

**COMBINED TECHNICAL SERVICES EXAMINATION**

**(INTERVIEW POSTS)**

**COMPUTER BASED TEST**

**PAPER – II – HOME SCIENCE (PG DEGREE STANDARD)**

1. Match correctly the moisture content with cheese varieties :

சீஸ் வகைகளுடன் அதன் ஈரப்பதத்தை சரியாக பொருத்தவும் :

Moisture content (%) ஈரப்பதம் (%)	Cheese varieties சீஸ் வகைகள்
(a) 50 – 80%	1. Very hard cheese மிகவும் கடினமான சீஸ்
(b) 39 – 50%	2. Soft cheese மென்மையான சீஸ்
(c) < 39%	3. Semi soft cheese அரை மென்மையான சீஸ்
(d) < 34%	4. Hard cheese கடினமான சீஸ்

(A)	3	4	1	2
(B)	2	4	1	3
✓(C)	2	3	4	1
(D)	4	2	3	1
(E)	Answer not known விடை தெரியவில்லை			

2. A toxic substance dedected in commercial blue cheese is  
வணிக நீல பாலாடைக் கட்டியில் கண்டறியப்பட்ட நச்சுப் பொருள் எது?

(A) Patulin பாட்டுலின்	(B) Ochratoxin ஒக்ராடாக்சின்
(C) Luteoskyrin லுடோஸ்கிரின்	✓(D) Roquefortine ரோக்ஃபோர்டின்
(E) Answer not known விடை தெரியவில்லை	

3. Which one of the following species of bacteria is NOT involved in the spoilage of fish?

பின்வரும் வகை பாக்டீரியாக்களில் மீன் கெட்டுப்போவதில் ஈடுபடாதது எது?

- (A) Enterobacteria  
எண்டரோபாக்டீரியா
- (B) Pseudomonas  
சூடோமோனாஸ்
- (C) Acinetobacter  
அசினெட்டோபாக்டர்
- (D) Moraxella  
மொராக்க்செல்லா
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

4. The RAPD and constant rate of multiplication of microorganism occurs during this phase of growth curve.

நுண்ணுயிரிகளின் பெருக்கம் வேகமாகவும் நிலையாகவும் இந்த கட்டத்தில் (நிலையில்) நிகழும்

- (A) Log phase  
மெதுநிலை
- (B) Exponential phase  
அதிவேக கட்டம்
- (C) Lag phase  
பின்னடைவு நிலை
- (D) Survival phase  
உயிர்வாழ்தல் நிலை
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

5. Aflatoxins are produced by

அஃப்லாடாக்சினை ————— உற்பத்தி செய்கின்றது.

- (A) A.flavus  
அஸ்பெர்கிலஸ் . ஃபிளவஸ்
- (B) A.Parasiticus  
அஸ்பெர்கிலஸ் . ஓட்டுண்ணி
- (C) A.niger  
அஸ்பெர்கிலஸ் . நைஜர்
- (D) Both (A) and (B)  
(A) மற்றும் (B) இரண்டும்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

6. Sulphur dioxide cannot be used to preserve naturally colored juices because of its

எதனால் சல்பர் டை ஆக்சைடை இயற்கையான நிற சாறுகளை பாதுகாக்க பயன்படுத்த முடியாது?

(A) Characteristic flavour  
தனித்துவமான சுவையால்

(B) Bleaching action  
வெளுக்கும் தன்மையால்

(C) Characteristic aroma  
தனித்துவமான வாசனையால்

(D) Liberation of carbondioxide  
கரியமில வாயு வெளியேற்றத்தால்

(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

7. Expand BHT

BHTஐ விரிவாக்கம் செய்க.

