

விவசாயமும் உணவுத் தொழினுட்பவியலும்

அலகு:- 07

தரம்:- 11

செயலட்டை 01

1. உணவு நற்காப்பு என்றால் என்ன?

.....

.....

.....

2. உணவு நற்காப்பின் முக்கியத்துவம் 5 தருக.

.....

.....

.....

.....

.....

3. நுண்ணங்கிகளைச் செயலிழக்கச் செய்வதன் மூலமான உணவு நற்காப்பு முறைகளைப் பட்டியலிடுக.

.....

.....

.....

.....

.....

4. சூரிய வெப்ப உலர்த்தியின் மூலம் உணவு நற்காப்பு செய்வதன் அனுசூலம் யாது?

.....

.....

5. பாய்ச்சராக்க முறையின் 2 வகைகளும் எவை?

.....

.....

.....

6. கிருமியழித்தல் முறையில் நற்காப்புச் செய்யப்படும் உணவுப் பொருட்களை கூறுக?

.....

7. யோக்கட், சீஸ், தயிர் தயாரிப்பின் போது பயன்படுத்தப்படும் பற்றீரியாக்கள் 2 இன் பெயர் தருக.

.....

8. புகையூட்டல் மூலம் பாதுகாக்கப்படும் உணவு ஒன்று தருக.

.....

9. நற்காப்பிப் பதார்த்தங்கள் சில கூறுக?

.....

10. நற்காப்புச் செய்யப்பட்ட உணவுகளின் பெறுமானத்தை அதிகரிக்கப் பயன்படும் முறைகள் 3 தருக.

.....

11. உணவுகளுக்குப் பெறுமானத்தைச் சேர்ப்பதன் முக்கியத்துவங்களைக் கூறுக?

.....

.....

.....

12. இழிவுப் பதப்படுத்தலின் பொதுவான செயற்பாடுகள் யாவை.

.....

.....

13. புகையூட்டல் மூலம் பாதுகாக்கப்படும் உணவு என்ற தருக.

.....

14. உணவு நற்காப்பிகள், உணவு நிறமூட்டிகளை அதிகளவில் பயன்படுத்துவதால் ஏற்படும் பாதிப்புகளை கூறுக?

.....

.....

.....

