) Vitamin C (B) Acesulfame-K
(C) Iodine (D) Iron

————— ஜெலட்டின், இனிப்புகள் மற்றும் குளிர்பானங்களில் சேர்மானமாக பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) வைட்டமின் சி (B) அசெல்பேம்-கே
(C) அயோடின் (D) இரும்பு சத்து

62. Foods are processed and packed under sterile environment conditions that are called as

- (A) Aseptic preservation
- (B) Hurdle technology
- (C) Modified Atmospheric packaging
- (D) High pressure processing

உணவை சுத்தமான முறைகளில் பதப்படுத்தப்பட்டு மற்றும் அடைக்கப்பட்டு செய்யப்படுகின்ற முறைக்கு _____ என அழைக்கப்படும்.

- (A) நுண்ணியிரிகளிடமிருந்து பாதுகாத்தல்
- (B) தடை தொழில்நுட்பம்
- (C) மாற்றியமைக்கப்பட்ட வளிமண்டல பேக்கேஜிங்
- (D) அதீத அழுத்த தயாரிப்பு முறை

63. Foods are broadly classified according to their pH range. pH range of high acid foods are

- (A) < 2.5
- (B) < 3.7
- (C) 3.5 – 4.5
- (D) > 3.5

உணவுகள் அவற்றின் pH வரம்பிற்கு ஏற்ப பரவலாக வகைப்படுத்தப்படுகின்றன. அதிக அமிலத்தன்மை கொண்ட உணவுகளின் pH வரிசை

- (A) < 2.5
- (B) < 3.7
- (C) 3.5 – 4.5
- (D) > 3.5

64. _____ is mainly added in vegetable oil/fat to prevent rancidity.

- (A) Antibacterial agent
- (B) Anti-fungal agent
- (C) Anti viral agent
- (D) Anti oxidant

_____ முக்கியமாக தாவர எண்ணெய்/கொழுப்பில் கெட்டுப்போதலில் இருந்து தடுப்பதற்காக இது சேர்க்கப்படுகிறது.

- (A) பாக்டீரியா எதிர்ப்பான்
- (B) பூஞ்சை எதிர்ப்பான்
- (C) வைரஸ் எதிர்ப்பான்
- (D) ஆக்சிஜனேற்றத் தடுப்பான்

65. The mild heat treatment below 100°C followed by immediate cooling to kill undesirable microorganisms is called

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

விரும்பத்தகாத நுண்ணுயிரிகளை கொல்ல 100°C க்கும் குறைவான வெப்ப சிகிச்சையை தொடர்ந்து உடனடியாக குளிர்விப்பது _____ என்று அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) குளிரூட்டல் (B) கேனிங்
(C) பாச்சர் முறை பதப்படுத்தல் (D) நுண்ணுயிரிகளை அழித்தல்

66. Sprout inhibition is at

- (A) 5 – 15 krad (B) 15 – 25 krad
(C) 25 – 35 krad (D) 35 – 50 krad

கீழ்வருவனவற்றுள் எவ்விகிதத்தில் முளை தடுப்பு தடுக்கப்படும்

- (A) 5 – 15 krad (B) 15 – 25 krad
(C) 25 – 35 krad (D) 35 – 50 krad

67. Sauerkraut is a fermented products prepared from

- (A) Cabbage (B) Olives
(C) Cucumber (D) Avacado

'சார்க்ராட்' புளிக்கப்பட்ட உணவு இதிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகின்றது.

- (A) முட்டைகோஸ் (B) ஆல்வஸ்
(C) வெள்ளரி (D) வெண்ணெய் பழம்

68. Choline and ethanolamine bound in phospholipids present in cardine oil inhibit the accumulation of

- (A) Flavonoids (B) Tannins
(C) Glycosides (D) Hydroperoxides

மத்தி எண்ணெயில் உள்ள ஃபோஸ்போலிப்பிட்களில் பிணைக்கப்பட்ட கோலின் மற்றும் எத்தனோலாமைன் ஆகியவை திரட்சியைத் தடுக்கின்றன.

- (A) ஃபிளாவனாய்டுகள் (B) டானின்கள்
(C) கிளைகோசைடுகள் (D) ஹைட்ரோபெராக்க்சைடுகள்

69. _____ are sensitive to radiations of 10³ – 10⁵ rads and are killed

- (A) Microbes (B) Human
(C) Insects (D) None of them

10³- 10⁵ rad கதிர்வீச்சுக்கு _____ கொல்லப்படுகிறது.

