

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 தேவைப்படி, 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. The synthetic fibers which float in water
நீரில் மிதக்கும் செயற்கை இழை
- (A) PES
(B) PE & PP
(C) PVC
(D) PVAA
2. The seed fibres are
விதை நார்கள் என்பது
- (A) Cotton fibre
பருத்தி நார்
(B) Manila fibre
மணிலா நார்
(C) Hemp fibre
கெம்பு நார்
(D) Sisal fibre
சீசல் நார்
3. Hard twist are used in
கடின திரி பயன்படுத்தப்படுவது
- (A) Line gear
தூண்டில் வலை
(B) Gill net
செவுள் வலை
(C) Seine gear
மடி வலை
(D) Trawl gear
இழுவலை
4. Floats made of low density materials are used in
குறைந்த அடர்பொருளாலான மிதவை பயன்படுத்தப்படுவது
- (A) Trawl net
இழுவலை
(B) Line gear
தூண்டில் வலை
(C) Gill net
செவுள் வலை
(D) Trap
பொறி
5. Float material which are highly buoyant
அதிக மிதக்கும் திறன் கொண்ட மிதவை பொருள்
- (A) Thermocol
தெர்மோகோல்
(B) Rubber
ரப்பர்
(C) Aluminium
அலுமினியம்
(D) GRP
GRP

6. This is used to prevent twisting and kinking of the lines
தூண்டில் வலைகளில் ஏற்படும் பின்னல்களை தவிர்ந்திட பயன்படுவது
- (A) Thimble
திம்பிள்
- (B) Shackle
சேக்கிள்
- (C) Swivel
ஸ்வைவல்
- (D) Hooks
தூண்டில்
7. This is hybrid type between lampara and purse seine
லம்பாரா மற்றும் மடிவலையின் கலப்பின வகை வலை
- (A) Hand lift nets
கை தூக்கிவலை
- (B) Cover gear
குழ்வலை
- (C) Blanket nets
போர்வை வலை
- (D) Ring nets
வளைய வலை
8. A Twine which is used to attach the webbing to the head and foot rope is known as
வலையின் வலைதுண்டுகளை மேல் மற்றும் கீழ்பாக கயிறோடு இணைக்கும் கயிற்றிழை
- (A) Mounting twine
மவுண்டிங் டிவைன்
- (B) Brace line
பிரேஸ் லைன்
- (C) Breath line
பிரித் லைன்
- (D) Float line
புளோட் லைன்
9. The protein content range of Indian fish is in percentage
இந்திய மீன்களில் காணப்படும் புரதச்சத்து அளவு சதவிகிதம்
- (A) 10 - 22
- (B) 8 - 10
- (C) 20 - 40
- (D) 30 - 40
10. Stromo protein present in Elasmobranches
குறுத்தெலும்பு மீன்களில் காணப்படும் ஸ்ட்ரோமோபுரோட்டின்
- (A) 3%
- (B) 10%
- (C) 11%
- (D) 13%

