

(8 pages)

Reg. No. :

Code No.: SS 10846 B Sub. Code : SSBO 4A

B.Sc. (CBCS) DEGREE (Special Supplementary)
EXAMINATION, APRIL 2020.

Fourth Semester

Botany — Main

Skill based subject – PRESERVATION OF FRUITS
AND VEGETABLES

(For those who joined in July 2017 afterwards)

Time : Three hours

Maximum : 75 marks

PART A — (10 × 1 = 10 marks)

Answer ALL questions.

Choose the correct answer:

1. உணவு கெடுதல் முக்கிய காரணி

(அ) நுண்ணுயிரி

(ஆ) பூஞ்சை

(இ) பூச்சி

(ஈ) இவை அனைத்தும்

The factors for food spoilage

(a) Bacteria

(b) Fungi

(c) Insect

(d) All of the above

2. பிரவுனிங் பழங்கள் எந்த வகை கெடுதலை சார்ந்தது
(அ) இயற்கை (ஆ) வேதியியல்
(இ) உயிரியில் (ஈ) இவை எதுவுமில்லை

Browning fruits belongs to ————— spoilage

- (a) Natural (b) Chemical
(c) Biological (d) None of above

3. குளிர் சாதன பெட்டியின் சராசரி பாரன்ஹீட்

- (அ) 35 (ஆ) 40
(இ) 45 (ஈ) 50

The normal Fahrenheit for refrigerator

- (a) 35 (b) 40
(c) 45 (d) 50

4. ஆப்பிள் பழத்தில் இயற்கையாக உள்ள அமிலம்

- (அ) மாலிக் (ஆ) டார்டாரிக்
(இ) அசிடிக் (ஈ) சிட்ரிக்

Natural and Present in Apple is

- (a) Malic (b) Tartaric
(c) Acitic (d) citric

5. ஆரஞ்சு பழத்தில் உள்ள வைட்டமின் எது ?

- (அ) பி (ஆ) சி
(இ) டி (ஈ) எப்

The Vitamin Present in Orange

- (a) B (b) C
(c) D (d) F

6. கொய்யா மிட்டாயின் நிறம்

- (அ) இளஞ்சிகப்பு (ஆ) ஊதா
(இ) மஞ்சள் (ஈ) சிகப்பு

The colour of Guava candy

- (a) Pink (b) Blue
(c) Yellow (d) Red

7. ஊறுகாயில் பயன்படும் முதன்மை எண்ணெய்

- (அ) எள் (ஆ) தேங்காய்
(இ) கடலை (ஈ) பாமாயில்

The common oil used for pickle

- (a) Sesame (b) Coconut
(c) Groundnut (d) Palmoil

8. பீட்சாவில் பயன்படும் சாஸ்

- (அ) பீட்ரூட் (ஆ) கேரட்
(இ) தக்காளி (ஈ) கத்திரி

The sauce used in Pizza

- (a) Beet root (b) Carrot
(c) Tomato (d) Brinjal

9. மாசாவில் உள்ளது

- (அ) தேங்காய் (ஆ) புளியங்காய்
(இ) மாங்காய் (ஈ) இவை எதுவுமில்லை

Mazza contains

- (a) coconut (b) Tamarind
(c) Mango (d) None of the above

10. கேரட் பதப்படுத்தலில் முக்கிய பொருள்

- (அ) உப்பு (ஆ) இனிப்பு
(இ) கசப்பு (ஈ) இவை அனைத்தும்

The important material for preservation of carrot

- (a) Salt (b) Sugar
(c) Bitter (d) All of the above

PART B — (5 × 5 = 25 marks)

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

Each answer should not exceed 250 words.

11. (அ) “சத்தான பழம்” - சிறு குறிப்பு வரைக.

Write a note on “Nutritive Fruit”.

Or

- (ஆ) பழங்களை சேமித்து வைப்பதை தடுக்கும் காரணிகளை விவரி.

Explain the factors that affect the storage of fruits.

12. (அ) உறைய வைப்பதில் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

Explain the concept of Freezing.

Or

- (ஆ) நீர்சுற்றல் முறையில் உணவு பாதுகாத்தலின் பற்றி விவரி.

Discuss about the preservation of dehydration.

13. (அ) “பலவகை பழம்” - சிறுகுறிப்பு வரைக.

Write a short note on “Mixed Fruit”

Or

- (ஆ) திராட்சை ஸ்குவாஷ் பற்றி விரிவாக எழுது.

Explain in detail about Grape Squash.

14. (அ) வாழைப்பழ உலர வைப்பது எப்படி? விவரி.
How will you dry the Banana Fruit? Explain.

Or

- (ஆ) கெட்சஅப் பயன்களை பற்றி எழுதுக.

Write down the uses of Ketchup.

15. (அ) “டீன்களில் மாங்காய்” - விளக்குக.
Explain the concept “Mango Canning”.

Or

- (ஆ) வீடுகளில் குளிர் தொகுப்பு மற்றும் சூடு தொகுப்பு கேனிங் செய்யும் முறையினை விளக்கு.

Discuss cold pack and hot pack method in home canning.

PART C — (5 × 8 = 40 marks)

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

Each answer should not exceed 600 words.

16. (அ) பழங்களில் தூய்மைகேடு பற்றி கட்டுரை வரைக.
Write an essay about contamination of fruits.

Or

- (ஆ) உணவு கெடுதல் என்றால் என்ன? பலவிதமான கெடுதல்களை விவரி?

What is Food Spoilage? Explain the different types of spoilage.

17. (அ) பதப்படுத்துதல் வகைகளை மற்றும் பயன்களை எழுதுக.

Explain the methods and importance of Preservation.

Or

- (ஆ) வேதியியல் பதப்படுத்துதல் பற்றி கட்டுரை வரைக.

Write an account on chemical preservatives.

18. (அ) ஆரஞ்சு ஸ்குவாஷ் தயாரிப்பு முறை பற்றி எழுதுக.

Explain the methods of preparation of orange squash.

Or

- (ஆ) கொய்யா ஜெல்லி தயாரிக்கும் முறைகளை பற்றி எழுதுக.

Describe about the methods of preparing Guava jelly.

19. (அ) எலுமிச்சை ஊறுகாய் தயாரிக்க தேவையான பொருட்கள் பட்டியலிடுக மற்றும் அதன் தயாரிப்பு முறை பற்றி விளக்குக.

List out the ingredients for lime pickle and explain the method of preparation.

Or

- (ஆ) மாங்காய் சட்டினி செய்யும் முறைகளை விளக்குக.

List out the steps involved in Mango chutney.

20. (அ) கேனிங் முறையில் தக்காளி பாதுகாத்தலை விளக்குக.

Describe the preservation of Tomato by Canning.

Or

(ஆ) காளான் கேனிங் முறையில் பாதுகாத்தலை விளக்குக.

Write about the Canning of Mushrooms.
