

DEPARTMENTAL EXAMINATIONS (COMPUTER BASED TEST)

Name of the Test:

Fisheries Departmental Test - II Part - C -
Fisheries Technology(Without Books)

067

Maximum Time: 2.30 Hour ✓

Maximum Marks: 100 ✓

IMPORTANT INSTRUCTIONS

OBJECTIVE TYPE

கொள்குறி வகை வினாத்தாள்

Read the following instructions carefully before beginning to answer the questions.

வினாக்களுக்கு விடையளிக்கத் தொடங்கும் முன்பு கீழ்க்கண்ட அறிவுரைகளைக் கவனமாகப் படிக்கவும்.

1. This computer based Test contains 100 number of questions in objective Type.
இந்தக் கணினி வழித் தேர்வானது, 100 கொள்குறி வகையிலான வினாக்களைக் கொண்டது.
 2. Answer all questions. Each question carries one mark
அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும் ஒவ்வொரு வினாவும் ஒரு மதிப்பெண் உடையது.
 - 3 In case of doubt, English version is the Final.
வினாக்களில் சந்தேகம் இருப்பின் ஆங்கில வடிவில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள வினாக்களே இறுதியானது.
 4. Words of masculine gender in these questions shall, where the context so require, be taken to include feminine gender.
இந்த வினாக்களில் இடம் பெற்றுள்ள ஆண் பாலினத்தவரின் வார்த்தைகளில் தேவைப்படின், தூழலுக்கேற்ப பெண் பாலினத்தவரின் வார்த்தைகளும் அடங்கும்.
 5. Before answering the questions in CBT, candidates should read the following instructions displayed in the monitor:
விண்ணப்பதாரர்கள் கணினி வழித் தேர்விற்கு விடையளிக்கத் தொடங்கும் முன் கணினியின் திரையில் தோன்றும் அறிவுரைகளை கவனமாகப் படிக்கவும்.
- a)** One question will be displayed on the screen at a time.
ஒரே நேரத்தில் ஒரு வினா மட்டுமே கணினித் திரையில் தோன்றும்.
- b)** Time available for you to complete the examination will be displayed through a countdown timer in the top right-hand corner of the screen. It will display

1. A nonprotein nitrogen matter involved in bitter taste of fish

மீன்களில் கசப்பு தன்மைக்கு காரணமான புரதம் அற்ற நெட்டரஜன் பொருள்

- (A) TMAO
ட்ரைமெத்தைல் அமைன் ஆக்ஸைடு
(C) Hypoxanthine
ஹைபோசாந்தின்

- (B) Glycine
க்ளைசின்
(D) Creatine
கிரியாட்டின்

2. Which is used to find out the speed of the vessel?

படகின் வேகத்தை கண்டறிய உதவுவது

- (A) Log
லாக்
(C) Compass
காம்பஸ்

- (B) Knot
நாட்
(D) Azimuth
அலிமுத்

3. Synthesis of protein takes place in

புரத உற்பத்தி எவற்றில் நடைபெறுகிறது.

- (A) Mitochondria
மைட்டோகாண்ட்ரியா
(C) Cytoplasm
செட்டோபிளாசம்

- (B) Ribosomes
ரிபோசோம்
(D) Nucleus
நியுக்னியஸ்

4. The process of reducing the number of meshes in rows to alter the webbing shape is known as

ஒரு வரிசையில் கண்ணியின் அளவினை குறைத்து வலையின் வடிவத்தினை மாற்றி அமைத்தல் எவ்வாறு அழைக்கப்படும்.

- (A) Creasing
கிரிலிங்
(C) Mending
மென்டிங்

- (B) Baiting
பெயிட்டிங்
(D) None of these
ஏதுமில்லை

5. Moisture Content of fish meat is

மீனின் தசையில் ஈரப்பதத்தின் அளவு

- (A) 80%
(C) 30%

- (B) 20%
(D) 50%

6. The Indian Environment Protection Act came into effect in
இந்திய சுற்றுச்சூழல் பாதுகாப்பு சட்டம் எந்த ஆண்டு நடைமுறைப்படுத்தப்பட்டது.
- (A) 1990 (B) 1995
~~(C) 1986~~ (D) 2000
7. A Nonprotein nitrogen matter involved in characteristic odour of fish is
மீன்களில் வாசனைக்கு காரணமான புரதம் அற்ற நெட்ரஜன் பொருள்
- ~~(A)~~ TMAO
ட்ரைமெத்தைல் அமைன் ஆக்ஸைடு
(B) Glycine
க்ளைசின்
(C) ATP
அடினோசின் ட்ரை பாஸ்போட்
(D) Guanidine
குவானிடின்
8. Colourless — odourless refrigerant
நிறமற்ற மணமற்ற குளிர்விப்பான்
- (A) Ammonia
அமோனியா
(C) Liquid nitrogen
திரவ நெட்ரஜன் (B) Freon
ப்ரியான்
(D) None
ஏதுமில்லை
9. Poly unsaturated fatty acid present in fish
மீன்களில் காணப்படும் அதிக நிறைவூராத கொழுப்பு அமிலம்
- (A) Arachidonic acid
அராக்கிடோனிக் அமிலம்
(C) Myristic acid
மைரிஸ்டிக் அமிலம் (B) Eicosapentaenoic acid
ஐகோசா பென்டாயினாயிக் அமிலம்
(D) Eicosahexaenoic acid
ஐகோசா ஹெக்சா ஈனாயிக் அமிலம்