- (A) நுண்ணுயிரிகள் (B) மனிதர்கள்
(C) பூச்சிகள் (D) இவை ஏதுமில்லை

70. Minimum water activity required for yeast and mold to grow is

- (A) 1.00 (B) 0.65
(C) 1.50 (D) 2.00

ஈஸ்ட் மற்றும் பூஞ்சை வளர தேவையான குறைந்தபட்ச நீர் செயல்பாடு

- (A) 1.00 (B) 0.65
(C) 1.50 (D) 2.00

71. The basic principles of food preservation primarily involves

- (A) The growth and activity of microorganisms
(B) Activity of exogenous enzymes
(C) Chemical reactions which cannot deteriorate the quality of food
(D) Growth by insects and rodents

உணவுப் பாதுகாப்பின் அடிப்படைக் கொள்கைகள் முதன்மையாக உள்ளடக்கியது.

- (A) நுண்ணுயிரிகளின் வளர்ச்சி மற்றும் செயல்பாடு
(B) வெளிப்புற நொதிகளின் செயல்பாடு
(C) இரசாயன எதிர்வினைகள் உணவின் தரத்தை மோசமாக்க முடியாது
(D) பூச்சிகள் மற்றும் கொறித்துண்ணிகள் மூலம் வளர்ச்சி

72. A retort pouch is made up of

- (A) Metal foil laminate (B) Nitrogen gas
(C) Ethylene absorbers (D) Polymer

Retort pouch எதனால் ஆனது?

- (A) உலோகத் தகடு லேமினேட் (B) நைட்ரஜன் வாயு
(C) எத்திலீன் உறிஞ்சிகள் (D) பாலிமர்

73. The Green Coconut Shell Extract (CSE) is used as a bio-based material to enhance the thermal stability of _____, _____ and _____

- (A) Rayon, Polyester and Wool
- (B) Jute, Cotton and Wool
- (C) Poly cotton, Silk and Jute
- (D) Silk, Rayon and Wool

பச்சை தேங்காய் ஓட்டின் சாறு (CSE) வெப்ப நிலைத் தன்மையை அதிகரிக்க உயிர் அடிப்படையிலான பொருளாகப் _____, _____ மற்றும் _____ காக பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) ரேயான், பாலியஸ்டர் மற்றும் கம்பளி
- (B) சணல், பருத்தி மற்றும் கம்பளி
- (C) பாலிபருத்தி, பட்டு மற்றும் சணல்
- (D) பட்டு, ரேயான் மற்றும் கம்பளி

74. _____ means preventing entry of microorganisms

- (A) Boiling
- (B) Thawing
- (C) Thermal death time
- (D) Asepsis

_____ என்பது நுண்ணுயிர்களின் நுழைவைத் தடுப்பதாகும்.

- (A) வேக வைத்தல்
- (B) தாயிங்
- (C) வெப்ப இறப்பு நேரம்
- (D) அசெப்சிஸ்

75. When foods are heated below the boiling point of water for a definite period, the process is known as

- (A) Pasteurization
- (B) Chilling
- (C) Cooling
- (D) Dehydration

உணவுப் பொருட்கள் தண்ணீரின் கொதிநிலைக்கு கீழே குறிப்பிட்ட சில நேரம் சூடாக்கும் செயல்முறை இவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) Pasteurization
- (B) Chilling
- (C) Cooling
- (D) Dehydration

76. Which of the following is target microbe in commercial sterility concept?

- (A) *Pseudomonas aeruginosa*
- (B) *Bacillus anthracis*
- (C) *Salmonella typhi*
- (D) *Clostridium thermo saccharolyticum*

வணிக ஸ்டெரிலிட்டி கருத்து செயல்முறையில் பின்வருவனவற்றில் எது இலக்கு நுண்ணுயிரியாகும்?