(A) Butric acid Hydrogen Tetratate  
பியூட்ரிக் அமிலம் ஹைட்ரஜன் டெட்ரேட்

(B) Butyl Hydrochloride Toluene  
பியூடைல் ஹைட்ரோகுளோரைடு டொலுவீன்

(C) Butylated Hydroxy Toluene  
பியூட்டைலேற்றம் செய்யப்பட்ட ஹைட்ராக்சி டொலுவீன்

(D) Benzene Hydrogen Tetratate  
பென்சீன் ஹைட்ரஜன் டெட்ரேட்

(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

8. TDT is

TDT என்றால்

- (A) Thermal Death Transfer  
வெப்ப இறப்பு பரிமாற்றம்
- (B) Transferred Death Time  
இறப்பு நேரம் மாற்றப்பட்டது
- ✓ (C) Thermal Death Time  
நுண்ணுயிர் வெப்ப இறப்பு நேரம்
- (D) Thermal Delayed Time  
வெப்ப தாமதமான நேரம்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

9. Which phenomenon during drying of some fruits/meat/fish a hard impermeable skin is often formed at the surface that causes reduction in drying rate?

பின்வருவனவற்றுள் எது பழங்கள், மீன், இறைச்சி உலர்த்தலின் போது ஒரு கடினமான ஊடுருவ முடியாத தோல் பெரும்பாலும் அதன் மேற்பரப்பில் உருவாகிறது. இது உலர்த்தும் விகிதத்தைக் குறைக்கிறது.

- (A) Porosity  
துளையிடும் தன்மை
- ✓ (B) Case hardening  
உறை/பட்டை கடினமாதல்
- (C) Crystalline glassy form  
படிக பளபளப்பான வடிவம்
- (D) Brittle condition  
எளிதில் உடையக்கூடிய தன்மை
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

10. Which of the following is correctly paired?

பின்வருவனவற்றில் எது சரியாக இணைக்கப்பட்டுள்ளது?

- |                                       |   |  |
|---------------------------------------|---|--|
| (1) Flavor Enhancer<br>மணங் கூட்டிகள் | – | Methyl salicylate<br>மெத்தில் சாலிசிலேட் |
| (2) Buffer<br>இடைதாங்கி               | – | Ascorbic acid<br>அஸ்கார்பிக் அமிலம்      |
| (3) Emulsifier<br>பால்மமாக்கி         | – | Lecithin<br>முட்டைக் கொழுப்பு            |
| (4) Sweetener<br>இனிப்பேற்றி          | – | Propylene glycol<br>புரோபிலீன் கிளைகோல்  |

- ✓ (A) (1) and (3) are correct  
(1) மற்றும் (3) சரியானவை
- (B) (1) and (2) are correct  
(1) மற்றும் (2) சரியானவை
- (C) (2) and (3) are correct  
(2) மற்றும் (3) சரியானவை
- (D) (3) and (4) are correct  
(3) மற்றும் (4) சரியானவை
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

11. Which of the following indicators commonly used for thawing?

பின்வரும் குறிகாட்டிகளில் எது பொதுவாக உருகுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது?

- (i) Defrost indicator  
உறைவுத் தடுத்தல் காட்டி
- (ii) Time-Temperature Integrator/Indicators  
நேர-வெப்பநிலை ஒருங்கிணைப்பி/காட்டிகள்
- (iii) Context indicator  
சூழல் காட்டி

- (A) (i) only  
(i) மட்டுமே
- (B) (i) and (iii) only  
(i) மற்றும் (iii) மட்டுமே
- ✓ (C) (i) and (ii) only  
(i) மற்றும் (ii) மட்டுமே
- (D) (ii) and (iii) only  
(ii) மற்றும் (iii) மட்டுமே
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

12. Assertion [A] : Plants will be required to validate their own HACCP plans.

வலியுறுத்தல் [A] : நிறுவனங்கள்/ஆலை தங்கள் சொந்த HACCP திட்டங்களை சரிபார்க்க வேண்டும்.

Reason [R] : FSIS (Food Safety and Inspection Service) will not approve HACCP plans in advance, but will review them for conformance with the final rule.

காரணம் [R] : FSIS (உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் ஆய்வு சேவை) HACCP திட்டங்களை முன்கூட்டியே அங்கீகரிக்காது. ஆனால் இறுதி விதிக்கு இணங்க அவற்றை மதிப்பாய்வு செய்யும்.

