Q.C.023

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, சூழலுக்கேற்ப 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. Heat resistant spore forming bacteria present in canning process
தகர அடைப்புகளில் மீனை பதப்படுத்துதல் செயல்முறையில் (Canning) வெப்ப எதிர்ப்பு வித்து (Heat resistant spore) உருவாக்கும் பாக்டீரியா எது?

(A) Bacillus sterothermophilus
பேசில்லஸ் ஸ்டெரோதெர்மோபில்லஸ்

(B) Lactobacillus
லாக்டோபாசில்லஸ்

(C) Salmonella
சால்மோனெல்லா

(D) Vibrio
விப்ரியோ

2. Salt at __________ level in the fish flesh will prevent most spoilage bacteria.
மீன் சதையில் உள்ள எந்தளவு உப்பு பெரும்பாலான கெட்டு போக செய்யும் பாக்டீரியாக்களை தடுக்கிறது.

(A) 1-2%
(B) 2-3%
(C) 3-4%
(D) 4-10%

3. Honey combing phenomenon observed in canned
எந்த வகையான மீனை தகர அடைப்புகளில் (Canned) பதினிடும் பொழுது ஹனி கோம்பிங் (Honey combing) நிகழ்வு உருவாகிறது.

(A) Cuttle fish
கணவாய்

(B) Sardines
மத்திமீன்

(C) Shrimps
இறால்

(D) Tuna
சூரை மீன்

4. __________ involves principles of reducing the water activity of fish.
__________ முறை மீனில் உள்ள நீரின் செயல்பாட்டை குறைக்கும் கொள்கையை உள்ளடக்கியது.

(A) Canning
தகர அடைப்புகளில் பதப்படுத்தல்

(B) Freezing
உறைதல்

(C) Icing
பனிக்கட்டி இடுதல்

(D) Salting
உப்பிடுதல்

5. The process of reducing the bacterial population in bivalves
இரு ஓட்டு உடலிகளில் பாக்டீரியாக்களின் எண்ணிக்கையை குறைக்கும் செயல்முறை

(A) Cleaning
சுத்தப்படுத்தல்

(B) Depuration
வெளியேற்றம்

(C) Gutting
குடல்களை நீக்குதல்

(D) Preservation
பதனிடுதல்

6. The predominant bacteria found in freshly caught marine fish
புதிதாக பிடிக்கப்பட்ட கடல் மீனில் அதிகமாக காணப்படும் பாக்டீரியா

(A) Aeromonas
ஏரோமோனஸ்

(B) Bacillus
பேசில்லஸ்

(C) Clostridium
கிளாஸ்ட்ரிடியம்

(D) Pseudomonas
சூடோமோனஸ்

7. Best suited fish for surimi production
சுரிமி உற்பத்திக்கு மிகவும் பொருத்தமான மீன்

(A) Alaska Pollack
அலாஸ்கா பொல்லாக்

(B) Indian mackeral
கானாங்கெளுத்தி

(C) Oil sardine
மத்தி மீன்

(D) Tuna
சூரை மீன்

8. _________ fish liver having high oil and low Vitamin A potency.
எந்த மீனின் கல்லீரல் அதிக எண்ணெய் மற்றும் குறைந்த விட்டமின் A கொண்டதாக இருக்கும்?

(A) Cod
காட் மீன் (Cod)

(B) Halibut
ஹாலிபட் (Halibut)

