

(8 pages)

Reg. No. : .....

Code No. : 31487

Sub. Code : JSPB 4 B

B.Sc. (CBCS) DEGREE EXAMINATION, APRIL 2018.

Fourth Semester

Plant Biology and Plant Biotechnology – Main  
Skill Based Subject — PRESERVATION OF FRUITS  
AND VEGETABLES

(For those who joined in July 2016 onwards)

Time : Three hours

Maximum : 75 marks

SECTION A — (10 × 1 = 10 marks)

Answer ALL questions.

Choose the correct answer :

1. அறுவடை முடிந்தவுடனே பழங்கள் தரம்கெடுவதை இவ்வாறு அழைக்கிறோம்

(அ) அழியாமல் இருத்தல் (ஆ) அழிந்து விடுதல்  
(இ) சத்தானது (ஈ) சத்துக்கள் அற்றது

Fruits which deteriorate immediately after harvest is known as

- (a) Non Perishable (b) Perishable  
(c) Nutrient (d) Non nutritious

2. எலுமிச்சை பழத்தில் இயற்கையாக உள்ள அமிலம்

(அ) மாலிக் அமிலம் (ஆ) டார்டாரிக் அமிலம்  
(இ) சிட்ரிக் அமிலம் (ஈ) அசிட்டிக் அமிலம்

Natural acid present in lemon fruit

- (a) Malic acid (b) Tartaric acid  
(c) Citric acid (d) Acetic acid

3. பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளில் உப்பிடுவது

(அ) வெளிருதல் (ஆ) உப்பிடுதல்  
(இ) வெள்ளையாதல் (ஈ) ப்ளாஸ்டிங்

Salting of fruits and vegetables is

- (a) blanching (b) brining  
(c) bleaching (d) blasting

4. குளிர்பதன முறையில் உணவை பாதுகாக்க உகந்த வெப்பநிலை

(அ) 23°C (ஆ) 18°C  
(இ) 5°C (ஈ) 10°C

Temperature usually recommended for frozen food is

- (a) 23°C (b) 18°C  
(c) 5°C (d) 10°C

5. பொதுவாக ஜெல்லி தயாரிப்பதில் பயன்படுத்தக்கூடிய பழம்

(அ) பப்பாளி (ஆ) ஆரஞ்சு  
(இ) வாழை (ஈ) கொய்யா

Page 2 Code No. : 31487



The fruit most commonly used in jelly preparation is

- (a) papaya (b) orange  
(c) musa (d) guava

6. கார்பன் ஊக்கப்பட்ட பானங்கள் இதிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது

- (அ) பழரசகனிக்கூழ் (ஆ) ஸ்குவாஷ்  
(இ) பழரசகார்டியல் (ஈ) சர்பத்

Carbonated beverage are made from

- (a) Fruit juice concentrate  
(b) Squash  
(c) Juice cordial  
(d) Sherbat

7. கெட்ச்சப்பில் ————— % கட்டியாக்கப்பட்ட தக்காளி இருக்கும்

- (அ) 50% (ஆ) 80%  
(இ) 12% (ஈ) 20%

Ketchup contain ————— % percentage tomato solids

- (a) 50% (b) 80%  
(c) 12% (d) 20%

8. கீழ்க்கண்டவற்றில் ஒன்றை பயன்படுத்தும் போது பொருட்கள் அதன் இயற்கையான அளவையும் உருவத்தையும் தக்க வைத்து கொள்கிறது

- (அ) சூரிய ஒளியில் காய வைத்தல்  
(ஆ) உறைய வைத்து காய வைத்தல்  
(இ) நுரை மூலம் காய வைத்தல்  
(ஈ) சவ்லூடு பரவல் மூலம் காய வைத்தல்

The products retain their original size and shape in

- (a) sun drying (b) freeze drying  
(c) foam mat drying (d) drying by osmosis

9. வெற்றிடத்தின் மூலம் டின்களை பலவீனப்படுத்துவது இதில் நடைபெறுகிறது

- (அ) தகர அடைப்பான்  
(ஆ) பிளாஸ்டிக் அடைப்பான்  
(இ) கண்ணாடி அடைப்பான்  
(ஈ) காகிதப்பைகள்

Exhausting the cans by vacuum is practiced in

- (a) tin containers (b) plastic containers  
(c) glass containers (d) paper containers

10. கேனிங் நுணுக்கம் இதனை உள்ளடக்கியது

- (அ) தோல் உரித்தல்  
(ஆ) நுண்ணுயிர் நீக்கம் செய்தல்  
(இ) அடைத்தல்  
(ஈ) மேற்கூறிய அனைத்தும்



Canning technique includes

- (a) peeling (b) sterilization  
(c) sealing (d) all the above

SECTION B — (5 × 5 = 25 marks)

Answer ALL questions, choosing either (a) or (b).