(A) [A] is true but [R] is false

[A] உண்மை ஆனால் [R] தவறானது

(B) Both [A] and [R] are true; and [R] is the correct explanation of [A]

[A] மற்றும் [R] இரண்டும் உண்மை; மற்றும் [R] என்பது [A] சரியான விளக்கம்

(C) [A] is false [R] is true

[A] தவறானது ஆனால் [R] உண்மையானது

(D) Both [A] and [R] are true, but [R] is not the correct explanation of [A] is correct

[A] மற்றும் [R] இரண்டும் உண்மை; மற்றும் [R] சரியான விளக்கம் அல்ல [A] சரியானது

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

13. How many principles does the codex guidelines for HACCP has?

கோடெக்ஸ் வழிகாட்டுதலில் HACCPக்கான கொள்கைகள் எத்தனை?

(A) 5

(B) 6

(C) 7

(D) 8

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

14. Which disease is caused due to regular consumption of mustard oil containing even 10% of argemone oil?

10% மசக்கடுகு எண்ணெய் கொண்ட கடுகு எண்ணெயை வழக்கமாக உட்கொள்வதால் எந்த நோய் ஏற்படுகிறது?

- ✓ (A) Epidemic dropsy  
தொற்றுநோய் நீர்க்கோவை
- (B) Lathyrism  
முடக்குவாதம்
- (C) Paralysis  
பக்கவாதம்
- (D) Ital-Itai disease  
Ital-Itai நோய்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

15. The procedure in a food process at which control can be applied to prevent food safety hazard is

உணவு பாதுகாப்பு ஆபத்தைத் தடுக்க கட்டுப்பாட்டைப் பயன்படுத்தக்கூடிய உணவுச் செயல்பாட்டில் உள்ள செயல்முறை

- (A) Conduct hazard analysis  
ஆபத்து பகுப்பாய்வு நடத்துதல்
- ✓ (B) Determine critical control point  
முக்கிய கட்டுப்பாட்டு புள்ளியை தீர்மானித்தல்
- (C) Establish critical limits  
முக்கிய வரம்புகளை நிறுவுதல்
- (D) Establish monitoring system  
கண்காணிப்பு அமைப்பை நிறுவுதல்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

16. How many acts are repealed by food safety and standards Act, 2006?

உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரநிலை சட்டம், 2006 மூலம் எத்தனை சட்டங்கள் ரத்து செய்யப்பட்டுள்ளன?

- (A) 6  
(B) 7  
(C) 8  
(D) 9  
(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

17. 'Five keys to safer food' is the initiative launched by

பாதுகாப்பான உணவுக்கான ஐந்து திறவுகோல்கள் என்ற முயற்சியை தொடங்கிய அமைப்பு

- (A) World Health Organisation  
உலக சுகாதார அமைப்பு  
(B) Food Safety and Standards Authority of India  
இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரநிலைகள் ஆணையம்  
(C) Food and Agriculture Organisation  
உணவு மற்றும் விவசாய அமைப்பு  
(D) International Union of Food Standards  
உணவு தரநிலைகளின் சர்வதேச ஒன்றியம்  
(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

18. The '+F' Logo has been notified by FSSAI to identify :

எந்த உணவுகளை அடையாளம் காண '+F' சின்னத்தை FSSAI அறிவித்துள்ளது?

- (A) Functional foods  
செயல்பாட்டு உணவு  
(B) Fad foods  
பற்று உணவு  
(C) Fortified foods  
செறிவூட்டப்பட்ட உணவு  
(D) Fast foods  
துரித உணவு  
(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை



19. ISO 22004 complies with:

இவற்றுள் எதனுடன் ISO 22004 இணங்குகிறது?