(C) Sardine
மத்தி

(D) Tuna
சூரை மீன்

9. First man-made freezing system used for food freezing
உணவை உறைய வைக்க முதன் முதலில் மனிதன் உருவாக்கிய உறைதல் அமைப்பு

(A) Ice + Salt mixture
பனிக்கட்டி + உப்பு கலவை

(B) Ice + CO_2 mixture
பனிக்கட்டி + CO_2 கலவை

(C) Ice + H_2O mixture
பனிக்கட்டி + H_2O கலவை

(D) Ice + NH_3 mixture
பனிக்கட்டி + NH_3 கலவை

10. Tin canister for food processing was invented by
தகர அமைப்பு (can) மூலம் உணவு பதப்படுத்தும் முறையை கண்டறிந்தவர்

(A) Easty and Mayer
ஈஸ்டி மற்றும் மேயர்

(B) Max Ames
மேக்ஸ் அமேஸ்

(C) Nicholas
நிகோலஸ்

(D) Peter Durand
பீட்டர் டுராண்ட்

11. Instrument used for testing gel strength of surimi.
சுருமியின் ஜெல் வலிமையை பரிசோதிக்க உபயோகப்படும் கருவி.

(A) Gel meter
ஜெல் மீட்டர்

(B) p^H meter
p^H மீட்டர்

(C) Rheometer
ரியோமீட்டர்

(D) Torrymeter
டோரி மீட்டர்

12. Essential step prior to smoking
புகை பதனிடுதலில் புகைப்பதற்கு முன் ஒரு முக்கியமான படி

(A) Cooking
சமைத்தல்

(B) Chilling
குளிரூட்டல்

(C) Drying
உலர்த்துதல்

(D) Salting
உப்பிடுதல்

13. Bitter off-flavor of spoilage fish is due to
கெட்டுப்போன மீன்களின் கசப்பான சுவைக்கு காரணமானது

(A) AMP
AMP

(B) Hypoxanthine
ஹைபோசாந்தைன்

(C) IMP
IMP

(D) NH_3
NH_3

14. Pink or Red spoilage occurs in
இளஞ்சிவப்பு அல்லது சிவப்பு கெடுதல் (Pink or Red spoilage) எந்த முறையில் மீனை பதப்படுத்தும் போது நிகழ்கிறது?

(A) Canning
கேனிங்(Canning)

(B) Chilling
குளிரூட்டல்

(C) Freezing
உறைதல்

(D) Salting
உப்பிடுதல்

15. Protein malnutrition forms
புரத ஊட்டச்சத்து குறைபாட்டால் உருவாகும் நோய்?

(A) Beriberi
பெரிபெரி

(B) Marasmus
மராஸ்மஸ்

(C) Rickets
ரிக்கட்ஸ்

(D) Scurvy
ஸ்கர்வி

16. Botulinum Cook is
பொட்டுலினம் குக் என்பது

(A) 100°C 2.5 minutes
100°C 2.5 நிமிடங்கள்

(B) 100°C 5 minutes
100°C 5 நிமிடங்கள்

(C) 121°C 2.5 minutes
121°C 2.5 நிமிடங்கள்

(D) 121°C 5 minutes
121°C 5 நிமிடங்கள்

17. High bacterial load in freshly caught marine fish in
புதிதாக பிடிக்கப்பட்ட கடல் மீனில் அதிக அளவு பாக்டீரியா காணப்படும் இடம்

(A) Flesh
சதை

(B) Gills
செவுள்கள்

(C) Intestine
குடல்

(D) Skin
தோல்

18. Indicator of faecal contamination in food
உணவில் மல மாசு உள்ளது என சுட்டி காட்டுவது.

(A) E.Coli
இ.கோலி

(B) Salmonella
சால்மோனெல்லா

(C) Shigella
ஷிகெல்லா

(D) Vibrio
விப்ரியோ

19. Fish sauce produced in Philippines
பிலிப்பைன்ஸில் தயாரிக்கப்படும் மீன் சாஸ்

(A) Budu
புடு

(B) Nam - Pla
நம்-ப்ல

(C) Nuoc-mam
நுவொக்-மாம்

(D) Patis
படிஸ்

20. Reverse of freezing process called
உறையவைத்தலின் தலைகீழ் செயல்முறை எவ்வாறு அழைக்கப்படும்.

(A) Blanching
பிளாஞ்சிங்

(B) Canning
கேனிங்

(C) Glazing
கிளேசிங்

(D) Thawing
தாயிங்

21. Ideal Fish protein concentrate should have
சிறந்த மீன் புரதச் செறிவில் —————— அளவு இருக்க வேண்டும்.

(A) 70% protein, 1% fat
70% புரதம் 1% கொழுப்பு

(B) 70% protein, 2% fat
70% புரதம் 2% கொழுப்பு

(C) 80% protein, 1% fat
80% புரதம் 1% கொழுப்பு

(D) 80% protein, 2% fat
80% புரதம் 2% கொழுப்பு

22. Beche-de-mer is a
பீச் டீ மெர் (Beche-de-mer) என்பது

(A) Dried sea cucumber
உலர்ந்த கடல் அட்டை

(B) Dried sardine
உலர்ந்த மத்தி மீன்

(C) Shark fish
சுறா மீன்

(D) Smoked tuna
புகையினால் பதப்படுத்தப்பட்ட சூரை

23. For grade I fish meal protein content shall not be
முதல்தர மீன் உணவில் (fish meal) புரதச் சத்து உள்ளடக்கம் எவ்வளவு இருக்கக்கூடாது?

(A) < 40%

(B) < 50%

(C) < 60%

(D) > 60%

24. Fat content of Oil Sardine (Sardinella Longiceps)
மத்தி மீனில் (சார்டினெல்லா லாங்கிசெப்ஸ்) உள்ள கொழுப்பின் அளவு

(A) 9.70%

(B) 10.70%

(C) 11.70%

(D) 25.70%

25. The major Omega-3 fatty acid of fish lipid is
மீன் கொழுப்பில் உள்ள முக்கிய ஒமேகா-3 கொழுப்பு அமிலம் எது?

(A) Eicosa pentaenoic acid
எஸ்கோசா பெண்டாஇனோய்க் அமிலம்

(B) Lactic acid
லாக்டிக் அமிலம்

(C) Palmitic acid
பால்மிடிக் அமிலம்

(D) Stearic acid
ஸ்டீரிக் அமிலம்

26. Higher Water content available in
அதிக நீர் உள்ளடக்கம் இருக்கும் மீன்?

(A) Bombay Duck
பம்பாய் டக்

(B) Catla
கட்லா

(C) Cuttle Fish
கணவாய்

(D) Oil Sardine
மத்தி மீன்

27. p^H to be maintained in marinated product
ஊற வைக்கப்பட்ட (Marinated) உணவு தயாரிப்பில் எவ்வளவு கார அமிலதன்மை பாரமரிக்கப்பட வேண்டும்.

