

SET-IV

1. _____ is an excellent fining material and as such as widely employed for the clarification of fruit juices.

- (A) Sodium Benzoate (B) Mono sodium Glutamate
(C) Starch (D) Gelatin

_____ ஒரு சிறந்த ஃபைனிங் பொருள் மற்றும் பழச்சாறுகளை தெளிவுப்படுத்துவதற்கு பரவலாக பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) சோடியம் பென்ஸோயேட் (B) மோனோ சோடியம் குளுட்டமேட்
(C) ஸ்டார்ச் (D) ஜெலாட்டின்

2. Which year FDP is implemented to modernize the food of GMPs?

- (A) 2002 (B) 2001
(C) 2004 (D) 2006

எந்த ஆண்டு FDP GMPs உணவுகளை நவீன செயல்படுத்தப்பட்டது?

- (A) 2002 (B) 2001
(C) 2004 (D) 2006

3. Repeated freezing and thawing will destroy bacteria by disrupting :

- (A) Cell nucleus (B) Cell cytoplasm
(C) Cell membrane (D) Remove moisture of cell

மீண்டும் உறைதல் மற்றும் தாயிங் ஆகியவை பாக்டீரியாவை சீர்குலைப்பதன் மூலம் அழிக்கும்

- (A) செல் கரு (B) செல் சைட்டோபிளாசம்
(C) செல் சவ்வு (D) செல் ஈரப்பதத்தை நீக்குகிறது

4. _____ is a process where the fluid is passed through a semi permeable membrane that transfer of water from other solutes.

- (A) Hyper filtration (B) Ultrafiltration
(C) Diafiltration (D) Microfiltration

_____ என்பது மற்ற கரைசல்களிலிருந்து திரவம் அரை ஊடுருவக்கூடிய சவ்வு வழியாக தண்ணீரை அனுப்பும் செயல் ஆகும்.

- (A) மிகை வடிகட்டுதல் (B) அல்ட்ரா வடிகட்டுதல்
(C) டயா வடிகட்டுதல் (D) நுண் வடிகட்டுதல்

5. The pretreatment usually carried out in vegetables prior to dehydration, freezing or canning is

- (A) Blanching (B) Sterilization
(C) Aseptic packaging (D) Refrigeration

நீரிழிப்பு, உறைதல் அல்லது கேனிங் ஆகியவற்றிற்கு முன் காய்கறிகளில் வழக்கமாக மேற்கொள்ளப்படும் ஒரு முன் தற்காப்பு முறை ————— ஆகும்.

- (A) Blanching (B) Sterilization
(C) Aseptic packaging (D) Refrigeration

6. During the process of irradiation which containers are not advisable?

- (A) Cans (B) Glass bottle
(C) Tins (D) Stainless steel

கதிர்வீச்சு செயல்பாட்டின் போது எந்த கொள்கலன் பரிந்துரைக்கப்படவில்லை?

- (A) கேன்கள் (B) கண்ணாடி பாட்டில்
(C) டின்கள் (D) துருப்பிடிக்காத எஃகு

7. The complete destruction of microorganism at ————— °C is known as sterilization.

- (A) 41°C (B) 71°C
(C) 91°C (D) 121°C

————— வெப்பநிலையில் நுண்ணுயிர்கள் முழுமையாக அழிவது ஸ்டெரிலைசேஷன் என்று அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) 41°C (B) 71°C
(C) 91°C (D) 121°C

8. Which one of the following is not a food borne pathogen?

- (A) *Salmonella* (B) *Clostridium*
(C) *Campylobacter* (D) *Neisseria*

பின்வருவனவற்றில் எது உணவில் பரவும் நோய்க்கிருமி அல்ல?

- (A) சால்மோனெல்லா (B) க்ளோஸ்ட்ரிடியம்
(C) கேம்பிலோபாக்டர் (D) நெய்சீரியா

9. Food samples of biological origin have been divided generally into the

- (A) 4 categories (B) 5 categories
(C) 6 categories (D) 2 categories

உயிரியல் தோற்றத்தின் உணவு மாதிரிகள் பொதுவாக இவ்வாறு பிரிக்கப்பட்டுள்ளன

- (A) 4 வகைகள் (B) 5 வகைகள்
(C) 6 வகைகள் (D) 2 வகைகள்

10. _____ are the chemicals added to food to improve their eating quality or shelf life.

- (A) Mycotoxins (B) Additives
(C) Adulterants (D) Contaminants

உணவின் உண்ணும் தரம் அல்லது ஆயுளை மேம்படுத்துவதற்காக உணவில் சேர்க்கப்படும் ரசாயனங்கள்

- (A) பூஞ்சை நச்சுகள் (B) சேர்க்கைகள்
(C) உணவு கலப்படங்கள் (D) அசுத்தங்கள்

11. To avoid spoilage in cakes which of the packaging methods are recommended?

- (A) Vacuum packaging and moisture packaging
(B) Vacuum packaging and gas substitution packaging
(C) Gas barrier packaging and moisture proof packaging
(D) Moisture proof packaging and packaging with oxygen absorbent

கேக் கெட்டுப் போகாமல் இருக்க பேக்கேஜிங் முறைகளில் எது பரிந்துரைக்கப்படுகிறது?

- (A) வெற்றிட பேக்கேஜிங் மற்றும் ஈரப்பதம் பேக்கேஜிங்
(B) வெற்றிட பேக்கேஜிங் மற்றும் வாயு மாற்று பேக்கேஜிங்
(C) வாயு தடை பேக்கேஜிங் மற்றும் ஈரப்பதம் ப்ரூஃப் பேக்கேஜிங்
(D) ஈரப்பதம் ப்ரூஃப் பேக்கேஜிங் மற்றும் ஆக்ஸிஜனை உறிஞ்சக்கூடிய பேக்கேஜிங்

12. The convenience foods are increasing prevalence among

- (A) Joint families (B) Nuclear families
(C) Town families (D) Society

ஏதுவான உணவு பரவல் எங்கு அதிகரித்து வருகிறது.

- (A) கூட்டு குடும்பங்கள் (B) தனி குடும்பங்கள்
(C) நகர குடும்பங்கள் (D) சமூகம்

13. _____ films have an excellent oxygen barrier at 0% relative humidity.