11. Fish protein are rich in amino acid

மீன் புரதத்தில் அதிக அளவு உள்ள அமினோ அமிலங்கள்

(A) lysine
லைசின்

(C) Argin
அர்ஜின்

(B) Tryptophan
ட்ரிப்டோபன்

(D) Serine
சீரைன்

12. The weight of block ice is vary from

பிளாக் பனிக்கட்டியின் எடை அளவு

(A) 10 – 15 Kg
10 – 15 கிகி

(C) 100 – 300 Kg
100 – 300 கிகி

(B) 12 – 150 Kg
12 – 150 கிகி

(D) 250 – 300 Kg
250 – 300 கிகி

13. This is relatively a short term method of preservation _____ fish.

மீனை பதப்படுத்துவதில் குறுகிய கால முறை

(A) Freezing
உறை பதனம்

(C) Canning
கலனில் அடைத்தல்

(B) Ice storage
பனிக்கட்டி சேமிப்பு

(D) Drying
காயவைத்தல்

14. It is formed by the action of tissue enzymes and later by bacterial enzyme

திசு என்சைம் செயல்பாடு அதன் பிறகு பாக்டீரியா என்சைம் செயல்பாட்டால் உருவாகுவது

(A) Trimethylamine
டிரைமெத்தில் அமைன்

(C) ADP
ADP

(B) Hypoxanthin
ஹைப்போசந்தீன்

(D) IMP
IMP

15. Vitamin D present as high level in

விட்டமின் டி அதிக அளவு காணப்படுவது

(A) Shark liver oil
சுறா ஈரல் எண்ணெய்

(C) Sardine
சாளை மீன்

(B) Cod liver oil
காட் ஈரல் எண்ணெய்

(D) Rays
திருக்கை

16. The following is the storage for flake ice
பனித்துகள்களை சேமிப்பு செய்வது

(A) Chill storage
குளிர் சேமிப்பு

(C) Silo storage
சிலோ சேமிப்பு

(B) Block ice storage
பனிக்கட்டி சேமிப்பு

(D) Cold storage
குளிர்பதன சேமிப்பு

17. The freezing point of sea water
கடல்நீரின் உறை பதன வெப்பநிலை

(A) -2°C

(C) -1°C

(B) -5°C

(D) -4°C

18. The first material used to replace wood in boat building yards

படகு கட்டும் தளங்களில் மரத்திற்கு பதிலாக பயன்படுத்தப்பட்ட முதல் மாற்று பொருள்

(A) Aluminium
அலுமினியம்

(C) Steel
ஸ்டீல்

(B) FRP
FRP

(D) Cement
சிமெண்ட்

19. Depth of a vessel below the water line measured vertically to the lowest part of the hull

கலனின் அடிமட்டத்திலிருந்து செங்குத்தாக தண்ணீர் மட்டத்திற்கு கீழ் உள்ள கலனின் ஆழம்

(A) Mean draft
மீன் டிரப்ட்

(C) Water line
வாட்டர் லைன்

(B) Draft draught
டிராப்ட் ட்ராப்ட்

(D) Depth
ஆழம்

20. In India first FRP boat was introduced in

இந்தியாவில் முதன்முதலாக கண்ணாடி நாரிழை படகு அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட ஆண்டு

(A) 1948

(C) 1968

(B) 1978

(D) 1967

21. The Specific gravity of steel is
இரும்பின் குறிப்பிட்ட ஈர்ப்பு அளவு

- (A) 7.84
(C) 8.9

- (B) 2.1
(D) 8.74

22. The measure of ship's capacity is
கப்பலின் கொள்ளளவு அளவிடப்படுவது

- (A) Tonnage
டன்னேஜ்
(C) Volumetry
வால்யூமட்ரி

- (B) Bulkage
பல்கேஜ்
(D) Efficient
எபிசியன்ட்

23. The vessel which operate beyond 40 fathom depth
40 பாகம் ஆழத்திற்கு மேல் இயங்கும் கலன்

- (A) Inshore vessel
கரை அருகிலான கலன்
(C) Deep sea vessel
ஆழ்கடல் கலன்

- (B) Offshore vessel
கரைக்கு அப்பாலான கலன்
(D) Ship
கப்பல்

24. The fishing craft has been operated over the surf beaten eastern coast of India
இந்தியாவின் அதிக அலை அடி கொண்ட கிழக்கு கடற்கரையில் பயன்படுத்தப்பட்ட
மீன்பிடிக்கலன்

- (A) Catamaran
கட்டுமரம்
(C) Machwa
மச்சுவா

- (B) Vallam
வள்ளம்
(D) Navai
நாவாய்

25. The following fishing vessel is used in inland reservoir
உள்நாட்டு நீர்தேக்கங்களில் பின்வரும் மீன்பிடிக்கலன் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) Vallam
வள்ளம்
(C) Masula
மசுலா

- (B) Dugout canoe
டக்அவுட் கனோ
(D) Coracle
பரிசில்

26. Net sonde is a type of
நெட் சோன்ட் என்பது

(A) SONAR
சோனார்

(C) Radar
ரேடார்

(B) Echo sounder
எக்கோ செளன்டர்

(D) TED
TED

27. The process of freezing starts at a temperature which is less than 0°C
0°C வெப்பநிலைக்கு கீழ் உறைபதன நிலை ஆரம்பமாவது

(A) Cryoscopic
கிரையோஸ்கோபிக்

(C) Freeze
உறைபதனம்

(B) Adiabatic
அடியாபட்டிக்

(D) Cold storage
குளிர்பதனம்

28. Blanching is done at temperature between
பிளஞ்சிங் செய்யப்படும் வெப்பநிலை அளவு

(A) 85°C to 100°C
85°C முதல் 100°C

(C) 60°C to 80°C
60°C முதல் 80°C

(B) 35°C to 45°C
35°C முதல் 45°C

(D) 50°C to 60°C
50°C முதல் 60°C

29. It is done to prevent freeze dehydration of the frozen products
உறைபதன பொருட்களில் நீர்வெளியேற்றம் தவிர்த்திடும் பொருட்டு செய்யப்படுவது