10. Ionizing radiation commonly used for food preservation is

உணவு பதப்படுத்துவதற்கு பொதுவாக பயன்படும் அயனியாக்கும் கதிர்வீச்சு

(A) X-rays

எக்ஸ் ரே

(B) β -rays

பீட்டா ரே

(C) Gamma rays

காமா ரே

(D) α -rays

ஆல்பா ரே

11. "Irish Moss" is

ஐரிஸ்மாஸ் என்பது

(A) Pectin

பெக்டின்

(B) Carrageen

கெராஜின்

(C) Chitin

கெட்டின்

(D) Gelatin

ஜெலாட்டின்

12. Common source for radiation process for the processing is

உணவு பதப்படுத்துவதற்கு பொதுவாக பயன்படும் கதிர்வீச்சு எதில் இருந்து பெறப்படுகிறது.

(A) Cobalt 130

கோபால்ட் 130

(B) Cobalt 60

கோபால்ட் 60

(C) Cesium 60

சீசியம் 60

(D) Cesium 130

சீசியம் 130

13. _____ is a widely and additive for canned fish

கலன்களில் அடைக்கப்படும் மீன்களில் அதிகம் பயன்படும் சேர்க்கை பொருள்

(A) Brine

உப்பு நீர்

(B) Oil

எண்ணெய்

(C) CMC

சிளம்சி

(D) Glutamate

குளூட்டாமைட்

14. Freezing method suitable for big sized fatty fishes

பெரிய அளவிலான மீன்களை உறைபதனம் செய்ய உகந்தது.

(A) Plate freezer

தட்டுக் குளிர்விப்பான்

(B) Air blast freezing

ஏர் பிளாஸ்ட் குளிர்விப்பான்

(C) Spiral freezer

சுருள் குளிர்விப்பான்

(D) None

ஏதுமில்லை

15. Ceviche is a

செவிச்சி எனப்படுவது என்ன?

- (A) Fermented product
நொதிக்க வைக்கப்பட்ட பொருள்
- (C) Marinated product
ஊறவைக்கப்பட்ட பொருள்

- (B) Canned product
கலன்களில் அடைக்கப்பட்ட பொருள்
- (D) Salted product
உப்பிடப்பட்ட பொருள்

16. Temperature of dry ice is

உலர்ந்த பனிக்கட்டியின் வெப்பநிலை

- (A) -78.7°C
 $-78^{\circ}.7^{\circ}$ செண்டிகிரேடு
- (C) -196.4°C
 -196.4° செண்டிகிரேடு

- (B) -80°C
 -80° செண்டிகிரேடு
- (D) None
ஏதுமில்லை

17. Liquefied fish protein is

திரவமாக்கப்பட்ட மீன் புரதம்

- (A) Fish paste
மீன் பசை
- (C) Fish gelatin
மீன் ஜெலாட்டின்

- (B) Fish silage
மீன் திரவம்
- (D) Fish albumin
மீன் அல்புமின்

18. One horse power (1 hp) is equal to

ஒரு குதிரைதிறன் எதற்கு இணையானது

- (A) 742 watts
742 வாட்
- (C) 746 watts
746 வாட்

- (B) 539 watts
539 வாட்
- (D) None
ஏதுமில்லை

19. Kelvin is the absolute scale of

கெல்வின் என்பது எதன் உண்மையான அலகு

- (A) Celcius
செல்சியஸ்
- (C) Rankin
ரான்கென்

- (B) Fahrenheit
பாரன்ஹீட்
- (D) None
ஏதுமில்லை

20. Shark liver oil is the good source of

சுறா மீனின் ஈரல் எண்ணையில் அதிகம் காணப்படுவது

- (A) Vitamin A
வைட்டமின் ஏ
- (C) Vitamin D
வைட்டமின் டி

- (B) Vitamin E
வைட்டமின் இ
- (D) (A) and (C)
(A) மற்றும் (C)

21. Temperature of liquid Nitrogen is

திரவ நைட்ரஜனின் வெப்பநிலை

- (A) -196°C
 -196° சென்டிகிரேடு
- (C) -70°C
 -70° சென்டிகிரேடு

- (B) -78.7°C
 -78.7° சென்டிகிரேடு
- (D) None
ஏதுமில்லை

22. From the following bacteria which is the zero tolerant bacteria in seafood

கடல் உணவில் பின்வரும் எந்த நுண்ணுயிரினம் பூஜ்ஜியம் அளவு இருக்க வேண்டும்.

