

**அலகு 05 – உணவின் தரப் பண்பைப் பேணல்**  
**தவணை I** **செயலட்டை 01**

1. உணவுப் பொருட்களின் தரப்பண்புகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. உணவின் போசணை பெறுமானத்தை நிர்ணயிப்பது எது?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. உணவின் சுகாதாரப் பாதுகாப்பு என இனங்காண்பது?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. உணவுப் பொருட்களைத் தெரியும் போது எவ் விடயங்களை கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும்?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. உணவின் சுவை என்றால் என்ன?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. உணவின் சுவையும் மணமும் என்றால் என்ன? உதாரணம் தருக?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

7. பழங்களைத் தெரிவு செய்யும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் எவை?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

8. பின்வரும் மரக்கறி நிறங்களுக்குரிய நிறப் பொருளைத் தருக?

- i) பச்சை நிறம் : .....
- ii) செம்மஞ்சள், மஞ்சள் : .....
- iii) சிவப்பு, ஊதா : .....
- iv) வெள்ளை : .....

9. மரக்கறி பழங்களில் காணப்படும் செலுலோசால் கிடைக்கும் நன்மை யாது?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

10. இறைச்சியின் இழையமைப்பு எவ்வாறு இருத்தல் வேண்டும்?

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....