

வினாத் தொகுப்புக் குறியீடு :

பதிவு  
எண்

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2019

ஊட்டச்சத்து மற்றும் உணவியல்

அனுமதிக்கப்பட்டுள்ள நேரம் : 3 மணி]

[மொத்த மதிப்பெண்கள் : 300

வினாக்களுக்கு பதிலளிக்குமுன் கீழ்க்கண்ட அறிவுரைகளை கவனமாகப் படிக்கவும்

முக்கிய அறிவுரைகள்

1. இந்த வினாத் தொகுப்பு தேர்வு தொடங்குவதற்கு 15 நிமிடங்களுக்கு முன்னதாக விண்ணப்பதாரர்களுக்கு வழங்கப்படும்.
2. இந்த வினாத் தொகுப்பு 200 வினாக்களைக் கொண்டுள்ளது. விடையளிக்க தொடங்குமுன் இவ்வினாத் தொகுப்பில் எல்லா வினாக்களும் வரிசையாக இடம் பெற்றுள்ளனவா என்பதையும் இடையில் ஏதும் வெற்றுத்தாள்கள் உள்ளனவா என்பதையும் சரிபார்த்துக் கொள்ளவும். ஏதேனும் குறைபாடு இருப்பின், அதனை பத்து நிமிடங்களுக்குள் அறைகண்காணிப்பாளரிடம் தெரிவித்து, சரியாக உள்ள வேறொரு வினாத் தொகுப்பினை பெற்றுக் கொள்ள வேண்டும். தேர்வு தொடங்கிய பின்பு, முறையிட்டால் வினாத் தொகுப்பு மாற்றித் தரப்பட மாட்டாது.
3. எல்லா வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும். எல்லா வினாக்களும் சமமான மதிப்பெண்கள் கொண்டவை.
4. உங்களுடைய பதிவு எண்ணை இந்தப் பக்கத்தின் வலது மேல் மூலையில் அதற்கென அமைந்துள்ள இடத்தில் நீங்கள் எழுத வேண்டும். வேறு எதையும் வினாத் தொகுப்பில் எழுதக் கூடாது.
5. விடைகளை குறித்து காட்ட என, விடைத்தாள் ஒன்று உங்களுக்கு அறைக் கண்காணிப்பாளரால் தரப்படும்.
6. உங்களுடைய வினாத் தொகுப்பு குறியீட்டை (Question Booklet Code) விடைத்தாளின் இரண்டாம் பக்கத்தில் அதற்கென அமைந்துள்ள இடத்தில் நீலம் அல்லது கருமை நிற மையுடைய பந்துமுனைப் பேனாவினால் குறித்துக் காட்ட வேண்டும். மேற்கண்டவற்றை விடைத்தாளில் நீங்கள் குறித்துக் காட்டத் தவறினால் தேர்வாணைய அறிவிக்கையில் குறிப்பிட்டுள்ளவாறு நடவடிக்கை மேற்கொள்ளப்படும்.
7. ஒவ்வொரு வினாவும் (A), (B), (C) மற்றும் (D) என நான்கு விடைகளைக் கொண்டுள்ளது. நீங்கள் அவைகளில் ஒரே ஒரு சரியான விடையைத் தேர்வு செய்து விடைத்தாளில் குறித்துக் காட்ட வேண்டும். ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட சரியான விடைகள் ஒரு கேள்விக்கு இருப்பதாகக் கருதினால் நீங்கள் மிகச் சரியானது என்று எதைக் கருதுகிறீர்களோ அந்த விடையை விடைத்தாளில் குறித்துக் காட்ட வேண்டும். எப்படியாயினும் ஒரு கேள்விக்கு ஒரே ஒரு விடையைத்தான் தேர்ந்தெடுக்க வேண்டும். உங்களுடைய மொத்த மதிப்பெண்கள் நீங்கள் விடைத்தாளில் குறித்துக் காட்டும் சரியான விடைகளின் எண்ணிக்கையைப் பொறுத்தது.
8. விடைத்தாளில் ஒவ்வொரு கேள்வி எண்ணிற்கும் எதிரில் (A), (B), (C) மற்றும் (D) என நான்கு வட்டங்கள் உள்ளன. ஒரு கேள்விக்கு விடையளிக்க நீங்கள் சரியென கருதும் விடையை ஒரே ஒரு வட்டத்தில் மட்டும் நீலம் அல்லது கருமை நிற மையுடைய பந்து முனைப் பேனாவினால் குறித்துக் காட்ட வேண்டும். ஒவ்வொரு கேள்விக்கும் ஒரு விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து விடைத்தாளில் குறிக்க வேண்டும். ஒரு கேள்விக்கு ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட விடையளித்தால் அந்த விடை தவறானதாகக் கருதப்படும். உதாரணமாக நீங்கள் (B) என்பதை சரியான விடையாகக் கருதினால் அதை பின்வருமாறு குறித்துக் காட்ட வேண்டும்.  
(A) ● (C) (D)
9. நீங்கள் வினாத் தொகுப்பின் எந்தப் பக்கத்தையும் நீக்கவோ அல்லது கிழிக்கவோ கூடாது. தேர்வு நேரத்தில் இந்த வினாத் தொகுப்பினையோ அல்லது விடைத்தாளையோ தேர்வுக் கூடத்தை விட்டு வெளியில் எடுத்துச் செல்லக்கூடாது. தேர்வு முடிந்தபின் நீங்கள் உங்களுடைய விடைத்தாளைக் கண்காணிப்பாளரிடம் கொடுத்து விட வேண்டும். இவ்வினாத் தொகுப்பினைத் தேர்வு முடிந்தவுடன் நீங்கள் உங்களுடன் எடுத்துச் செல்லலாம்.
10. குறிப்புகள் எழுதிப் பார்ப்பதற்கு வினாத் தொகுப்பின் கடைசிப் பக்கத்திற்கு முன் உள்ள பக்கத்தை உபயோகித்துக் கொள்ளலாம். இதைத் தவிர, வினாத் தொகுப்பின் எந்த இடத்திலும் எந்த வித குறிப்புகளையும் செய்யக்கூடாது. இந்த அறிவுரை கண்டிப்பாக பின்பற்றப்பட வேண்டும்.
11. ஆங்கில வடிவில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள குறிப்புகள் தான் முடிவானதாகும்.
12. விண்ணப்பதாரர்கள் விடையளிக்காமல் உள்ள வினாக்களின் மொத்த எண்ணிக்கையை விடைத்தாளின் பக்கம் 2-ல் அதற்கென உரிய கட்டத்தில் எழுதி நிரப்பவும். இதற்கென கூடுதலாக ஐந்து நிமிடங்கள் வழங்கப்படும்.
13. மேற்கண்ட அறிவுரைகளில் எதையாவது மீறினால் தேர்வாணையம் முடிவெடுக்கும் நடவடிக்கைகளுக்கு உள்ளாக நேரிடும் என அறிவுறுத்தப்படுகிறது.

SEE BACKSIDE OF THIS BOOKLET FOR ENGLISH VERSION OF INSTRUCTIONS

SPACE FOR ROUGH WORK

1. Assertion (A) : Refined products have a longer shelf life.

Reason (R) : The bran and germ are removed in refined products.

- (A) 'A' is correct and 'R' is wrong  
(B) 'A' is wrong and 'R' is correct  
(C) ✓ Both 'A' and 'R' are correct  
(D) Both 'A' and 'R' are wrong

கூற்று : சுத்திகரிக்கப்பட்ட பொருட்கள் நீண்ட நாட்கள் கெடாமல் இருக்கும்

காரணம் : சுத்திகரிக்கப்பட்ட பொருட்களிலிருந்து தவிடு மற்றும் முளைக்குருத்து பகுதிகள் நீக்கப்படுகின்றன.

- (A) கூற்று சரி காரணம் தவறு  
(B) கூற்று தவறு, காரணம் சரி  
(C) கூற்றும், காரணமும் சரி  
(D) கூற்றும், காரணமும் தவறு

2. Which of the following food will you recommend for a child with bleeding gums?

- (A) Yeast  
(B) Pulses  
(C) Nuts  
(D) ✓ Citrus fruits

ஈறுகளில் ரத்த கசிவு உள்ள ஒரு குழந்தைக்கு கீழ்க்கண்டவற்றுள் எந்த உணவை பரிந்துரைப்பீர்கள்?

- (A) ஈஸ்ட்  
(B) பருப்பு வகைகள்  
(C) கொட்டை வகைகள்  
(D) சிட்ரஸ் பழங்கள்

3. Sweetened and flavoured spirits are termed as

- (A) Wine (B) Squash  
(C) ✓ Liqueurs (D) Soda

இனிப்பான மற்றும் மனமுள்ள சாராயம் ————— என்று அழைக்கப்படுகிறது

- (A) வைன் (மது) (B) பழக்கலவை  
(C) மணமுட்டப்பட்ட சாராயம் (D) சோடா

4. ————— spice is termed as king of spices.

- (A) Fenugreek (B) Clove  
(C) ✓ Black pepper (D) Cinnamon

————— வாசனை பொருள், வாசனை திரவியங்களின் அரசன் என்று அழைக்கப்படுகிறது

- (A) வெந்தயம் (B) கிராம்பு  
(C) மிளகு (D) பட்டை

5. ————— is called as Queen of species.

- (A) ✓ Cardamom (B) Clove  
(C) Mustard (D) Pepper

————— வாசனை திரவியங்களின் அரசி என்று அழைக்கப்படுகிறது

- (A) ஏலக்காய் (B) கிராம்பு  
(C) கடுகு (D) மிளகு

6. Clove is a kind of ————— spice.

- (A) Shrub (B) ✓ Tree  
(C) Herb (D) Bush

கிராம்பு ————— வகை வாசனை திரவியத்தை சேர்ந்தது

- (A) குத்துச் செடி (B) மரம்  
(C) சிறு செடி (D) புதர்

7. The recommended level of Vitamin A for adult in
- (A) 20  $\mu\text{g}$  (B) 600  $\mu\text{g}$   
(C) 400  $\mu\text{g}$  (D) 500  $\mu\text{g}$

ஒரு சராசரி மனிதனுக்கு எந்த அளவு உயிர்ச்சத்து 'A' பரிந்துரைக்கப்படுகின்றது?

- (A) 20  $\mu\text{g}$  (B) 600  $\mu\text{g}$   
(C) 400  $\mu\text{g}$  (D) 500  $\mu\text{g}$

8. Which one of the following is incorrect?

High intake of saturated fatty acids can lead to

- (A) increased plasma cholesterol (B) decreased LDL receptors  
(C) increased lipid oxidation (D) increased HDL cholesterol

கீழே உள்ளவற்றில் எது தவறானது?

செரிவுற்ற கொழுப்பு அமிலம் அதிகமாக எடுத்து கொள்ளுதல்

- (A) பிளாஸ்மாவிலுள்ள கொழுப்பை அதிகப்படுத்தும்  
(B) LDL-ஏற்பிகளை குறைக்கிறது  
(C) லிப்பிட் ஆக்சிடேஷன் அதிகப்படுத்தும்  
(D) HDL-கொழுப்பை அதிகப்படுத்தும்

9. Which of the following is not example for conjugated proteins?

- (A) Chromoproteins (B) Glycoproteins  
(C) Nucleoproteins (D) Globulins

கீழ்க்காண்பனவற்றுள் எது இணைந்த புரதத்தை சாராதது?

- (A) குரோமோ புரதம் (B) கிளைக்கோ புரதம்  
(C) நியூக்ளியோ புரதம் (D) குளோபுலின்

10. Marasmus occurs between \_\_\_\_\_ years.

- (A) 0 – 2 (B) 2 – 5  
(C) 10 – 40 (D) ✓ Any age

மராஸ்மஸ் ஏற்படும் வயது

- (A) 0 – 2 (B) 2 – 5  
(C) 10 – 40 (D) எந்த வயதிலும்

11. PEM denotes

- (A) Poverty Energy Malnutrition (B) Poverty Environment management  
(C) ✓ Protein Energy Malnutrition (D) Protein Equal Measure

PEM என்பது \_\_\_\_\_

- (A) வறுமை ஆற்றல் ஊட்டச்சத்தின்மை (B) வறுமை சுற்றுச்சூழல் மேலாண்மை  
(C) புரத ஆற்றல் ஊட்டச்சத்தின்மை (D) புரத சரிவிகித அளவீடு

12. \_\_\_\_\_ method is employed when information regarding the availability of food is needed at macro level.

- (A) Expenditure Pattern method (B) Inventory method  
(C) ✓ Food Balance Sheet method (D) Diet history

உணவு அதிக அளவில் தேவைப்படும் போது அதன் இருப்பு பற்றி தகவல் அறிய \_\_\_\_\_ முறை கையாளப்படுகிறது

- (A) உணவு செலவு அமைப்பு முறை (B) உணவு சரக்கு முறை  
(C) உணவு இருப்பு முறை (D) உணவில் வரலாறு

13. Which type of fatty acid do not require lipase, colipase and bile salt for its digestion and absorption?

- (A) Short chain fatty acids (B) Saturated fatty acids  
(C) Long chain fatty acids (D)  Medium chain fatty acids

செரிமானம் மற்றும் உறிஞ்சுதலுக்கு லிபேஸ், சோலிபேஸ் மற்றும் பித்த உப்பு தேவைப்படாத கொழுப்பு அமிலம் யாது?

- (A) குறுகிய சங்கிலி கொழுப்பு அமிலங்கள் (B) செறிவுற்ற கொழுப்பு அமிலங்கள்  
(C) நீண்ட சங்கிலி கொழுப்பு அமிலங்கள் (D) நடுத்தர சங்கிலி ட்ரிக்லிரைடுகள்

14. In chronic diahorrea loss of potassium leads to

- (A) Gastro intestinal bleeding  
(B) Increases viscosity of the stool  
(C) Severe dehydration  
(D)  Alters bowel motility and increase anorexia

நாள்பட்ட வயிற்றுப்போக்கில் பொட்டாசியம் இழப்பதால் என்ன நடக்கும்?