(A) Glazing
கிளேசிங்

(C) Chilling
குளிர்வித்தல்

(B) Blanching
பிளஞ்சிங்

(D) Prefreezing
முன் உறைபதனம்

30. Freezer which uses liquid nitrogen at -196° C is called
-196°C வெப்பநிலை திரவ நைட்ரஜன் பயன்படுத்தப்படும் உறைபதன எந்திரம்

(A) Cryogenic freezer
கிரையோஜெனிக் பிரிசர்

(C) Air blast freezer
ஏர்பிளாஸ்ட் பிரிசர்

(B) Plate freezer
பிளேட் பிரிசர்

(D) Tunnel freezer
டனல் பிரிசர்

31. The temperature range maintained at chill storage
குளிர் கிடங்கில் பராமரிக்கப்படும் வெப்பநிலை
- (A) $-4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ (B) $5^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
(C) $-6^{\circ}\text{C} \pm -8^{\circ}\text{C}$ (D) $1^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$
32. To prevent belly bursting of mackerel fish, it is advisable to give a dip treatment in
கானாங்கெளுத்தி மீன்களில் வயிறு உப்பி வெடித்தலை தடுத்திடும் பொருட்டு மூழ்கியெடுக்க
பயன்படுத்துவது
- (A) 15% brine
15% உப்பு கரைசல் (B) 5% chlorine water
5% குளோரின் நீர்
(C) 2% chlorine water
2% குளோரின் நீர் (D) 5% brine
5% உப்பு கரைசல்
33. The spherical shaped bacteria called as
உருண்டை வடிவ பாக்டீரியா
- (A) Bacillus
பேசில்லஸ் (B) Coccus
காக்கஸ்
(C) E. Coli
ஈ. கோலை (D) Clostridium
கிளாஸ்டிரியம்
34. Endospores of Gram positive bacteria is known as
கிராம் பாசிட்டிவ் பாக்டீரியாவின் எண்டோஸ்போர் என்பது
- (A) Resting phase
ஓய்வு நிலை (B) Living phase
வாழ்வு நிலை
(C) Death phase
இறப்பு நிலை (D) Excess phase
அதிகப்படியான நிலை
35. Freezing of fish is done at
மீன்களில் உறைபதனம் செய்யப்படுவது
- (A) 0°C (B) -5°C
(C) -40°C (D) -50°C

36. It is the angle between true and magnetic north
உண்மை மற்றும் காந்தபுல வடக்கிற்கு இடைப்பட்ட கோணம்
- (A) Deviation
விலகல்
- (B) Variation
வேறுபாடு
- (C) True north
உண்மை வடக்கு
- (D) Piloting
பைலட்டிங்
37. The line passes through Greenwich
கிரீன்விச் பகுதி வழி ஊடுருவும் கோடு
- (A) Longitude
தீர்க்கரேகை
- (B) Equator
பூமத்தியரேகை
- (C) Prime meridian
பிரதான ரேகை
- (D) Rhumbline
ரம்பலைன்
38. The Instrument used to read weather
காலநிலையை அறிய பயன்படும் கருவி
- (A) Chronometer
குரோனோமீட்டர்
- (B) Aneroid barometer
அனிராய்டு பராமீட்டர்
- (C) Sextant
செக்ஸ்டன்ட்
- (D) Patent log
பட்டன்ட் லாக்
39. The percentage of sarcoplasmic protein of the total muscle protein
தசைபுரதத்தில் காணப்படும் சார்கோபிளாஸ்மிக் புரத அளவு
- (A) 20 – 30 %
- (B) 10 – 20 %
- (C) 40 – 50 %
- (D) 5 – 10 %
40. Tropomyosin – troponin complex is known as
டுரோபொமையோசின் - டுரோபோனின் கூட்டினை அறிவது
- (A) Relaxing protein
புரத தளர்வு
- (B) Muscle contraction
தசை சுருக்கம்
- (C) Straight protein
நேரிடை புரதம்
- (D) Stable protein
நிலையான புரதம்