- (A) Biopolymer (B) Collagen films
(C) Soyprotein films (D) Wheat gluten films

_____ படங்கள் 0% ஈரப்பதத்தில் சிறந்த ஆக்ஸிஜன் தடையைக் கொண்டுள்ளன.

- (A) உயிர் பாலிமர் (B) கொலாஜன் படங்கள்
(C) சோயா புரதம் படங்கள் (D) கோதுமை பசையம் படங்கள்

14. SLS standard code for general principles of food and hygiene.

- (A) SLS 143:1999 (B) SLS 573:1982
(C) SLS 1327:2008 (D) SLS 39:1978

உணவு மற்றும் சுகாதாரம் பற்றிய பொதுவான கொள்கைகளுக்கான எஸ்.எல்.எஸ் நியமக் குறியீடு

- (A) எஸ்.எல்.எஸ் 143:1999 (B) எஸ்.எல்.எஸ் 573:1982
(C) எஸ்.எல்.எஸ் 1327:2008 (D) எஸ்.எல்.எஸ் 39:1978

15. Low temperature processing and preservation methods may be classified into two types such as

- (A) Refrigeration and freezing (B) Freezing and chilling
(C) Canning and refrigeration (D) Canning and chilling

குறைந்த வெப்பநிலையில் செயல்படுத்தப்படும் உணவு பதப்படுத்தும் முறைகளை இரண்டு வகையாக வகைப்படுத்தலாம், அவை

- (A) குளிசூட்டல் மற்றும் உறைதல் (B) உறைதல் மற்றும் குளிர்ச்சி
(C) கேனிங் மற்றும் குளிசூட்டல் (D) கேனிங் மற்றும் குளிர்வித்தல்

16. _____ is the simplest, cheapest and most widely used polymer.

- (A) Polypropylene (B) Polyethylene
(C) Ethylene (D) Polystyrene

_____ என்பது எளிமையான, மலிவான மற்றும் மிகவும் பரவலாகப் பயன்படுத்தப்படும் பாலிமர்.

- (A) பாலிபுரப்பிலின் (B) பாலிஎதிலின்
(C) எத்திலின் (D) பாலிஸ்டிரின்

17. _____ is the enzyme responsible for ripening of fruits and vegetables.

- (A) Amylase (B) Protease
(C) Polymerase (D) Lipo oxygenase

பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள் பழுக்க வைப்பதற்கு ஏதுவான என்சைம்

- (A) அமைலேஸ் (B) புரோட்டியேஸ்
(C) பாலிமரேஸ் (D) லிபோஆக்ஸிஜெனேஸ்

18. The breakdown of carbohydrate material by microorganisms (or enzymes) under anaerobic condition is termed as

- (A) Canning (B) Bottling
(C) Fermentation (D) Pasteurization

காற்றில்லா நிலையில் நுண்ணுயிரிகள் (அல்லது நொதிகள்) மூலம் கார்போஹைட்ரேட் மூலக்கூறுகள் உடைந்து போகும் நிலை இவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) கேனிங் (B) பாட்டிலில் அடைத்தல்
(C) நொதித்தல் (D) பேஸ்சரைசேஷன்

19. In recent technological advancements in food products, _____ and _____ non thermal processing methods are handled.

- (A) Pulse electric field and High pressure preservation
(B) Ohmic heating and Cold press method
(C) Pasteurization and Sterilization
(D) Solid-liquid extraction and Radiation

உணவுப் பொருட்களில் சமீபத்திய தொழில்நுட்ப முன்னேற்றத்தில் _____ மற்றும் _____ உள்ளிட்ட வெப்பமற்ற செயல்முறைகள் கையாளப்படுகிறது.

- (A) துடிப்பு மின்சார புலம் மற்றும் உயர் அழுத்த பாதுகாப்பு
(B) ஓமிக் வெப்பமாக்கல் மற்றும் குளிர் அழுத்த முறை
(C) பேஸ்சரைசேஷன் மற்றும் ஸ்ட்ரைலைசேஷன்
(D) திட திரவ பிரித்தெடுத்தல் மற்றும் கதிர்வீச்சு

20. Select the correct pasteurization temperature and time for Ice-cream Mix.

- (A) Temperature : 31.3°C, Time : 30 minutes
- (B) Temperature : 31.7°C, Time : 30 minutes
- (C) Temperature : 71.1°C, Time : 30 minutes
- (D) Temperature : 62.8°C, Time : 30 minutes

ஐஸ்கிரீம் கலவைக்கான சரியான பேஸ்சரைசேஷன் வெப்பநிலை மற்றும் நேரத்தைத் தேர்ந்தெடுக்கவும்.

- (A) வெப்பநிலை : 31.3°C, நேரம் : 30 நிமிடங்கள்
- (B) வெப்பநிலை : 31.7°C, நேரம் : 30 நிமிடங்கள்
- (C) வெப்பநிலை : 71.1°C, நேரம் : 30 நிமிடங்கள்
- (D) வெப்பநிலை : 62.8°C, நேரம் : 30 நிமிடங்கள்

21. In aseptic packaging, preservative used to sterilize the packaging material is

- (A) Phosphoric acid
- (B) Sulphuric acid
- (C) Hydrogen peroxide
- (D) Benzoic acid

அசெப்டிக் பேக்கேஜிங்கில் பேக்கேஜிங் பொருளைக் கிருமி நீக்க செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் பாதுகாப்பு பொருள் எது?

- (A) பாஸ்போரிக் அமிலம்
- (B) சல்பூரிக் அமிலம்
- (C) ஹைட்ரஜன் பைராக்சைடு
- (D) பென்சோமிக் அமிலம்

22. Chelators used in food industry

- (A) Sorbic acid
- (B) Acetic acid
- (C) Butyric acid
- (D) Ammonium carbonate

உணவுத் தொழிலில் பயன்படுத்தப்படும் செலேட்டர்கள்

- (A) சோர்பிக் அமிலம்
- (B) அசிட்டிக் அமிலம்
- (C) பியூட்ரிக் அமிலம்
- (D) அம்மோனியம் கார்பனேட்

23. _____ microorganisms grow even at 0°C

- (A) Psychrophilic
- (B) Mesophilic
- (C) Thermophilic
- (D) Phycophilic

_____ நுண்ணுயிரிகள் 0°C யில் கூட வளரும்.

- (A) சைக்ரோபிலிக்
- (B) மீசோபிலிக்
- (C) தெர்மோபிலிக்
- (D) பைகோபிலிக்

24. Which of the following is a sequesterant?

- (A) Gum Arabic
- (B) Butylated Hydroxyanisole (BHA)
- (C) EDTA
- (D) Carageenan

பின்வருவனவற்றில் எது சீக்வேஸ்ட்ராண்ட் ஆகும்?

- (A) கம் அரபிக்
- (B) ப்யூட்டிலேட்டட் ஹைட்ராக்சியானிசோல் (BHA)
- (C) எத்திலினெடியமைன் டெட்ராசெட்டிக் அமிலம் (EDTA)
- (D) காரஜீனன்

25. _____ is commonly used preservative for grape squash/crush.