- (A) இரைப்பை மற்றும் குடலில் இரத்தப்போக்கு  
(B) மலத்தின் கொழுகொழிப்பு தன்மை அதிகரித்தல்  
(C) கடுமையான நீரிழிப்பு  
(D) குடல் இயக்க மாறுபாடு மற்றும் அதிகரித்த பசியற்ற தன்மை

15. If lactose is not digested in the small intestine production of \_\_\_\_\_ gas increases.

- (A) Carbon dioxide (B)  Hydrogen  
(C) Hydrogen Sulphide (D) Carbon monoxide

சிறுகுடலில் லாக்டோஸ் செரிக்கப்படாவிட்டால் \_\_\_\_\_ வாயு உருவாகிறது

- (A) கார்பன் டைஆக்சைடு (B) ஹைட்ரஜன்  
(C) ஹைட்ரஜன் சல்பைடு (D) கார்பன் மோனாக்சைடு

16. When foods are eliminated based on the patients history and their IgE tests of food, it is called as \_\_\_\_\_ diet.

- (A) Simple Elimination
- (B) Basic Elimination
- (C) Severe Elimination
- (D) ✓ Targeted Elimination

நோயாளியின் உணவு வரலாறு மற்றும் உணவுகளின் ஐஜிஈ பரிசோதனைகளின் அடிப்படையில் உணவுகளை தவிர்த்தல் \_\_\_\_\_ உணவுமுறை என அழைக்கப்படுகிறது

- (A) எளிய வகை நீக்குதல்
- (B) அடிப்படை நீக்குதல்
- (C) கடுமையாக நீக்குதல்
- (D) இலக்கு நீக்குதல் உணவு

17. One of the following is not a symptom of phenylketonuria.

- (A) Microcephaly
- (B) Oczema
- (C) ✓ Oedema
- (D) Hyperactivity

கீழ்க்காணும் ஒன்று ஃபினைல்கிடோனூரியாவின் அறிகுறி அல்ல

- (A) சிறிய மண்டை
- (B) தோல் அழற்சி
- (C) நீர்க்கோர்வை
- (D) மீச்செயற்பாடு



18. Abraham Maslow's theory of motivation is based on

- (A) ✓ Hierarchy of needs
- (B) Intrinsic and extrinsic factors
- (C) Expectancy theory
- (D) X and Y theory

ஆபிரகாம் மாஸ்லோவின் தேவைகளின் கோட்பாடு இதைச் சார்ந்து இருக்கும் \_\_\_\_\_

- (A) தேவைகளின் வரிசைமுறை
- (B) உள்ளார்ந்த மற்றும் வெளிப்புறக் காரணிகள்
- (C) எதிர்பார்ப்பு கொள்கை
- (D) X மற்றும் Y கொள்கை

19. Non monetary motivation will satisfy a person's \_\_\_\_\_ needs.

- (A) bodily
- (B) security
- (C) economic
- (D) ✓ social needs

பணமற்ற உந்துதல் ஒரு மனிதனின் \_\_\_\_\_ சார்ந்த தேவைகளை தீர்க்கும்.

- (A) உடல்
- (B) பாதுகாப்பு
- (C) பணம்
- (D) சமூகம்

20. When blue and yellow colour is mixed we get \_\_\_\_\_ colour.

- (A) Orange
- (B) Violet
- (C)  Green
- (D) Black

நீலவண்ணத்தையும், மஞ்சள் வண்ணத்தையும் கலந்தால் நமக்கு கிடைப்பது \_\_\_\_\_ நிறமாகும்.

- (A) ஆரஞ்சு
- (B) வயலட்
- (C) பச்சை
- (D) கறுப்பு

21. The Prang colour system was developed by

- (A) Munsell
- (B) Robert Hue
- (C) Robert Prank
- (D)  David Brewster

பிராங் வண்ண அமைப்பினை கண்டுபிடித்தவர்

- (A) முன்செல்
- (B) ராபர்ட் ஹ்யூ
- (C) ராபர்ட் பிராங்க்
- (D) டேவிட் புரூஸ்டர்

22. Food items like meat, butter, cheese, milk and ice-creams are stored at

- (A)  $-16^{\circ}\text{C}$  (B)  $-14^{\circ}\text{C}$   
(C)   $-18^{\circ}\text{C}$  (D)  $-17^{\circ}\text{C}$

இறைச்சி, வெண்ணெய், பாலாடைக்கட்டி, பால் மற்றும் பனிக்கூழ் போன்ற உணவுப் பொருட்கள் \_\_\_\_\_  $^{\circ}\text{C}$  யில் சேமிக்கப்படுகிறது

- (A)  $-16^{\circ}\text{C}$  (B)  $-14^{\circ}\text{C}$   
(C)  $-18^{\circ}\text{C}$  (D)  $-17^{\circ}\text{C}$

23. Choose the correct answer :

Statement I : Dry storage rooms are suitable for non-perishable foods.

Statement II : Low temperature storage is suitable for semi-perishable and perishable foods.

- (A) Statement I is true and Statement II is false  
(B) Statement II is true and Statement I is false  
(C)  Both (I & II) the Statements are true  
(D) Both the Statements are false

சரியான விடையை தெரிவு செய்க

வாக்கியம் I : கெட்டுப் போகாத உணவுகளுக்கு உலர் சேமிப்பு அறை பொருத்தமானது.

வாக்கியம் II : விரைவில் கெடும் மற்றும் எளிதில் கெடும் உணவுகளை குறைந்த வெப்பநிலையில் சேமிப்பது பொருந்தும்.

- (A) வாக்கியம் I சரி வாக்கியம் II தவறு (B) வாக்கியம் I தவறு வாக்கியம் II சரி  
(C) இரண்டு வாக்கியங்களும் சரி (D) இரண்டு வாக்கியங்களும் தவறு

24. \_\_\_\_\_ helps training the employees in good food production and handling procedures.

- (A) Modernization of recipes (B) Validation of recipes  
(C)  Standardization of recipes (D) All the above

\_\_\_\_\_ முறை தொழிலாளர்களுக்கு பயிற்சி கொடுப்பதற்கும், தரமான உணவு தயாரிப்பதற்கும், செயல்முறைகளை கையாளுவதற்கும் பயன்படுகிறது

- (A) நவீனமயமாக்கப்பட்ட சமையல் குறிப்பு (B) சரிபார்க்கப்பட்ட சமையல் குறிப்பு  
(C) தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பு (D) இவை அனைத்தும்

25. Read the statements on sieving and choose the correct answer :

Statement (I) : Helps to remove dirt fiber etc. from grains.

Statement (II) : Helps to improve the shelf life of food.

Responses :

(A) Statement I is true Statement II is false

(B) Statement I is false Statement II is true

(C)  Both Statements are true

(D) Both Statements are false

சலித்தல் தொடர்பான கீழ்க்கண்ட வாக்கியங்களை வாசித்து சரியான விடையை தெரிவு செய்க.

வாக்கியம் I : தானியங்களிலிருந்து தூசி மற்றும் நாரை அகற்ற உதவுகிறது.

வாக்கியம் II : உணவு கெடாமல் இருக்க உதவுகிறது.

(A) வாக்கியம் I சரி வாக்கியம் II தவறு

(B) வாக்கியம் I தவறு வாக்கியம் II சரி

(C) இரண்டு வாக்கியங்களும் சரி

(D) இரண்டு வாக்கியங்களும் தவறு

26. Apple is classified under the group

(A) Berries

(B) Drupes

(C) Grapes

(D)  Pomes

ஆப்பிள் எந்த குழுவின் கீழ் வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது?

(A) பெர்ரிகள்

(B) ட்ரூப்புகள்

(C) திராட்சை

(D) போம்கள்

27. The minerals responsible for the development of off flavours in milk and milk products are

- (A) copper and iodine (B)  copper and iron  
(C) iodine and iron (D) aluminium and molybdenum

பால் மற்றும் பால் சார்ந்த உணவுப் பொருட்களில் ஏற்படும் விரும்பத்தகாத சுவைக்கு காரணமாகும் கனிமங்கள்

- (A) தாமிரம் மற்றும் அயோடின் (B) தாமிரம் மற்றும் இரும்பு  
(C) அயோடின் மற்றும் இரும்பு (D) அலுமினியம் மற்றும் மாலிப்டினம்

28. Identify the following protein rich foods arranged in ascending order of biological value of proteins.

- (A) egg, milk, fish, meat (B) fish, meat, egg, milk  
(C)  meat, fish, milk, egg (D) milk, meat, egg, fish

கீழ்க்கண்ட புரதம் மிகுந்த உணவுகளில், உயிரியல் மதிப்பிற்கேற்ப கீழிருந்து மேலாக சரியாக வரிசைப்படுத்தப்பட்ட உணவுகளை கண்டுபிடி.

- (A) முட்டை, பால், மீன், இறைச்சி (B) மீன், இறைச்சி, முட்டை, பால்  
(C) இறைச்சி, மீன், பால், முட்டை (D) பால், இறைச்சி, முட்டை, மீன்

29. Carbohydrate content in 100 g of cow's milk is

- (A) 3.0 g (B)  4.4 g  
(C) 5.0 g (D) 7.4 g

100 கி பசும்பாலில் உள்ள மாவுச்சத்தின் அளவு

- (A) 3.0 கி (B) 4.4 கி  
(C) 5.0 கி (D) 7.4 கி

30. Chocolate and cocoa come from the fruit of the plant "Theobroma cocoa" in form of beans containing ———— seeds.

- (A) Black (B) Brown  
(C)  White (D) Yellow

சாக்கோலேட் மற்றும் கொக்கோ "தியோபுரோமோகொக்கோ" வின் பழங்களில் இருந்து பெறப்படுகிறது. அவரை வடிவிலான பழங்களில் ———— நிற விதைகள் காணப்படும்

- (A) கருப்பு (B) பழுப்பு  
(C) வெள்ளை (D) மஞ்சள்

31. Blanching is a process of pasteurization which involves
- (A) activation of natural food enzymes  
 (B) high temperature above boiling point  
 (C)  inactivation of food enzymes  
 (D) heating of milk

பிளான்சிங் என்னும் வெப்பப்பதனிடும் முறை கீழுள்ள எதை உள்ளடக்கியது?

- (A) உணவு நொதிகளை ஊக்குவித்தல்  
 (B) கொதிநிலைக்கும் அதிகமான வெப்பத்தை பயன்படுத்துவது  
 (C) உணவு நொதிகளை செயலிழக்கச் செய்வது  
 (D) பாலை கொதிக்க வைப்பது

32. *Leuconostoc mesenteroides* converts sucrose on improper storage to

- (A) Starch (B) Maltose  
 (C)  Dextran (D) Dextrin

தவறான சர்க்கரை சேமிப்பால், லூயூக்கோநாஸ்டாக் மிஸென்டிராய்ட்ஸ் சக்ரோஸை \_\_\_\_\_ ஆக மாற்றிவிடும்

- (A) ஸ்டார்ச் (B) மால்டோஸ்  
 (C) டெக்ஸ்ட்ரன் (D) டெக்ஸ்ட்ரின்

33. Read the statements carefully and mark the correct options :

Assertion (A) : Avidin is an antimicrobial agent present in egg white.

Reason (R) : It forms a complex with biotin.

- (A)  Both (A) and (R) are correct and (R) explains (A) adequately  
 (B) Both (A) and (R) are correct but (R) does not explain (A) adequately  
 (C) (A) is correct but (R) is wrong  
 (D) Both (A) and (R) are wrong statements

கூற்று (A) : முட்டை வெள்ளையில் இருக்கும் அவிடின் ஒரு நுண்ணுயிரி தடுப்பான்.

காரணம் (R) : அது பயோடினூடன் ஒன்றிணைந்து காணப்படும்.

மேலுள்ள கூற்று (A), காரணம் (R) ஆகியவற்றை கருத்தில் கொண்டு, கொடுக்கப்பட்டுள்ள தொகுப்பிலிருந்து உங்கள் விடையை தெரிவு செய்க.

- (A) (A) மற்றும் (R) இரண்டும் சரி, மேலும் (R) என்பது (A)விற்கான சரியான விளக்கம்  
 (B) (A) மற்றும் (R) இரண்டும் சரி, ஆனால் (R) என்பது (A)விற்கான சரியான விளக்கம் இல்லை  
 (C) (A) சரி ஆனால் (R) தவறு  
 (D) (A) மற்றும் (R) இரண்டும் தவறு

34. An "antiinfective" vitamin is

- (A) Vitamin D (B) Vitamin B  
(C) Vitamin K (D)  Vitamin A

ஆண்டிஇன்பெக்டிவ்" வைட்டமின் என்றழைக்கப்படுவது

- (A) வைட்டமின் D (B) வைட்டமின் B  
(C) வைட்டமின் K (D) வைட்டமின் A

35. The photoconversion of provitamin D<sub>3</sub> to previtamin D<sub>3</sub> takes place in

- (A) eye (B)  skin  
(C) liver (D) intestine

புரோவைட்டமின் D<sub>3</sub> - பிரிவைட்டமின் D<sub>3</sub> ஆக ஒளிமாற்றம் அடைவது இதிலில்

- (A) கண்ணில் (B) தோலில்  
(C) கல்லீரலில் (D) குடலில்

36. In infants, hypercalcaemia is due to intake of 100 µg of

- (A) Vitamin A (B) Vitamin B  
(C) Calcium (D)  Vitamin D

குழந்தைகளில், 100 µg ————— யை உட்கொள்வதால் ஹைப்பர்காலிகிமியா தோன்றுகிறது

- (A) வைட்டமின் A (B) வைட்டமின் B  
(C) கால்சியம் (D) வைட்டமின் D

37. In Diet therapy the interaction between \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_ is very important.

- (A) Patient, Doctor and Dietitian  
(B) ✓ Doctor, Dietitian, Patient  
(C) Dietitian, Doctor, Patient  
(D) Doctor, Patient, Dietitian

உணவு மருந்தியியலில் \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ மற்றும் \_\_\_\_\_ இவர்களின் உடாட்டம் மிகவும் முக்கியமானதாகும்

- (A) நோயாளி, மருத்துவர், உணவியியல் நிபுணர்  
(B) மருத்துவர், உணவியல் நிபுணர், நோயாளி  
(C) உணவியியல் நிபுணர், மருத்துவர், நோயாளி  
(D) மருத்துவர், நோயாளி, உணவியியல் நிபுணர்

38. Full fluid diet provides about \_\_\_\_\_ gram of protein.

- (A) 25  
(B) 15  
(C) ✓ 35  
(D) 10

“முழு நீர் உணவு” \_\_\_\_\_ கிராம் புரதத்தினை அளிக்கிறது.

- (A) 25  
(B) 15  
(C) 35  
(D) 10

39. Nutritional care program has \_\_\_\_\_ levels.

- (A) 4  
(B) 3  
(C) ✓ 5  
(D) 2

“நியூட்ரிசினல் கேர் புரோகிராம்” \_\_\_\_\_ நிலையை கொண்டதாகும்.