- (A) *Vibrio cholera*
விப்ரியோ காலரா
- (C) *Salmonella*
சால்மோனல்லா

- (B) *Listeria*
லிஸ்டெரியா
- (D) All
இவையனத்தும்

23. Suitable freezing method for small and even sized prawns

சிறிய மற்றும் ஒரே அளவிலான இரால் மீன்களை உறைபதனம் செய்ய உகந்தது.

(A) Plate freezer

தட்டு குளிர்விப்பான்

(B) Air blast freezer

ஏர் பிளாஸ்ட் குளிர்விப்பான்

(C) Fluidized Freezer

புணியிடைஸ்டு குளிர்விப்பான்

(D) None

ஏதுமில்லை

24. Which freezer are mostly used for onboard freezing in larger factory vessels?

பெரிய அளவிலான கப்பல்களில் படகிலேயே மீன்களை பதனம் செய்ய உதவுவது.

(A) Horizontal Plate Freezer

கிடைமட்டமான தட்டு குளிர்விப்பான்

(B) Vertical Plate Freezer

செங்குத்தான தட்டுக் குளிர்விப்பான்

(C) (A) and (B)

(A) மற்றும் (B)

(D) Air blast freezer

ஏர் பிளாஸ்டு குளிர்விப்பான்

25. Net haulers are used by

வலை இழுப்பான்கள் எதில் பயன்படுத்துகிறது.

(A) Gill netters

செவுள் வலை

(B) Trawlers

இழு வலை

(C) (A) and (B)

(A) மற்றும் (B)

(D) None

ஏதுமில்லை

26. Sublimation is the principles of

பதங்கமாதல் தத்துவத்தில் செயல்படுவது.

(A) Solar dryer

சூரிய ஓளி உலர்த்திகள்

(B) Spray dryer

தெளிப்பான் உலர்த்திகள்

(C) Freeze dryer

உறையவைத்து காயவைத்தல்

(D) All

இவையனைத்தும்

27. Gyrocompass always shows

ஹெரோகாம்பஸ் எப்போதும் எதை காட்டுகிறது.

(A) True north

உண்மையான வடக்கு

(B) Magnetic north

காந்தபுல வடக்கு

(C) (A) and (B)

(A) மற்றும் (B)

(D) None

ஏதுமில்லை

28. At present largest importer for Indian sea foods

தற்போது அதிக அளவில் இந்திய கடல் உணவினை இறக்குமதி செய்யும் நாடு

(A) USA

அமெரிக்கா

(B) Japan

ஜப்பான்

(C) EU

ஐரோப்பிய ஒன்றியம்

(D) China

சீனா

29. Hook and lines are used for catching

தூண்டில் மூலம் பிடிக்கப்படும் மீன்

(A) Prawn

இறால்

(B) Sardine

சாரை

(C) Tuna

குரை

(D) Mackerel

அயிலை

30. Which instrument is used for testing the gel strength of the surimi?

சுரிமி பொருள்களில் கூழ்ம திறனை அளவிட செய்யும் கருவி

(A) Torrymeter

டாரி மீட்டர்

(B) Rheometer

ரியோ மீட்டர்

(C) Gell meter

ஜெல் மீட்டர்

(D) Both (B) and (C)

(B) மற்றும் (C)

31. Birds are indicator of

பறவைகள் பின்வரும் எதனை உணர்த்துகின்றன?

(A) Heavy metal pollution

அதிக அடர்த்தி மிகுந்த உலோக மாசு

(B) Oil pollution

எண்ணே மாசு

(C) Bicarbonate pollution

பைகார்பனேட் மாசு

(D) None of the above

இவற்றில் ஏதுமில்லை

32. During production of fermentative fish silage the following organism are mostly used for the fermentation process

நொதிக்க வைத்தவில் பின்வரும் எந்த உயிரினம் பயன்படுகிறது.

- (A) *Lactobacillus plantarum* (B) *Chlorella*
லாக்டோபேசிலஸ் பிளாண்டாரம் குளோரல்லா
(C) *Penicillium* (D) None
பென்சிலியம் ஏதுமில்லை

33. Catamaran is used in

கட்டுமரம் பின்வரும் எந்த கடற்பகுதியில் உபயோகிக்கப்படுகிறது.

- (A) Fast current water of off shore area
அதிக நீரோட்டமிகுந்த தூரக்கடல் பகுதி
(B) Fast current water of inshore area
அதிக நீரோட்டமிகுந்த அண்மை கடல் பகுதி
(C) Slow current water of the inshore area
குறைந்த நீரோட்டமிகுந்த அண்மை கடல் பகுதி
(D) Any part of the sea either off shore or inshore
அண்மைக் கடல் அல்லது தூரக்கடலில் எந்த பகுதியிலும்

34. Tuna long lines are set from the stern at _____ knots.

குரைமீன் பிடிப்பு தூண்டில் படகின் பின்புறத்தில் இருந்து எவ்வளவு நாட் வேகத்தில் அமைக்கப்படுகிறது.

- (A) 1.5 – 2.0 (B) 10 – 12.0
1.5-2.0 10-12.0
(C) 9.5 – 10.0 (D) 19 – 19.5
9.5-10.0 19-19.5

35. Alginates are produced from

அல்ஜினேட் எதிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது?