- (A) Food safety management systems  
உணவு பாதுகாப்பு மேலாண்மை அமைப்பு
- (B) Quality management systems  
தர மேலாண்மை அமைப்பு
- (C) Feed and food traceability system  
தீவனம் மற்றும் உணவு கண்டறியும் அமைப்பு
- (D) Prerequisite programs on food safety  
உணவு பாதுகாப்புக்கான முன்நிபந்தனை திட்டங்கள்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

20. Harmonisation of food standards throughout the world is the function of

உலகெங்கிலும் உள்ள உணவுத் தரங்களை ஒத்திசைத்தல் எதன் செயல்பாடு ஆகும்?

- (A) International Organisation for Standardization  
சர்வதேச தர நிர்ணய அமைப்பு
- (B) Codex Alimentarius  
கோடெக்ஸ் அலிமென்டேரியஸ்
- (C) World Health Organisation  
உலக சுகாதார அமைப்பு
- (D) Food and Agriculture Organisation  
உணவு மற்றும் விவசாய அமைப்பு
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

21. The silk spun from open-ended cocoons is  
 திறந்த கொக்கூன்களில் இருந்து எடுக்கப்படும் பட்டு நூலிழை
- (A) Mulberry silk  
 முசுக்கொட்டைப் பட்டு
- (B) Tasar silk  
 தாசர் பட்டு
- (C) Eri silk  
 காட்டுப் பட்டு
- (D) Raw silk  
 கச்சாப் பட்டு
- (E) Answer not known  
 விடை தெரியவில்லை
22. This type of Novelty yarn has a hard twisted core yarn.  
 இவ்வகை புதுமை நூலில் கயிற்று இழைகள் கடுமையாக முறுக்கப்பெற்று காணப்படும்
- (A) Slub yarn  
 தளர் நூல்
- (B) Knot yarn  
 முடிச்சிழை
- (C) Loop yarn  
 கண்ணி நூல்
- (D) Boucle yarn  
 கொக்கிக் கயிறு
- (E) Answer not known  
 விடை தெரியவில்லை
23. The races of silkworm that produces one generation in a year is called  
 ஆண்டுக்கு ஒருமுறை வளர்க்கப்படும் பட்டுப்புழுவிருந்து பெறப்படும் பட்டு வகையை குறிப்பது.
- (A) Univoltine  
 யூனிவோல்டின்
- (B) Multivoltine  
 மல்டிவோல்டின்
- (C) Bivoltine  
 பைவோல்டின்
- (D) Trivoltine  
 திரிவோல்டின்
- (E) Answer not known  
 விடை தெரியவில்லை

24. Match the printing type with the place of origin :

துணி அச்சிடும் வகைகளை அவை தோன்றிய இடத்துடன் பொருத்துக :

- |                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| (a) Stencil<br>ஸ்டென்சில் | 1. Gujarat<br>குஜராத்       |
| (b) Batik<br>பதிக்        | 2. Rajasthan<br>ராஜஸ்தான்   |
| (c) Bandhani<br>பாந்தினி  | 3. Japan<br>ஜப்பான்         |
| (d) Block<br>பிலாக்       | 4. Indonesia<br>இந்தோனேஷியா |

- |       |                                      |     |     |     |
|-------|--------------------------------------|-----|-----|-----|
|       | (a)                                  | (b) | (c) | (d) |
| ✓ (A) | 3                                    | 4   | 1   | 2   |
| (B)   | 4                                    | 3   | 2   | 1   |
| (C)   | 1                                    | 4   | 3   | 2   |
| (D)   | 2                                    | 1   | 3   | 4   |
| (E)   | Answer not known<br>விடை தெரியவில்லை |     |     |     |

25. The term textile is derived from \_\_\_\_\_ language

ஜவுளி என்ற சொல் \_\_\_\_\_ மொழிலிருந்து பெறப்பட்டது

- |                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| ✓ (A) Latin<br>இலத்தீன் | (B) French<br>பிரெஞ்சு               |
| (C) Greek<br>கிரேக்கம்  | (D) German<br>ஜெர்மன்                |
| (E)                     | Answer not known<br>விடை தெரியவில்லை |

26. The class of dyes which are formed from the components usually referred to as Naphthols and bases

நாப்தால்கள் மற்றும் பேஸ்கள் என்று குறிப்பிடப்படும் இரண்டு கூறுகளிலிருந்து உருவாக்கப்படும் சாயங்களை இவ்வாறு அழைக்கலாம்.