- (A) 4  
(B) 3  
(C) 5  
(D) 2



40. Which one of the following reduces the risk of oesophageal and stomach cancers

- (A) Vitamin C (B) Vitamin E  
(C)  $\beta$  Carotene (D)  Selenium

கீழ்க்காண்பவற்றில் எது உணவுக்குழாய் மற்றும் வயிற்று புற்றுநோயை சரிபடுத்தும்?

- (A) உயிர்ச்சத்து C (B) உயிர்ச்சத்து E  
(C) பீட்டா கரோட்டின் (D) செலினியம்

41. Which of the following is used to reduce the risk of cervix cancer?

- (A)  Vitamin C (B) Vitamin E  
(C) Selenium (D)  $\beta$  Carotene

கீழ்க்காண்பவற்றுள் எது கருப்பை கழுத்து புற்றுநோயை குணப்படுத்த உதவுகிறது?

- (A) உயிர்ச்சத்து C (B) உயிர்ச்சத்து E  
(C) செலினியம் (D) பீட்டா கரோட்டின்

42. Which of the following reduces the risk of lung cancer and throat cancers?

- (A)  $\beta$  Carotene (B)  Vitamin C  
(C) Vitamin E (D) Selenium

கீழ்க்காண்பவற்றுள் எது குடல் புற்றுநோய் மற்றும் தொண்டை புற்றுநோயை குணப்படுத்த உதவுகிறது?

- (A) பீட்டா கரோட்டின் (B) உயிர்ச்சத்து C  
(C) உயிர்ச்சத்து E (D) செலினியம்

43. Match the following :

- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| (a) Ownership              | 1. Chairman          |
| (b) Upper management       | 2. Financial Manager |
| (c) Middle management      | 3. Entrepreneurs     |
| (d) Supervisory management | 4. General Foremen   |

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	4	3	2	1
(B) ✓	3	1	2	4
(C)	1	4	3	2
(D)	1	3	4	2

சரியாக பொருத்தவும்

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| (a) முதலாளி              | 1. தலைவர்          |
| (b) முதன்மை நிர்வாகம்    | 2. வருவாய் மேலாளர் |
| (c) இடைநிலை நிர்வாகம்    | 3. தொழில் முனைவர்  |
| (d) மேற்பார்வை நிர்வாகம் | 4. பொது முகவர்     |

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	4	3	2	1
(B)	3	1	2	4
(C)	1	4	3	2
(D)	1	3	4	2

44. Both description are classified under \_\_\_\_\_ style of leadership among managers.

(i) : Own decision without explanation to subordinate

(ii) : Own decision with explanation to subordinate

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| (A) ✓ Centralised | (B) Participative |
| (C) Democratic    | (D) Decentralised |

கீழ்க்காணும் இரண்டு விளக்கங்களும் \_\_\_\_\_ வகை மேலாளர்களின் தலைமைப் பண்பு பாங்குகளின் கீழ் வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது

(i) : தன் கீழ் பணிபுரியும் ஊழியர்களிடம் விவரிக்காமல் சுய முடிவெடுத்தல்.

(ii) : தன் கீழ் பணிபுரியும் ஊழியர்களிடம் விவரித்து சுய முடிவெடுத்தல்.

- |   |
|---|
| (A) ஒருவரை மையமாக கொண்டு செயல்படுவது      |
| (B) பலபேருடைய கருத்துக்களை கேட்டு நடப்பது |
| (C) ஜனநாயக முறைப்படி முடிவெடுப்பது        |
| (D) பலரின் பங்களிப்போடு முடிவெடுப்பது     |

45. Canned products are maintained at \_\_\_\_\_ temperature.

- (A) 15°C (B) 18°C  
(C) 21°C (D) 20°C

கலனில் பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுப் பொருட்கள் \_\_\_\_\_ வெப்பநிலையில் பராமரிக்கப்படுகிறது.

- (A) 15°C (B) 18°C  
(C) 21°C (D) 20°C

46. Which one of the following indicates the food handling practices.

- (A) Food code  
(B) Grooming  
(C) Perceptions  
(D) Work habits

கீழ்க்கண்டவற்றுள் எது உணவு கையாளும் பயிற்ச்சியைக் குறிக்கிறது?

- (A) உணவு குறியீடு  
(B) சீர்ப்படுத்துதல்  
(C) கருத்து  
(D) வேலை பழக்கங்கள்

47. The food service layout should be based on its

- (A) Location (B) Menu  
(C) Budgetary constraints (D) (A), (B) and (C)

ஒரு உணவகத்தின் அமைப்பானது கீழ்வருவனவற்றுள் எதை பொறுத்து அமைய வேண்டும்?

- (A) அமைப்பிடம் (B) உணவு பட்டியல்  
(C) வரவு செலவு பட்டியல் (D) மேற்கூறிய அனைத்தும்

48. The normal reach area in kitchen for a worker is \_\_\_\_\_ cm.

- (A) 85 – 90 (B) 145  
(C) 215 (D) 230

சமையலறையில் ஒருவர் சாதாரணமாக நின்று பொருட்களை எடுத்து வேலை செய்வதற்கு \_\_\_\_\_ செ.மீ. உயரம் தேவைப்படும்

- (A) 85 – 90 (B) 145  
(C) 215 (D) 230

49. Windows, vapor extractor hoods and exhaust fans are the modes of \_\_\_\_\_ in kitchens.

- (A) Lighting (B) Ventilation  
(C) Pest control (D) Cleaning

ஜன்னல்கள், நீராவி/புகைபோக்கிகள், காற்றை வெளியேற்றும் விசிறிகள் இவையாவும் சமையலறையில் இதற்காக உபயோகிக்கப்படுகிறது

- (A) வெளிச்சம் வழங்க (B) நல்ல காற்றோட்டத்திற்காக  
(C) பூச்சி கட்டுப்பாடு (D) சுத்தப்படுத்துவதற்காக

50. Milk is deficient in  
 (A) ✓ Iron, Vitamin C and Vitamin D  
 (B) Iron, Vitamin A and Vitamin C  
 (C) Calcium, Iron, and Vitamin C  
 (D) Calcium, Iron, and Vitamin A

பாலில் மிக குறைந்த அளவு உள்ள சத்துக்களானது

- (A) இரும்பு சத்து, உயிர்ச்சத்து C மற்றும் உயிர்ச்சத்து D  
 (B) இரும்பு சத்து, உயிர்ச்சத்து A மற்றும் உயிர்ச்சத்து C  
 (C) கால்சியம், இரும்பு சத்து மற்றும் உயிர்ச்சத்து C  
 (D) கால்சியம், இரும்பு சத்து மற்றும் உயிர்ச்சத்து A

51. The aromatic substances which enhance the flavour of food, stimulate salivation and helps for digestion are called as

- (A) Food additives. (B) Green leafy vegetables  
 (C) ✓ Spices (D) Beverages

உணவின் மணத்தையும், உமிழ்நீர் சுரப்பதையும், செரிமானத்தையும் ஊக்குவிக்கும் நறுமண பொருட்களாவது

- (A) உணவு சேர்க்கைகள்  
 (B) பச்சை இலை காய்கறிகள்  
 (C) வாசனைப் பொருட்கள் (மசாலாப் பொருட்கள்)  
 (D) பானங்கள்

52. Which of the following statements are true?

- I. Housewives prefer pressure cooking as it aids for nutrient loss.  
 II. While boiling foods, protein gets denaturated, starch gets gelatinised and collagen gets hydrolysed.  
 III. Roasting improves the colour, flavour and texture of the food.  
 IV. Deep fat frying decreases the calorific value.

- (A) I and II are true (B) ✓ II and III are true  
 (C) I and IV are true (D) III and IV are true

கீழ்க்கண்டவற்றுள் சரியான கூற்றுக்கள் எவை?

- I. இல்லத்தரசிகள் அழுத்த கொதிகலன் முறையில் சமைப்பதை விரும்புகிறார்கள் ஏனென்றால் இது சத்து விரயத்தை ஊக்குவிக்கின்றது.  
 II. கொதிக்கும் பொழுது உணவிலுள்ள புரதம் இயற்கை தன்மையை இழக்கிறது. மாவுச்சத்து பசையாகிறது மற்றும் கொலாஜென் நீர்த்துப் போகிறது.  
 III. வறுப்பதால் உணவின் நிறம், மணம் மற்றும் தன்மை கூடுகின்றது.  
 IV. எண்ணெயில் பொரிப்பது கலோரி மதிப்பை குறைக்கின்றது.

- (A) I மற்றும் II சரி (B) II மற்றும் III சரி  
 (C) I மற்றும் IV சரி (D) III மற்றும் IV சரி

53. Which of the following is categorised as white meat?

- (A) ✓ Poultry flesh (B) Pork  
(C) Veal (D) Mutton

கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளவற்றுள் “ஓயிட் மீட்” என்றழைக்கப்படுவது எது?

- (A) பறவைகளின் இறைச்சி (B) பன்றியிறைச்சி  
(C) கன்றிறைச்சி (D) ஆட்டிறைச்சி

54. The factor responsible for milk flavour is

- (A) Whey protein (B) ✓ Milk fat  
(C) Caesin (D) Lactose

கீழுள்ளவற்றுள் எது பாலின் நறுமணத்திற்கு காரணமாக அமைகிறது?

- (A) வே புரதம் (B) பாலின் கொழுப்பு  
(C) கேசின் (D) லாக்டோஸ்

55. Which one of the following enzymes are responsible for increase tenderness of meat during ageing?

- (A) Rennin (B) Tropomyosins  
(C) ✓ Cathepsins (D) Papain

கீழுள்ளவற்றில் எந்த நொதி வயதினால் ஏற்படும் மிருதுத் தன்மைக்கு காரணம்?

- (A) ரெனின் (B) ட்ரோபோமயோசின்  
(C) கதெப்ஸின்ஸ் (D) பபெயின்

56. Which sugar contains molasses, glucose and fructose?

- (A) Rock sugar
- (B) ✓ Brown sugar
- (C) Golden sugar
- (D) Castor sugar

கழிவுப்பாகு, குளுகோஸ் மற்றும் ஃபரக்டோஸ் உள்ள சர்க்கரை எது?

- (A) சர்க்கரை கட்டி
- (B) பழுப்பு சர்க்கரை
- (C) தங்க சர்க்கரை
- (D) தூய வெள்ளை படிக சர்க்கரை

57. Which is the dark by product formed during refining of sugar?

- (A) Brown sugar
- (B) Diamond sugar
- (C) Castor sugar
- (D) ✓ Molasses

சர்க்கரை சுத்திகரிப்பு செய்யும்பொழுது உருவாகும் அடர்ந்த நிறமுடைய துணை பொருள் எது?

- (A) பழுப்புச் சர்க்கரை
- (B) வைர சர்க்கரை
- (C) தூய வெள்ளை படிக சர்க்கரை
- (D) கழிவுப் பாகு

58. Which enzyme catalyses the activation of fatty acids?

- (A)  Thiokinase (B) Protease  
(C) Lipase (D) Esterase

எந்த நொதி கொழுப்பு அமிலங்களை செயலூக்க மூட்டுகிறது?

- (A) தயோகைனேஸ் (B) புரோட்டியேஸ்  
(C) லிப்பேஸ் (D) எஸ்டரேஸ்

59. Hydrolytic rancidity is caused by \_\_\_\_\_ enzyme, which is secreted by micro organism.

- (A)  Lipase (B) Esterase  
(C) Hydrolase (D) Dehydrogenase

ஹைட்ராலிசு ரேன்சிடிட்டி (Hydrolytic rancidity) உற்பத்தி பண்ணும் நொதியின் பெயர் என்ன?

- (A) லிப்பேஸ் (B) எஸ்டரேஸ்  
(C) ஹைட்ரலேஸ் (D) டைஹைட்ரஜினேஸ்

60. Lacking of lecithine leads to \_\_\_\_\_ syndrome.

- (A)  respiratory distress (B) fatty liver  
(C) acidosis (D) alkalosis

கீழ்வருவனவற்றுள் எது 'Lecithine' குறைப்பாட்டினால் வருகிறது?

- (A) சுவாசக் கோளாறுகள் (B) கொழுப்படைத்த ஈரல்  
(C) அசிடோசிஸ் (D) அல்கலோசிஸ்



61. Nutritional Assessment aids in identifying
- (A) Under Nutrition (B) Over Nutrition  
(C) Nutritional deficiencies (D)  All the above

ஊட்டச்சத்து மதிப்பீடு காரணிகளாக அறியப்படுவது \_\_\_\_\_

- (A) ஊட்டச்சத்தின் கீழ் (B) ஊட்டச்சத்தின் மேல்  
(C) ஊட்டச்சத்து குறைபாடு (D) இவை அனைத்தும்

62. When was the dietary department at Christian Medical College Hospital started?
- (A) 1956 (B) 1953  
(C)  1950 (D) 1958

கிறிஸ்டியன் மருத்துவக் கல்லூரி மருத்துவமனையில் உணவு கட்டுப்பாடு துறை எப்போது தொடங்கப்பட்டது?

- (A) 1956 (B) 1953  
(C) 1950 (D) 1958

63. Which among the following is supplemented to patients during severe sepsis?
- (A) Purine (B)  Omega-3 fatty acids  
(C) Omega-6-fatty acids (D) Arginine and Glutamine

கடுமையான சீழ்தொற்றின் போது நோயாளிகளுக்கு பின்வருவனவற்றில் எது வழங்கப்படுகிறது?

- (A) பியூரின் (B) Omega-3 கொழுப்பு அமிலம்  
(C) Omega-6 கொழுப்பு அமிலம் (D) அர்ஜீனைன் மற்றும் குளுட்டமைன்

64. What is the amount of amino acids present in one litre of Astymin Solution?
- (A) 80 gm (B) 70 gm  
(C)  90 gm (D) 100 gm

ஒரு லிட்டர் ஆஸ்டைமின் கரைசலில் இருக்கும் அமினோ அமிலங்களின் அளவு என்ன?

