



விவசாயமும் உணவுத் தொழினுட்பவியலும்



உணவின் தரம்





தேர்ச்சி :- 10.0

தரமான உணவுகளை நுகருவதற்கு முற்படுவார்

தேர்ச்சி மட்டம் :- 10.1

உணவில் கலப்படம் செய்வதால் ஏற்படும் பிரச்சினைகளை ஆராய்வார்

நுகர்வோரின் உணவுவிருப்பு மேம்படுத்தும் இயல்புகள்

- ◆ சுவை,
- ◆ மணம்,
- ◆ தொட்டுணர்வு,
- ◆ நிறம் ஆகியவற்றை பயன்படுத்தல்

உணவில் கலப்படம் செய்தல் என்பது

அதிக இலாப மீட்டும் நோக்கில் விலை குறைவான பதார்த்தங்களை உணவுடன் சேர்த்தலாகும்.

நுகர்வோர் பாதுகாப்புக்கென உணவு தொடர்பாக பின்பற்றப்படும் சட்ட இலக்கம்

1980 இன் 25 ஆம் இலக்கம்



உணவில் கலப்படம் செய்யப்படும் சந்தர்ப்பங்கள்

- ◆ மஞ்சள் மாவுடன் கோதுமைமா சேர்த்தல்,
- ◆ அரிசிமாவுடன் கோதுமைமா சேர்த்தல்,
- ◆ மஞ்சள் தூளுக்கு மெதைல் நிறப்பொருள் சேர்த்தல்,
- ◆ பாலுக்கு நீர் சேர்த்தல்,
- ◆ மிளகுவித்துடன் பப்பாசிவித்து சேர்த்தல்,
- ◆ மிளகாய்த் தூளுக்கு செங்கந்தூள் சேர்த்தல்

கலப்படம் செய்யப்பட்ட உணவை இனங்காணும் முறைகள்

- ◆ நீர் கலக்கப்பட்ட பாலை இனங்காணல்
- ◆ செயற்கை நிறமூட்டி சேர்க்கப்பட்ட தேயிலையை இனங்காணல்
- ◆ தேங்காய்ப்பால் சேர்க்கப்பட்ட பாலை இனங்காணல்
- ◆ கோதுமைமா கலக்கப்பட்ட பால்மாவை இனங்காணல்
- ◆ பப்பாசி வித்துக்கள் சேர்க்கப்பட்ட மிளகினை இனங்காணல்

மேலதிக தகவல்கள் தரம் 11 பக்கம் 191 இல் உள்ளது

கலப்படம் செய்யப்பட்ட உணவை உண்பதால் ஏற்படும் நோய்கள்

- ◆ தோல்நோய்,
- ◆ இளைப்பு,
- ◆ புற்றுநோய்