- (A) *Sargassum* (B) *Gracilaria*
சர்காசம் கிரேசிலேரியா
(C) (A) and (B) (D) None
(A) மற்றும் (B) ஏதுமில்லை

36. The process of directing the ship or fishing vessel from one place to another is called கப்பல் அல்லது மீன்பிடி கப்பலை ஓரிடமிருந்து மற்றொரு இடத்திற்கு இயக்குதல் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| (A) Fishing
மீன்பிடித்தல் | (B) Navigation
நேவிகேஷன் |
| (C) Seaman ship
படகு இயக்குநர் | (D) Diving
நீரில் மூழ்குதல் |

37. Commonly used flavour enhancer in sea food

கடல் உணவில் சுவைக் கூட்டியாக பயன்படுவது

- | | |
|---|---|
| (A) MSG (Mono Sodium Glutamate)
மோனோசோடியம் குளுடாமைட் | (B) Sodium tri polyphosphate
சோடியம் ட்ரெ பாலிபாஸ்பேட் |
| (C) Sodium polyphosphate
சோடியம் பாலி பாஸ்பேட் | (D) None
ஏதுமில்லை |

38. Caviar prepared from

கேவியர் எதிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது.

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| (A) Meat
மீனின் சதை | (B) Roe
மீனின் முட்டை |
| (C) Shell
மீனின் ஒடு | (D) All the above
இவையனைத்தும் |

39. The net widely used both in marine and inland waters throughout the world is

கடல் மற்றும் உள்நாட்டு நீர்நிலைகளில் உலகம் முழுவதும் அதிகப்பட்சமாக உபயோகிக்கும் வலை

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| (A) Trammel net
ஷ்ராமல் வலை | (B) Gill net
செவுள் வலை |
| (C) Trawl net
இழுவலை | (D) None
ஏதுமில்லை |

40. Ammonia is referred as

அமோனியா எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது?

- (A) R-12
ஆர்-12
- (C) R-115
ஆர்-115

- (B) R-717
ஆர்-717
- (D) R-22
ஆர்-22

41. Which Colour is used to express the distress message in the vessel?

கப்பலில் ஆபத்தினை உணர்த்துவதற்கு எந்த நிறம் பயன்படுத்தப்படுகிறது?

- (A) Green
பச்சை
- (C) Orange or Red
ஆரஞ்சு அல்லது சிவப்பு

- (B) Yellow
மஞ்சள்
- (D) White
வெள்ளை

42. Carbohydrate in fish muscle is known as

மீனின் சதையில் உள்ள கார்போஹைட்ரேட் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) Lycin
லைசின்
- (C) Minerals
தாது பொருள்

- (B) Amine
அமைன்
- (D) Glycogen
கிளைகோஜன்

43. Art of handling a ship under all conditions of weather

எல்லா காலங்களிலும் கப்பல்களை கையாளும் கலை

- (A) seamanship
சீமேன்ஷிப்
- (C) piloting
பைலட்டிங்

- (B) navigation
நேவிகேஷன்
- (D) none
ஏதுமில்லை

44. During freezing the bacteria growth is completely arrested at
உறை பதனம் செய்யும் பொழுது பாக்டீரியாவின் பெருக்கம் எந்த வெப்பநிலையில் முற்றிலுமாக நிறுத்தப்படுகிறது.
- (A) -9°C
 $-9^{\circ}\text{செண்டிகிரேடு}$
- (C) -9.4°C
 $-9.4^{\circ}\text{செண்டிகிரேடு}$
- (B) below -9.4°C
 $-9.4^{\circ}\text{செண்டிகிரேட்டுக்கு குறைவாக}$
- (D) -18°C
 $-18^{\circ}\text{செண்டிகிரேடு}$
45. Emergency Position Indicating Radio Beacon is a
ஆபத்து கால எச்சரிக்கை கருவி
- (A) Fish finding equipment
மீன் கண்டறியும் சாதனம்
- (C) Fish aggregating device
மீன் உறைவிட சாதனம்
- (B) Life saving appliances
உயிர்காக்கும் சாதனம்
- (D) None
ஏதுமில்லை
46. Factors that limits storage life of frozen fish is
உறைபதனம் செய்யப்பட்ட மீன்களின் சேமிப்பு காலத்தை குறைக்கும் காரணிகள்
- (A) Changes in Protein
புரத மாறுபாடு
- (C) Discoloration
நிறமாறுபாடு
- (B) Oxidative changes in fat
கொழுப்பு ஆக்ஸிஜனேற்றம்
- (D) All the above
இவையனத்தும்
47. Ising glass prepared from
ஜிசிங் களாஸ் எதிலிருந்து பெறப்படுகிறது.
- (A) Liver oil
கல்லீரல் எண்ணெய்
- (C) Scales
செதில்கள்
- (B) Whale
திமிங்கலம்
- (D) Swim bladder
காற்றுப்பை