- (A) 80 gm (B) 70 gm  
(C) 90 gm (D) 100 gm

65. Vegetable oils diminish the plasma cholesterol not only due to PUFA but also
- (A) Delay the process of absorption  
 (B) ✓ Plant sterol inhibits cholesterol absorption  
 (C) Vitamin E in the oil delays the oxidation  
 (D) Increases the excretion of cholesterol

தாவர எண்ணெய் வகைகள் இரத்தத்தில் உள்ள கொலஸ்ட்ராலை, PUFA மூலமாக மட்டும் குறைக்காமல் மற்றும் ஒரு முறையில் குறைக்கின்றது

- (A) கொலஸ்ட்ரால் உறிஞ்சுவது தடுக்கப்படுகின்றது  
 (B) தாவர ஸ்டிரால் கொலஸ்ட்ரால் உறிஞ்சப்படுவதைத் தடுக்கின்றது  
 (C) உயிர்ச்சத்து E தாவர எண்ணெய்யில் உள்ளதால் ஆக்ஸிடேஷனை தடுக்கின்றது  
 (D) கொலஸ்ட்ரால் வெளியேற்றத்தை தூண்டுகின்றது

66. Alcohol level should be eliminated or reduced for those having elevated \_\_\_\_\_ levels.

- (A) Cholesterol (B) VLDL  
 (C) ✓ Triglycerides (D) LDL

எதனுடைய அளவு அதிகமாகும் போது மதுபானத்தை குறைக்கவோ அல்லது தவிர்க்கவோ வேண்டும்?

- (A) கொலஸ்ட்ரால் (B) VLDL  
 (C) ட்ரைகிளிசரைடு (D) LDL

67. According to ICMR, the proportion of polyunsaturated fat to saturated fat ratio should be

- (A) 1.0 : 0.8 (B) ✓ 0.8 : 1.0  
 (C) 1.0 : 0.9 (D) 0.9 : 1.0

மிகவும் நிறைவுறா கொழுப்பு அமிலத்திற்கும் நிறைவுற்ற கொழுப்பு அமிலத்திற்குமான அளவீட்டை ICMR எவ்வாறு கணக்கிட்டுள்ளது?

- (A) 1.0 : 0.8 (B) 0.8 : 1.0  
 (C) 1.0 : 0.9 (D) 0.9 : 1.0

68. Training given to the workers by special instructors in an artificial environment inside the factory premises is

- (A) Field trip method
- (B) Internship training method
- (C) Programmed instruction method
- (D) ✓ Vestibule training

———— பயிற்சி முறை என்பது செயற்கையாக உருவாக்கப்படும் உண்மையான வேலைச்சூழலில் பயிற்சியாளர்களுக்கு பயிற்சி அளிப்பதாகும்

- (A) புலம் பயண முறை
- (B) ஆய்வின் கீழ் பயிற்சி முறை
- (C) திட்டமிடப்பட்ட அறிவுறுத்தல் முறை
- (D) பணி இடத்தை ஒத்த இடத்தில்

69. One of the following is an on the job training program

- (A) Lecture method
- (B) Role play
- (C) Field trip
- (D) ✓ Job rotation method

கீழ்வருவனவற்றுள் ஒன்று பணிவழி பயிற்சி முறையாகும்

- (A) விரிவுரை முறை
- (B) பங்கேற்று நடித்தல்
- (C) களப் பயணமுறை
- (D) பணி சுழற்சி

70. Dairy products can be stored at \_\_\_\_\_ temperature.

- (A) 1.1 °C – 7.2 °C
- (B) ✓ 3.3 °C – 7.8 °C
- (C) 0.6 °C – 3.3 °C
- (D) (-5 °C) – (-1.1 °C)

பால் சம்பந்தப்பட்ட உணவு வகைகளை சேமிக்கும் வெப்பத்தின் அளவு

- (A) 1.1 °C – 7.2 °C
- (B) 3.3 °C – 7.8 °C
- (C) 0.6 °C – 3.3 °C
- (D) (-5 °C) – (-1.1 °C)

71. Kitchen should be located in the direction of \_\_\_\_\_ according to Shilpa Shastra.

- (A) North West
- (B) ✓ South East
- (C) South West
- (D) North East

சில்ப சாஸ்திரத்தில் கூறியுள்ளது போல் சமையலறை எந்த திசையில் அமைக்கப்பட வேண்டும்?

- (A) வடமேற்கு
- (B) தென்கிழக்கு
- (C) தென்மேற்கு
- (D) வடகிழக்கு

72. Which of the following colour is a symbol of purity and peace?

- (A) Blue (B) Red  
(C)  White (D) Green

கீழ்வருவனவற்றுள் எந்த வண்ணம் தூய்மையையும் அமைதியையும் குறிக்கும்?

- (A) நீலம் (B) சிவப்பு  
(C) வெண்மை (D) பச்சை

73. \_\_\_\_\_ refers to qualities that are noticeable through sense of touch.

- (A) Colour (B)  Texture  
(C) Pattern (D) Form

நமது தொடுபுலன் மூலம் இதனை உணரமுடியும்

- (A) வண்ணம் (B) இழைவு நயம்  
(C) முறை (D) வடிவம்

74. A line has \_\_\_\_\_ dimension.

- (A)  One (B) Two  
(C) Three (D) Four

ஒரு வரியில் உள்ள பரிணாமம்

- (A) ஒன்று (B) இரண்டு  
(C) மூன்று (D) நான்கு

75. Which disorder involves ingestion of non-nutrient substances?

- (A) Anorexia
- (B) Bulimia
- (C)  Pica
- (D) Binge Eating

ஊட்டச்சத்து அல்லாத உணவை உட்கொள்ளுதல் எவ்வகை கோளாறாகும்?

- (A) அனோரெக்சியா
- (B) புலிமியா
- (C) பிக்கா
- (D) மிதமிஞ்சி உண்ணுதல்

76. Which organ of an infant matures due to epidermal growth factor in mother's milk?

- (A)  Intestines
- (B) Heart
- (C) Brain
- (D) Lungs

தாய்ப்பாலில் உள்ள புறத்தோல் வளர்ச்சி காரணியால் பச்சிளங் குழந்தையின் எந்த உறுப்பு முதிர்ச்சி அடைகிறது?

- (A) குடல்
- (B) இதயம்
- (C) மூளை
- (D) நுரையீரல்

77. Cutting the vegetable into 5 mm dice is called  
 (A) Julienne (B) Brunoise  
 (C) Macedoine (D) Jardinere

காய்கறிகளை 5 மிமி சதுரங்களாக நறுக்குவது

- (A) ஜூலியன் (B) புருனாய்ஸ்  
 (C) மசிடாய்ன் (D) ஜார்டினெர்

78. Match the following :

Name of the Pulse				Toxic constituents present
(a) Kesaridhal				(i) Saponins
(b) Seedcoat of Legumes				(ii) Lathyrogens
(c) Soyabeans				(iii) Goitrogens
(d) Groundnuts				(iv) Tannins
(a)	(b)	(c)	(d)	
(A) (ii)	(iv)	(i)	(iii)	
(B) (i)	(ii)	(iii)	(iv)	
(C) (ii)	(i)	(iii)	(iv)	
(D) (iv)	(iii)	(ii)	(i)	

பொருத்துக

பயறுகள்				பயறுகளில் உள்ள நச்சுப் பொருட்கள்
(a) கேசரி பருப்பு				(i) சபோனின்ஸ்
(b) பயறுகளின் விதை முறைகள்				(ii) லேத்தரோஜென்ஸ்
(c) சோயா பீன்ஸ்				(iii) காய்ட்ரோஜன்கள்
(d) நிலக்கடலை				(iv) டேனின்கள்
(a)	(b)	(c)	(d)	
(A) (ii)	(iv)	(i)	(iii)	
(B) (i)	(ii)	(iii)	(iv)	
(C) (ii)	(i)	(iii)	(iv)	
(D) (iv)	(iii)	(ii)	(i)	

79. Which of the following statements about germination are true?

I : Nutritive value is improved during sprouting.

II : Sprouting increases cooking time.

III : Germination improves taste.

IV : Thickening power of starch is reduced due to conversion of starch to sugars.

- (A) I and II (B) I, III, IV  
 (C) IV (D) I, II, III, IV

கீழ்க்கண்டவற்றுள் முளைகட்டுதல் பற்றிய சரியான கூற்று எது?

I : முளைகட்டுவதால் ஊட்டச்சத்து அளவு அதிகரிக்கின்றது.

II : முளைகட்டுவதால் சமைக்கும் நேரம் அதிகமாகுகின்றது.

III : முளைகட்டுவதால் சுவை கூடுகின்றது.

IV : மாவுச்சத்து சர்க்கரைச் சத்தாக மாற்றப்படுவதால் அதன் கெட்டியாகும் தன்மை குறைகிறது.

- (A) I மற்றும் II (B) I, III, IV  
 (C) IV (D) I, II, III, IV

80. \_\_\_\_\_ are also available as flavouring agents for cold milk drinks such as milk shakes.

- (A) Squash (B) Soda  
(C) Lemon water (D) ✓ Synips

பால் கலவை போன்ற குளிர் பால் பானங்களில் சுவை கூட்ட \_\_\_\_\_ம் பயன்படுத்தப்படுகிறது

- (A) பழச்சாறு கலந்த பானம் (B) சோடா  
(C) எலுமிச்சை நீர் (D) சர்க்கரை பழம் சேர்ந்த பாகு

81. "Mixologists" are \_\_\_\_\_ makers.

- (A) Juice makers (B) Soda makers  
(C) Squash makers (D) ✓ Cocktail makers

கலவையாளர்கள் என்போர் \_\_\_\_\_ தயாரிப்பவர்கள்

- (A) பழக்கூழ் (B) சோடா  
(C) பழக்கலவை (D) மதுபானக் கலவை

82. Alcohol free wine contains maximum \_\_\_\_\_% of alcohol.

- (A) ✓ 0.05% (B) 0.1%  
(C) 0.50% (D) 1.0%

சாராயம் அல்லாத மதுவில் அதிகளவு \_\_\_\_\_% சாராயம் இருக்கும்

- (A) 0.05% (B) 0.1%  
(C) 0.50% (D) 1.0%



83. The chemical used for fumigation of stored plant foods to control insects is

- (A)  Methyl bromide (B) Propyl chloride  
(C) Acetylene (D) Ethanol

உணவு பதப்படுத்துதலில், ஆவிகாட்டல் முறைக்கு இவற்றுள் பயன்படுத்தப்படும் பொருள் எது?

- (A) மெதில் ப்ரோமைட் (B) ப்ரோபைல் க்ளோரைட்  
(C) அஸிட்டிலீன் (D) எத்தனால்

84. In Glycogenolysis, Glycogen is first cleaved by \_\_\_\_\_ enzyme.

- (A) Catalase (B) Amylase  
(C)  Phosphorylase (D) Lyase

கிளைக்கோஜெனாலிசிஸ், கிளைக்கோஜன் உடைதல் பணியை எந்த வினையூக்கி செய்கிறது?

- (A) கேட்டலேஸ் (B) அமைலேஸ்  
(C) பாஸ்பாரிலேஸ் (D) லையேஸ்

85. Which of the following does not belong to polysaccharides?

- (A) Starch (B) Dextrin  
(C)  Maltose (D) Glycogen

கீழ்க்கண்டவற்றுள் எது "சர்க்கரைச் சேர்மங்கள்" சேர்ந்தது அல்ல?

- (A) ஸ்டார்ச் (B) டெக்ஸ்ட்ரின்  
(C) மால்டோஸ் (D) கிளைக்கோஜன்

86. \_\_\_\_\_ is a short cut method for collecting informations about dietary intake.

(A) CD-ROM

(B) ✓ FFQ

(C) FMFH

(D) GDM

ஊட்டச்சத்து உட்கொள்ளுதல் பற்றிய தகவல்களை சேகரிப்பதற்கான ஒரு குறுக்கு வழி  
\_\_\_\_\_ ஆகும்

(A) சிடி - ரோம்

(B) எஃப் எஃப் க்யூ

(C) எஃப் எம் எஃப் ஹெச்

(D) ஜி டி எம்

87. Which is the best communication method to create nutrition educational awareness?

(A) Nutrition Posters

(B) Nutrition Proverbs

(C) ✓ Nutrition Exhibition

(D) Nutrition Discussion

ஊட்டச்சத்து கல்வி விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்தப் பயன்படும் தொடர்பு முறைகளில் எது சிறந்தது?

(A) ஊட்டச்சத்து சுவரொட்டிகள்

(B) ஊட்டச்சத்து பழமொழிகள்

(C) ஊட்டச்சத்து கண்காட்சி

(D) ஊட்டச்சத்து கலந்துரையாடல்

88. Protein malnutrition influences \_\_\_\_\_ vitamin metabolism.

(A) D

(B) C

(C) E

(D) ✓ A

புரத ஊட்டச்சத்தின்மை \_\_\_\_\_ வைட்டமின் வளர்சிதை மாற்றத்தில் தாக்கம் ஏற்படுத்துகிறது

(A) D

(B) C

(C) E

(D) A

89. What is the protein requirement in patients with uncomplicated hepatitis or cirrhosis without encephalopathy?

- (A) 1.2 to 1.3 g/kg/day (B) 0.6 to 0.8 g/kg/day  
(C) ✓ 0.8 to 1.0 g/kg/day (D) > 1.5 g/kg/day

என்செபலோபதி இல்லாமல் சிக்கலற்ற ஹெபடைடிஸ் அல்லது சிரோசிஸ் நோயாளியின் புரத தேவை என்ன?

- (A) 1.2 முதல் 1.3 கிராம்கிராம் /நாள் (B) 0.6 முதல் 0.8 கிராம்கிராம் /நாள்  
(C) 0.8 முதல் 1.0 கிராம்கிராம் /நாள் (D) > 1.5 கிராம்கிராம் /நாள்

90. Which is the mild form of hepatitis?

- (A) ✓ Type A (B) Type B  
(C) Type C (D) Drug induced

ஹெபடைடிஸின் லேசான வடிவம் எது?

- (A) வகை A (B) வகை B  
(C) வகை C (D) மருந்து தூண்டப்பட்டது

91. The fraction of gluten present in rye is called

- (A) Gliadin (B) Prolamin  
(C) Hordein (D) ✓ Secalin

கம்பில் உள்ள பசையத்தின் ஒரு பாகம்/பின்னம்

- (A) கலைடின் (B) ப்ரோலேமின்  
(C) ஹார்டின் (D) சீகலின்

92. Cow's milk contain \_\_\_\_\_ as major allergy.

- (A)  $\alpha$ -lactoglobulin
- (B)   $\beta$ -lactoglobulin
- (C)  $\gamma$ -lactoglobulin
- (D) lactose sugar

பசும்பாலிலுள்ள ஒவ்வாமையை ஏற்படுத்தும் காரணி

- (A)  $\alpha$ -லேக்டோகுளோபுலின்
- (B)  $\beta$ -லேக்டோகுளோபுலின்
- (C)  $\gamma$ -லேக்டோகுளோபுலின்
- (D) லேக்டோஸ் சர்க்கரை

93. \_\_\_\_\_ are difficult and complicated and normally suited for investigation of patients in hospitals who has allergical symptoms.