(A) Dispersed dyes

சிதறப்பட்ட சாயங்கள்

(B) Sulphur dyes

கந்தக சாயங்கள்

(C) Azoic dyes

அசோயிக் சாயங்கள்

(D) Reactive dyes

எதிர்வினை சாயங்கள்

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

27. Which one of the following is a type of water insoluble dye?

கீழ்க்கண்டவற்றுள் நீரில் கரையாத சாயம் எது?

(A) Acid

ஆசிட்

(B) Reactive

ரியாக்டிவ்

(C) Basic

அடிப்படை

(D) Disperse

டிஸ்பர்ஸ்

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

28. The resist dyeing using wax is called

மெழுகைப் பயன்படுத்தி செய்யப்படும் ரெசிஸ்ட் டையிங் இவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது

(A) Tie and dye

டை மற்றும் சாயம்

(B) Stencil

ஸ்டென்சில்

(C) Batik

பதிக்

(D) Block

ப்ளாக்

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

29. The function of common salt in the dye bath of direct dyes on cotton is  
பருத்தியிலிருந்து நேரடி சாயங்களின் சாயக்கலவையில் பொதுவான உப்பின் செயல்பாடு.

- ✓ (A) As an exhausting agent  
ஒரு சோர்வு முகவராக
- (B) As a retarding agent  
ஒரு பின்னடைவு முகவராக
- (C) As a solvent  
ஒரு கரைப்பானாக
- (D) As a softening agent  
மென்மையாக்கும் முகவராக
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

30. Assertion [A] : Swivel weaves are woven with decorative designs, with multicoloured yarns, which are used for forming designs and are cut on reverse side.

துணிபுரை [A] : சுழல் நெசவுகள் அலங்கார வடிவமைப்புகளுடன் நெய்யப்படுகின்றன, பல வண்ண நூல்கள் அவை வடிவமைப்புகளை உருவாக்கப் பயன்படுகின்றன மற்றும் பின்புறத்தில் வெட்டப்படுகின்றன.

Reason [R] : Swivel weaves have designs inter woven on surface of fabric with extra filling yarn insertion mechanism.

காரணம் [R] : சுழல் நெசவுகள் கூடுதல் நிரப்பு நூல் செருகும் பொறிமுறையுடன் துணியின் மேற்பரப்பில் பின்னப்பட்ட வடிவமைப்புகளைக் கொண்டுள்ளன.

(A) [A] is true and [R] is false

[A] சரி, [R] தவறு

✓ (B) [A] and [R] are true but [R] is correct explanation for [A]

[A] மற்றும் [R] சரி [R] - [A] க்கான சரியான விளக்கத்தை தருகிறது

(C) [A] is false and [R] is true

[A] தவறு, [R] சரி

(D) [A] and [R] are true but [R] is not the correct explanation for [A]

[A] மற்றும் [R] சரி [R] - [A] க்கான சரியான விளக்கத்தை தரவில்லை

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

31. Which of the following cereal grain is not used to prepare starch?

இதில் எந்த தானியம் துணிகளிள் இடும் கஞ்சி உருவாக்க பயன்படுத்தப்படுவது இல்லை?