(A) 4.5

(B) 5.5

(C) 6.5

(D) 7.5

28. Shark liver oil is an excellent source of
சுறா கல்லீரல் எண்ணெய் எந்த வைட்டமினின் சிறந்த ஆதாரமாகும்?

(A) Vitamin A
வைட்டமின் ஏ

(B) Vitamin B
வைட்டமின் பி

(C) Vitamin C
வைட்டமின் சி

(D) Vitamin D
வைட்டமின் டி

29. Index of Freshness of Fish
மீன் புதியதாக இருப்பதன் (Freshness) குறியீடு?

(A) 'A' Value
'எ' மதிப்பு

(B) 'K' Value
'கே' மதிப்பு

(C) 'D' Value
'டி' மதிப்பு

(D) 'H' Value
'எச்' மதிப்பு

30. Fish Protein rich in
மீனின் புரதத்தில் ______________ அதிகம் உள்ளது.

(A) Arginine
அர்ஜினைன்

(B) Leucine
லியுசின்

(C) Lysine
லைசின்

(D) Tryptophan
ட்ரிப்டோபான்

31. Fish Protein low in
மீனின் புரதத்தில் ______________ குறைவாக உள்ளது.

(A) Glycine
க்ளைசின்

(B) Lysine
லைசின்

(C) Tryptophan
ட்ரிப்டோபான்

(D) Tyrosine
தைரோசின்

32. Temperature of liquid nitrogen
திரவ நைட்ரஜனின் வெப்பநிலை

(A) –196°C
–196° செல்சியஸ்

(B) –169°C
–169° செல்சியஸ்

(C) –78.5°C
–78.5° செல்சியஸ்

(D) –40°C
–40° செல்சியஸ்

33. Ideal icing for fish to ice ratio
பனிகட்டி இடுதல் முறையில் மீன் மற்றும் பனிக்கட்டி இடையேயான விகிதம் ______________ ஆக இருக்க வேண்டும்.

(A) 1:1

(B) 1:2

(C) 2:1

(D) 2:2

34. __________ is the building block of protein.
_____________ புரதத்தின் கட்டுமான பொருளாகும்.

(A) Amino acids
அமினோ அமிலங்கள்

(B) Fatty acids
கொழுப்பு அமிலம்

(C) Peptides
பெப்டைடு

(D) Poly peptide
பாலிபெப்டைடு

35. Levels of TMA-N mg/100 g permissible in fresh fish and chilled fish
புதிய மீன் மற்றும் குளிர்விக்கப்பட்ட (chilled) மீன்களில் அனுமதிக்கப்படும் TMA-N mg/100 கிராம் அளவு

(A) <1

(B) 5-10

(C) 10-15

(D) 20-25

36. Masmin is
மாஸ்மின் என்பது

(A) Canned Product
தகர அடைப்புகளில் பதப்படுத்தப்பட்ட தயாரிப்பு

(B) Dried Product
உலர்ந்த தயாரிப்பு

(C) Marinated Product
ஊறவைத்த தயாரிப்பு

(D) Smoked Product
புகையினால் பதப்படுத்திய பொருள்

37. Cod Liver Oil rich in Vitamin
மீன் எண்ணெயில் உள்ள அதிகளவு வைட்டமின்

(A) A
ஏ

(B) B
பி

(C) C
சி

(D) D
டி

38. Colombo curing is a process of
கொழுப்பு கியுரிங் என்பது எந்த செயல் முறையாகும்?

(A) Drying
உலர்த்துதல்

(B) Marination
ஊறவைத்தல்

(C) Pickling
ஊறுகாயிடுதல்

(D) Smoking
புகைப்பிடித்தல்

39. __________ is the process of subjecting the products to heat treatment for short interval of time prior to processing for freezing or canning.
__________ செயல்முறையில், மீனை உறையவைத்தல் அல்லது பதப்படுத்துதலுக்கான செயலாக்கத்திற்கு முன் குறுகிய கால இடைவெளியில் வெப்ப சிகிச்சைக்கு உட்படுத்தப்படும்?