- (A) Provocative test
- (B)  Elimination test
- (C) Skin test
- (D) Radio-allergosorbent test

ஒவ்வாமையால் பாதிக்கப்பட்ட நோயாளியை மருத்துவமனையில் அனுமதித்து மேற்கொள்ளப்படும் கடுமையான சோதனையின் பெயர்

- (A) அறியாமல் ஒவ்வாமை உணவைக் கொடுத்தல்
- (B) ஒவ்வாமை உணவை தவிர்த்துக் கொடுத்தல்
- (C) தோலை வைத்து சோதனை செய்தல்
- (D) ரேடியம் கதிர்வீச்சை வைத்து ஆராய்தல்

94. The ————— Act 1954, covers the conditions of work which must be provided by all employers in catering establishments.

- (A) Factories
- (B)  Shops and establishments
- (C) Employee State Insurance
- (D) Payment of bonus act

உணவகங்களில் தொழிலாளர்களுக்கு முதலாளிகளால் அளிக்கப்படவேண்டிய வேலைக்கான நிபந்தனைகளை, ————— சட்டம் 1954 வரையறுக்கிறது.

- (A) தொழிற்சாலை
- (B) கடைகள் மற்றும் ஸ்தாபன
- (C) பணியாளர் மாநில காப்பீட்டு
- (D) போனஸ் சட்டம் செலுத்துதல்

95. In ————— method of Performance Appraisal the supervisors follow a pre determined distribution of points in his ratings.

- (A) Straight ranking
- (B)  Fixed distribution
- (C) Forced choice
- (D) Paired comparison

செயல்திறன் மதிப்பீட்டில் மேற்பார்வையாளர்கள் இந்த முறையில் சீரான பகுப்பீட்டு முறையை முன்கூட்டியே தெரிவு செய்வர்

- (A) நேரான தரவரிசை
- (B) நிலையான விநியோகம்
- (C) கட்டாயத் தேர்வு
- (D) ஜோடி ஒப்பீடு

96. National academy of science is an authority on

- (A) Food additives
- (B) ✓ Food safety
- (C) Food preservation
- (D) Food processing

தேசிய அறிவியல் கழகம் என்பது ————— அதிகார அமைப்பாகும்.

- (A) உணவு சேர்க்கையின்
- (B) உணவு பாதுகாப்பின்
- (C) உணவு பதப்படுத்தலின்
- (D) உணவு செயலாக்கத்தின்

97. Ikebana style of flower arrangement originated in

- (A) Russia
- (B) France
- (C) Germany
- (D) ✓ Japan

இகிபானா எனப்படும் மலர் அலங்காரம் எங்கு தோன்றியது?

- (A) ரஷ்யா
- (B) ஃபிரான்ஸ்
- (C) ஜெர்மனி
- (D) ஜப்பான்

98. Which type of catering is not included in commercial catering?

- (A) Guest houses
- (B) Holiday camp
- (C) Dhabas
- (D)  Working women hostels

பின்வருவனவற்றில் எது வணிக கேட்டரிங் வகையில் சார்ந்தது அல்ல?

- (A) விருந்தினர் மாளிகை
- (B) விடுமுறை முகாம்
- (C) தாபாக்கள்
- (D) வேலைபார்க்கும் மகளிர் விடுதி

99. What is the RDA of visible fat for a 10 year old boy?

- (A) 25 g
- (B) 30 g
- (C)  35 g
- (D) 40 g

பரிந்துரைக்கப்பட்ட சத்துக்கள் அளவின்படி பத்து வயது சிறுவனுக்கு தரவேண்டிய புலப்படும் கொழுப்பு அளவு எது?

- (A) 25 கி
- (B) 30 கி
- (C) 35 கி
- (D) 40 கி

100. Which of the following is the best source of Vitamin C?

(A) ✓ Gooseberry

(B) Apple

(C) Orange

(D) Mango

கீழ்க்கண்டவற்றுள் வைட்டமின் சி அதிகமாக எதில் உள்ளது?

(A) நெல்லிக்காய்

(B) ஆப்பிள்

(C) ஆரஞ்சு

(D) மாங்காய்

101. Read the statements on blanching and choose the answer :

Statement (I) : Helps to peel the skin easily.

Statement (II) : Kills micororganism present on the surface

Responses :

(A) Statement I is true Statement II is false

(B) Statement I is false Statement II is true

(C) ✓ Both Statements are true

(D) Both Statements are false

சுடுநீரில் அமிழ்த்தல் தொடர்பான வாக்கியங்களை வாசித்து விடையை தெரிவு செய்க.

வாக்கியம் I : எளிதாக தோலை உறிக்க உதவுகிறது.

வாக்கியம் II : மேற்புரத்தில் உள்ள நுண்ணுயிரிகளை அழிக்கும்.

(A) வாக்கியம் I சரி வாக்கியம் II தவறு

(B) வாக்கியம் I தவறு வாக்கியம் II சரி

(C) இரண்டு வாக்கியங்களும் சரி

(D) இரண்டு வாக்கியங்களும் தவறு



102. Identify the saturated fatty acid present in milk

- (A)  Butyric acid (B) Palmitic acid  
(C) Myristic acid (D) Lauric acid

பாலில் உள்ள செறிவுற்ற கொழுப்பு அமிலத்தை கண்டுபிடிக்கவும்

- (A) பியூட்டரிக் அமிலம் (B) பால்மிடிக் அமிலம்  
(C) மிரிஸ்டிக் அமிலம் (D) லாரிக் அமிலம்

103. The percentage of fat present in food is determined by

- (A) Heller's test (B) Molisch test  
(C) Ninhydrin's test (D)  Gerber test

உணவில் உள்ள கொழுப்பின் சதவிகிதத்தை கண்டறிய உதவுவது

- (A) ஹெல்லர்ஸ் பரிசோதனை (B) மாலிஷ் பரிசோதனை  
(C) நின்ஹைடிரின் பரிசோதனை (D) கெர்பர் பரிசோதனை

104. The chief protein present in milk is

- (A) lactalbumin (B)  casein  
(C) lactoglobulin (D) lactoferrin

\_\_\_\_\_, பாலில் உள்ள முதன்மையான புரதமாகும்

- (A) லாக்டால்புமின் (B) கேசின்  
(C) லாக்டோகுளோபுலின் (D) லாக்டோஃபெர்ரின்

105. Sodium chloride preserves food by all the following processes EXCEPT

- (A) Plasmolysis of cells
- (B) Chlorine ions are harmful to microorganisms
- (C) ✓ Increases the solubility of O<sub>2</sub>
- (D) Dehydrates food

அதிகளவு உப்பு சேர்ப்பதால் ஏற்படும் மாற்றங்களில் கீழுள்ளவற்றில் ஏதேனும் ஒன்று தவறானது. அது எது?

- (A) செல் பிளாஸ்மோலைஸிஸ்
- (B) க்ளோரின் அயனிகள் நுண்ணுயிர்களுக்கு பாதகமானது
- (C) ஆக்சிஜன் கரையும் தன்மையை அதிகரிக்கும்
- (D) உணவில் நீரிழப்பை ஏற்படுத்தும்

106. What is the pasteurisation temperature for whole egg?

- (A) 64.4°C for 60 minutes
- (B) 62.8°C for 30 minutes
- (C) ✓ 64.4°C for 205 minutes
- (D) 62.8°C for 205 minutes

முழு முட்டையை வெப்ப பதனம் செய்வதற்கு பயன்படுத்தும் வெப்பநிலை

- (A) 64.4°C, 60 நிமிடத்திற்கு
- (B) 62.8°C, 30 நிமிடத்திற்கு
- (C) 64.4°C, 205 நிமிடத்திற்கு
- (D) 62.8°C, 205 நிமிடத்திற்கு

107. The heat process required in the canning of food increased with their

- (A) temperature
- (B) acidity
- (C) ✓ pH
- (D) colour

உணவுகளை புட்டியிலடைத்தலுக்கு பயன்படுத்தப்படும் வெப்பமானது கீழுள்ள எதனால் உயரும்?

- (A) வெப்பநிலை
- (B) அமிலத்தன்மை
- (C) pH
- (D) நிறம்

108. An intake of \_\_\_\_\_ mg. of calcium is essential for postmenopausal women.

- (A) 100 – 500 mg (B) 500 – 1000 mg  
(C) ✓ 1000 – 1500 mg (D) 2000– 2500 mg

மாதவிலக்கு நிற்பலுக்கு பின் பெண்களுக்கு தேவைப்படும் கால்சியத்தின் அளவு \_\_\_\_\_  
mg.

- (A) 100 – 500 mg (B) 500 – 1000 mg  
(C) 1000 – 1500 mg (D) 2000– 2500 mg

109. The metal ion present in the chlorophyl pigment of plant is

- (A) Calcium (B) Phosphorus  
(C) ✓ Magnesium (D) Chloride

தாவரத்தில் உள்ள குளோரோபில் நிறமிகளில் காணப்படும் தாதுப்பொருள் \_\_\_\_\_

- (A) கால்சியம் (B) பாஸ்பரஸ்  
(C) மெக்னீசியம் (D) குளோரைடு

110. The term vitamin was coined by

- (A) Osborne and Mendel (B) McCollum  
(C) ✓ Casimir Funk (D) Gloodman

வைட்டமின் என்ற சொல்லை உருவாக்கியவர்

- (A) அஸ்போர்ன் மற்றும் மெண்டல் (B) மெக்காலம்  
(C) காஸ்மிர் பஃக் (D) கோல்டுமேன்

111. Which one is not the satisfactory state of protein nutrition?

- (A) Rapid wound healing (B) Increase resistance to infection  
(C) Reduces Oedema (D)  Oncogenesis

எது திருப்திகரமான புரத ஊட்டச்சத்து நிலை அல்ல?

- (A) மிக விரைவாக காயம் ஆறுதல் (B) தொற்று எதிர்ப்பு நிலை அதிகமாதல்  
(C) நீர்க்கட்டு குறைதல் (D) கழலை உண்டாதல்

112. TPN represents

- (A)  Total Parenteral Nutrition (B) Total Protein Nutrition  
(C) Tube Protein Nutrition (D) Total Prescribed Nutrition

TPN என்பது \_\_\_\_\_

- (A) மொத்த அல்லூண்வழி ஊட்டச்சத்து (B) மொத்த புரத ஊட்டச்சத்து  
(C) குழல் புரத ஊட்டச்சத்து (D) மொத்த பரிந்துரைக்கப்பட்ட ஊட்டச்சத்து

113. Soon after the Endoscopy or Colonoscopy examination, patients can intake only

- (A)  Clear liquid diet (B) Normal diet  
(C) Semi solid diet (D) Solid diet

எண்டோஸ்கோப்பி அல்லது கொலனோஸ்கோப்பி சோதனைக்கு பின் நோயாளிகள் \_\_\_\_\_  
உணவு உட்கொள்ள வேண்டும்.

- (A) தெளிந்த திரவு உணவு (B) சாதாரண உணவு  
(C) பாதியளவு திட உணவு (D) திட உணவு

114. Nibbling between meals is common among \_\_\_\_\_ and is a potential cause for obesity.

- (A) Children (B)  Housewives  
(C) Adolescents (D) Old women

உணவு இடைவேளையில் நொறுக்கு தீனி சாப்பிடுவதால் உண்டாகும் உடல்பருமன் யாருக்கு அதிகமாக ஏற்படும்?

- (A) குழந்தைகள் (B) வீட்டிலுள்ள பெண்கள்  
(C) பருவ வயதினர் (D) முதியவர்

115. In which of the following cancer, the following symptoms are occur.

Unusual vaginal bleeding pain in the pelvic area, foul smelling and unusual discharge.

- (A) Breast cancer (B)  Cervical cancer  
(C) Kidney cancer (D) Ovarian cancer

எந்த புற்றுநோயில் கீழ்க்காணும் அறிகுறிகள் காணப்படும்?

கருப்பை வாயில் இரத்த கசிவு, இடுப்பு வலி, துர்நாற்றம்

- (A) மார்பக புற்றுநோய் (B) கருப்பை கழுத்து புற்றுநோய்  
(C) சிறுநீரக புற்றுநோய் (D) ஓவரியன் புற்றுநோய்

116. Which of the following is incorrect regarding Nutritional requirements of cancer.

- (A) The total energy value of the diet must be increased  
(B) Additional protein is required to provide essential amino acids and nitrogen  
(C) Optimal intake of vitamins and minerals are recommended  
(D)  High cholesterol diet should be provided

கீழ்க்காண்பவற்றில் எந்த கூற்று தவறானது regarding, தேவையான சத்துணவு for புற்றுநோய்?

- (A) உணவின் ஆற்றல் மட்டம் அதிகரிக்க வேண்டும்  
(B) அமினோஆசிட் மற்றும் நைட்ரஜன் உணவில் புரதத்தின் அளவு அதிகரிக்க வேண்டும்  
(C) உகந்த அளவில் விட்டமின்ஸ், மினரல்ஸ் உணவில் சேர்த்து கொள்ள வேண்டும்  
(D) அதிகமான கொழுப்பு உணவு சேர்த்துக் கொள்ள வேண்டும்

117. For a single person, kitchen should have space of

- (A) 1.5 m × 3 m
- (B) 2 m × 3 m
- (C) ✓ 2.5 m × 3 m
- (D) 3 m × 3 m

ஒருவர் சமையலறையில் வேலை செய்வதற்கு தேவையான இட வசதி

- (A) 1.5 மீ × 3 மீ
- (B) 2 மீ × 3 மீ
- (C) 2.5 மீ × 3 மீ
- (D) 3 மீ × 3 மீ

118. (i) : Minimising the number of utensils used in cooking saves energy in washing.

(ii) : This can be done by using pressure steamers or cookers.

- (A) ✓ (i) and (ii) both are true
- (B) (i) is not true
- (C) (ii) is not true
- (D) (i) and (ii) are not true

(i) : பாத்திரங்களின் எண்ணிக்கையைக் குறைப்பதால் அதனை சுத்தப்படுத்த தேவைப்படும் சக்தி சேமிக்கப்படுகின்றது?