48. Popular craft in West coast is

மேற்கு கடற்கரையின் பிரதான படகு

(A) Dugout canoe

உள்ளீடற் றபடகு

(C) Catamaran

கட்டுமரம்

(B) Dhoni

தோணி

(D) None

ஏதுமில்லை

49. Torry meter is used to check

டாரி மீட்டர் எதனை கண்டறிய உதவும்

(A) Nucleotide

நியுக்ளியோடைடு

(C) Fish rigor

மீனின் கடினத்தன்மை

(B) Fish smell

மீனின் வாசனை

(D) Freshness of fish

மீனின் புதிய தன்மை

50. Who is the father of microbiology?

நுண்ணுரியியலின் தந்தை

(A) Antony van lee wen hock

ஆண்டனி வான் லூவன் காக்

(C) Christian gram

கிரிஸ்டியன் கிராம்

(B) Louis Pasteur

லூயிஸ் பாஸ்டர்

(D) Nicholas appert

நிக்கோலாஸ் அப்பர்ட்

51. In large reservoir which gear is widely used to capture carps and cat fishes

பெரிய நீர்த்தேக்கங்களில் எவ்வகை வலை கெண்டை மற்றும் கெழுத்தி மீன்களை பிடிக்க உதவுகிறது.

(A) Drag net

இழு வலை

(C) Gill net

செவுள் வலை

(B) Cast net

வீச்சு வலை

(D) Trap

கூண்டு

52. Dun spoilage occur due to

“டன்” கெட்டுப்போதல் எதனால் ஏற்படுகிறது.

- | | |
|---|---|
| (A) Halophilic bacteria
உப்பினை விரும்பும் பாக்ஷரியா | (B) Halophilic mould
உப்பினை விரும்பும் பூஞ்சை |
| (C) Psychrophilic bacteria
குளிரினை விரும்பும் பாக்ஷரியா | (D) Thermophilic bacteria
வெப்பத்தினை விரும்பும் பாக்ஷரியா |

53. Iodophors that are used in processing plants comes under which category

மீன்பதன தொழிற்சாலைகளில் அயடோபோர்கள் எந்த வகையில் உபயோகப்படுகிறது.

- | | |
|---|-------------------------------|
| (A) Disinfectants
தொற்று நீக்கி | (B) Antibiotic
உயிர்கொல்லி |
| (C) Surface active agent
மேற்புற செயல் காரணி | (D) Detergent
டிடர்ஜென்ட் |

54. Highest mechanized boat present in

விசைப்படகுகள் எந்த மாநிலத்தில் அதிக அளவில் உள்ளன?

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| (A) Maharashtra
மஹாராஷ்ட்ரா | (B) Gujarat
குஜராத் |
| (C) Kerala
கேரளா | (D) Tamilnadu
தமிழ்நாடு |

55. Recommended level of available chlorine for the water used in the processing plant

மீன்பதன தொழிற்சாலைகளில் பயன்படுத்தும் நீரில் இருக்க வேண்டிய குளோரின் அளவு

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| (A) 3-5 ppm
3-5 பிபிளம் | (B) 20 ppm
20 பிபிளம் |
| (C) 5-10 ppm
5-10 பிபிளம் | (D) 2 ppm
2 பிபிளம் |

56. The moisture content in freeze dried fish should not be more than

உறைபதனம் செய்து காயவைக்கப்பட்ட மீன்களில் ஈரப்பதம் எதற்கு மிகாமல் இருக்க வேண்டும்.

- | | |
|---------|----------|
| (A) 5% | (B) 1-2% |
| (C) 10% | (D) 15% |

57. Which is active gear?

இவற்றில் எது வேகமான வலை?

(A) Trawl net

இழு வலை

(C) Trammel net

டிராமல் வலை

(B) Gill net

செவுள் வலை

(D) Trap

கூண்டு வலை

58. Alginic acid is prepared from

அல்ஜினிக் அமிலம் எதிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது.

(A) Brown seaweed

பழுப்பு கடற்பாசி

(C) Green seaweed

பச்சை கடற்பாசி

(B) Sea grass

கடல் புல்

(D) Red seaweed

சிவப்பு கடற்பாசி

59. Which sector is contributing highest percentage in total marine cat fish landing?

எந்த பிரிவு அதிகப்பட்சமான கடல் மீன் உற்பத்திக்கு காரணம்

(A) Mechanised

இயந்திரமாக்கப்பட்ட படகு

(C) Traditional

நாட்டுப் படகு

(B) Motorised

இயந்திரம் பொருத்தப்பட்ட படகு

(D) All

இவையனைத்தும்

60. Clarifying agent used in wine preparation

ஓயின் தயாரித்தலில் சுத்தமாகும் காரணி

(A) Ambergris

ஆம்பர் கிரிஸ்

(C) Isinglass

ஐசிங்களாஸ்

(B) Squalane

ஸ்குவாலின்

(D) None of these

எதுமில்லை

61. Which one is more efficient method of catching demersal fish?

கடலின் அடிப்புறத்தில் உள்ள அதிகமாக மீன்களை பிடிக்க உதவும் வலை

(A) Bottom trawl

அடிப்பகுதி இழுவலை

(C) Gill netting

செவுள் வலை

(B) Midwater trawl

நடுப்பகுதி இழுவலை

(D) Long line

தூண்டில்

62. Lifesaving appliances was detailed in

உயிர் காக்கும் சாதனங்கள் எதனில் விவரிக்கப்பட்டுள்ளன.