- (A) Potassium metabisulphate
- (B) Potassium sorbate
- (C) Calcium propionate
- (D) Sodium benzoate

திராட்ச்சை ஸ்குவாஷ்/கிரஷ்ல் பாதுகாப்பாக (preservative) _____ இது சேர்க்கப்படுகின்றது.

- (A) பொட்டாசியம் மெட்டாபைசல்பேட்
- (B) பொட்டாசியம் சார்பேட்
- (C) கால்சியம் புரோபியனேட்
- (D) சோடியம் பென்சோயேட்

26. High performance liquid chromatography cannot be used to

- (A) determine caffeine content in coffee samples
- (B) determine mercury content in sample of fish
- (C) identify various pigment from leaf extract
- (D) sugar composition analysis

அதி செயல்திறன் வாய்ந்த நிறமானவைமாணி இவ்வித செயல்பாட்டிற்கு பயன்படுத்தப்படமாட்டாது.

- (A) ஃகாபின் எனும் இரசாயனம் காபியில் கண்டறிய
- (B) மீன் வகையிலான மாதிரிகளில் பாதரசம் எனும் தாது கண்டறிய
- (C) இலைகளில் உள்ள வெவ்வேறு நிறங்களை கண்டறிய
- (D) சர்க்கரையின் அளவினை பரிசோதிக்க

27. Flame photometry is used to determine _____ in food products.

- (A) Alkali metals
- (B) Alkaline earth metals
- (C) Transition metals
- (D) Alkali and alkaline earth metals

தழ ஒளி அளவியைப் பயன்படுத்தி உணவுப் பொருட்களில் உள்ள _____ அளவீடு செய்யப்படுகிறது.

- (A) கார உலோகங்கள்
- (B) கார மண் உலோகங்கள்
- (C) இடைநிலை உலோகங்கள்
- (D) கார மற்றும் கார மண் உலோகங்கள்

28. _____ instrument is used to measure the refractive index of edible oil.

- (A) polarimeter
- (B) refractometer
- (C) spectrophotometer
- (D) pH meter

_____ கருவி சமையல் எண்ணெயின் ஒளிவிலகல் குறியீட்டை அளவிடுவதற்கு பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) துருவமானி
- (B) ஒளிவிலகல் அளவி
- (C) நிறமாலையொளிமானி
- (D) pH மீட்டர்

29. The measurement technique used for the estimation of preservative, sulphur dioxide, in foods is _____.

- (A) Acid-Base titration
- (B) Redox titration
- (C) Gravimetry
- (D) Refractometry

உணவுப் பொருட்களில் பயன்படுத்தப்படும் உணவுப் பதப்பொருளான, கந்தக டை ஆக்சைடை மதிப்பீடு செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் அளவீட்டு நுட்பம் _____ ஆகும்.

- (A) அமிலகார செறிவுகாணல்
- (B) ஆக்ஸிஜனேற்ற ஒடுக்க செறிவு காணல்
- (C) எடை அளவறிப் பகுப்பாய்வு
- (D) ஒளி விலக்க அளவியல்

30. The recommended number of retail packing cases to be sampled if the number of retail packing cases are in between 201-300 is

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

சில்லறை பேக்கிங் கேஸ்களின் எண்ணிக்கை 201-300க்கு இடையில் இருந்தால், மாதிரி எடுக்க வேண்டிய சில்லறை பேக்கிங் கேஸ்களின் பரிந்துரைக்கப்பட்ட எண்ணிக்கை

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

31. Mass spectrometer detector allowed the conformation of

- (A) Water (B) Chemicals
(C) Pesticide Residues (D) Fungicide Residues

மாஸ் ஸ்பெக்ட்ரோமீட்டர் டிடெக்டர் இதனை உறுதிபடுத்த பயன்படுகிறது

- (A) தண்ணீர் (B) இரசாயனங்கள்
(C) பூச்சிக்கொல்லி எச்சங்கள் (D) பூஞ்சைக் கொல்லி எச்சங்கள்

32. The major function of quality assurance and quality control is

- (A) Surveillance to ensure regulations and specifications
(B) Constant supervision
(C) Written results for periodic reports
(D) Set up of an appropriate salary

தரவுறுதி மற்றும் தரக்கட்டுப்பாட்டின் முக்கிய செயல்பாடு யாது?

- (A) ஒழுங்கு முறைகள் மற்றும் விவரக் குறிப்பிற்கான உறுதியான கண்காணிப்பு
(B) நிலையான மேற்பார்வை
(C) அறிக்கையின் முடிவுகளை எழுதுதல்
(D) பொருத்தமான சம்பளத்தை அமைப்பது

33. Food Safety and Standards (FSS) rules, 2011, 2.4.1 and 2.4.2 is related with

- (A) Sampling and testing (B) Food surveillance
(C) Food safety auditing (D) Food preservation

உணவு பாதுகாப்பு தரநிலைகள் விதி 2011, 2.4.1 மற்றும் 2.4.2 எதனுடன் தொடர்புடையது?

- (A) மாதிரி மற்றும் சோதனை (B) உணவு கண்காணிப்பு
(C) உணவு பாதுகாப்பு தணிக்கை (D) உணவு பாதுகாப்பு

34. _____ are included for the personnel, under total quality management.

- (A) Training, personal hygiene and medical screening
- (B) Cleaning schedules and sampling procedure
- (C) Monitoring and quality testing
- (D) Isolating non-conforming products and packaging checks

மொத்த தர மேலாண்மையின் கீழ் பணியாளர்களுக்கு _____ சேர்க்கப்பட்டுள்ளது.

- (A) பயிற்சி, தனிப்பட்ட சுகாதாரம் மற்றும் மருத்துவ பரிசோதனை
- (B) துப்புரவு திட்டமிடல் மற்றும் மாதிரி எடுத்தல்
- (C) கண்காணிப்பு மற்றும் தர சோதனை
- (D) இணக்கமற்ற பொருட்கள் தனிமைப்படுத்துதல் மற்றும் பொட்டலம் சரிபார்த்தல்

35. Quaternary ammonium compounds (QUATs) is an example of

- (A) Additive
- (B) Stabilizer
- (C) Adultrant
- (D) Disinfectant

க்வார்ட்டர்னரி அம்மோனியம் கலவைகள் (QUATs) _____ க்கு ஓர் உதாரணம் ஆகும்.