41. The oldest method of fish preservation is
பழமையான மீனை பதப்படுத்தும் முறை

- (A) Freezing
உறைபதனம்
(C) Salt curing
உப்பிடுதல்

- (B) Canning
கலனில் அடைத்தல்
(D) Smoking
புகை பதனம்

42. Fish liver oil is rich in the following vitamins

மீன் ஈரல் எண்ணெயில் அதிக அளவு உள்ள விட்டமின்கள்

- (A) A and D
ஏ மற்றும் டி
(C) B complex
பி காம்ப்ளெக்ஸ்

- (B) C and A
சி மற்றும் ஏ
(D) A and B complex
ஏ மற்றும் பி காம்ப்ளெக்ஸ்

43. The index of lipid oxidation is
கொழுப்பு ஆக்ஸிஜனேற்ற குறியீடு

- (A) peroxide value
பெராக்ஸைடு மதிப்பு
(C) hydroxide value
ஹைட்ராக்ஸைடு மதிப்பு

- (B) indole
இண்டோல்
(D) hydrolysis
நீர்ப்பகுப்பு

44. The water activity of pure water is
தூய நீரின் நீர்ச்செயல்பாடு

- (A) 1.0
(C) 0.001

- (B) 0.1
(D) 1.1

45. In cold smoking, the temperature should not rise over
குளிர் புகை பதன முறையில் எதற்கு மிகாமல் இருக்க வேண்டும்

- (A) 40°C
(C) 5°C

- (B) 10°C
(D) 30°C

46. Masimin is prepared from
மாசிமீன் தயாரிக்கப்படுவது

(A) Sardines
சாளை மீன்

(C) Anchovies
நெத்திலி

(B) Tuna
சூரை மீன்

(D) Mackerel
அயிலை

47. Marinated fish are prepared from
மாரினேட்டட் மீன் எதிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது.

(A) Mackerel
அயிலை

(C) Shark
சுறா

(B) Anchovies
நெத்திலி

(D) Cod
காட்

48. Shelf life of Hot smoked fish at ambient temperature
சராசரி வெப்ப நிலையில் வெப்ப புகை பதனம் செய்யப்பட்ட மீனின் ஆயுட்காலம்

(A) 7 days
7 நாட்கள்

(C) 1 year
1 வருடம்

(B) 6 months
6 மாதங்கள்

(D) 2 months
2 மாதங்கள்

49. When zinc oxide is added to the oleoresin, the lacquer is called
சிங்கஆக்ஸைடானது ஒலியோரெசினுடன் சேர்ந்து உருவாக்கும் பூச்சு

(A) 'R' enamel
'R' எனாமல்

(C) 'C' enamel
'C' எனாமல்

(B) 'F' enamel
'F' எனாமல்

(D) 'D' enamel
'D' எனாமல்

50. Dried fishery products suffer due to infestation by
காயவைக்கப்பட்ட மீன் பொருட்கள் இதனால் பாதிக்கப்படுகிறது.

(A) Clostridium
கிளாஸ்ட்ரிடியம்

(C) Dermestes
டெர்மெஸ்ட்

(B) Listeria
லிஸ்டீரியா

(D) Fungal
பூஞ்சை

51. Fermented fishery product is
நொதிக்கப்பட்ட மீன்பொருள்

(A) Fish meal
மீன் தூள்

(C) Fish silage
மீன் சிலேஜ்

(B) Fish Protein Concentrate
மீன் புரதச்செறிவு

(D) Fish cutlet
மீன் கட்டுவெட்

52. Mackerel is normally salt cured by the following pickling method
ஊறுகாய் தயாரிக்கும் முறையில் அயிலை மீனை உப்பிட பதப்படுத்துவது

(A) Colombo curing
கொழும்பு உப்பிடுதல்

(C) Pickling
ஊறுகாயிடுதல்

(B) Salting
உப்பிடுதல்

(D) Drying
காயவைத்தல்

53. The moisture content in laminated Bombay duck
லமினேட்டட் பாம்பே டக்கிலுள்ள ஈரப்பத அளவு

(A) 50 – 60%

(C) 80 – 90%

(B) 14 – 15%

(D) 60 – 80%

54. The coagulate positive bacteria can occur in poor quality dried fish
தரம் குறைந்த காயவைக்கப்பட்ட மீனில் காணப்படும் திரண்ட பாக்டீரியா

