

அலகு 08 – உணவு நற்காப்பு

தவணை III

செயலட்டை 03

1. உணவு நற்காப்பின் நன்மைகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

2. உணவு நற்காப்பிற்காக பயன்படுத்தப்படும் நுட்ப முறைகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

3. உணவு நற்காப்பு நுட்பத்தின் நீரகற்றலின் கோட்பாடு யாது?

.....

.....

.....

.....

.....

4. உணவு நற்காப்பு நுட்பத்தில் தாழ் வெப்பம் பயன்படுத்தலின் முறை யாது?

.....

.....

.....

.....

.....

5. உணவு நற்காப்பு நுட்பத்தில் உயர் வெப்பம் பயன்படுத்தலின் முறை யாது?

.....

.....

.....

.....

.....

தயாரிப்பு : திருமதி. நா. திலகராஜ், ஆசிரியர், யா/ இணுவில் இந்துக் கல்லூரி.

தட்டச்சு : திரு. ம. நிதர்ஷன், ஆசிரியர், த.தொ.தொ, யா/ ஹாட்லிக் கல்லூரி.

6. உணவு நற்காப்பு பதார்த்தங்கள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. உணவு நற்காப்பு பதார்த்தங்கள் பயன்படுத்தலின் கோட்பாடு யாது?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. உணவு நற்காப்பு நுட்பத்தில் கதிர்வீச்சின் கோட்பாடு யாது?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9. உணவு நற்காப்பு பதார்த்தங்கள் பயன்படுத்தும் முறைகள் எவை?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

10. பின்வரும் நுட்பமுறைகளில் நீண்டகாலம் வைத்திருக்கக்கூடிய உணவுகள் எவை?

- i) உலர்த்துதல் :
- ii) நற்காப்பு பதார்த்தம் :
- iii) கதிர் வீச்சு :