- (A) கூட்டுப்பொருள்/சேர்க்கைப் பொருள்
- (B) நிலைப்படுத்தி
- (C) கலப்பட பொருள்
- (D) கிருமி நாசினி

36. According to FSSAI product risk ranking, bakery products fall into which of the following categories?

- (A) Low risk
- (B) Medium risk
- (C) High risk
- (D) No risk

எஃப்.எஸ்.எஸ்.ஏ.ஐ விதிமுறைகளின்படி, பேக்கரி உணவுப் பொருட்கள் பின்வரும் பிராடக்ட் ரிஸ்க் தரவரிசைகளில் எதைச் சாரும்?

- (A) குறைந்த ஆபத்து
- (B) நடுத்தர ஆபத்து
- (C) உயர் ஆபத்து
- (D) ஆபத்து இல்லை

37. Food is misbranded if its _____ is false or misleading.

- (A) Packaging (B) Labelling
(C) Processing (D) Storing

இவற்றிற்கு எந்த விதத்திலும் பொய்யான அல்லது தவறான வழியிலோ விளக்கம் அளித்திருந்தால் உணவிற்கு தவறான முத்திரை அளிக்கப்படும்

- (A) பேக்கேஜிங் (B) லேபிளிங்
(C) பதப்படுத்துதலில் (D) சேமித்து வைப்பதில்

38. Recommended light intensity for working area

- (A) 500 lux (B) 110 lux
(C) 600 lux (D) 400 lux

வேலை செய்யும் இடத்திற்காக பரிந்துரைக்கப்பட்ட ஒளியின் அளவு

- (A) 500 lux (B) 110 lux
(C) 600 lux (D) 400 lux

39. Organo chlorine pesticide residues can be analyzed by _____ detector.

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

ஆர்கனோ குளோரின் எனும் பூச்சிக்கொல்லி மருந்தின் எச்சம் _____ கீழ்காணும் கருவியின் பயன்பாடு கொண்டு கண்டறியலாம்.

- (A) எலக்ட்ரான் கேப்சர் டிடெக்டர் (B) ப்ளேம் அயனைசேசன் டிடெக்டர்
(C) தெர்மல் கண்டக்டிவிடி டிடெக்டர் (D) UV டிடெக்டர்

40. Sprouting of potatoes can be delayed by

- (A) Dehydration (B) Drying
(C) Exposure to high temperature (D) Irradiation

உருளைக் கிழங்கு முளைப்பதை தாமதப்படுத்தும் முறை

- (A) நீரிழிப்பு (B) உலர்த்துதல்
(C) உயர் வெப்ப நிலை (D) அயனியாக்கும் கதிர்வீச்சு

41. Wearing gloves, aprons, goggles and safety shoes are insisted by

- (A) CCP (B) GMP
(C) GAP (D) FIFO

கையுறை, கவச உடை, கண்ணாடி மற்றும் காலணி ஆகியவைகளை தொழிலாளர்கள் தங்களுடைய பாதுகாப்புக்காக அணிய வேண்டும் என வலியுறுத்துவது

- (A) சி.சி.பி (B) ஜி.எம்.பி
(C) ஜி.ஏ.பி (D) எஃப்.ஐ.எஃப்.ஓ

42. The major portion of CoA, (Co-enzyme-A) essential for metabolic functions is comprised of _____vitamin.

- (A) Folic acid (B) Pantothenic acid
(C) Ascorbic acid (D) Vitamin B₁₂

வளர்சிதை மாற்ற செயல்பாட்டிற்கு உதவும் CoA (கோ என்சைம் A) யின் அத்தியாவசியமான மூலம் _____ வைட்டமின் ஆகும்.

- (A) ஃபோலிக் அமிலம் (B) பேண்டோதெனிக் அமிலம்
(C) அஸ்கார்பிக் அமிலம் (D) வைட்டமின் B₁₂

43. Which one is an aliphatic hydroxy amino acid?

- (A) Cystine (B) Alanine
(C) Threonine (D) Leucine

கீழ்வருவனவற்றுள் அலிபாடிக் ஹைட்ராக்ஸி அமினோ அமிலம் என்பது எது?

- (A) சிஸ்டின் (B) அலனைன்
(C) திரியோனைன் (D) லியூசின்

44. Seafood and shellfish food borne disease is generally caused by

- (A) *Vibrio parahaemolyticus* (B) *Shigella flexneri*
(C) *Listeria monocytogenes* (D) *Campylobacter jejuni*

கிளிஞ்சல் மற்றும் கடல் உணவு மூலம் எந்த நோய் கிருமி உணவு சார் தொற்று ஏற்படுத்துகிறது

- (A) விப்ரியோ பாராஹெமொலிடிக்கஸ் (B) ஷிஜெல்லா பிலக்ஸ்நெரி
(C) லிஸ்டீரியா மோனோசைட்டோஜீன்ஸ் (D) கேம்பைலோபேக்டர் ஜெஜுனி

45. The beneficial bacterium used in the production of Yogurt, Cheese, Sauerkraut, Pickles, Kimchi, Chocolate and other fermented foods is

- (A) *Micrococcus* (B) *Lactobacillus*
(C) *Listeria* (D) *Leuconostoc*

யோஹூர்ட், சீஸ், சார்க்கராட், ஊறுகாய், கிம்ச்சி, சாக்லேட் மற்றும் பிற புளிக்கவைக்கப்பட்ட உணவுகள் தயாரிப்பில் பயன்படுத்தப்படும் நன்மை பயக்கும் பாக்டீரியம்

- (A) மைக்ரோகாக்கஸ் (B) லாக்டோபாகிலஸ்
(C) லிஸ்டீரியா (D) லுகோனாஸ்டோக்

46. Gas gangrene is a food-borne illness caused by

- (A) *Campylobacter jejuni* (B) *Bacillus cereus*
(C) *Clostridium perfringens* (D) *Clostridium botulinum*

வாய்குடலிறக்கம் என்ற உணவு மூலம் பரவும் நோய் எதனால் உண்டாகிறது?

- (A) *Campylobacter jejuni* (B) *Bacillus cereus*
(C) *Clostridium perfringens* (D) *Clostridium botulinum*

47. Which one of the following bacteria is named as betacoccus?

- (A) *Leuconostoc sp* (B) *Staphylococcus sp*
(C) *Streptococcus sp* (D) *Pediococcus sp*

கீழ்க்கண்டவற்றுள் எந்த பாக்டீரியா பீட்டா காக்கஸ் என அழைக்கப்படுகிறது?