(A) Blanching
பிளான்சிங்

(B) Chilling
குளிரூட்டல்

(C) Glazing
கிளேசிங்

(D) Icing
பனிக்கட்டி இடுதல்

40. Canning was invented by
கேனிங்(Canning) முறையை கட்டுபிடித்தவர் யார்?

(A) Edward Jenner
எட்வார்டு ஜென்னர்

(B) Louis Pasteur
லூயிஸ் பாஸ்டர்

(C) Nicholas Appert
நிக்கோலஸ் அப்பர்ட்

(D) Peter David
பீட்டர் டேவிட்

41. _________ causes Scombroid poisoning.
ஸ்காம்ப்ராய்டு (Scombroid Poisoning) நஞ்சூட்டல் ஏற்படுவதற்கான காரணம்.

(A) Cystine
சிஸ்டின்

(B) Histamine
ஹிஸ்டமைன்

(C) Lysine
லைசின்

(D) Tyrosine
தைரோசின்

42. What is TDT curve?
ட்டி டி ட்டி (TDT) வளைவு என்பது

(A) Thermal Death Time
தெர்மல் டெத் டைம்

(B) Thermal Delay Time
தெர்மல் டிலே டைம்

(C) Thermal Determination Time
தெர்மல் டிட்டர்மினேசன் டைம்

(D) Thermal Deviation Time
தெர்மல் டீவியேசன் டைம்

43. The unit for irradiation dose is
கதிர் வீச்சு அளவின் அலகு

(A) Ampere
ஆம்பியர்

(B) Gray
கிரே

(C) Joule
ஜூல்

(D) Kelvin
கெல்வின்

44. Salted (or) Brine cured fish is called
உப்பிடப்பட்ட (அ) உப்பு நீரால் பதப்படுத்தப்பட்ட மீன்

(A) Canned fish
தகர அடைப்புகளில் பதப்படுத்திய மீன்

(B) Fish silage
மீன் சைலேஜ்

(C) Marinated fish
மெரினேட்டேட் மீன்

(D) Pickling
ஊறுகாயிடுதல்

45. From brown seaweed _________ product is extracted.
பழுப்பு கடற்பாசியில் இருந்து பிரித்தெடுக்கப்படும் பொருள்

(A) Agar
அகார் (Agar)

(B) Alginate
அல்ஜினேட் (Alginate)

(C) Agarose
அகரோஸ் (Agarose)

(D) Carrageenan
கேராஜீனன் (Carrageenan)

46. HACCP means
HACCP என்பது

(A) Hazard Analysis Critical Control Point
ஹசார்டு அனலைசிஸ் கிரிட்டிகல் கண்ட்ரோல் பாய்ண்ட்

(B) Hazard Analysis Critical Control Position
ஹசார்டு அனலைசிஸ் கிரிட்டிகல் கண்ட்ரோல் பொசிசன்

(C) Hazard Automation Critical Control Point
ஹசார்டு ஆட்டோமேசன் கிரிட்டிகல் கண்ட்ரோல் பாய்ண்ட்

(D) Hazard Identification Critical Control Point
ஹசார்டு ஐடன்டிபிகேசன் கிரிட்டிகல் கண்ட்ரோல் பாய்ண்ட்

47. Freezer extensively used in seafood processing
கடல்மீன் பதப்படுத்தலில் அதிகமாக பயன்படுத்தப்படும் உறைபதன கருவி (Freezer)

(A) Drum freezer
உருளை பிரீஸர்

(B) Immersion freezer
இம்மர்ஸன் பிரீஸர்

(C) Liquid Nitrogen Freezer
திரவ நைட்ரஜன் பிரீஸர்

(D) Plate freezer
தட்டு பிரீஸர்

48. __________ is the inspection organization for conducting quality control and pre-shipment inspection.
தர கட்டுப்பாடு மற்றும் ஏற்றுமதிக்கு முந்தைய ஆய்வு நடத்துவதற்கான ஆய்வு அமைப்பு

(A) CIFE
சி ஐ எஃப் இ (CIFE)

(B) EIC
இ ஐ சி (EIC)

(C) MPEDA
எம் பி இ டி ஏ (MPEDA)

(D) State Fisheries Department
மாநில மீன்வளத்துறை

49. Neurotoxic shellfish poisoning is caused by
நியுரோடாக்ஸிக் ஷெல்பிஷ் விஷம் __________ ஆல் ஏற்படுகிறது.

(A) Aspergillus flavus
அஸ்பர்ஜில்லஸ் பிளேவஸ்

(B) Clostridium botulinum
கிளாஸ்டிரிடியம் போட்டுலினம்

(C) Gymnodinium brevis
ஜிம்னோடினியம் பிரீவிஸ்

(D) Nitzchia pungens
நிட்சியா புங்கன்ஸ்

50. Ambergris is found from
ஆம்பர்கிரிஸ் எதனில் இருந்து பெறப்படுகிறது

(A) Blue whale
நீலத்திமிங்கலம்

(B) Ray fish
திருக்கை மீன்

(C) Sperm whale
ஸ்பெர்ம் திமிங்கலம்

(D) Shark
சுறா

51. Chitin is extracted from
கைட்டின் (Chitin) __________ லிருந்து பிரித்தெடுக்கப்படுகிறது.

(A) Fish
மீன்

(B) Shrimp
இறால்

(C) Seaweed
கடற்பாசி

(D) Shark
சுறா

52. Isinglass is produced from
ஐசிங்கிளாஸ் (Isinglass) __________ லிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது.