(A) Rice

அரிசி

(B) Wheat

கோதுமை

(C) Corn

மக்காச்சோளம்

✓ (D) Ragi

கேழ்வரகு

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

32. Match the following :

பொருத்துக :

Weave  
நெசவு

(a) Twill  
டிவில்வ்

(b) Satin  
சாடின்

(c) Gauze  
காஸ்

(d) Dobby  
டொபி

Special feature  
சிறப்பு அம்சம்

1. Open mesh with yarns  
திறந்த நெசவு

2. Textured surface and attractive  
கடினமான மேற்பரப்பு மற்றும் கவர்ச்சிகரமாக

3. Highly lustrous  
அதிக பளப்பளப்புடையது

4. Diagonal lines  
மூலைவிட்ட கோடுகள்

	(a)	(b)	(c)	(d)
(A)	3	4	2	1
(B)	4	3	1	2
(C)	1	2	3	4
(D)	4	3	2	1
(E)	Answer not known விடை தெரியவில்லை			

33. Choose the wrong pair :

தவறாக பொருந்தப்பட்டுள்ள இணையை தேர்ந்தெடுக்கவும்

- (A) Swivel weave – Small design  
சுழல் நெசவு – புள்ளிகள், வட்டங்கள்
- (B) Lappet weave – Simple design  
லேப்பெட் நெசவு – சிறிய வடிவம்
- (C) Jacquard weave – Complex design  
ஜாகார்ட் நெசவு – பெரிய அளவிளாக உருவம்
- (D) Dobby weave – Naturalistic form  
டோபி நெசவு – இயற்கை வடிவம்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

34. Plain weave is also known as

சாதாரண நெசவு ————— என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) Crepe  
க்ரீப்
- (B) Grecians  
கிரேக்கர்கள்
- (C) Cretonne  
கிரிடோன்
- (D) Calico  
காலிகோ
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை



35. Choose the conventional and non-functional finish from the following  
கீழ்க்கண்டவற்றுள் செயல்பாட்டு பூச்சு அல்லாதது எது?

(A) Flame retardant  
தீ தடுப்பான்

(B) Antimicrobial  
நுண்ணுயிர் எதிர்ப்பு

(C) Ultraviolet protection  
அல்ட்ரா வைலட் கதிர்வீச்சு பாதுகாப்பான்

(D) Embossing  
புடைப்பு

(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

36. Which among the following is an example of water repellent compound?  
பின்வருவனவற்றில் நீர் விரட்டும் கலவையின் எடுத்துக்காட்டு எது?

(A) Glycerine  
கிளிசரின்

(B) Urea  
யூரியா

(C) Wax emulsions  
மெழுகு குழம்புகள்

(D) Oxalic acid  
ஆக்ஸாலிக் அமிலம்

(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

37. A finish that impart safety and protection is  
சீர்மை முறைகளில் துணிகளுக்கு பாதுகாப்பை கொடுக்கவல்ல சீர்மை முறை

(A) Softness finish  
குஞ்சு மொட்டல்

(B) Flame resistant finish  
பிழம்பு எதிர்ப்பு

(C) Stain resistant finish  
கறை தடுக்கும்

(D) Crease resistant finish  
சாயமிடுதல்

(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

38. Pick the true and false statements with reference to washing Baby's Woolens.

குழந்தைகளுக்கான கம்பளிகளை துவைக்கும் முறையில், சரி மற்றும் தவறான கூற்றுகளை கண்டறிக.

- (1) Better to be washed daily  
தினமும் துவைத்தல் நன்று
- (2) They can be washed with other family members clothes  
மற்ற குடும்ப உறுப்பினர்களின் துணிகளோடு சேர்த்து துவைக்க வேண்டும்.
- (3) Mild Soda can be used  
சிறிதளவு மேல் உவர்காரம் பயன்படுத்தலாம்
- (4) Extra and thorough rinsing is required  
கூடுதலாகவும் முழுமையாகவும் அலசுதல் வேண்டும்
- (A) (1), (2), (3), (4) are true  
(1), (2), (3), (4) ஆகியவை உண்மை
- (B) (4), (2) are true, (3), (1) are false  
(4), (2) உண்மை, (3), (1) தவறு
- (C) (1), (3) are true, (2), (4) false  
(1), (3) உண்மை, (2), (4) தவறு
- (D) (1), (4) are true, (2), (3) false  
(1), (4) உண்மை, (2), (3) தவறு
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

39. Suction, kneading and squeezing, and friction are the types of

உறிஞ்சுதல், பிசைதல் மற்றும் அழுத்துதல் மற்றும் உராய்வு ஆகியவை இதன் வகைகளாகும்.