(A) MSA, 1969

கடல் வணிக சட்டம் 1969

(C) MSA, 1978

கடல் வணிக சட்டம் 1978

(B) MSA, 1972

கடல் வணிக சட்டம் 1972

(D) None

ஏதுமில்லை

63. Dehydration of fish is called

மீனிலிருந்து நீர் நீக்குதல் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.

(A) Artificial drying

செயற்கை முறையில் உலர் வைத்தல்

(C) Both (A) and (B)

(A) மற்றும் (B)

(B) Natural drying

இயற்கை முறையில் உலர் வைத்தல்

(D) None of these

ஏதுமில்லை

64. Kamaboko prepared by

காமாபோகோ எவ்வாறு தயாரிக்கப்படுகிறது.

(A) Steamed

நீராவி கொதிக்க வைத்தல்

(C) Fried

பொறித்தல்

(B) Boiled

கொதிக்க வைத்தல்

(D) None

ஏதுமில்லை

65. What does channel 16 means?

அலைவரிசை 16 எதை குறிக்கிறது.

(A) Service channel

செயல் அலைவரிசை

(C) Dangerous channel

ஆபத்து அலைவரிசை

(B) Safety channel

பாதுகாப்பு அலைவரிசை

(D) None

ஏதுமில்லை

66. IMCO is

ஐ.எம்.சி.ஓ என்பது யாது?

- (A) International Marine organization
சர்வதேச கடல் நிறுவனம்
- (B) Inter maritime commission
சர்வதேச கடல் ஆணையம்
- (C) Inter Governmental Maritime Consultative Organization
சர்வதேச கடல் ஆலோசனை நிறுவனம்
- (D) None
ஏதுமில்லை

67. The only craft material used before 18th century

18-ம் நூற்றாண்டு வரை படகு கட்டுமானத்திற்கு உபயோகப்படுத்திய பொருள்

- (A) Wood
மரம்
- (B) FRP
கண்ணாடி நாரிசை
- (C) Aluminum
அலுமினியம்
- (D) Steel
இரும்பு

68. R^H above certain % will not help to dry the fish to the desired level

காற்றின் ஈரப்பதம் எதற்கு குறைவாக இருக்கும் பொழுது மீனை உலர்த்துவது கடினமாகிறது.

- (A) 70-75
- (B) 40-45
- (C) 30-35
- (D) 45-30

69. Sinkers are used in

அமிழ்த்தி எதில் உபயோகிக்கப்படுகிறது.

- (A) Trap
கூண்டு
- (B) Net
வலைகள்
- (C) Anchors
நங்கூரம்
- (D) Swivel
திருகு

70. Salt penetration into the fish in RSW is depends on

கடல்நீரில் உறைபதனம் செய்யும் பொழுது மீனின் சதையில் உப்பு இறங்குவது எதைப் பொறுத்தது.

(A) Size and species of fish

அளவு மற்றும் மீனின் வகை

(B) Whether they have been gutted or not

மீனின் குடல் நீக்கம் செய்யப்பட்டது அல்லது செய்யப்படாதது

(C) The ratio of fish to sea water

மீனுக்கும் கடல் நீருக்கும் உள்ள அளவு

(D) All the above

இவையனத்தும்

71. Master sinker is used at the

முதன்மை அமிழ்த்தி எதில் கட்டப்படுகிறது.

(A) Head rope

தலை கயிறு

(C) Fleet end

வலையின் இறுதியில்

(B) Foot rope

அடி கயிறு

(D) Anchor

நங்கூரம்

72. To raise the temperature of 1 kg ice by 1°C would require only

ஒரு கிலோ அளவு பனிக்கட்டியின் வெப்பநிலையை 1° சென்டிகிரேடு உயர்த்த தேவையான வெப்பம்.

(A) 1 Kcal

1 கிலோ கலோரிகள்

(C) 80 Kcal

80 கிலோ கலோரிகள்

(B) 0.5 Kcal

0.5 கிலோ கலோரிகள்

(D) 0.96 Kcal

0.96 கிலோ கலோரிகள்

73. Yeast and molds that is able to grow relatively at

பூஞ்சை மற்றும் காளான்கள் பின்வரும் எவற்றில் அதிகபடியாக வளரும்.

(A) Lower water activities

குறைந்த நீர் அளவு

(C) Higher water activities

அதிக நீர் அளவு

(B) Medium water activities

நடுத்தரமான நீர் அளவு

(D) None of the above

ஏதுமில்லை

74. Colourless netting materials are preferred for

நிறமற்ற வலை பொருட்கள் எதற்கு உகந்தது.

