



விவசாயமும் உணவுத் தொழினுட்பவியலும்



உணவைப் பொதியிடலும் சுட்டுத்துண்டிடலும்





தேர்ச்சி :- 9.0

உணவுப் பொதியிடல் லேபலிடல் நடைமுறைகளை ஆராய்வார்

தேர்ச்சி மட்டம் :- 9.1

பல்வேறு பொதியிடல் முறைகளை ஆராய்வார்

உணவு பொதியிடல் என்றால்

உணவுப் பொருட்களை பாதுகாப்பாக களஞ்சியப்படுத்தல், விநியோகித்தல் ஆகியவற்றை மேற்கொள்வதற்கென பொதியிடு பாதார்த்தத்தின் மூலம் மறைப்பை ஏற்படுத்தல் அகும்.

உணவு பொதியிடலின் முக்கியத்துவம்

- ◆ உணவுப் பொருட்கள் கசிவதைத் தடுத்தல்,
- ◆ உணவின் தரத்தை பேணுதல்,
- ◆ உணவுப் பொருட்களை கொள்வனவு செய்வதைத் தூண்டல்,
- ◆ நுண்ணங்கிகள் உட்செல்வதை தடுத்தல்,
- ◆ உணவின் பேண் தகுதலை அதிகரித்தல்

பண்டைய மக்கள் உணவுவகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைப்பதற்கு பயன்படுத்திய பொருட்கள்

- ◆ மரப்பொந்துகள்,
- ◆ கற்குகைகள்,
- ◆ தாவர இலைகள்,
- ◆ விலங்குத் தோல்,
- ◆ கொம்பு



இயற்கையான உணவுபொதியிடல் பதார்த்தங்கள்

- ◆ தாவர இலைகள்,
- ◆ களிமண்,
- ◆ கடதாசி,
- ◆ காட்போட்
- ◆ அட்டைப்பெட்டி,
- ◆ தவாளிப்புக்கள் கொண்ட காட்போட் அட்டைப்பெட்டி

செயற்கையான உணவு பொதியிடல் பதார்த்தங்கள்

- ◆ கண்ணாடி,
- ◆ பிளாத்திக்கும்
- ◆ பொலித்தீனும்,
- ◆ கடதாசி பிளாத்திக்கு சேர்ந்து தயாரித்த பல்படைப்பதார்த்தம்,
- ◆ உலோகம்

பொதியிடலின் நன்மைகள்

- ◆ சூழல் மாசடையாது
- ◆ உணவின் புதியதன்மை பேணப்படும்
- ◆ பாதிப்பான பதார்த்தங்கள் சேராது

விசேட நிலைமைகளின் கீழ் உணவை பொதியிடும் முறைகள்

- ◆ கிருமியழித்தல் நிலைமை,
- ◆ மிதப்படுத்தப்பட்ட அகச்சூழலின்கீழ்,
- ◆ வெற்றிட நிலைமைகளின்கீழ்