- (A) Washing  
வாஷிங்
- (B) Steeping  
ஸ்டீப்பிங்
- (C) Starching  
கஞ்சி போடுதல்
- (D) Rinsing  
ரின்சிங்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

40. Give the correct sequence followed in laundering of cotton or linen fabrics

பருத்தி அல்லது லினன் துணிகளை சலவை செய்யும் போது பின்பற்றப்படும் சரியான வரிசையை எழுதுக.

- (A) Sorting, boiling, cleaning, drying, rinsing, blueing and starching  
வரிசைப்படுத்துதல், கொதித்தல், சுத்தம் செய்தல், உலர்த்துதல், கழுவுதல், நீலம் மற்றும் ஸ்டார்ச்சிங்
- ✓ (B) Sorting, cleaning, boiling, rinsing, starching, blueing and drying  
வரிசைப்படுத்துதல், சுத்தம் செய்தல், கொதித்தல், கழுவுதல், ஸ்டார்ச்சிங், நீலம் மற்றும் உலர்த்துதல்
- (C) Starching and blueing, sorting, boiling, rinsing, cleaning, drying  
ஸ்டார்ச்சிங் மற்றும் நீலம், வரிசைப்படுத்துதல், கொதித்தல், கழுவுதல், சுத்தம் செய்தல், உலர்த்துதல்
- (D) Sorting, rinsing, cleaning, boiling, blueing, starching and drying  
வரிசைப்படுத்துதல், உலர்த்துதல், சுத்தம் செய்தல், கொதித்தல், நீலம், ஸ்டார்ச்சிங் மற்றும் கழுவுதல்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

41. A strong basic compound important in the synthesis and transport of lipids in the body is

உடலில் லிப்பிடுகளைத் தயாரித்து கடத்துவதில் முக்கியப் பங்கு வகிக்கும் ஒரு அடிப்படைச் சேர்மம் எது?

- ✓ (A) Choline  
கோலின்
- (B) Fatty acid  
கொழுப்பு அமிலம்
- (C) Glycerol  
கிளிசரால்
- (D) Gossypol  
காஸ்ஸிப்பால்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

42. Honey contains \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_.  
தேனில் \_\_\_\_\_ மற்றும் \_\_\_\_\_ உள்ளன.

- (A) 30% Glucose, 60% Fructose  
30% குளுக்கோஸ், 60% பிரக்டோஸ்
- ✓ (B) 31% Glucose, 38% Fructose  
31% குளுக்கோஸ், 38% பிரக்டோஸ்
- (C) 38% Glucose, 33% Fructose  
38% குளுக்கோஸ், 33% பிரக்டோஸ்
- (D) 60% Glucose, 30% Fructose  
60% குளுக்கோஸ், 30% பிரக்டோஸ்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

43. Which of the following component of egg binds with biotin and makes the vitamin unavailable?

முட்டையின் பின்வரும் கூறுகளில் எது பையோட்டினூடன் பிணைக்கப்பட்டு வைட்டமின் கிடைக்காமல் செய்கிறது?

- ✓ (A) Avidin  
அவிடின்
- (B) Ovalbumin  
ஓவல்புமின்
- (C) Ovamucin  
ஓவாமூசின்
- (D) Lysozyme  
லைசோசைம்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

44. The amount of phospholipids present in egg is  
முட்டையில் உள்ள பாஸ்போலிப்பிட்களின் அளவு என்ன?

(A) 24 percent  
24%

(B) 25 percent  
25%

(C) 26 percent  
26%

(D) 27 percent  
27%

(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

45. The liquid extracted from the mashing process during the brewing of beer is  
பீர் காய்ச்சம் போது பிசைதல் செயல்முறையிலிருந்து பிரித்தெடுக்கப்படும் லிக்யூட் எது?