(A) Staphylococci
ஸ்டெபைலோகாக்கை

(C) Streptococci
ஸ்ட்ரெப்டோகாக்கை

(B) E.Coli
ஈ.கோலை

(D) Clostridium
கிளாஸ்ட்ரியம்

55. The salt content in fish sauce varies from
மீன் சாலில் காணும் உப்பின் அளவு

(A) 40 – 50%

(C) 20 – 30%

(B) 5 – 10%

(D) 10 – 20

56. Marinated hard dried product is
மரினேட்டட் கடின காயவைக்கப்பட்ட பொருள்

(A) Fish silage
மீன் சைலேஜ்

(C) Fin rays
துடுப்பு வரிகள்

(B) Fish fin
மீன் துடுப்பு

(D) Fish satay
மீன் சட்டே

57. Shark meat contains high amount of
சுறா மாமிசத்தில் அதிக அளவு இருப்பது

(A) Urea
யூரியா

(C) Lipid
கொழுப்பு

(B) Protein
புரதம்

(D) Moisture
ஈரப்பதம்

58. Squalene product derived from
ஸ்க்யூலின் பொருள் பெறப்படுவது

(A) Cod liver oil
காட் ஈரல் எண்ணெய்

(C) Shark intestine
சுறா குடற்பகுதி

(B) Shark liver oil
சுறா ஈரல் எண்ணெய்

(D) Shark fins
சுறா துடுப்புகள்

59. Product used to produce perfume
வாசனை திரவியம் தயாரிக்க பயன்படும் பொருள்

(A) Squalene
ஸ்க்யூலின்

(C) Shark liver oil
சுறா ஈரல் எண்ணெய்

(B) Ambergris
அம்பர்கிரிஸ்

(D) Isinglass
ஐசிங்கிளஸ்

60. Fish sausage can be prepared from
மீன் சாசேஜ் தயாரிக்க பயன்படும்

(A) Frozen surimi
உறைபதன சுறிமி

(C) Frozen fish fins
உறைபதன மீன்துடுப்புகள்

(B) Frozen fish protein
உறைபதன மீன்புரதம்

(D) Frozen fish sauce
உறைபதன மீன்குழம்பு

61. Gelidium sea weed generally occurs on
பொதுவாக ஜெலிடியம் கடற்பாசி காணப்படும் இடம்
- (A) Rocky bed
பாறை படுகை
- (B) Muddy bed
சேற்று கடல் படுகை
- (C) Sandy bed
மணற்படுகை
- (D) Sea bed
கடல் படுகை
62. Gelling agent
ஜெல்லிங் பொருளாக பயன்படுவது
- (A) Agar
அகார்
- (B) Keratin
கெராட்டின்
- (C) Carragene
கரஜின்
- (D) Alginic acid
அல்ஜினிக் அமிலம்
63. Fish value added product is
மதிப்பூட்டப்பட்ட மீன்பொருள்
- (A) Fish pickle
மீன் ஊறுகாய்
- (B) Fish silage
மீன் சிலேஜ்
- (C) Dry fish
மீன் கருவாடு
- (D) Fish meal
மீன் தூள்
64. Chitin and Chitosan are derived from
கைட்டின் மற்றும் கைட்டோசன் இதிலிருந்து பெறப்படுகிறது.
- (A) Fish scale
மீன் செதில்
- (B) Shrimp waste
இறால் கழிவு
- (C) Fish intestine
மீன் குடல்
- (D) Shark fin
சுறா துடுப்பு
65. Saxitoxin is produced by
சக்சிடாக்ஸின் உற்பத்தி செய்வது
- (A) Fungi
பூஞ்சை
- (B) Bacteria
பாக்டீரியா
- (C) Algae
ஆல்கை
- (D) Virus
வைரஸ்