Answer should not exceed 250 words.

11. (அ) கீரை வகைகளில் உள்ள சத்துக்களைப் பற்றி விவரி.

Write the nutritive value of green leafy vegetables.

Or

- (ஆ) பழங்கள் கெடுதல் அடைவதை பற்றி விவரி.

Write about spoilage of fruits.

12. (அ) உலர வைப்பதில் உள்ள அடிப்படை தத்துவத்தை எழுது.

Explain the principle of preservation by drying.

Or

- (ஆ) உறைய வைப்பதின் வகைகளை விவரி.

Describe different types of freezing.

13. (அ) திராட்சைச் சாறு தயாரிப்பு பற்றி சுருக்கமாக கூறு.

Briefly explain preparation of grape juice.

Or

Page 5

Code No. : 31487

- (ஆ) ஸ்குவாஷ்களில் வேதிப் பாதுகாக்கும் பொருளின் தாக்கம் பற்றி விவரி.

Explain the role of chemical preservatives in squashes.

14. (அ) அடர்வு குறைந்த சாஸ்களை அடர்வு கூடிய சாஸ்களிலிருந்து வேறுபடுத்துக.

Differentiate thin sauces from thick sauces.

Or

- (ஆ) மாங்காய் சட்னி தயாரிக்கும் முறையைப் பற்றி எழுதுக.

Write the method of preparation of mango chutney.

15. (அ) காளானை கேனிங் முறையில் பாதுகாத்தலை விளக்குக.

Write the procedure of canning mushrooms.

Or

- (ஆ) தகர கொள்கலன்களின் நன்மைகள் என்ன?

What are the advantages of tin containers?

Page 6

Code No. : 31487



**SECTION C — (5 × 8 = 40 marks)**

**Answer ALL questions, choosing either (a) or (b).**

**Each answer should not exceed 600 words.**

16. (அ) பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளின் உணவூட்ட மதிப்பீடுகளைப் பற்றி விவரி.

**Describe the nutritive value of fruits and vegetables.**

**Or**

- (ஆ) காய்கறிகள் தேக்கம் செய்வதை பாதிக்கும் காரணிகள் பற்றி எழுது.

**Write the factors affecting the storage of vegetables.**

17. (அ) குளிர் சாதன முறை மற்றும் உறைதலின் மூலம் உணவுப் பதப்படுத்துதலை விளக்குக.

**Explain food preservation by refrigeration and freezing.**

**Or**

- (ஆ) காய்கறிகளை எவ்வாறு கெடாமல் பாதுகாப்பது என்பதைப் பற்றி விளக்குக.

**Explain in detail how are the vegetables preserved.**

18. (அ) அன்னாசி பழத்திலிருந்து ஜாம் தயாரிப்பது பற்றி எழுது.

**Write the steps involved in preparation of pineapple jam.**

**Or**

- (ஆ) பழச்சாறு பிழிந்தெடுக்கும் முறைகளை பற்றி விவரி.

**Explain the methods of extraction of juice.**

19. (அ) உலர் பழங்கள் எவ்வாறு தயாரிக்கப்படுகிறது அவைகளின் முக்கியத்துவங்கள் பற்றி குறிப்பிடுவரைக.

**Write how are dried fruits prepared. Add note on its significance.**

**Or**

- (ஆ) எலும்மிச்சை ஊறுகாய் தயாரிக்க தேவையான பொருட்களை பட்டியலிடுக. அதன் தயாரிப்பு முறைகளை விளக்குக.

**List out the ingredients of lime pickle. Explain the method of its preparation.**

20. (அ) மாங்காய் மற்றும் வாழைப்பழம் டி.ன்களில் அடைக்க பயன்படும் முறைகளை விளக்குக.

**Describe the canning procedure of banana and mango.**

**Or**

- (ஆ) கேனிங் செய்முறை பற்றி விவரி.

**Explain the procedure of canning**