- (A) சூடாமோனாஸ் எருஜினோசா
- (B) பேசில்லஸ் ஆந்த்ராசிஸ்
- (C) சால்மோனெல்லா டைஃபி
- (D) க்ளோஸ்ட்ரிடியம் தெர்மோ சாக்கரோலிடிகம்

77. Mixers, homogenizers, colloid mills and ultra sonic devices are used for

- (A) Texturization
- (B) Emulsification
- (C) Tenderization
- (D) Curing

மிக்சர்கள், ஹோமோஜெனிசர்கள், கொலாய்டு மற்றும் அல்ட்ரா சோனிக் சாதனங்கள் எதற்கு பயன்படுத்தப்படுகின்றன?

- (A) டெக்ஸ்டுரைசேஷன்
- (B) கூழ்மப்படுத்துதல்
- (C) இலகுப்படுத்துதல்
- (D) க்யூரிங் (பதனப்படுத்துதல்)

78. Commonly used laminate in confectionery and bakery products

- (A) Cellulose acetate
- (B) Nitrocellulose
- (C) Alumina
- (D) Polyvinylidene chloride

மிட்டாய் மற்றும் பேக்கரி தயாரிப்புகளில் பொதுவாகப் பயன்படுத்தப்படும் லேமினேட்

- (A) செல்லுலோஸ் அசிடேட்
- (B) நைட்ரோ செல்லுலோஸ்
- (C) அலுமினா
- (D) பாலிவினைலிடைன் குளோரைடு

79. _____ is a novel non-thermal food processing technology

- (A) Cold Plasma
- (B) Ohmic heating
- (C) Dielectric heating
- (D) Radio Frequency heating

_____ ஒரு புதுமையான வெப்பமற்ற உணவு பதப்படுத்தும் தொழில் நுட்பம்

- (A) குளிர் பிளாஸ்மா
- (B) ஒமிக் வெப்பமாக்கல்
- (C) மின்கடத்தா வெப்பமாக்கல்
- (D) ரேடியோ அதிர்வெண் வெப்பமாக்கல்

80. Which materials used to make the food packaging?

- (A) Pharmaceuticals
- (B) Chemical
- (C) Glues and adhesives
- (D) Flowers and leaves

உணவு பேக்கேஜிங் செய்ய என்ன பொருட்கள் பயன்படுத்தப்பட்டன?

- (A) மருந்துகள்
- (B) இரசாயனம்
- (C) பசைகள் மற்றும் பிசின்
- (D) பூக்கள் மற்றும் இலைகள்

81. Which one of the following method refers to deactivation of microbes in food using Electricity?

- (A) Solar Energy
- (B) Pulsed Electric field
- (C) Hurdle Technology
- (D) Drying

மின்சாரத்தைப் பயன்படுத்தி உணவில் உள்ள நுண்ணுயிரிகளை செயலிழக்கச் செய்வது பின்வரும் எந்த முறையை குறிப்பிடுகிறது?

- (A) சூரிய சக்தி
- (B) துடிப்புள்ள மின்சார புலம்
- (C) தடை தொழில்நுட்பம்
- (D) உலர்த்துதல்

82. The _____ test measures the quantity of oxygen in PPM (Parts per million) for milligram/liter required by aerobic micro organisms to stabilize waste water under specific conditions.

- (A) Chemical oxygen demand
- (B) Biological oxygen demand
- (C) Trickling filters
- (D) Active sludge tank

_____, சோதனையானது குறிப்பிட்ட நிலைமைகளின் கீழ் கழிவு நீரை நிலைநிறுத்த ஏரோபிக் நுண்ணுயிரிகளுக்கு தேவையான மில்லிகிராம்/லிட்டருக்கான ஆக்ஸிஜின் அளவை அளவிடுகிறது

- (A) இரசாயன ஆக்ஸிஜன் தேவை
- (B) உயிரியல் ஆக்ஸிஜன் தேவை
- (C) வடிப்பான்கள்
- (D) செயலில் கசடு தொட்டி

83. Toor dal is washed with water. The water solution is yellow in colour, few drops of HCl is added and the solution turns pink in colour, this indicates that the dal is adulterated with

- (A) Metanil yellow
- (B) Turmeric powder
- (C) Sudan dye
- (D) Amaranth yellow

துவரம் பருப்பு தண்ணீரில் கழுவும் போது, அந்நீர் மஞ்சள் நிற திரவமாக நிறம் மாறுகிறது. அதனுடன் சிறிது ஹைட்ரோ குளோரிக் அமிலம் சேர்க்கும் போது அந்நீர் இளஞ்சிவப்பு நிறமாக மாறுகிறது எனில் அதன் கலப்படம் யாது?