- (A) *Leuconostoc sp* (B) *Staphylococcus sp*
(C) *Streptococcus sp* (D) *Pediococcus sp*

48. The chief volatile flavour component of Yoghurt is

- (A) Acetoin (B) Diacetyl
(C) Biacetyl (D) Acetaldehyde

இனிப்புத் தயிரின் ஆவியாகும் மணமூட்டி

- (A) அசிட்டாயன் (B) டைஅசிட்டைல்
(C) பையசிட்டைல் (D) அசிட்டால்டிஹைடு

49. Sarcinae sickness in beer is caused by

- (A) *Acetobacter aceti* (B) *Lactobacillus bulgaricus*
(C) *Pediococcus cerevisiae* (D) *Zymomonas anaerobia*

பீர் மதுபானத்தில் “சார்சினே” தரம் கெடுதலை ஏற்படுத்துவது

- (A) அஸிட்லோபேக்டர் அசிட்டி (B) லேக்டோபேசில்லஸ் பஸ்கேரிக்கஸ்
(C) பீடியோகாக்கஸ் செர்விசியே (D) ஜைமோமோநாஸ் அனெரோபியா

50. Coliform bacteria are present in

- (A) Soil (B) Sewage
(C) Water (D) Plant

கோலிஃபார்ம் பாக்டீரியா இருக்கும் இடம்

- (A) மண் (B) கழிவுநீர்
(C) நீர் (D) தாவரம்

51. Benzoic acid is used to control

- (A) Bacteria and yeast (B) Yeast
(C) Mold (D) Yeast and mold

பென்சாயிக் அமிலம் எவற்றை கட்டுப்படுத்த பயன்படுகிறது

- (A) பாக்டீரியா மற்றும் ஈஸ்ட் (B) ஈஸ்ட்
(C) மோல்டு (D) ஈஸ்ட் மற்றும் மோல்டு

52. The biological value of egg protein

- (A) 74 (B) 98
(C) 87 (D) 64

முட்டையில் உள்ள புரதத்தின் உயிரியல் மதிப்பு

- (A) 74 (B) 98
(C) 87 (D) 64

53. The fungus known as bread mold's

- (A) *Mucor* (B) *Rhizopus*
(C) *Penicillium* (D) *Aspergillus*

ரொட்டியில் (பிரட்) வளரும் பூஞ்சையின் பெயர்

- (A) மியூக்கர் (B) ரைசோபஃஷ்
(C) பெனிஷ்சீலியம் (D) அஷ்பெர்ஜில்லஸ்

54. Jot down the bacteria that causes the Scarlet fever and Septic throat

- (A) *Escherichia coli* (B) *Clostridium*
(C) *Salmonella typhimurrium* (D) *Streptococcus pyogenes*

ஸ்கார்லெட் காய்ச்சலையும், தொன்டை அழற்சியையும் உண்டாக்கும் பாக்டீரியாவை குறிப்பிடுக

- (A) *Escherichia coli* (B) *Clostridium*
(C) *Salmonella typhimurrium* (D) *Streptococcus pyogenes*

55. What is the important aspect to be considered while planning the intervention programme for Iron deficiency Anaemia?

- (A) The use of omega 3 oils in the diet
(B) Vit. A supplementation
(C) Fortification of ferrous sulphate in food
(D) Food fortification with calcium and Vitamin D

இரும்புச் சத்து குறைபாடு, இரத்த சோகைக்கான திட்டத்தை திட்டமிடும் போது கருத்தில் கொள்ள வேண்டிய முக்கியமான அம்சம் எது?

- (A) உணவில் ஒமேகா 3 பயன்பாடு
(B) வைட்டமின் 'A' கூடுதல் சேர்ப்பு
(C) உணவில் பெரஸ் சல்பேட் வலுவூட்டல்
(D) கால்சியம் மற்றும் வைட்டமின் டி உணவில் வலுவூட்டல்

56. _____ bacteria is responsible for causing most of the food borne illness.

- (A) *E-Coli* (B) *Salmonella*
(C) *Botulism* (D) *Listeria*

உணவினால் பரவும் பெரும்பாலான நோய்களுக்கு _____ பாக்டீரியா தான் காரணம்.

- (A) இ-கோலி (B) சால்மோனெல்லா
(C) போட்லினம் (D) லிஸ்டீரியா

57. What is the food temperature danger zone?

- (A) Between 45°F and 145°F (B) Between 40°F and 140°F
(C) Between 40°F and 130°F (D) Between 50°F and 120°F

உணவு வெப்பநிலையின் ஆபத்து மண்டலம் என்ன?

- (A) 45°F மற்றும் 145°F இடையே (B) 40°F மற்றும் 140°F இடையே
(C) 40°F மற்றும் 130°F இடையே (D) 50°F மற்றும் 120°F இடையே

58. The hazard of eating improperly prepared, homemade fermented sausage leads to an outbreak of

- (A) Cyanosis (B) Trichinosis
(C) Zoonosis (D) Stenosis

முறையற்ற முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட, வீட்டில் தயாரிக்கப்பட்ட, புளித்த கொத்திறைச்சியை உண்பதால் ஏற்படும் ஆபத்து

- (A) சயனோசிஸ் (B) டிரிசினோசிஸ்
(C) ஜூனோசிஸ் (D) ஸ்டெனோசிஸ்

59. *Leuconostoc mesenteroides*, *Lacto bacillus plantarum* and *leuconostoc fallax* are the three most dominant lactis in ————— production.

- (A) Kimchi (B) Litchi
(C) Cheese (D) Sauerkraut

லூக்கோனாஸ்டாக் மீசென்டிராட்ஸ், லாக்டோபேசிலஸ் ப்ளான்டாரம் மற்றும் லூக்கோனாஸ்டாக் ஃபாலக்ஸ் ஆகியவை ————— உற்பத்தியில் மூன்று முக்கிய லாக்டிக்ஸ்

- (A) கிம்ச்சி (B) லிச்சி
(C) சீஸ் (D) சார்க்ராட்

60. ————— is a procedure in food processing, which results in produce of acceptable microbiological quality.

- (A) Food surveillance (B) Sanitization
(C) Good Manufacturing Practices (GMP) (D) Sterlization

உணவு பதன முறையில் ————— ஆனது ஏற்புடைய நுண்ணுயிர் தரத்தினை விளைவிக்க கூடியது.

- (A) உணவு கண்காணிப்பு/மேற்பார்வை (B) சுத்திகரிப்பு
(C) சிறந்த உற்பத்தி நடைமுறைகள் (GMP) (D) கிருமி நீக்கம்

61. ISO standards are given by _____.
- (A) Indian Standards Organisation
 - (B) International Organisation for Standardisation
 - (C) Institutional Safety Organisation
 - (D) Institution of Standard Operations

ISO தரநிலைகள் இந்த அமைப்பால் வழங்கப்படுகின்றன

- (A) இந்திய தரநிர்ணய அமைப்பு
- (B) சர்வதேச தரநிர்ணய அமைப்பு
- (C) நிறுவன பாதுகாப்பு அமைப்பு
- (D) நிர்ணய செயல்பாட்டு நிறுவனம்

62. As per the food recall regulations of the FSSAI , the food business operator shall maintain the food distribution records till

- (A) the date of expiry
- (B) 1 year from expiry date
- (C) 2 years from expiry date
- (D) 3 years from expiry date

எஃப்.எஸ்.எஸ்.ஏ.ஐ.-இன் உணவு திரும்பப்பெறுதல் விதிமுறைகளின்படி உணவு வணிகம் செய்வோர் உணவு விநியோக பதிவுகளை எவ்வளவு காலம் பராமரிக்க வேண்டும்?