(ii) : இதற்கு ப்ரஷர் நீராவி பாத்திரங்கள் மற்றும் ப்ரஷர் குக்கர்களை உபயோகப்படுத்தலாம்

- (A) (i) மற்றும் (ii) இரண்டுமே உண்மை
- (B) (i) உண்மை கிடையாது
- (C) (ii) உண்மை கிடையாது
- (D) (i) மற்றும் (ii) இரண்டுமே உண்மை கிடையாது

119. The number of subordinates who can be efficiently managed by a superior is

- (A) ✓ Span of management
- (B) Supervision
- (C) Delegation
- (D) Authority

ஒரு உயர் அலுவலரால் திறமையாக மேலாண்மை செய்யப்படும் கீழ்ப் பணியாளர்களின் எண்ணிக்கையை ————— குறிக்கின்றது

- (A) மேற்பார்வை வீச்செல்லை
- (B) மேற்பார்வை
- (C) ஒப்படைத்தல்
- (D) அதிகாரம்

120. Cooking meats requires ————— temperatures to make them safe for consumption.

- (A) Low Internal temperature
- (B) ✓ High Internal temperature
- (C) Low External temperature
- (D) High External temperature

இறைச்சிகள் பாதுகாப்பாக உட்கொள்வதற்கு ————— வெப்பநிலையில் சமைத்தல் அவசியமாகும்.

- (A) குறைந்த உள் வெப்பநிலை
- (B) அதிக உள் வெப்பநிலை
- (C) குறைந்த வெளி வெப்பநிலை
- (D) அதிக வெளி வெப்பநிலை

121. Bainmarie is an equipment used in \_\_\_\_\_ area.

- (A) Front office
- (B) House keeping
- (C) Storage
- (D) ✓ Service

பெயின்மரி எனப்படும் உபகரணம் இந்த இடத்தில் உபயோகப்படுத்தப்படுகிறது

- (A) முன் அலுவலகம்
- (B) ஹவுஸ் கீப்பிங்
- (C) சேமிக்கும்
- (D) பரிமாறும்

122. A method of pest control that completely fills an area with gas is

- (A) Biological method
- (B) Chemical method
- (C) Physical method
- (D) ✓ Fumigation

வாயுக்களைக் கொண்டு பூச்சிகளை இம்முறையில் கட்டுபடுத்தலாம்

- (A) உயிரியல் வழி
- (B) வேதியியல் வழி
- (C) இயற்பியல் வழி
- (D) ஆவிகாட்டல்



123. Why propionate is added in breads?

- (A) It acts as a leavening agent  
(B) ✓ It is added to inhibit the mould growth  
(C) It contribute to the flavour  
(D) It increases the food value of bread

ரொட்டியில் ப்ரோபியோனேட் ஏன் சேர்க்கப்படுகின்றது?

- (A) இது மிருதுவாக்கும் காரணியாக செயல்படுகின்றது  
(B) இது பூஞ்சைகளின் வளர்ச்சியை தடை செய்கின்றது.  
(C) இது நறுமணச் சுவையை அதிகரிக்கிறது  
(D) இது உணவின் தரத்தை உயர்த்துகின்றது

124. Which food group mainly provides the nutrients that are rich in protein, fat, vitamin B<sub>12</sub>, and calcium?

- (A) Pulses and Legumes  
(B) ✓ Milk and meat products  
(C) Fruits and vegetables  
(D) Fats and sugars

எந்த உணவுப் பிரிவில் அதிக புரதம், கொழுப்பு, உயிர்ச்சத்து B<sub>12</sub> மற்றும் கால்சியம் சத்துக்கள் உள்ளன?

- (A) பயறுகள் மற்றும் பருப்பு வகைகள்  
(B) பால் மற்றும் இறைச்சி பொருள்கள்  
(C) பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள்  
(D) கொழுப்பு மற்றும் சர்க்கரை

125. Which one of the following is combination method of cooking?

- (A) Baking  
(B) Satueing  
(C) Stewing  
(D) ✓ Braising

கீழ்க்கண்டவற்றுள் கூட்டு சமையல் முறை எது?

- (A) அடுதல்  
(B) வதக்குதல்  
(C) சுண்ட வைத்தல்  
(D) பிரெய்சிங்

126. The formation of dark greenish discolouration in hard eggs is due to the presence of  
 (A) ✓ iron and sulphur (B) iron and phosphorous  
 (C) silver sulphide (D) albumin

நன்கு வேக வைத்த முட்டை அடர்ந்த பச்சை நிறமாக மாறுவதற்கான காரணம் இதில் உள்ள

- (A) இரும்பு மற்றும் சல்பர் (B) இரும்பு மற்றும் பாஸ்பரஸ்  
 (C) சில்வர் சல்பைட் (D) ஆல்புமின்

127. Which one of the following contains high amount of 'PUFA'?

- (A) ✓ Fish (B) Roaster  
 (C) Mutton (D) Pork

கீழ்க்கண்டவற்றுள் 'PUFA' அதிகம் உள்ளது எது?

- (A) மீன் (B) இளம் கோழி இறைச்சி  
 (C) இளம் ஆட்டி இறைச்சி (D) பன்றி இறைச்சி

128. The percentage of fat present in cow's milk is

- (A) 3.1 (B) ✓ 4.1  
 (C) 5.1 (D) 6.1

————— சதவிகிதம் கொழுப்பு பசுமாட்டுப் பாலில் உள்ளது

- (A) 3.1 (B) 4.1  
 (C) 5.1 (D) 6.1

129. Whey proteins are given as substitutes for

- (A) Glucose Intolerance (B) ✓ Lactose Intolerance  
 (C) Diabetes Mellitus (D) Pentosuric patients

வே அல்லது திரிந்த பால் புரதம், கீழுள்ள எதற்கு பதிலீடாக கொடுக்கப்படுகிறது?

- (A) குளுக்கோஸ் இன்டாஸரன்ஸ் (B) லாக்டோஸ் இன்டாஸரன்ஸ்  
 (C) டயபெடிஸ் மெலிட்டிஸ் (D) பென்டோசூரிக் நோயாளிகள்

130. Which of the following is prepared from corn starch by controlled enzymatic hydrolysis?

- (A) Isomalt
- (B) Maltodextrins
- (C) Maple syrup
- (D) Molasses

பின்வருவனவற்றுள் மக்காச் சோள மாவிலிருந்து கட்டுப்படுத்தப்பட்ட நொதிகளின் நீராற்பகுத்தல் முறையில் தயாரிக்கப்படுவது எது?

- (A) ஐசோமால்ட்
- (B) மால்டோடெக்ஸ்டிரின்
- (C) மாபிள் பாகு
- (D) கழிவுப் பாகு

131. Which one of the following is pulverised granulated sugar?

- (A) Rock sugar
- (B) Icing sugar
- (C) Sugar powder
- (D) Castor sugar

பின்வருவனவற்றுள் பொடித்த குறுமணி சர்க்கரை எது?

- (A) சர்க்கரை கட்டி
- (B) ஐசிங் சர்க்கரை
- (C) சர்க்கரைத் தூள்
- (D) தூய வெள்ளை படிக சர்க்கரை

132. Sensory loss occurs due to the deficiency of \_\_\_\_\_ vitamin.

- (A) Riboflavin (B)  Thiamine  
(C) Iron (D) Cyanogobalamin

\_\_\_\_\_ வைட்டமின் குறைபாட்டால் புலனுணர்வுத் தன்மை குறைகிறது

- (A) ரிபோஃப்ளேவின் (B) தயாமின்  
(C) இரும்பு (D) சயனோகோபாலமின்

133. Head circumference at birth is \_\_\_\_\_ cm

- (A) 15 (B) 22  
(C) 28 (D)  35

பிறந்த குழந்தையின் தலை சுற்றளவு \_\_\_\_\_ செ.மீ.

- (A) 15 (B) 22  
(C) 28 (D) 35

134. The height of an individual is measured using

- (A) Circumference (B)  Stadiometer  
(C) Lanometer (D) Limnometer

தனிமனிதனின் உயரத்தை அளக்கப் பயன்படுத்தப்படுவது \_\_\_\_\_

- (A) சுற்றளவு (B) ஸ்டேடியோமீட்டர்  
(C) லேனோமீட்டர் (D) லிம்னோமீட்டர்

135. Sanger's reagent react with free amino group of amino acid to form intense yellow
- (A) Dinitrobenzene (B)  DNP-amino acid  
(C) Conjugated protein (D) Polypeptides

Sanger's வினைப்பொருள் அமினோ குரூப் of அமினோ அமிலத்துடன் வினைபுரிந்து எதனை தருகிறது?

- (A) DNP (B) DNP - அமினோ அமிலம்  
(C) இணைந்த புரதம் (D) பாலி பெப்டைடு

136. Approximately the calories present in one plain dosa is

- (A) 210 (B)  110  
(C) 190 (D) 35

ஒரு தோசையில் உள்ள கலோரியின் அளவு என்ன?

- (A) 210 (B) 110  
(C) 190 (D) 35

137. The calories present in 1 medium size banana is

- (A)  50-60 (B) 80  
(C) 90 (D) 60-80

ஒரு வாழைப்பழத்தில் உள்ள கலோரியின் அளவு என்ன?

- (A) 50-60 (B) 80  
(C) 90 (D) 60-80

138. The main cause for development of duodenal ulcer is  
 (A) Excess production of acid and decreased secretion pepsin  
 (B) Decreased production of acid and increased secretion pepsin  
 (C) ✓ Excess production of acid and pepsin  
 (D) Decreased production of acid and pepsin

குடல் புண்ணின் வளர்ச்சிக்கு முக்கிய காரணம்

- (A) அமிலத்தின் அதிகப்படியான உற்பத்தி மற்றும் பெப்சின் சுரப்பு குறைவு  
 (B) அமிலத்தின் உற்பத்தி குறைந்து பெப்சின் சுரப்பு அதிகரிப்பு  
 (C) அமிலம் மற்றும் பெப்சின் அதிகப்படியான உற்பத்தி  
 (D) அமிலம் மற்றும் பெப்சின் சுரப்பு குறைவு

139. Dialysis contributes to loss of  
 (A) Cyanocobalamine and Ascorbic acid  
 (B) ✓ Ascorbic acid and Folic acid  
 (C) Uric acid and Folic acid  
 (D) Ascorbic acid and pathogenic acid

சிறுநீர் சுத்திகரிப்பின்போது இந்த இரண்டு சத்துக்களும் வீணாகின்றன?

- (A) சையனோகோபலமைன் மற்றும் அஸ்கார்பிக் அமிலம்  
 (B) அஸ்கார்பிக் அமிலம் மற்றும் போலிக் அமிலம்  
 (C) யூரிக் அமிலம் மற்றும் போலிக் அமிலம்  
 (D) அஸ்கார்பிக் அமிலம் மற்றும் பேன்தோஜெனிக் அமிலம்

140. Foods low in protein and potassium and high in calories.

- (i) Honey  
 (ii) Arrow-root  
 (iii) Potato  
 (iv) Turnip

- (A) (i) only  
 (B) ✓ (i) and (ii) only  
 (C) (iii) only  
 (D) (iii) and (iv) only

புரதம் மற்றும் பொட்டாஷியம் குறைந்த அளவிலும் சக்தியின் அளவு அதிகமாக உள்ள உணவுகளை வகைப்படுத்துக

- (i) தேன்  
 (ii) ஆரோ-வேர்  
 (iii) உருளைகிழங்கு  
 (iv) டர்னிப்

- (A) (i) மட்டும்  
 (B) (i) மற்றும் (ii) ஆகியவை மட்டும்  
 (C) (iii) மட்டும்  
 (D) (iii) மற்றும் (iv) ஆகியவை மட்டும்

141. Persons with greater decision making authority are placed at the top in \_\_\_\_\_ organisation.

- (A) Functional organisation
- (B) Project organisation
- (C) Line and Staff organisation
- (D)  Line organisation

இந்த அமைப்பு முறையில் தலைமைப் பணியில் இருப்பவர்களுக்கு கூடுதல் முடிவெடுக்கும் அதிகாரம் உள்ளது

- (A) செயல்பாட்டு அமைப்பு
- (B) திட்ட அமைப்பு
- (C) வரி மற்றும் ஊழியர்கள் அமைப்பு
- (D) வரி அமைப்பு

142. The basic tool for any establishment is \_\_\_\_\_ which shows the structure of an organisation.

- (A) Job description
- (B) Job specification
- (C)  Organisation chart
- (D) Budget

ஒரு நிறுவனத்தின் அடிப்படை அமைப்பினை அறிய உதவுவது

- (A) வேலை விவரம்
- (B) வேலை விவரக்குறிப்பு
- (C) அமைப்பு விளக்கப்படம்
- (D) வரவு செலவு பட்டியல்

143. \_\_\_\_\_ test is conducted to find out the non-intellectual traits of a candidate.

(A)  Personality

(B) Vocabulary

(C) Verbal reasoning

(D) Aptitude

விண்ணப்பதாரரின் அறிவுத்திறன் சாராத பிற திறன்களை சோதித்தல் \_\_\_\_\_ தேர்வாகும்

(A) ஆளுமை திறன்

(B) சொல் திறன்

(C) வாய் மொழி திறன்

(D) உளவியல்

144. Training methods could be classified as

(A) Physical and Mental

(B) Job rotation and Job enrichment

(C) Job analysis and Job design

(D)  On the job and off the job

பயிற்சி முறைகளை இவ்வாறு வகைப்படுத்தலாம்

(A) உடல் சார்ந்த மற்றும் மனம் சார்ந்த

(B) வேலை பகுப்பாய்வு மற்றும் வேலை வடிவமைப்பு

(C) வேலை சுழற்சி மற்றும் வேலை செறிவூட்டல்

(D) பணிவழி மற்றும் பணிவழியற்ற பயிற்சி



145. By adding \_\_\_\_\_ colour, we obtain a shade (darken colour)

- (A) White (B)  Black  
(C) Pink (D) Red

ஒரு வண்ணத்தோடு \_\_\_\_\_ நிறத்தை சேர்க்கும் பொழுது நமக்கு ஷேட் எனப்படும் அடர்ந்த நிறம் கிடைக்கும்.