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

84. Continual activity led by management in which everybody recognizes personal responsibility for safety and quality is

- (A) Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)
- (B) Quality Control (QC)
- (C) Good Agricultural Practices (GAP)
- (D) Total Quality Management (TQM)

“நிர்வாகத்தால் வழிநடத்தப்படும், பாதுகாப்பு மற்றும் தரத்திற்கான தனிப்பட்ட பொறுப்பினை அனைவரும் அங்கீகரிக்கும் தொடர்ச்சியான செயல்பாடு” என்பது பின்வரும் எதைக் குறிக்கும்

- (A) Hazard analysis and critical control point (HACCP)
- (B) Quality Control (QC)
- (C) Good Agricultural Practices (GAP)
- (D) Total Quality Management (TQM)

85. Which of the following does not refer to “qualitative food waste”?

- (A) Loss in nutritional value of food (B) Loss of edibility of crops
(C) Loss of caloric value of food (D) Sell by date reached foods

பின்வருவனவற்றில் தரமான உணவு கழிவுகளைக் குறிக்காதது எது?

- (A) உணவின் ஊட்டச்சத்து மதிப்பு இழப்பு (B) பயிர்களின் உண்ணக் கூடிய இழப்பு
(C) உணவின் கலோரிக் மதிப்பு இழப்பு (D) விற்பனை தேதியை கடந்த உணவுகள்

86. Which is used to protect the quality of green tea during storage?

- (A) N₂ flushing (B) Vacuum packing
(C) Both (A) and (B) (D) CO₂

சேமிப்பின் போது பச்சை தேயிலையின் தரத்தை பாதுகாக்க எவை பயன்படுகிறது?

- (A) N₂ சுத்தப்படுத்துதல் (B) வெற்றிட பேக்கிங்
(C) (A) மற்றும் (B) இரண்டும் (D) CO₂

87. ————— will keep coliform bacteria out.

- (A) Hazard analysis critical control point
(B) International organisation for standardization
(C) Good Manufacturing Practices
(D) Food safety standards authority of India

————— கோலிஃபார்ம் பேக்டீரியாவை வெளியே வைத்திருக்கும்

- (A) அபாய பகுப்பாய்வு முக்கியமான கட்டுப்பாட்டு புள்ளி
(B) சர்வதேச தரநிர்ணய அமைப்பு
(C) நல்ல உற்பத்தி நடைமுறைகள்
(D) இந்திய உணவு பாதுகாப்பு தர ஆணையம்

88. ————— drier is widely used by milk industries for preparing milk powder.

- (A) Klin (B) Tunnel
(C) Cabinet (D) Spray

பால் தொழிற்சாலைகளில் பால் பவுடர் தயாரிப்பதற்கு பரவலாக ————— உலர்த்தியை பயன்படுத்துகின்றனர்

- (A) கிளின் (B) டனல்
(C) கேபினட் (D) தெளிப்பான்

89. Use of Nitrogen trichloride as bleaching agent is discontinued because it react with _____ to form toxic substance

- (A) Pectin (B) Methionine
(C) Phenylalanine (D) Triglycerides

நைட்ரஜன் டிக்ளோரைடு ப்ளிச்சிங் ஏஜென்டாக பயன்படுத்துவது கைவிடப்பட்டுள்ளது, ஏனெனில், இது _____ உடன் வினைபுரிந்து நச்சுப் பொருளை உருவாக்குகிறது.

- (A) பெக்டின் (B) மெத்தியோனின்
(C) ஃபெனில் அலனின் (D) ட்ரைகிளிசரைட்ஸ்

90. The process of destruction (or) inactivation of food enzymes called

- (A) Oxidation (B) Reduction
(C) Filtration (D) Blanching

உணவில் உள்ள 'நொதிகளை' அழிக்கும் (அல்லது) செயலிழக்கச் செய்யும் முறை இவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது

- (A) ஆக்சிஜனேற்றம் (B) குறைப்பு
(C) வடிகட்டுதல் (D) பிளான்சிங்

91. The function of the conventional packaging materials are protection against

- (A) Environment (B) Human Health
(C) Chemicals (D) Antimicrobial

வழக்கமான பேக்கேஜிங் பொருட்களின் செயல்பாடுகள் எதற்கு எதிரானவை

- (A) சுற்றுச் சூழல் (B) மனித ஆரோக்கியம்
(C) இரசாயனங்கள் (D) நுண்ணுயிர் எதிர்ப்பு