- (A) காலாவதியாகும் தேதி வரை
- (B) காலாவதியாகும் தேதியிலிருந்து ஓராண்டு
- (C) காலாவதியாகும் தேதியிலிருந்து ஈராண்டுகள்
- (D) காலாவதியாகும் தேதியிலிருந்து மூன்றாண்டுகள்

63. Which of the following methods helps to destroy Trypsin inhibitors in legumes?

- (A) Soaking
- (B) Sun drying
- (C) Heating
- (D) Fermenting

பின்வரும் முறைகளில் எது பருப்பு வகைகளில் உள்ள டிரிப்சின் தடுப்பான்களை அழிக்க உதவுகிறது?

- (A) ஊற வைத்தல்
- (B) சூரிய உலர்த்துதல்
- (C) சூடேற்றுதல்
- (D) நொதித்தல்

64. Cholesterol is not involved in the synthesis of any one of the following

- (A) Bile Acids (B) Vitamin A
(C) Sex Hormone (D) Vitamin D

இதில் எவை கொலஸ்ட்ரால் தொகுப்பில் ஈடுபடுவதில்லை?

- (A) பித்த அமிலங்கள் (பைல் ஆசிட்ஸ்) (B) வைட்டமின் A
(C) பாலியல் ஹார்மோன் (செக்ஸ் ஹார்மோன்) (D) வைட்டமின் D

65. Darkening of canned products like peas, corn and onion is due to the traces of _____.

- (A) Magnesium (B) Iron
(C) Copper (D) Carbon

தகர அடைப்பின் மூலம் பட்டாணி, மக்காச்சோளம் மற்றும் வெங்காயம் போன்றவற்றை சேமிக்கும் போது ஏற்படும் அடர்நிறமி மாற்றத்திற்கு காரணமான தாது உப்பின் பெயர்

- (A) மெக்னீசியம் (B) இரும்பு
(C) காப்பர் (D) கார்பன்

66. _____ deficiency is associated with reduced immunity to infection, increased severity and duration of diarrhoea and growth retardation.

- (A) Iodine (B) Calcium
(C) Phosphorus (D) Zinc

இந்த சத்து குறைப்பாட்டினால் குறைந்த நோய் எதிர்ப்பு சக்தி, அளவுக்கு அதிகமான வயிற்றோட்டம் மற்றும் வளர்ச்சி குன்றுதலும் ஏற்படும்.

- (A) அயோடின் (B) சுண்ணாம்புச் சத்து
(C) பாஸ்பரஸ் (D) துத்தநாகம்

67. The required water activity for Bacteria to grow and multiply in foods is

- (A) 0.71 (B) 0.75
(C) 0.81 (D) 0.91

உணவு பொருட்களில் பாக்டீரியா வளர்ச்சிக்கும் மற்றும் பெருகுவதற்கும் தேவையான நீர் செயல்பாடு அளவு என்ன?

- (A) 0.71 (B) 0.75
(C) 0.81 (D) 0.91

68. Denaturation is a process that changes the molecular structure without breaking, which bonds of a protein

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

டிநேச்சுரேஷன் என்பது புரதத்தின் எந்த பிணைப்புகளை உடைக்காமல் மூலக்கூறு கட்டமைப்பை மாற்றுகிற செயல்முறையாகும்?

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

69. Pellagra is due to lack of _____ vitamin.

- (A) B₆ (B) B₂
(C) B₃ (D) B₁₂

வைட்டமின் _____ குறைபாட்டால் பெல்லாகரா நோய் உண்டாகிறது.

- (A) B₆ (B) B₂
(C) B₃ (D) B₁₂

70. Natural form of vitamin K.

- (A) Menadione (B) Pteroylmonoglutamic acid
(C) Phylloquinones (D) Methyl cobalamin

இயற்கையில் காணப்படும் வைட்டமின் K

- (A) மெனடியோன் (B) பிடெரொய்ல்மோனோகுளுடாமிக் அமிலம்
(C) பைலோகுவினோன் (D) மெத்தில் கோபாலமின்

71. When rhodopsin present in rod cells is split as a result of light striking the retina, _____ and _____ are formed.

- (A) Retinol and opsin (B) Retinal and opsin
(C) Retinoic acid and opsin (D) Carotene and opsin

விழித்திரையில் ஒளிபடும் போது, ராட் செல்களிலுள்ள ரோடாப்ஸின் பிளவுபட்டு _____ மற்றும் _____ ஆக உருப்பெறும்.

- (A) ரெட்டினால் மற்றும் ஆப்ஸின் (B) ரெட்டினல் மற்றும் ஆப்ஸின்
(C) ரெட்டினாயிக் அமிலம் மற்றும் ஆப்ஸின் (D) கரோடின் மற்றும் ஆப்ஸின்

72. The lacking enzyme which is required to synthesise vitamin C in humans is

- (A) Cytochrome oxidase (B) Xanthine oxidase
(C) Glucanolactone oxidase (D) Glucose oxidase

வைட்டமின் 'சி' யை உருவாக்கத் தேவைப்படும் நமது உடம்பில் இல்லாத நொதி எது?

- (A) சைட்டோக்ரோம் ஆக்ஸிடேஸ் (B) சாந்தைன் ஆக்ஸிடேஸ்
(C) குளுகானோ லாக்டோன் ஆக்ஸிடேஸ் (D) குளுகோஸ் ஆக்ஸிடேஸ்

73. Which among the following food products should not be sold without Bureau of Indian Standards (BIS) certification mark?

- (A) Jam (B) Packaged Drinking water
(C) Alcoholic beverages (D) Rice

பின்வரும் உணவு பொருட்களில் எதை இந்திய தர நிர்ணய அமைப்பின் (BIS) சான்றிதழ் குறி இல்லாமல் விற்கக்கூடாது?