(A) Air bladder
காற்றுப்பை

(B) Seaweeds
கடற்பாசி

(C) Shark liver
சுறாவின் ஈரல்

(D) Shrimp
இறால்

53. Rigor mortis
ரிகர் மார்டிஸ் எனப்படுவது

(A) Autolysis
ஆட்டோலைசிஸ்

(B) Deterioration in Quality of Fish
மீனின் தரம் குறைதல்

(C) Stiffening of body
உடல் விறைப்பு

(D) Spoilage
கெட்டு போதல்

54. Agar is extracted from
அகார் ________ லிருந்து பிரித்தெடுக்கப்படுகிறது.

(A) Gelidium
ஜெலிடியம்

(B) Kappaphycus
கப்பாபைகஸ்

(C) Laminaria
லேமினேரியா

(D) Ulva
உல்வா

55. Hypoxanthine content of muscle increase on
தசையில் உள்ள ஹைப்போஸேந்தின் அளவு ________ அதிகரிக்கிறது.

(A) Drying of fish
மீனை உலர்த்தும் போது

(B) Processing of fish
மீனை பதப்படுத்தும் போது

(C) Storage of fish
மீனை சேமித்து வைக்கும் போது

(D) Thawing of fish
உறைய வைக்கப்பட்ட மீனை கரைய வைக்கும் போது

56. Pearl essence is produced from
பேர்ல் எசன்ஸ் ________ லிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது.

(A) Air bladder
காற்றுப்பை

(B) Oyster
அளி

(C) Pearl
முத்து

(D) Scales
செதில்கள்

57. Development of black spot can be controlled by adding
________ ஐ சேர்பதன் மூலம் கரும்புள்ளி உருவாவதை தடுக்க முடியும்.

(A) Potassium bisulphite
பொட்டாசியம் பைசல்பைட்

(B) Potassium permanganate
பொட்டாசியம் பர்மாங்கனேட்

(C) Potassium chloride
பொட்டாசியம் குளோரைடு

(D) Sodium chloride
சோடியம் குளோரைடு

58. Liquefied fish protein is
திரவமாக்கப்பட்ட மீன் புரதம் எனப்படுவது

(A) Fish paste
மீன் பேஸ்ட்

(B) Fish silage
மீன் சைலேஜ்

(C) Fish gelatin
மீன் ஜெலாட்டின்

(D) Fish albumin
மீன் ஆல்புமின்

59. Sublimation is the principles of
பதங்கமாதல் கொள்கை கீழ்கண்டவற்றில் பயன்படுகிறது

(A) Freeze dryer
பிரீஸ் டிரையர் (Freeze dryer)

(B) Plate freezer
பிளேட் பிரீஸர் (Plate freezer)

(C) Solar dryer
சூரிய உலர்த்தி (Solar dryer)

(D) Spray dryer
தெளிப்பு உலர்த்தி (Spray dryer)

60. Freezer used to freeze the irregular shaped products
ஒழுங்கற்ற வடிவ பொருட்களை உறைய வைக்க பயன்படும் உறைவிப்பான் (Freezer)

(A) Air blast Freezer
ஏர் பிளாஸ்ட் பிரீஸர்

(B) Cryogenic Freezer
கிரையோஜெனிக் பிரீஸர்

(C) Horizontal Freezer
ஹரிசான்டல் பிரீஸர்

(D) Spiral Freezer
ஸ்பைரல் பிரீஸர்

61. Preservation of food using ionizing radiation is called
கதிர்வீச்சு பயன்படுத்தி பொருள்களை பதனிடும் முறை

(A) Irradiation
இர்ரேடியேசன்

(B) Radurisation
ரேடுரைசேசன்

(C) Redicidation
ரேடிசைடேசன்

(D) Radapperdisation
ரேடு அப்பர்டைசேசன்

62. Hot smoking temperature may go as high as
சூடான புகை பதனிடுதல் முறையில் வெப்பநிலை __________ அளவு வரை செல்லலாம்.

(A) 30°C
30° செல்சியஸ்

(B) 40°C
40° செல்சியஸ்

(C) 50°C
50° செல்சியஸ்

(D) 80°C
80° செல்சியஸ்

63. Fish smell rancid when peroxide value is
பெராக்சைடு மதிப்பு __________ (peroxide value) ஆக இருக்கும் போது மீனில் துர்நாற்றம் வீசுகிறது.