92. The temperature of water used for disinfection of abattoir/meat processing unit shall be

- (A) 45°C (B) 62°C
(C) 65°C (D) 82°C

இறைச்சிகூடங்கள்/இறைச்சி பதப்படுத்தும் இடங்களை கிருமிநாசினி கொண்டு தூய்மைப்படுத்த உபயோகிக்கும் தண்ணீரின் வெப்ப நிலை _____ ஆக இருத்தல் வேண்டும்

- (A) 45°C (B) 62°C
(C) 65°C (D) 82°C

93. _____ nos of sample shall be drawn by Food Safety Officer

- (A) 4 (B) 3
(C) 5 (D) 6

உணவு பாதுகாப்பு அதிகாரி _____ எண்ணிக்கையில் உணவு மாதிரி எடுக்க வேண்டும்

- (A) 4 (B) 3
(C) 5 (D) 6

94. Superior strength and excellent protection is provided to meat and fish products, when packed in _____ containers.

- (A) Tin plate (B) Wooden
(C) Glass (D) Polyethylene

இறைச்சி மற்றும் மீன் தயாரிப்புகள் _____ கொள்கலன்களில் பேக் செய்யப்படும் போது, அதற்கு மேம்பட்ட வலிமையும், பாதுகாப்பும் அடையப்பெறுகிறது

- (A) டின் தகடு (B) மரம்
(C) கண்ணாடி (D) பாலிஎதிலின்

95. The standard which provides the customer additional confidence in the validity and accuracy of test results is

- (A) AGMARK (B) BIS
(C) ISO (D) FPO

எந்த தர நிர்ணயம் வாடிக்கையாளர்களுக்கு கூடுதல் நம்பிக்கையும், நுட்பமான மற்றும் முறையான சோதனை முடிவுகளையும் வழங்குகிறது

- (A) AGMARK (B) BIS
(C) ISO (D) FPO

96. The Precursor of the aminoacid, glycine is

- (A) Methionine (B) Serine
(C) Phenyl alanine (D) Glutamine

கிளைசின் என்ற அமினோஅமிலத்தின் முன்புலம்

- (A) மெத்தியோனைன் (B) செரின்
(C) பினைல் ஆலனைன் (D) குளுட்டைமைன்

97. Which among the following is not a food to be included while planning an acid ash diet?

- (A) Peanuts (B) Rice
(C) Peas dried (D) Meat

பின்வருவனவற்றுள் அமில சாம்பல் உணவு திட்டமிடும் போது தவிர்க்க வேண்டிய உணவு எது?

- (A) வேர்கடலை (B) அரிசி
(C) பட்டாணி உலர்ந்தது (D) இறைச்சி

98. If water or starch is added to milk, the lactometer reading will be below _____ or above _____ respectively.

- (A) 26, 32 (B) 30, 36
(C) 34, 38 (D) 38, 42

பாலில் தண்ணீர் அல்லது மாவு சேர்த்தால் பால்மானியின் அளவு முறையே _____ க்கு குறைந்தும் அல்லது _____ க்கு உயர்ந்தும் காணப்படும்

- (A) 26, 32 (B) 30, 36
(C) 34, 38 (D) 38, 42

99. The "Father of Canning" is

- (A) Niholas Appert (B) Sallanzani
(C) Lopez (D) Peter Durand

உணவுப் பொருட்களை டப்பாவில் அடைத்து பாதுகாக்கும் தொழில் நுட்பத்தின் (canning) தந்தை என அழைக்கப்படுபவர்?

- (A) நிக்கோலஸ் அபெர்ட் (B) சல்லாஞ்செனி
(C) லோபெஷ் (D) பீட்டர் டூராண்ட்

100. Mention the strategy used to increase the nutritional value of foods

- (A) Bio fortification (B) Bio magnification
(C) Bio Informatics (D) Biotechnology

உணவின் ஊட்டச்சத்து மதிப்பை அதிகரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் உத்தியைக் குறிப்பிடவும்

- (A) உயிர் வலுவூட்டல் (B) உயிர் உருப்பெருக்கம்
(C) உயிர் தகவலியல் (D) உயிரிதொழில் நுட்பம்