

## விவசாயமும் உணவுத் தொழினுட்பவியலும்

அலகு 6

தரம் 11

செயற்பாட்டு படிவம் 01

1. உணவு பழுதடைதல் என்றால் என்ன?

.....

.....

.....

2. உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்குச்செலுத்தும் காரணிகளை பௌதீகக் காரணிகள், இரசாயனக் காரணிகள், உயிரியல் காரணிகள் என வகைப்படுத்தலாம்.

a. உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்குச்செலுத்தும் காரணிகள் 5 தருக.

.....

.....

.....

.....

.....

b. உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்குச்செலுத்தும் இரசாயனக் காரணிகள் 5 தருக.

.....

.....

.....

.....

.....

c. உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்குச்செலுத்தும் நுண்ணங்கிகள் 2 தருக.

.....

.....

3. பழுதடைந்த உணவுகளில் இனங்காணப்பட்ட இயல்புகளைக் கருத்திற்கொண்டு அட்டவணையைப் பூர்த்தி செய்க.

உணவு	பழுதடைந்த உணவில் இனங்காணப்பட்ட இயல்பு
சோறு	
சமைக்கப்பட்ட மரக்கறி	
முட்டை	
மீன்	
பாண்	

தட்டச்சு:- பா.ஹரிஸ்குமார், சேவைக்கால ஆசிரிய ஆலோசகர், மாகாண தகவல் தொழில்நுட்ப கல்விநிலையம், வவுனியா  
 தயாரிப்பு:- வி.சசிசுமார் ஆசிரியர்.விவசாயமும் உணவுத்தொழினுட்பமும் கிளி பளை மத்திய கல்லூரி.