66. Faecal indicator in food items is

உணவுப் பொருட்களில் மல அறிகுறி காணப்படுவது

(A) ✓ E.coli
ஈ.கோலி

(C) Listeria
லிஸ்டெரியா

(B) Staphylococcus
ஸ்டபைலோகாக்கஸ்

(D) Shigella
சிகெல்லா

67. Food borne pathogen is

உணவினால் நோய் ஏற்படுத்தும் கிருமி

(A) Staphylococcus aureus
ஸ்டபைலோகாக்கஸ் அரியஸ்

(C) E.coli
ஈ.கோலி

(B) ✓ Listeria monocytogens
லிஸ்டெரியா மோனோசைட்டோஜன்ஸ்

(D) Clostridium botulinum
கிளாஸ்டிரிட்யம் பொட்டுலினம்

68. It is used as a clarifying agent for beverages

மதுபானங்களில் தெளிவாக்க பயன்படுத்தப்படும் பொருள்

(A) Sharkfins
சுறா துடுப்பு

(C) Shark bones
சுறா எலும்பு

(B) Pearl essence
முத்து பிழிவு

(D) ✓ Isinglass
ஐசின்கிளஸ்

69. Shigella is

சிகெல்லா என்பது

(A) ✓ Gram negative rod
கிராம் நெகட்டிவ் ராட்

(C) Gram positive rod
கிராம் பாசிட்டிவ் ராட்

(B) Gram positive cocci
கிராம் பாசிட்டிவ் கோக்கை

(D) Gram negative cocci
கிராம் நெகட்டிவ் கோக்கை

70. Fish ensilage is used as

மீன் என்சைலேஜ் எவ்வாறு பயன்படுகிறது?

(A) Human feed
மனித உணவு

(C) Plant fertilizer
தாவர உரம்

(B) ✓ Animal feed
விலங்கு உணவு

(D) Poultry feed
கோழி உணவு

71. Important connective tissue of fish muscle
மீன் தசையின் முக்கிய இணைப்பு திசு

(A) Polyphosphate
பாலிபாஸ்பேட்

(C) Arabinose
அரபினோஸ்

(B) AMP
ஏ.எம்.பி.

(D) Collagen
கொலாஜன்

72. Moisture Content of fish meat is
மீன் இறைச்சியின் ஈரப்பதம்

(A) 80%

(C) 30%

(B) 20%

(D) 50%

73. Proteins are linked by
புரதங்கள் எவற்றால் இணைக்கப்பட்டுள்ளன?

(A) Ester bond
எஸ்டர் பிணைப்பு

(C) Peptide bond
பெப்டைட் பிணைப்பு

(B) Asymmetric carbonation
சமச்சீரற்ற கார்பனேற்றம்

(D) α -1-4 glycosidic bond
 α -1-4 கிளைக்கோசீடிக் பிணைப்பு

74. Black discoloration is prevented by a dip in a solution containing
கறுப்பு நிறமாற்றம் _____ திரவத்தில் அமிழ்த்தி எடுப்பதன் மூலம் தடுக்கப்படுகிறது.

(A) Sodium bicarbonate
சோடியம் பை கார்பனேட்

(C) Sodium metabisulphite
சோடியம் மெட்டா பை சல்பேட்

(B) Sodium nitrite
சோடியம் நைட்ரைட்

(D) ATP
ஏ.டி.பீ

75. _____ is a widely used additive for canned fish.
கலன்களில் அடைக்கப்பட்ட மீன்களுக்கு பரவலாக பயன்படுத்தப்படும் சேர்க்கை

(A) Brine
உப்பு நீர்

(C) Sodium metabisulphite
சோடியம் மெட்டா பை சல்பேட்

(B) Oil
எண்ணெய்

(D) Glutamate
குளுட்டாமேட்

76. 'Fish maws' prepared from

_____ இருந்து மீன்மாவ்ஸ் தயார் செய்யப்படுகிறது.

(A) ✓ Airbladder
காற்றுப்பை

(B) Liver
கல்லீரல்

(C) Intestine
குடல்

(D) Kidney
சிறுநீரகம்

77. 'Edible fish meal' is otherwise called as

உண்ணத்தக்க மீன் உணவு வேறு எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.

(A) ✓ FPC
எப்.பீ.சீ

(B) ECP
ஈ.பீ.சீ

(C) LSW
எல்.எஸ்.டபில்யூ

(D) Fish hydrolysate
மீன் ஹைட்ரோலிசேட்

78. The first frozen fish Processing industry in India was established at

இந்தியாவில் முதல் உறை மீன் பதன தொழிற்சாலை எங்கு நிறுவப்பட்டது

(A) TamilNadu
தமிழ்நாடு

(B) Mumbai
மும்பை

(C) ✓ Kerala
கேரளா

(D) Karnataka
கர்நாடகா

79. _____ is called Chicken of sea.