- (A) வெண்மை (B) கருமை  
(C) இளஞ்சிகப்பு (D) சிவப்பு

146. The degree of lightness or darkness of colour in relation to black and white is

- (A)  Value (B) Hue  
(C) Intensity (D) Texture

ஒரு நிறமானது கறுப்பு வெண்மை நிறங்களை சார்ந்து வெளிர் நிறமாகவோ அல்லது அடர்ந்த நிறமாகவோ இருப்பின் அதனை \_\_\_\_\_ என்பர்

- (A) மதிப்பு (B) சாயல்  
(C) தீவிரம் (D) அமைப்பு

147. Golden Oblong is the most familiar proportioning system established by

- (A) Indians (B)  Greeks  
(C) Americans (D) Russians

தங்க நீள் வடிவம் எனும் விகிதத்தினை கண்டுபிடித்தவர்கள்

- (A) இந்தியர்கள் (B) கிரேக்கர்கள்  
(C) அமெரிக்கர்கள் (D) ரஷ்யர்கள்

148. The average weight of most healthy new born babies as per WHO recommendation is

- (A) 3.7 kg
- (B) 3.6 kg
- (C) 3.3 kg
- (D)  3.2 kg

உலக சுகாதார நிறுவனத்தின் பரிந்துரைப்படி ஆரோக்கியமாக பிறந்த குழந்தையின் சராசரி எடை

- (A) 3.7 கி
- (B) 3.6 கி
- (C) 3.3 கி
- (D) 3.2 கி

149. Which diet includes all the nutrients in correct proportion?

- (A) High calorie
- (B)  Balanced
- (C) High protein
- (D) Therapeutic

அனைத்து ஊட்டச்சத்துகளையும் சரியான விகிதத்தில் உள்ளடக்கிய உணவு எது?

- (A) அதிக கலோரி
- (B) சரிவிகித
- (C) அதிக புரதம்
- (D) பத்திய

150. Which causes bitterness in citrus fruits?

- (A)  Limonioids (B) Esters  
(C) Aldehydes (D) Alcohols

சிட்ரஸ் பழங்களின் கசப்புதன்மை எதனால் ஏற்படுகிறது?

- (A) லிமேனினாய்ட்ஸ் (B) எஸ்டர்ஸ்  
(C) ஆல்டிகைட்கள் (D) ஆல்கஹால்

151. Which substance's amount is reduced due to fermentation and germination of pulses?

- (A) Lysine (B) Methionine  
(C)  Oligosaccharides (D) Polysaccharides

பருப்புகளை புளிக்க வைத்தல் மற்றும் முளைக்கட்டுதல் மூலமாக எந்த பொருளின் அளவு குறைகிறது?

- (A) லைசின் (B) மெத்தியோனைன்  
(C) ஒலிகோசாக்கரைடுகள் (D) பாலிசாக்கரைடுகள்

152. The process of parboiling rice originated in

- (A) Indonesia (B)  India  
(C) Pakistan (D) China

அரிசியை புழுங்கவைக்கும் முறை தோன்றிய நாடு

- (A) இந்தோனீசியா (B) இந்தியா  
(C) பாகிஸ்தான் (D) சீனா

153. The percentage of protein present in aleurone cell layer is

- (A) 10 (B)  20  
(C) 30 (D) 40

அலியூரான் செல் அடுக்குகளில் உள்ள புரதத்தின் சதவீதம்

- (A) 10 (B) 20  
(C) 30 (D) 40

154. A best example for non-alcoholic aerated water is

- (A) Lime water
- (B) R.O. water
- (C) Ginger water
- (D) ✓ Soda water

ஆல்கஹால் அல்லாத காற்றேற்றப்பட்ட நீருக்கு ஒரு சிறந்த எடுத்துக்காட்டு

- (A) எலுமிச்சை நீர்
- (B) R.O. நீர்
- (C) இஞ்சி நீர்
- (D) சோடா நீர்

155. \_\_\_\_\_ are also used as mixers for spirits and in cocktails.

- (A) ✓ Squashes
- (B) Juices
- (C) Water
- (D) Soda

\_\_\_\_\_ கூட கலவையாக சாராயம் மற்றும் மதுபான கலவைகளில் பயன்படுத்தப்படுகிறது

- (A) பழச்சாறு கலந்த பானம்
- (B) பழச்சாறு
- (C) நீர்
- (D) சோடா

156. Egg yolk is more susceptible to spoilage by micro organisms because of its

- (A) moisture content (B)  neutral pH  
(C) enzymes (D) avidin content

முட்டையின் மஞ்சள் கரு எளிதில் அழுகுவதற்கு அல்லது கெட்டுப் போவதற்கு காரணம் அதன்

- (A) ஈரத்தன்மை (B) நடுநிலை pH  
(C) நொதிகள் (D) அவிடின்

157. Brining is a process of food preservation using high concentration of

- (A)  Salt (B) Sugar  
(C) Oil (D) Air (O<sub>2</sub>)

“பிரேனிங்” என்னும் உணவு பதப்படுத்தும் முறை இதில் எதை அதிக அளவு பயன்படுத்தக்கூடியது?

- (A) உப்பு (B) சர்க்கரை  
(C) எண்ணெய் (D) ஆக்ஸிஜன் (காற்று)

158. Moisture content promotes

- (A) Oxidation of food (B) Reduction of food  
(C)  Growth of micro organisms (D) Loss of vitamins in food

ஈரப்பதம் கீழ்க்காணும் எந்த ஒரு விளைவை அதிகமாக ஏற்படுத்தும்?

- (A) ஆக்ஸிடேஷன் (B) ரிடக்ஷன்  
(C) நுண்ணுயிரி வளர்ச்சி (D) வைட்டமின் அழிவு

159. Choose the correct age of broiler chicken.

- (A) 3–5 weeks (B)  8–10 weeks  
(C) 3–5 months (D) 8–10 months

பிராய்லர் கோழியின் சரியான வயதை தெரிவு செய்க

- (A) 3–5 வாரங்கள் (B) 8–10 வாரங்கள்  
(C) 3–5 மாதங்கள் (D) 8–10 மாதங்கள்

160. \_\_\_\_\_ enlarges the heart causing painful palpitations, disfunctioning of heart and heart attack.

- (A)  Wet beriberi (B) Dry beri beri  
(C) Infantile beri beri (D) Wet and Dry beri beri

வலிமைமிக்க இருதய துடிப்பு, முறையற்ற இருதய செயற்பாடு மற்றும் மாரடைப்பு போன்றவை \_\_\_\_\_ நோயினால் ஏற்படுகிறது

- (A) ஈர பெரிபெரி (B) உலர் பெரிபெரி  
(C) சிசு பெரிபெரி (D) ஈர மற்றும் உலர் பெரிபெரி

161. \_\_\_\_\_ is synthesized by intestinal microorganism.

- (A) Niacin (B) Riboflavin  
(C)  Folic acid (D) Thiamine

குடல் நுண்ணுயிரிகளால் இவைகள் உருவாக்கப்படுகின்றன

- (A) நியாசின் (B) ரிபோப்ளேவின்  
(C) போலிக் அமிலம் (D) தையமின்

162. Increased sodium diet is given in \_\_\_\_\_ disease.
- (A) ✓ Addison (B) Wilson  
(C) Tuberculosis (D) Cystic fibrosis

அதிக சோடியம் உணவு \_\_\_\_\_ நோயிற்கு கொடுக்கப்படுகிறது.

- (A) அடிசன் (B) வில்சன்  
(C) எலும்புகளுக்கு (D) சிஸ்டிக் பைப்ரோஸிஸ்

163. Tests for ketones leading to ketonemia or ketonuria should be performed, while there is an increase in blood glucose level greater than
- (A) 180 mg/dl (B) ✓ 240 mg/dl  
(C) 340 mg/dl (D) 400 mg/dl

இரத்தத்தில் குளுகோஸ் எந்த அளவிற்கு மேல் உயரும் போது, இரத்தத்தில் கீட்டோன் மற்றும் கீட்டோன்னிமியா, கீட்டோன்யூரியா பரிசோதனை செய்யவேண்டும்?

- (A) 180 mg/dl (B) 240 mg/dl  
(C) 340 mg/dl (D) 400 mg/dl

164. Which of the following statements on bile utilisation is true on removal of gall bladder?

- I : Bile secreted directly from liver to intestine.  
II : Bile secretion is completely reduced.  
III : Bile is no more produced by the liver.  
IV : Biliary tract dilates forming a simulated pouch to store bile.

- (A) All four statements are true  
(B) Only I is true  
(C) Only II and III are true  
(D) ✓ Only I and IV are true

பித்தப்பை அகற்றியபின், பித்தத்தைப் பயன்படுத்தவது தொடர்பான பின்வரும் கூற்றுக்களின் எது உண்மை?

- I : பித்தம் கல்லீரலில் இருந்து குடலுக்கு நேரடியாக சுரக்கிறது.  
II : பித்த சுரப்பு முற்றிலும் குறைக்கப்படுகிறது.  
III : கல்லீரல் இனி பித்தம் உற்பத்தி செய்யப்படுவதில்லை.  
IV : பித்தத்தை சேமிக்க பிலரி டிராக்ட் ஒரு பையை உருவாகும்.

- (A) நான்கு கூற்றுகளும் உண்மை (B) I மற்றும் உண்மை  
(C) II மற்றும் III உண்மை (D) I மற்றும் IV உண்மை

165. Which of the following is not example for enzyme antioxidants?

- (A) Manganese super oxide dismutase
- (B) Copper super oxide dismutase
- (C) Zinc Super oxide dismutase
- (D) ✓ Sodium super oxide dismutase

கீழ்க்காண்பவற்றுள் எது நொதி உயிர் வளியேற்றத் தடுப்பியாக செயல்படாது?

- (A) மான்கனீஸ் சூப்பர் ஆக்சைடு டிஸ்மியூட்டேஸ்
- (B) காப்பர் சூப்பர் ஆக்சைடு டிஸ்மியூட்டேஸ்
- (C) சிங்க் சூப்பர் ஆக்சைடு டிஸ்மியூட்டேஸ்
- (D) சோடியம் சூப்பர் ஆக்சைடு டிஸ்மியூட்டேஸ்

166. Find the micro organism that is responsible for stomach cancer.

- (A) Clostridium
- (B) Salmonella
- (C) ✓ Helicobacter Pyroli
- (D) E.Coli

வயிற்று புற்றுநோய்க்கு காரணமான நுண்ணுயிரியை கண்டறியவும்

- (A) க்ளோஸ்டிரியம்
- (B) சால்மோனெல்லா
- (C) ஹெலிகோபாக்டர் பைலோரி
- (D) இ.கோலி

167. Which among the following are present in whole grains and classified under cancer inhibitors?

- (A) Thiols
- (B) ✓ Ferulic acids
- (C) Phytates
- (D) Phytoestrogen

பின்வருவனவற்றில் முழு தானியங்களின் உள்ள, புற்றுநோய் தடுப்பான்கள் எவை?

- (A) தையால்
- (B) ஃபெரூலிக் அமிலங்கள்
- (C) ஃபைட்டேஸ்
- (D) ஃபைட்டோஎஸ்ட்ரோஜென்கள்



168. The basic tool for any establishment is \_\_\_\_\_ which shows the structure by departments linked together.

- (A) Production Plan
- (B)  Organisation Chart
- (C) Decision making
- (D) Budget allocation

ஒரு நிறுவனத்திற்கு அடிப்படையான கருவியானது அனைத்து உள்கட்டமைப்புகளையும் இணைக்கவல்லது

- (A) உற்பத்தி திட்டம்
- (B) நிர்வாகக் கையேடு
- (C) முடிவெடுத்தல்
- (D) பட்ஜெட் பங்கீடு வகைப்படுத்துதல்

169. How many principles form the basis for management activity?

- (A) 10
- (B) 12
- (C)  14
- (D) 16

நிர்வாக செயல்திறனுக்கு அடித்தளமாக எத்தனை கோட்பாடுகள் உள்ளன?

- (A) 10
- (B) 12
- (C) 14
- (D) 16

170. Hygiene and sanitation may be considered as

- (A) Customer perception and hazards
- (B) Food handling practices
- (C) Personal and environmental hygiene
- (D) ✓ (A), (B) and (C)

சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரம் என்பது \_\_\_\_\_

- (A) வாடிக்கையாளர் கருத்து மற்றும் தீங்கு
- (B) உணவு கையாளும் பயிற்சிகள்
- (C) தனி மற்றும் சுற்றுப்புற சுகாதாரம்
- (D) இவை அனைத்தும்

171. Which encompasses all the necessary activities taken to get rid of the hazards of infection and diseases?

- (A) ✓ Sanitation
- (B) Hygiene
- (C) Health
- (D) Hazards

நோய் தொற்று மற்றும் நோய் ஏற்படும் அபாயத்திலிருந்து மீள எடுக்கப்படும் அனைத்து அத்தியாவசியமான செயல்களை உள்ளடக்கியது எது?

- (A) துப்புரவு
- (B) சுகாதாரம்
- (C) ஆரோக்கியம்
- (D) ஆபத்துக்கள்

172. HACCP is introduced for

- (A) Health inspection
- (B) Hazard control inspection
- (C) ✓ Hygiene inspection
- (D) None of the above

ஹேச் ஏ சி சி பி அறிமுகப்படுத்தியதின் நோக்கம்

- (A) ஆரோக்கிய ஆய்வு
- (B) தீங்கு கட்டுப்பாடு ஆய்வு
- (C) சுகாதார ஆய்வு
- (D) இவை எதுவும் இல்லை

173. The kitchen should be placed ————— the service area.

- (A) diagonal to
- (B) opposite to
- (C) away from
- (D)  adjacent to

சமையலறையானது உணவு பரிமாறும் அறைக்கு ————— அமைய வேண்டும்

- (A) ஒரு மூலையில்
- (B) எதிர்ப்பக்கத்தில்
- (C) மிக தொலைவில்
- (D) மிக அருகில்

174. Positioning of work centres and their arrangement is

- (A)  Layout
- (B) Equipment
- (C) Work flow
- (D) Work area

பணி மையங்கள் மற்றும் அவற்றின் நிலைகளை சீராக அமைப்பது

- (A) பணியிட அமைப்புத் திட்டம்
- (B) உபகரணங்கள்
- (C) பணிப்பாய்வு
- (D) பணியிடம்

175. Assertion (A) : Children like fried foods more than steamed foods.

Reason (R) : Fried foods aids in digestion.

- (A) ✓ (A) is True, (R) is False  
(B) (A) is False, (R) is True  
(C) Both (A) and (R) are True  
(D) Both (A) and (R) are False

கூற்று (கூ) : குழந்தைகள் அவித்த உணவை விட பொரித்த உணவை அதிகம் விரும்புவார்கள்.

காரணம் (கா) : பொரித்த உணவுகள் செரிமானத்திற்கு உதவுகின்றது.