- (A) ஜாம் (B) பேக்கேஜ் செய்யப்பட்ட குடிநீர்
(C) மதுபானங்கள் (D) அரிசி

74. The food authority shall consist of a chairperson and the following _____ number of members.

- (A) 18 (B) 20
(C) 22 (D) 25

உணவு அதிகார குழுவில் (Food Authority), தலைவர் மற்றும் _____ உறுப்பினர்கள் இடம் பெற்றுள்ளனர்.

- (A) 18 (B) 20
(C) 22 (D) 25

75. The powers of food safety officer is described under which section of FSS Act, 2006?

- (A) Section 37 (B) Section 36
(C) Section 38 (D) Section 39

உணவு பாதுகாப்பு சட்டம், 2006ன் எந்த பிரிவின் கீழ் உணவு பாதுகாப்பு அலுவலரின் அதிகாரங்கள் வரையறுக்கப்பட்டுள்ளது?

- (A) பிரிவு 37 (B) பிரிவு 36
(C) பிரிவு 38 (D) பிரிவு 39

76. The product Basmati Rice has been listed under _____ schedule of APEDA act.

- (A) First (B) Second
(C) Third (D) Fourth

APEDA சட்டத்தின் கீழ் “பாஸ்மதி அரிசி” _____ அட்டவணையில் இடம் பெற்றுள்ளது.

- (A) முதல் (B) இரண்டாவது
(C) மூன்றாவது (D) நான்காவது

77. Headquarters of codex Alimentarius commission is situated at

- (A) Geneva (B) Paris
(C) Rome (D) Belgium

“கோடக்ஸ் அலிமென்டெரியஸ் கமிஷனின்” – தலைமையகம் எங்கு அமைந்துள்ளது?

- (A) ஜெனிவா (B) பாரிஸ்
(C) ரோம் (D) பெல்ஜியம்

78. Which is the accreditation body of food testing laboratories in India?

- (A) Food Safety and Standards Authority (FSSAI)
(B) National Accreditation Board for Testing and Calibration Laboratories (NABL)
(C) Export Inspection Council (EIC)
(D) Bureau of Indian Standards (BIS)

எது இந்தியாவில் உணவு சோதனை ஆய்வகங்களின் அங்கீகாரம் பெற்ற அமைப்பு?

- (A) உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையம் (FSSAI)
(B) சோதனை மற்றும் அளவுத்திருத்த ஆய்வகங்களுக்கான தேசிய அங்கீகார வாரியம் (NABL)
(C) ஏற்றுமதி ஆய்வு சபை (EIC)
(D) இந்திய தர நிர்ணய நிறுவனம் (BIS)

79. Fortification can be done in following staples, except

- (A) Salt (B) Oil
(C) Rice (D) Turmeric powder

உணவை வழுலூட்டுதல் என்பது கீழ்க்கண்ட பொருட்களில் செய்யப்படுகிறது, ஒரு பொருளை தவிர

- (A) உப்பு (B) எண்ணெய்
(C) அரிசி (D) மஞ்சள் தூள்

80. Which of the following micronutrient is not added in fortified rice?

- (A) Vitamin B₁₂ (B) Folic acid
(C) Iron (D) Vitamin D

செறிவூட்டப்பட்ட அரிசியில் பின்வரும் நுண்ணூட்டச் சத்துக்களில் எது சேர்க்கப்படவில்லை?

- (A) வைட்டமின் B₁₂ (B) ஃபோலிக் அமிலம்
(C) இரும்பு (D) வைட்டமின் D

81. National Codex Contact Point (NCCP) of India has been constituted by

- (A) International Organization for Standardization
(B) Bureau of Indian Standards
(C) Food Safety and Standards Authority of India
(D) Ministry of Food Processing Industries

இந்தியாவின் தேசிய கோடெக்ஸ் தொடர்பு புள்ளி (NCCP) யை அமைத்தது

- (A) சர்வதேச தரநிர்ணய அமைப்பு
(B) இந்திய தர நிர்ணய அமைவனம்
(C) இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரநிர்ணய ஆணையம்
(D) உணவு பதப்படுத்தும் தொழில்கள் அமைச்சகம்

82. _____ is not a column chromatography.

- (A) Gas-solid chromatography (B) Gas-liquid chromatography
(C) Paper chromatography (D) Liquid-liquid chromatography

_____ என்பது உருளை நிறப்பகுப்பியல் வகையைச் சார்ந்தது இல்லை.

- (A) வாயு-திட நிறப்பகுப்பியல் (B) வாயு-திரவ நிறப்பகுப்பியல்
(C) காகித நிறப்பகுப்பியல் (D) திரவ-திரவ நிறப்பகுப்பியல்

83. Botulinum is

- (A) Enterotoxin (B) Neurotoxin
(C) Haemotoxin (D) Nephrotoxin

போட்டுலினம் ஒரு

- (A) என்டிரோ டாக்சின் (B) நியூரோடாக்சின்
(C) ஹீமோடாக்சின் (D) நெப்ரோடாக்சின்

84. Ropiness is generally associated with

- (A) Milk (B) Meat
(C) Fish (D) Vegetables

ரோபினஸ் என்ற நிலையானது கீழ்க்கண்டவற்றுள் பொதுவாக எதனுடன் தொடர்புடையது.

- (A) பால் (B) இறைச்சி
(C) மீன் (D) காய்கறிகள்

85. Which one of the following is most advanced intelligent packaging technology?

- (A) Barcodes (B) 2D Barcodes
(C) QR codes (D) Radio frequency identification (RFID)

பின்வருவனவற்றில் எது மிகவும் மேம்பட்ட அறிவார்ந்த பேக்கேஜிங் தொழில்நுட்பம்?

- (A) பார்கோடுகள் (B) 2D பார்கோடுகள்
(C) QR கோடுகள் (D) ரேடியோ அதிர்வெண் அடையாளம் (RFID)

86. Japanese Rice wine has _____ % of Alcohol.

- (A) 30% – 40% (B) 40% – 50%
(C) 10% – 20% (D) 25% – 35%

ஜப்பானிய அரிசி ஓயினில் _____ சதவீத ஆல்கஹால் உள்ளது.

- (A) 30% – 40% (B) 40% – 50%
(C) 10% – 20% (D) 25% – 35%

87. 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

88. Food additives which are specially added to prevent the deterioration or decomposition of food are called

- (A) Antioxidants (B) Propellants
(C) Reactive gases (D) Preservatives

உணவின் சிதைவைத் தடுக்க பிரத்யேகமாக சேர்க்கப்படும் உணவு சேர்க்கைகள் _____ என்று அழைக்கப்படுகின்றன.