(A) < 5

(B) > 5

(C) > 10

(D) > 20

64. At the end of heat processing the cans are cooled as rapidly to about
வெப்ப செயலாக்கத்தின் முடிவில் எந்த அளவிற்கு கேன்கள் விரைவாக குளிர்விக்கப்படுகின்றன.

(A) 10°C
10° செல்சியஸ்

(B) 20°C
20° செல்சியஸ்

(C) 25°C
25° செல்சியஸ்

(D) 35°C
35° செல்சியஸ்

65. Which is the most modern method of fish preservation?
நவீன மீன் பதப்படுத்தும் முறை எது

(A) Chilling
குளிர்வித்தல்

(B) Drying
காய வைத்தல்

(C) Freezing
உறைய வைத்தல்

(D) Salting
உப்பிடுதல்

66. Neurotoxin in canned fish is produced by
தகர அடைப்புகளில் பதப்படுத்தப்பட்ட மீன்களில் (Canned fish) நியுரோடாக்ஸின் __________ ஐ உருவாக்குவது.

(A) Clostridium botulinum
கிளாஸ்டிரிடியம் போட்டுலினம்

(B) Listeria
லிஸ்டீரியா

(C) Salmonella
சால்மோனெல்லா

(D) Vibrio
விப்ரியோ

67. Surimi is
சுருமி (Surimi) எனப்படுவது

(A) Fish protein concentrate
மீன் புரத கான்சண்ட்ரேட்

(B) Fish soluble
மீன் சாலிபுள் (Fish soluble)

(C) Refined fish mince
சுத்திகரிக்கப்பட்ட மீன் மின்ஸ் (Refined fish mince)

(D) Sashimi
சாசிமி (Sashimi)

68. Shark Oil contains
சுறா மீன் எண்ணெயில் __________ உள்ளது.

(A) Amberin
ஆம்பரின்

(B) Caratin
கராட்டின்

(C) Vitamin B
விட்டமின் பி

(D) Squalene
ஸ்குவாலின்

69. Heat sterilization of canned food is often called as
தகர அடைப்பானில் பதப்படுத்தப்பட்ட (Canned food) உணவின் வெப்ப கிருமிநீக்கம் (Heat sterilization) பெரும்பாலும் இவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.

(A) Absolute sterilization
முழுமையான கிருமி நீக்கம்

(B) Conventional sterilization
வழக்கமான கிருமி நீக்கம்

(C) Commercial sterilization
வணிக ரீதியான கிருமி நீக்கம்

(D) Statistical sterilization
புள்ளியியல் கிருமி நீக்கம்

70. Most commonly used source of gamma rays in food irradiation
கதிர்வீச்சு மூலம் உணவைப் பதப்படுத்த பயன்படுத்தப்படும் காமா கதிர்வீச்சின் ஆதாரம்

(A) Ceasium - 137
சீசியம் - 137

(B) Cobalt - 60
கோபால்ட் - 60

(C) Carbon - 14
கார்பன் - 14

(D) Potassium - 40
பொட்டாசியம் - 40

71. Repairing of damaged fishing net called
சேதமடைந்த மீன்பிடி வலையை சரி செய்தல் __________ எனப்படும்.

(A) Mending
மென்டிங்

(B) Rigging
ரிக்கிங்

(C) Splicing
ஸ்பிலைசிங்

(D) Tailoring
டெய்லரிங்

72. Passive fishing gear
செயலற்ற மீன்பிடி உபகரணம்

(A) Long line
ஆயிரங்கால் தூண்டில்

(B) Purse seine
சுருக்குமடி வலை

(C) Trolling line
ட்ரோலிங் தூண்டில்

(D) Trawl net
இழுவலை

73. Name the fishing boats of Gulf of Mannar
மன்னார் வளைகுடாவில் உள்ள மீன்பிடி படகு

(A) Boat Canoe
போட் கேனோ

(B) Dugout Canoe
டக் அவுட் கேனோ

(C) Hodi
ஹோடி

(D) Raft Catamaran
ராப்ட் கட்டுமரம்

74. The navigation out of sight of land with the help of celestial bodies which include sun, moon, planets and selected stars
சூரியன், நிலா, கிரகங்கள் மற்றும் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட நட்சத்திரங்கள் ஆகியவற்றின் உதவியுடன் படகினை ஓரிடத்திலிருந்து மற்றொரு இடத்திற்கு வழி நடத்தி செல்வது.