(A) Trolling line

தூண்டில்கள்

(C) Gill nets

செவுள் வலை

(B) Trawl nets

இழுவலை

(D) None of these

ஏதுமில்லை

75. Potential producers of antibiotics belong to the genus

உயிர்க்கொல்லி பொருட்கள் எந்த பேரினத்தில் இருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது.

(A) *Vibrio*

விப்ரியோ

(C) *Streptomyces*

ஸ்ரெப்டோமைசிஸ்

(B) *Streptococcus*

ஸ்ரெப்டோகாக்கஸ்

(D) *Salmonella*

சால்மோனல்லா

76. Histamine is formed on bacterial decarboxylation of

ஹிஸ்டாமைன் புரதத்தினை பாக்ஷரியாவின் மூலம் கார்பன் நீக்குதலால் பெறப்படுவது.

(A) Arginine

அர்ஜினைன்

(C) Histidine

ஹிஸ்டி஡ின்

(B) Ornithine

ஆர்னிதைன்

(D) Lysine

லைசின்

77. The gear used to catch shells is

சிப்பிகளை பிடிக்க உதவும் வலை

(A) Trammel nets

டிராமல் வலை

(C) Gill nets

செவுள் வலை

(B) Trawls

இழு வலை

(D) None of these

ஏதுமில்லை

78. Long line is a _____ fishing gear.

ஆயிரங்கால் தூண்டில் என்பது எவ்வகையான வலை

(A) Active gear

வேகமான வலை

(C) Casting gear

வீச்சு வலை

(B) Passive gear

வேகமற்ற வலை

(D) None

ஏதுமில்லை

79. Example for active gears is

வேகமான வலையின் உதாரணம்

(A) Trawl

இழுவலை

(C) Gill net

செவள் வலை

(B) Seine

மடி வலை

(D) (A) and (B)

(A) மற்றும் (B)

80. Flesh of the most fish constitutes what % of its total weight?

மீனின் எடையில் அதன் சதைப்பகுதி எத்தனை சதவிகிதம் உள்ளது.

(A) 20-30

(C) 50-55

(B) 25-35

(D) 30-40

81. Repairing of a fishing gear is called

வலையை பழுது பார்த்தல் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.

(A) Webbing

வெப்பிங்

(C) Trimming

ட்ரிமிங்

(B) Mending

மென்டிங்

(D) None

ஏதுமில்லை

82. The average shelf life of pit cured fishery products are

குழிக் கருவாடின் ஆயுள் காலம்

(A) 90 days

90 நாட்கள்

(C) 45 days

45 நாட்கள்

(B) 60 days

60 நாட்கள்

(D) 20 days

20 நாட்கள்

83. The buoy is a floating mark used for

மிதவைகள் எதனை அடையாளப்படுத்த உதவுகிறது.

(A) Navigation

நேவிகேசன்

(B) Marking fishing grounds

மீன் கிடைக்கும் இடங்களை அடையாளமிட

(C) Locating the fishing gear

மீன் வலைகளை அடையாளமிட

(D) All the above

இவையனைத்தும்

84. Hooks are made of

தூண்டில்கள் எதனால் செய்யப்படுகிறது.

(A) Galvanized Iron

துத்தநாகம் சேர்க்கப்பட்ட இரும்பு

(B) Aluminum coated iron

அலுமினியம் சேர்க்கப்பட்ட இரும்பு

(C) Brass or stainless steel

வெண்கலம் அல்லது துருப்பிடிக்காத இரும்பு

(D) All the above

இவையனைத்தும்

85. During drying, along with moisture content which parameter is reduced thus preventing growth of microorganisms

காயவைக்கும் போது ஈரப்பத்துடன் பின்வரும் எது குறைவதனால் நுண்ணுயிரி வளர்வது தடுக்கப்படுகிறது.

(A) Fat content

கொழுப்பு அளவு

(C) Water activity

நீர் அளவு

(B) Protein content

புரத அளவு

(D) Salt content

உப்பு அளவு

86. Masmin is also known as

மாசி மீன் பின்வருமாறும் அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) Dried swim bladder
உலர்த்திய காற்றுப்பை
- (C) Dry fish
கருவாடு

- (B) Smoke cured tuna
புகைப்பதனம் செய்யப்பட்ட சூரை மீன்
- (D) Dried bonito sticks
உலர்த்திய போனிட்டோ துண்டுகள்

87. Freezer used to freeze the irregular shaped products

பின்வரும் எந்த குளிர்விப்பான் ஒழுங்கற்ற வடிவமுடைய பொருட்களை உறைபதனம் செய்ய பயன்படும்.

- (A) Spiral freezer
சுருள் குளிர்விப்பான்
- (C) Horizontal freezer
கிடைமட்ட குளிர்விப்பான்

- (B) Air blast freezer
ஏர் பிளாஸ்ட் குளிர்விப்பான்
- (D) Liquid nitrogen freezer
திரவ நைட்ரஜன் குளிர்விப்பான்

88. Which type of hooks are used in pole-and-line fishing to facilitate easy removal of fish?

பின்வரும் எந்த தூண்டில் வகை கம்பு மற்றும் தூண்டில் மூலம் மீன்பிடிக்கும் போது மீனை சுலபமாக பிரிக்க உதவும்.