- (A) எதிர்ஆக்ஸிஜனேற்றிகள் (Antioxidants) (B) உந்து சக்திகள் (Propellants)
(C) எதிர்வினை வாயுக்கள் (Reactive gases) (D) பாதுகாப்புகள் (Preservatives)

89. As per the Indian regulatory agency guidelines, class I preservative include

- (A) Sodium Benzoate (B) Vinegar
(C) Sorbic acid (D) KMS (Potassium Meta bisulphate)

இந்திய ஒழுங்குமுறை நிறுவன வழிகாட்டுதல்களின்படி எது வகுப்பு I பாதுகாப்பான்?

- (A) சோடியம் பென்சோயேட் (B) வினிகர்
(C) சார்பிக் அமிலம் (D) KMS (பொட்டாசியம் மெட்டா பைசல்பேட்)

90. The food manufacturing unit shall establish effective systems to

- (A) Monitor effectiveness of maintenance and sanitation procedures
(B) An adequate supply of potable water
(C) Adequate natural lighting shall be provided
(D) Layout of food establishments shall permit

உணவு உற்பத்தி அலகு பயனுள்ள அமைப்புகளை நிறுவவேண்டும், எது அதிகம் தேவைபடுகிறது?

- (A) பராமரிப்பு மற்றும் சுகாதார நடை முறைகளின் செயல் திறனைக் கண்காணிக்கவும்
(B) போதுமான குடி நீர் விநியோகம்
(C) போதுமான இயற்கை விளக்குகள் வழங்கப்பட வேண்டும்
(D) உணவு நிறுவனங்களின் தளவமைப்பு அனுமதிக்கப்படும்

91. Milk is a poor source of

- (A) Iron (B) Thiamin
(C) Niacin (D) Riboflavin

பாலில் பற்றாக்குறையாக உள்ள ஊட்டச்சத்து

- (A) இரும்புச்சத்து (B) தயாமின்
(C) நியாசின் (D) ரைபோஃப்ளேவின்

92. Which of the following is an FSSAI's initiative for training of food Business operators?

- (A) FOSCORIS (B) FOSTAC
(C) FICS (D) FOSCOS

கீழ்க்கண்டவற்றுள் உணவு வணிக ஆபரேட்டர்களுக்கு தகுந்த பயிற்சி அளிக்கும் வகையில், FSSAI ஆல் உருவாக்கப்பட்ட பயற்சி எது?

- (A) FOSCORIS (B) FOSTAC
(C) FICS (D) FOSCOS

93. Expert quality control and inspection act was regulated in the year

- (A) 1963 (B) 1975
(C) 1979 (D) 1988

நிபுணர் தரக்கட்டுப்பாடு மற்றும் ஆய்வு செயல்படுத்தப்பட்ட ஆண்டு

- (A) 1963 (B) 1975
(C) 1979 (D) 1988

94. The sampling plan which is the refinement of the Double sampling plan is _____

- (A) Multiple sampling
(B) Sequential sampling
(C) Single sampling
(D) Advanced sampling

கீழ்க்கண்ட எந்த மாதிரி திட்டம், இரட்டை மாதிரி திட்டத்தின் சிறப்புடையதாகக்கப்பட்டது?

- (A) பல மாதிரி திட்டம்
(B) வரிசைபடுத்தப்பட்ட மாதிரி திட்டம்
(C) ஒரு மாதிரி திட்டம்
(D) மேம்படுத்தப்பட்ட மாதிரி திட்டம்

95. Manifestation of allergy in skin may not include _____symptom.

- (A) Dermatitis (B) Odema
(C) Cheilitis (D) Fever

தோல் ஒவ்வாமையில் ஏற்படும் வெளிப்பாடு இந்த வகையான அறிகுறியை காண்பிக்காது

- (A) தோல் வீக்கம் (B) உடல் வீக்கம்
(C) உதட்டழற்சி (D) காய்ச்சல்

96. Which among the following indicates severe Zn deficiency?

- (A) Down's syndrome
(B) Acrodermatitis Enteropathica
(C) Protein Energy Malnutrition
(D) Dementia

கீழ்வருவனவற்றில் கடுமையான ஜிங்க் குறைபாட்டைக் குறிப்பது எது?

- (A) டைவன்ஸ் சின்ட்ரோம் (Down's syndrome)
(B) ஆக்ரோடெர்மடிட்டிஸ் என்டரோபத்திகா (Acrodermatitis Enteropathica)
(C) புரோடின் எனர்ஜி மால்நியூட்ரிசன் (Protein Energy Malnutrition)
(D) டிமென்சியா (Dementia)

97. A nutraceutical which possesses both anti cancer and anti inflammatory property is

- (A) Curcumin (B) Tocopherol
(C) Inulin (D) Quercetin

புற்றுநோய் எதிர்ப்பு மற்றும் அழற்சி எதிர்ப்பு ஆகிய இருகுணங்களையும் ஒருங்கே அமையப்பெற்ற ஒரு ஊட்டச்சத்து மருந்து எது?

- (A) கர்க்யுமின் (B) டோகோஃபிரால்
(C) இனூயுலின் (D) க்வெர்செடின்

98. Body Mass Index (BMI)

- (A) Weight (Kg)/ Height (m) (B) Weight (Kg)/ Height (m)²
(C) Weight (Kg)²/ Height (m) (D) Height (m)/ Weight (Kg)

ஒரு மனிதனின் உடல் நிறை குறியீடு (BMI) கணக்கிடும் சூத்திரம் என்ன?

- (A) எடை (கி.கி)/உயரம் (மீ) (B) எடை (கி.கி)/உயரம் (மீ)²
(C) எடை (கி.கி)²/உயரம் (மீ) (D) உயரம் (மீ)/எடை (கி.கி)

99. Which of the following Dietary Regime is more crucial for hypertensive patients?

- (A) Restriction on protein
(B) Increase the Fluid Intake
(C) Dietary sodium Restriction
(D) Increase the calcium intake

பின்வரும் உணவு முறைகளில் எது உயர் இரத்த அழுத்த நோயாளிகளுக்கு மிகவும் முக்கியமானது?

- (A) உணவில் புரதத்தை கட்டுப்படுத்துதல்
(B) திரவ உணவு உட்கொள்ளலை அதிகப்படுத்துதல்
(C) உணவில் உப்பின் அளவை கட்டுப்படுத்துதல்
(D) கால்சியம் உட்கொள்ளலை அதிகப்படுத்துதல்

100. A system for objectivity checking laboratory results by an external agency is

- (A) Sample testing
(B) Proficiency testing
(C) Data testing
(D) Portion testing

புறநிலை நிறுவனத்தால் ஆய்வக முடிவுகளைச் சரிபார்க்கும் ஒரு அமைப்பு

- (A) மாதிரி சோதனை
(B) திறமை சோதனை
(C) தரவு சோதனை
(D) பகுதி சோதனை