(A) Celestial navigation
வான வழிசெலுத்துதல்

(B) Coastal navigation
கரையோர வழி செலுத்துதல்

(C) Electronic navigation
மின்னணு வழிசெலுத்துல்

(D) Piloting
பைலட்டிங்

75. Devices used on vessels to record the speed and the number of nautical miles the vessel has travelled through the water in a given time.
கப்பல்களின் வேகம் மற்றும் குறிப்பிட்ட நேரத்தில் பயணித்த தொலைவினை கணக்கிட உதவும் சாதனம்

(A) Aneroid barometer
அனிராய்டு காற்றழுத்தமானி

(B) Logs
லாக்ஸ்

(C) Nautical almanac
கடல் பஞ்சாங்கம்

(D) Notice to mariner
கடற்படையினருக்கான அறிவிப்பு

76. Gantries used in
கேன்டிரீஸ் (Gantries) __________ ல் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

(A) Gill netter
செவுள் வலை படகு

(B) Long liner
தூண்டில் படகு

(C) Trawlers
இழுவலை படகு

(D) Vallam
வள்ளம்

77. SONAR means
சோனார் என்பது

(A) Sound Navigation and Ranging
சவுண்ட் நேவிகேசன் மற்றும் ரேஞ்சிங்

(B) Sound Narrowing and Ranging
சவுண்ட் நேரோயிங் மற்றும் ரேஞ்சிங்

(C) Sound Negotiation and Rocking
சவுண்ட் நெகோசியேசன் மற்றும் ராக்கிங்

(D) Sound Navigation and Returning
சவுண்ட் நேவிகேசன் மற்றும் ரிட்டனிங்

78. One nautical mile
ஒரு நாட்டிகல் மைல் என்பது

(A) 1.852 m
1.852 மீ

(B) 1.582 km
1.582 கி.மீ

(C) 1.752 km
1.752 கி.மீ

(D) 1.852 km
1.852 கி.மீ

79. Course is defined as
கோர்ஸ் என வரையறுக்கப்படுகிறது

(A) Intended Direction of Travel
பயணத்தின் திசை

(B) Magnetic north
காந்தபுல வடக்கு

(C) Path followed by vessel
படகு பயணம் செய்யும் பாதை

(D) Speed of vessel
படகின் வேகம்

80. Buoys marking the starboard side of channel should be coloured
சேனலின் வலது பக்கத்தை குறிக்கும் மிதவைகள் வண்ணத்தில் இருக்க வேண்டும்

(A) Black
கருப்பு

(B) Orange
ஆரஞ்சு

(C) Red
சிவப்பு

(D) White
வெள்ளை

81. Tamil Nadu Marine Fishing Regulation Act was implemented from
தமிழ்நாடு கடல் மீன்பிடி ஒழுங்குமுறைச் சட்டம் அமலுக்கு வந்த ஆண்டு

(A) 1973
(B) 1982
(C) 1983
(D) 1988

82. The use of anchor is called as
நங்கூரத்தின் பயன்பாடு கீழ்கண்டவாறு அழைக்கப்படுகிறது.

(A) Beaching
பீச்சிங்
(B) Dredging
ட்ரெஜ்ஜிங்
(C) Ground tackling
கிரௌண்டு டேக்ளிங்
(D) Stranding
ஸ்ட்ரேண்டிங்

83. Mast head lights are indicated in
மாஸ்ட் முதன்மை விளக்குங்கள் __________ நிறத்தில் இருக்கும்.

(A) Green colour
பச்சை நிறம்
(B) Red colour
சிவப்பு நிறம்
(C) White colour
வெள்ளை நிறம்
(D) Yellow colour
மஞ்சள் நிறம்

84. Method of position fixing on the chart by using courses steered and distance run from the fixed position
சென்ற பாதை/திசை மற்றும் நிலையான நிலையில் இருந்து பயணித்த தொலைவினை பயன்படுத்தி விளக்கப்படத்தில் நிலையை குறிக்கும் முறை

(A) Bearing
பியரிங்
(B) Consol chart
கன்சோல் விளக்கப்படும்
(C) Dead reckoning
டெட் ராக்கனிங்
(D) Estimated position
எஸ்ட்மேட்டேட் பொசிசன்

85. Very large scale charts covering small areas of harbours and narrow channels
துறைமுகங்களின் சிறிய பகுதிகளை உள்ளடக்கிய மிகப்பெரிய அளவிலான விளக்கப்படம்

(A) Decca charts
டெக்கா விளக்கப்படும்

(B) General charts
பொது விளக்கப்படும்

(C) Ocean charts
பெருங்கடல் விளக்கப்படும்

(D) Plan charts
திட்ட விளக்கப்படும்

86. The process of directing the craft from one place to another is called
படகினை ஒரு இடத்திலிருந்து மற்றொரு இடத்தில் இயக்கி வழிநடத்தும் செயல்முறை

(A) Diving
டைவிங்

(B) Fishing
மீன்பிடித்தல்

(C) Navigation
நேவிகேஷன்

(D) Seamanship
சீமேன்ஷிப்

87. Coir is a
தென்னை நார் என்பது

(A) Animal fibre
விலங்கு நார்

(B) Fruit fibre
பழ நார்

(C) Leaf fibre
இலை நார்

(D) Vegetable fibre
காய்கறி நார்

88. Equipment used to find out mouth opening position of a pelagic trawl
பெலாஜிக் (pelagic) இழுவலையின் வாய் திறக்கும் நிலையை கண்டறிய பயன்படும் சாதனம்