_____ கடல் கோழி என்று அழைக்கப்படுகிறது.

(A) Sardine
சாலை

(B) ✓ Tuna
சூரை

(C) Mackerel
கானாங்கெளுத்தி

(D) Caranx
பாறை

80. *Clostridium botulinum* in Human is responsible for

மனிதனில் க்ளாஸ்ட்டிரிட்யம் போடூலினம் எதற்கு பொறுப்பாகும்.

(A) Infection
தொற்று

(B) ✓ Intoxication
நச்சுப் பொருண்மையாக்கல்

(C) Diarrhea
வயிற்றுபோக்கு

(D) Death
மரணம்

81. Movement of bacteria is due to

பாக்டீரியாவின் இயக்கத்திற்கு காரணமாக உள்ளது.

(A) Pilli
பில்லி

(B) Flagella
நகரிழைகள்

(C) Plasmid
பிளாஸ்மிட்

(D) Belly
வயிறு

82. The fish scales contains

மீன் செதில்களில் எது உள்ளது?

(A) Guanine
குவானைன்

(B) Glucose
குளுக்கோஸ்

(C) Calcium
கால்சியம்

(D) Magnesium
மெக்னீசியம்

83. Commonly used flavour enhancer in sea food

கடல் உணவில் பொதுவாக பயன்படுத்தப்படும் சுவை அதிகரிக்கும் பொருள்

(A) Mono Sodium Glutamate
மோனோ சோடியம் குளுட்டாமேட்

(B) Sodium tri polyphosphate
சோடியம் ட்ரைபாலிபாஸ்பேட்

(C) Sodium polyphosphate
சோடியம் பாலிபாஸ்பேட்

(D) Meta bisulfide
மேட்டா பைசல்பைட்

84. Trepan is also called as

ட்ரப்பாங்க் வேறு எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.

(A) Kamaboko
கமாபோக்கோ

(B) Dried ray
உலர்ந்த திருக்கை

(C) Dried squid
உலர்ந்த கணவாய்

(D) Beche-de-mer
பீச்-டி-மர்

85. During freezing the bacteria growth is completely arrested at

உறைவிக்கும் போது எந்த நிலையில் பாக்டீரியாவின் வளர்ச்சி முடக்கப்படுகிறது.

(A) -9°C
 -9°C

(B) Below -9.4°C
 -9.4°C கீழ்

(C) -9.4°C
 -9.4°C

(D) -18°C
 -18°C

86. Isin glass prepared from
எவற்றில் இருந்து ஐசின் கிளாஸ் தயார் செய்யப்படுகிறது.
- (A) Liver oil
கல்லீரல் எண்ணெய்
- (B) Sperm whale
விந்து திமிங்கலம்
- (C) Scales
செதில்கள்
- (D) Swim bladder
காற்றுப்பை
87. Sulphur containing amino acid
கந்தகம் உள்ள அமினோ அமிலம் எவை
- (A) Glutamic acid
குளுடாமிக் அமிலம்
- (B) Lysine
லைசின்
- (C) Arginine
அர்ஜினைன்
- (D) Methionine
மேத்தியோனைன்
88. The moisture content in freeze dried fish should not be more than
உறைந்து உலர்ந்த மீனின் ஈரப்பதம் இதைவிட அதிகமாக இருக்கக்கூடாது.
- (A) 5%
- (B) 1 - 2%
- (C) 10%
- (D) 15%
89. Alginic acid is a compound prepared from
எவற்றிலிருந்து அல்ஜினிக் அமிலம் தயாரிக்கப்படுகிறது.
- (A) Brown seaweed
பழுப்பு கடற்பாசி
- (B) Sea grass
கடல் புல்
- (C) Green seaweed
பச்சை கடற்பாசி
- (D) Red seaweed
சிவப்பு கடற்பாசி
90. Clarifying agent used in wine preparation
ஓயின் தயாரிப்பில் உபயோகிக்கப்படுத்தப்படும் தெளிவுபடுத்தும் பொருள்
- (A) Ambergris
அம்பர்கிரீஸ்
- (B) Squalane
ஸ்கோயலைன்
- (C) Isinglass
ஐசின் கிளாஸ்
- (D) Beche de mer
பீச்-டீ-மர்