- (A) கூற்று சரி, காரணம் தவறு  
(B) கூற்று தவறு, காரணம் சரி  
(C) கூற்று, காரணம் இரண்டுமே சரி  
(D) கூற்று, காரணம், இரண்டுமே தவறு

176. Pulses contain \_\_\_\_\_ percent of protein.

- (A) 10-15  
(B) ✓ 20-24  
(C) 55-60  
(D) 18-40

பயறு வகைகளில் \_\_\_\_\_ சதவீத புரதம் உள்ளது

- (A) 10-15  
(B) 20-24  
(C) 55-60  
(D) 18-40

177. The meat of cattle slaughtered 3 to 4 weeks after birth is known as

- (A) Beef
- (B) Yearling mutton
- (C) Sausage
- (D) ✓ Veal

பிறந்த 3 அல்லது 4 மாதத்தில் வெட்டி எடுக்கும் இறைச்சியை \_\_\_\_\_ என்பர்

- (A) பீஃப்
- (B) ஏர்லிங் மட்டன்
- (C) சாசேஜ்
- (D) வீல்

178. Yellow colour of milk fat is due to the presence of

- (A) Cryptoxanthin
- (B) Lycopene
- (C) ✓ Carotenes
- (D) Lutein

\_\_\_\_\_ இருப்பதால் பாலின் கொழுப்பு மஞ்சள் நிறமாக உள்ளது

- (A) கிரிப்டோசான்தின்
- (B) லைகோபீன்
- (C) காரடீன்ஸ்
- (D) லூடீன்

179. One of the following is a fine white powder sugar with or without starch.

- (A) Castor sugar (B)  Icing sugar  
(C) Sugar powder (D) Granulated sugar

கீழ்க்காணும் ஒன்று மாவுச்சத்து கலந்தும் கலக்காமலும் உள்ள தூய வெள்ளை சர்க்கரைத் தூளாகும்

- (A) தூய வெள்ளை படிக சர்க்கரை (B) ஐசிங் சர்க்கரை  
(C) சர்க்கரைத் தூள் (D) குறுமணி சர்க்கரை

180. Choose the correct composition of corn syrup.

- (A) 25% carbohydrate and 75% water (B)  75% carbohydrate and 25% water  
(C) 30% carbohydrate and 70% water (D) 70% carbohydrate and 30% water

மக்காச் சோள சாற்றின் சரியான கலவையை தெரிவு செய்க

- (A) 25% மாவுச்சத்து மற்றும் 75% நீர் (B) 75% மாவுச்சத்து மற்றும் 25% நீர்  
(C) 30% மாவுச்சத்து மற்றும் 70% நீர் (D) 70% மாவுச்சத்து மற்றும் 30% நீர்

181. Which term refers to removal of water from sugar and its eventual polymerisation?

- (A) Decomposition (B)  Caramelisation  
(C) Fermentation (D) Hydrolysis

சர்க்கரையிலுள்ள நீர் அகன்று இறுதியில் பல்படிமமாவதை குறிக்கும் பதம் எது?

- (A) சிதைத்தல் (B) தீய்த்தல்  
(C) புளித்துப் போதல் (D) நீராற் பகுத்தல்

182. "Siderosis" is due to overload of \_\_\_\_\_ intake.

- (A) Calcium (B) Phosphorus  
(C)  Iron (D) Potassium

"சிடரோசிஸ்" \_\_\_\_\_ தாதுப்பொருள் அதிகமாக உடலில் தேங்குவதால் ஏற்படுகிறது

- (A) கால்சியம் (B) பாஸ்பரஸ்  
(C) இரும்பு (D) பொட்டாசியம்

183. "Hyperkalemia" is due to increased level of \_\_\_\_\_ element.

- (A) Sodium (B)  Potassium  
(C) Calcium (D) Iron

"ஹைப்பர் காலீமியா" இந்தத் தாதுப் பொருள் அதிகமாவதனால் ஏற்படுகிறது

- (A) சோடியம் (B) பொட்டாசியம்  
(C) கால்சியம் (D) இரும்பு

184. Sea fish contains large amounts of \_\_\_\_\_ mineral.

- (A) Calcium (B) Phosphorous  
(C)  Fluoride (D) Copper

கடல்மீனில் \_\_\_\_\_ தாதுப் பொருள் அதிக அளவில் உள்ளது

- (A) கால்சியம் (B) பாஸ்பரஸ்  
(C) புளுரைடு (D) காப்பர்

185. \_\_\_\_\_ is essential for the conversion of  $\beta$  carotene to Vitamin A.

- (A) Iron (B) Calcium  
(C) Iodine (D)  Zinc

$\beta$ -கரோட்டின் - வைட்டமின் A ஆக மாற்றம் அடைவதற்கு தேவையானது \_\_\_\_\_

- (A) இரும்பு (B) கால்சியம்  
(C) அயோடின் (D) துத்தநாகம்

186. How many grams of carbohydrate are present in one exchange of vegetable?

(A) 5 gm

(B)  10 gm

(C) 12 gm

(D) 15 gm

ஒரு காய்கறி பரிமாற்றத்தில் எத்தனை கிராம் கார்போஹைட்ரேட் உள்ளது?

(A) 5 gm

(B) 10 gm

(C) 12 gm

(D) 15 gm

187. Which one of the following is used to prepare clear fluid diet?

(A) Ragi

(B) Wheat

(C)  Barley

(D) Maize

கீழ்க்கண்டவற்றுள் எது தெளிந்த திரவு உணவு தயாரிக்கப் பயன்படுகிறது?

(A) ராகி

(B) கோதுமை

(C) பார்லி

(D) சோளம்

188. What kind of diet is prescribed during Atherosclerosis indications?

(A) Sodium restricted diet

(B) Low calorie diet

(C)  Low cholesterol diet

(D) Low Purine diet

அதிரோஸ்கிரோஸிஸ் போது எந்த வகை உணவு பரிந்துரைக்கப்படுகிறது?

(A) சோடியம் தடை செய்யப்பட்ட உணவு

(B) கீழ் கலோரி உணவு

(C) கீழ் கொழுப்பு உணவு

(D) கீழ் பியூரின் உணவு



189. The lipid mediator, prostacyclin is found in

- (A) Epithelial wall (B)  Arterial wall  
(C) Erythrocytes (D) Platelets

கொழுப்புக் காரணியான புரோஸ்டசைக்கிளின் எங்கு படிந்திருக்கும்?

- (A) புறத்தோல் சுவர் (B) தமனி சுவர்  
(C) சிவப்பணுக்கள் (D) இரத்தவட்டுக்கள்

190. Very low calorie diet should be less than \_\_\_\_\_ k.cal.

- (A) 400 (B) 500  
(C) 700 (D)  800

குறைந்த சக்தியைக் கொடுக்கும் உணவு எவ்வளவு கலோரிக்கும் கீழ் இருத்தல் வேண்டும்?

- (A) 400 (B) 500  
(C) 700 (D) 800

191. Formula diet contain mainly \_\_\_\_\_ to reduce obese condition.

- (A) Xylose (B) Dextrin  
(C)  Fructose (D) Sucrose

உடல் பருமனை குறைக்க உதவும் மாவுச்சத்து எது?

- (A) செலோஸ் (B) டெக்ஸ்டிரின்  
(C) பிரக்டோஸ் (D) சக்ரோஸ்

192. Select the long term function in catering.

- (A) ✓ Labour policy
- (B) Purchase procedures
- (C) Menu preparation
- (D) Equipments

உணவகங்களின் நீண்ட நாளைய பணி எது?

- (A) தொழிலாளர் கொள்கை
- (B) உணவு வாங்கும் விதம்
- (C) மெனு முறையை தயாரித்தல்
- (D) தேவையான உபகரணங்கள்

193. The organisation chart does not show ————— in catering establishments.

- (A) Tasks
- (B) Titles
- (C) Planned relationships
- (D) ✓ Information communication

உணவகத்தின் நிர்வாகத்திலுள்ள வரைபடத்தில் ————— இடம் பெறாது

- (A) பணிகள்
- (B) தலைப்பு
- (C) கோட்பாடு தொடர்புகள்
- (D) ஒழுங்கற்ற தொலைத் தொடர்புகள்

194. Appointing right person in the right job is

- (A) ✓ Placement
- (B) Training
- (C) Transfer
- (D) Promotion

சரியான மனிதனை சரியான வேலைக்கு தேர்ந்தெடுப்பது —————

- (A) பணியமர்த்தல்
- (B) பயிற்சி
- (C) மாற்றம்
- (D) பதவி உயர்வு

195. ————— test is performed to assess how quickly and efficiently the candidate performs his job.

- (A) ✓ Dexterity
- (B) Achievement
- (C) Intelligence
- (D) Personality

————— தேர்வு செயலாற்றும் வேகத்தினை அளவிட பயன்படுகிறது

- (A) செயல் திறனாய்வு
- (B) சாதனை திறனாய்வு
- (C) நுண்ணறிவுத் திறனாய்வு
- (D) ஆளுமை திறனாய்வு

196. Which of the following factors should be considered while selecting equipment?

- (A) Size and type of establishment
- (B) Menu
- (C) Price
- (D) ✓ (A), (B) and (C)

ஒரு உபகரணத்தை வாங்கும்பொழுது கீழ்வருவனவற்றுள் எவையெல்லாம் பார்க்க வேண்டும்?

- (A) உணவகத்தின் அளவு மற்றும் வகை
- (B) உணவு பட்டியல்
- (C) விலை
- (D) மேற்கூறிய அனைத்தும்

197. Choose the correct answer :

Statement I : While receiving food, the delivery note is checked in the copy of the order placed.

Statement II : The quality of all received ingredients are checked with the specification given to the supplier.

- (A) Statement I is true and Statement II is wrong
- (B) Statement II is true and Statement I is wrong
- (C) ✓ Both the Statements are true
- (D) Both the Statements are false

சரியான விடையை தெரிவு செய்க

வாக்கியம் I : உணவு பெறப்படும் பொழுது விநியோக குறிப்புடன் கொள்முதல் ஆணையின் நகல் சரிபார்க்கப்படுகிறது.

வாக்கியம் II : உணவு வழங்குபவருக்கு கொடுக்கப்பட்ட குறிப்பீட்டுடன் பெறப்பட்ட உணவு பொருட்களின் தரம் சரிபார்க்கப்படுகிறது.

- (A) வாக்கியம் I சரி வாக்கியம் II தவறு
- (B) வாக்கியம் I தவறு வாக்கியம் II சரி
- (C) இரண்டு வாக்கியங்களும் சரி
- (D) இரண்டு வாக்கியங்களும் தவறு

198. \_\_\_\_\_ are not usually included among the elements of art.

- (A)  Light and space (B) Line  
(C) Form (D) Colour and texture

இவற்றுள் எவை கலையின் கூறுகள் அல்ல?

- (A) ஒளி மற்றும் இடம் (B) வரி  
(C) வடிவம் (D) வண்ணம் மற்றும் அமைப்பு

199. Ranges are examples for \_\_\_\_\_ duty equipment.

- (A) Light (B) Medium  
(C)  Heavy (D) Multiuse

ரேஞ்சஸ் எனப்படும் உபகரணங்கள் \_\_\_\_\_ வகையை சார்ந்தவை

- (A) இலகுரக (B) மத்தியரக  
(C) கனரக (D) பல்நோக்கு

200. The haemoglobin levels of severely anaemic pregnant women is

- (A) < 6 g/dl (B)  < 7 g/dl  
(C) < 8 g/dl (D) < 9 g/dl

கடுமையான இரத்தசோகை பாதிப்புக்கு உள்ளான கருவுற்றிருக்கும் பெண்களின் ஹீமோகுளோபின் அளவு

- (A) < 6 g/dl (B) < 7 g/dl  
(C) < 8 g/dl (D) < 9 g/dl

**SPACE FOR ROUGH WORK**

SPACE FOR ROUGH WORK

Question Booklet Code :

Register  
Number

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**2019**  
**NUTRITION AND DIETETICS**

Time Allowed : 3 Hours]

[Maximum Marks : 300

Read the following instructions carefully before you begin to answer the questions.

**IMPORTANT INSTRUCTIONS**

1. The applicant will be supplied with Question Booklet 15 minutes before commencement of the examination.
2. This Question Booklet contains 200 questions. Prior to attempting to answer, the candidates are requested to check whether all the questions are there in series and ensure there are no blank pages in the question booklet. **In case any defect in the Question Paper is noticed, it shall be reported to the Invigilator within first 10 minutes and get it replaced with a complete Question Booklet. If any defect is noticed in the Question Booklet after the commencement of examination, it will not be replaced.**
3. Answer all questions. All questions carry equal marks.
4. You must write your Register Number in the space provided on the top right side of this page. Do not write anything else on the Question Booklet.
5. An answer sheet will be supplied to you, separately by the Room Invigilator to mark the answers.
6. You will also encode your Question Booklet Code with Blue or Black ink Ball point pen in the space provided on the side 2 of the Answer Sheet. If you do not encode properly or fail to encode the above information, action will be taken as per Commission's notification.
7. Each question comprises *four* responses (A), (B), (C) and (D). You are to select **ONLY ONE** correct response and mark in your Answer Sheet. In case you feel that there are more than one correct response, mark the response which you consider the best. In any case, choose **ONLY ONE** response for each question. Your total marks will depend on the number of correct responses marked by you in the Answer Sheet.
8. In the Answer Sheet there are **four** circles (A), (B), (C) and (D) against each question. To answer the questions you are to mark with Blue or Black ink Ball point pen **ONLY ONE** circle of your choice for each question. Select one response for each question in the Question Booklet and mark in the Answer Sheet. If you mark more than one answer for one question, the answer will be treated as wrong. *e.g.* If for any item, (B) is the correct answer, you have to mark as follows :  

(A) ● (C) (D)
9. You should not remove or tear off any sheet from this Question Booklet. You are not allowed to take this Question Booklet and the Answer Sheet out of the Examination Hall during the time of examination. After the examination is concluded, you must hand over your Answer Sheet to the Invigilator. You are allowed to take the Question Booklet with you only after the Examination is over.
10. **Do not make any marking in the question booklet except in the sheet before the last page of the question booklet, which can be used for rough work. This should be strictly adhered.**
11. In all matters and in cases of doubt, the English version is final.
12. Applicants have to write and shade the total number of answer fields left blank on the boxes provided at side 2 of OMR Answer Sheet. An extra time of 5 minutes will be given to specify the number of answer fields left blank.
13. Failure to comply with any of the above instructions will render you liable to such action or penalty as the Commission may decide at their discretion.

SEAL