(A) Echo sounder
எக்கோ சவுண்டர் (Echo sounder)

(B) Net sonde
நெட் சான்டே (Net sonde)

(C) Radar
ரேடார் (Radar)

(D) Sonar
சோனார் (Sonar)

89. Angle between true and magnetic North
உண்மை மற்றும் காந்தபுல வடக்கிற்கு இடையேயான கோணம்

(A) Course
கோர்ஸ் (Course)

(B) Deviation
விலகல்

(C) Estimated position
மதிப்பிடப்பட்ட நிலை

(D) Variation
மாறுபாடு

90. Gill net used in
செவுள் வலை கீழ்கண்ட இடங்களில் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

(A) All type of water
அனைத்து வகையான நீர்

(B) Brackish water
உவர்நீர்

(C) Fresh water
நன்னீர்

(D) Marine water
கடல்நீர்

91. The compass which is independent of earth magnetism used to find the direction of true north
பூமியின் காந்த புலத்தினால் பாதிக்கப்படாத, உண்மையான வடக்கு திசையினை அறிய பயன்படும் திசைகாட்டி

(A) Chronometer
குரோனோமீட்டர் (Chronometer)

(B) Gyrocompass
கைரோகாம்பஸ் (Gyrocompass)

(C) Magnetic compass
காந்த திசைகாட்டி (Magnetic compass)

(D) Sextant
செக்ஸ்டன்ஸ் (Sextant)

92. To collect mussels, oysters and clams ________ is used.
சிப்பி, ஆளி மற்றும் மட்டியை சேகரிக்க ________ பயன்படுகிறது.

(A) Dredge
ட்ரெட்ஜ்

(B) Seine net
கரை வலை

(C) Trap
பொறி

(D) Trawl
இழுவலை

93. ________ is leaf fibre.
________ ஒரு இலை நார்.

(A) Coir
தென்னை நார்

(B) Cotton
பருத்தி

(C) Manila
மணிலா

(D) Ramie
ராமி

94. Otter boards are not used in
ஆட்டர் பலகைகள் கீழ்கண்டவற்றில் பயன்படுத்தப்படுவது இல்லை

(A) Bottom trawling
அடி மட்ட இழுவலை

(B) Mid water trawling
நடுபகுதி இழுவலை

(C) Multirig trawling
மல்டிரிக் இழுவலை

(D) Pair trawling
இருபடகு இழுவலை

95. Removal of moisture from timber is called
மரத்திலிருந்து ஈரப்பதத்தை அகற்றுவது ________ எனப்படுகிறது.

(A) Drying
உலர்த்துதல்

(B) Preservation
பதனிடுதல்

(C) Seasoning
சீசனிங்

(D) Tanning
டேனிங் (Tanning)

96. Fishing trip in small fishing harbour
சிறிய மீன்பிடி துறைமுகங்களில் உள்ள மீன்பிடி பயணம்

(A) Daily Trip
தினசரி பயணம்

(B) 5 days
5 நாட்கள்

(C) 5-10 days
5-10 நாட்கள்

(D) Monthly trip
மாதாந்திர பயணம்

97. Specific gravity of steel is
எஃகின் குறிப்பிட்ட ஈர்ப்பு

(A) 7.77

(B) 7.84

(C) 8.74

(D) 8.77

98. Art of handling a ship under all conditions of weather
அனைத்து வானிலைகளிலும் கப்பலை கையாளும் நிலை

(A) Fishing
மீன்பிடித்தல்

(B) Navigation
வழிசெலுத்துதல்

(C) Piloting
பைலட்டிங்

(D) Seamanship
சீமேன்ஷிப்

99. Trammel net consists of
டிராமல் (Trammel) வலை ________ கொண்டுள்ளது.

(A) Different mesh combination
வெவ்வேறு கண்ணி கலவை

(B) One layer of webbing
ஒரு அடுக்கு வலை பின்னல்

(C) Two layers of webbing
இரு அடுக்கு வலை பின்னல்

(D) Three layers of webbing
மூன்று அடுக்கு வலை பின்னல்

100. Azimuth is
அசிமத் (Azimuth) என்பது

(A) Angle between true and magnetic north
உண்மை மற்றும் காந்த வடக்கிற்கு இடையே உள்ள கோணம்

(B) Direction of one terrestrial point from another
ஒரு நிலப்பரப்பிலிருந்து மற்றொரு நிலப்பரப்பிற்கான திசை

(C) Direction of celestial body
வான பொருட்களின் திசை

(D) True north
உண்மையான வடக்கு