91. Carrageenan prepared from
எவற்றிலிருந்து கரஜினின் தயாரிக்கப்படுகிறது.
- (A) Brown seaweed
பழுப்பு கடற்பாசி
- (B) Green seaweed
பச்சை கடற்பாசி
- (C) Red seaweed
சிவப்பு கடற்பாசி
- (D) Blue seaweed
நீல கடற்பாசி
92. Which one is natural antioxidant?
இவற்றில் எது இயற்கை எதிர் ஆக்ஸிஜனேற்றி?
- (A) Phosphoric acid
பாஸ்போரிக் அமிலம்
- (B) Ascorbic acid
அஸ்கார்பிக் அமிலம்
- (C) BHA
பி.எச்.ஏ
- (D) Citric acid
சிட்ரிக் அமிலம்
93. Aflatoxins are formed as a result of growth of
இவற்றின் வளர்ச்சியின் விளைவாக அஃப்ளடாக்ஸின்கள் உருவாகின்றன.
- (A) Bacteria
பாக்டீரியா
- (B) Molds
பூஞ்சான்கள்
- (C) Virus
வைரஸ்
- (D) Yeasts
ஈஸ்ட்டுகள்
94. Masmin is also known as
மாஸ்மின் வேறு எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது.
- (A) Dried swim bladder
உலர்ந்த நீந்துபை
- (B) Smoke cured tuna
புகைபதனம் செய்த குரை
- (C) Dry fish
உலர்ந்த மீன் (கருவாடு)
- (D) Dried bonito sti
உலர்ந்த போனிடோ ஸ்டி
95. Operating temperature of plate freezers is
தட்டு குளிர்நட்டியின் இயக்க வெப்பநிலை எதுவாகும்.
- (A) -30°C
- (B) -40°C
- (C) -50°C
- (D) -60°C

96. Definite Shaped freezed product can be obtained using
இவற்றில் எதில் திட்டவடிவமான உறைவிக்கப்பட்ட பொருட்களை பெறலாம்.
- (A) Spiral freezer
சுழல் உறைவிப்பான்
- (B) Air blast freezer
காற்று வழி உறைவிப்பான்
- (C) Horizontal plate freezer
கிடைமட்ட தட்டு உறைவிப்பான்
- (D) Liquid nitrogen freezer
திரவ நைட்ரஜன் உறைவிப்பான்
97. An index for estimating fish freshness and quality is
இவற்றில் எது மீனின் தரம் மற்றும் புதுமையினை மதிப்பிடுவதற்கான குறியீடாகும்.
- (A) K value
கே-மதிப்பு
- (B) Lactic acid
லாக்டிக் அமிலம்
- (C) ATP
ஏ.டீ.பி
- (D) ADP
ஏ.டி.பி
98. Stick water drained as a by-product during fish meal is marketed as
மீன் உணவின் தயாரிப்பு மூலம் வடிகால் செய்யப்படும் நீர் எப்பெயரில் விற்பனை செய்யப்படுகிறது.
- (A) Liquid meal
நீர் உணவு
- (B) Fish silage
மீன் சைலேஜ்
- (C) Fish soluble
மீன் கரைசல்
- (D) Fish oil
மீன் எண்ணெய்
99. Accelerated freeze-drying is suitable for
இவற்றில் எது முடக்கம் உறைபனி உலர்த்தலுக்கு ஏற்றது
- (A) Large varieties of fish
பெரிய வகை மீன்
- (B) Small and high value fish
சிறிய மற்றும் விலையுள்ள மீன்கள்
- (C) Small and low value fish
சிறிய மற்றும் விலைகுறைவான மீன்கள்
- (D) Small varieties of fish
சிறிய வகை மீன்கள்
100. Packaging material suitable for freeze dried products is
உறைந்து உலர்ந்த பொருட்களை பேக்கேஜிங் செய்ய பொருத்தமான பொருள்
- (A) Flexible pouches
நெகிழ்வான பைகள்
- (B) Polythene bags
பாலிதீன் பைகள்
- (C) Multifilm bags
பலதால் பைகள்
- (D) Thermoformed trays
தெர்மோஃபார்ம் ட்ரேஸ்