- (A) Barbed hook
முள் உள்ள தூண்டில்
- (C) (A) and (B)
(A) மற்றும் (B)

- (B) Barbless hook
முள் இல்லாத தூண்டில்
- (D) None
எதுமில்லை

89. The freezing point of seawater is

கடல் நீரை உறைய வைக்கும் வெப்பநிலை

- (A) -5°C
 -5° செல்சியஸ்
- (C) -10°C
 -10° செல்சியஸ்

- (B) -8°C
 -8° செல்சியஸ்
- (D) -2°C
 -2° செல்சியஸ்

90. Most bacteria grow best at a pH range of

பாக்ஷரியா வளர்வதற்கு உகந்த அமில காரத் தன்மை

(A) 1 to 7

1-7

(C) 6.5 to 8

6.5-8

(B) 7 to 11

7-11

(D) 4 to 6

4-6

91. Smaller hooks are reported to have

சிறிய அளவிலான தூண்டிலின் பயன்பாடு

(A) Higher catching efficiency

அதிக மீன்பிடி திறன்

(C) More spreading efficiency

அதிக விரிவாக்கும் தன்மை

(B) Less catching efficiency

குறைந்த மீன்பிடி திறன்

(D) Less spreading efficiency

குறைந்த விரிவாக்கும் தன்மை

92. Mollusc undergo saccharolytic spoilage as they contain high level of

மெல்லுடலிகள் கெட்டுப்போவதன் காரணம் அதில் பின்வரும் எது மிகுந்து காணப்படுகிறது.

(A) Lipids

கொழுப்பு

(C) Proteins

புரதம்

(B) Carbohydrate

கார்போஹைட்ரேட்

(D) Minerals

தாது உப்புகள்

93. _____ is used to keep the gear in the desired position and to obtain the required shape during fishing operation

பின்வரும் எது மீன்பிடி வலையினை தேவையான இடத்தில் நிலை நிறுத்தவும் தேவையான வடிவத்தினை பெறவும் உதவுகிறது.

(A) Sinkers

அமிழ்த்தி

(C) Anchor

நங்கூரம்

(B) Float

மிதவை

(D) Shackle

இணைப்பான்

94. Permissible level of *Staphylococcus aureus* in frozen fish is

உறைபதனம் செய்த மீன்களில் அனுமதிக்கப்பட்ட ஸ்டெபைலோகாக்கஸ் ஆரியஸ் அளவு

(A) 100

(C) 0

(B) 10

(D) 1000

95. Shaped product can be obtained using

உறைபதனத்தில் வடிவமான பொருட்கள் எதில் பெறப்படுகிறது.

- (A) Spiral freezer
சுருள் குளிர்விப்பான்
(C) Horizontal plate freezer
கிடைமட்ட தட்டு குளிர்விப்பான்
- (B) Air blast freezer
ஏர் பிளாஸ்ட் குளிர்விப்பான்
(D) Liquid nitrogen freezer
திரவ நெந்தரஜன் குளிர்விப்பான்

96. The power of the propeller depends on

புராபெல்லரின் திறன் எதனை பொறுத்தது.

- (A) Diameter of the propeller blade
புராபெல்லார் இதழின் விட்டம்
(C) Length of the propeller
புரபெல்லர் நீளம்
- (B) Speed of rotation of the propeller
புரபெல்லார் சுற்றும் வேகம்
(D) (A) and (B)
(A) மற்றும் (B)

97. An index for estimating fish freshness and quality is

மீனின் புதிய தன்மை மற்றும் தரத்தினை அளவு செய்யும் மதிப்பீடு

- (A) K value
கே தரம்
(C) ATP
அடினோசின் ட்ரை பாஸ்பேட்
- (B) Lactic acid
லாக்டிக் அமிலம்
(D) None of these
எதுமில்லை

98. Stick water drained as a by-product during fish meal is marketed as

மீன் தூள் தயாரிக்கும் போது பெறப்படும் இணை பொருளான ஒட்டும் நீர் எவ்வாறு விற்கப்படுகிறது.

- (A) Liquid meal
திரவ தூள்
(C) Fish soluble
மீன் கரைப்பான்
- (B) Fish silage
மீன் சிலேஜ்
(D) Fish oil
மீன் எண்ணைய்

99. Faecal indicator in seafood

கடல் உணவில் கழிவு பொருள் கலந்ததற்கு அடையாளம்

- | | |
|--------------|-------------------|
| (A) E.coli | (B) Vibrio |
| எ.கோலை | விப்ரியோ |
| (C) Listeria | (D) Lactobacillus |
| லிஸ்டிரியா | லாக்டோபேசிலஸ் |

100. Starboard side of ship represents

படகில் ஸ்டார்போடு பகுதி எதைக் குறிக்கும்.

- | | |
|----------------|----------------|
| (A) Left side | (B) Right side |
| இடது பக்கம் | வலது பக்கம் |
| (C) Upper side | (D) Lower side |
| மேல் பக்கம் | கீழ் பக்கம் |
-