(A) Glucose syrup  
குளுக்கோஸ் சிரப்

(B) Lauter  
லாட்டர்

(C) Alcohol  
ஆல்கஹால்

(D) Wort  
வோர்ட்

(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

46. Which among the following bacteria will grow and produce toxin at pH value of 4.6?  
பின்வரும் பாக்டீரியாக்களில் எந்த பாக்டீரியா வளர்ந்து 4.6 pH மதிப்பில் நச்சுத்தன்மையை உருவாக்கும்?

(A) Streptococcus lactis  
ஸ்ட்ரெப்டோகாக்கஸ் லாக்டிஸ்

(B) Clostridium botulinum  
க்ளோஸ்ட்ரிடியம் போட்லினம்

(C) Saccharomyces  
சாக்கரோமைசஸ்

(D) Proteus vulgaris  
புரோட்டஸ் வல்காரிஸ்

(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

47. Read the following statement carefully

கீழ்க்கண்டவற்றை கவனமாக படிக்கவும்

Assertion [A] : The character of coagulum formed when egg white is heated at high temperature is firm.

கூற்று [A] : முட்டையின் வெள்ளைக்கருவை அதிக வெப்பநிலையில் சூடாக்கும்போது உருவாகும் கோயாகுலமின் தன்மை உறுதியானது.

Reason [R] : The character of coagulum formed at lower temperature is tough and exhibits greater shrinkage.

காரணம் [R] : குறைந்த வெப்பநிலையில் உருவாகும் கோயாகுலத்தின் தன்மை கடினமானது மற்றும் அதிக சுருக்கத்தை விடுவிப்பது.



(A) [A] is true [R] is false

[A] சரி [R] தவறு

(B) Both [A] and [R] are true and [R] is the correct explanation of [A]

[A] மற்றும் [R] இரண்டும் சரி, மற்றும் [R] என்பது [A] வின் சரியான விளக்கமாகும்

(C) [A] is false [R] is true

[A] தவறு [R] சரி

(D) Both [A] and [R] are true but [R] is not the correct explanation of [A]

[A] மற்றும் [R] இரண்டும் சரி, ஆனால் [R] என்பது [A] வின் சரியான விளக்கமல்ல

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

48. Local species of earthworms that are used in India for vermitechnology is

எந்த வகை உள்ளூர் மண்புழு வகைகள் இந்தியாவில் மண்புழு தொழில் நுட்பத்திற்கு பயன்படுத்தப்படுகின்றன?

- (A) *E. fetida*  
எ. பெட்டிடா
- (B) *P. excavatus*  
பி. எக்ஸ்கவேட்டஸ்
- (C) *L. rubellus*  
எல். ருபல்லஸ்
- (D) *L. mauritii*  
எல். மாருட்டி
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

49. The genetic modification process is subjected to \_\_\_\_\_ regulatory system.

மரபணுமாற்ற செயல்முறை \_\_\_\_\_ ஒழுங்குமுறை அமைப்புக்கு உட்பட்டது.

- (A) Two-tier  
இரண்டு அடுக்கு
- (B) Three-tier  
மூன்று அடுக்கு
- (C) Four-tier  
நான்கு அடுக்கு
- (D) Five-tier  
ஐந்து அடுக்கு
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

50. An example of a microbial pesticide is

நுண்ணுயிர் பூச்சிக்கொல்லியின் எடுத்துக்காட்டு எது?

- (A) *B. thuringiensis*  
பி. துரிங்கியென்சிஸ்
- (B) *R. stolonifer*  
ஆர். ஸ்டோலோனிஃபர்
- (C) *A. bisporus*  
எ. பிஸ்போர்ஸ்
- (D) *P. aeruginosa*  
பி. ஏருஜினோசா
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

51. Arrange the following pulses in the increasing order of their antioxidant activity.

பின்வரும் பயறு வகைகளை அவற்றின் ஆன்டிஆக்ஸிடன்ட் செயல்பாட்டினை ஏறுவரிசையில் வரிசைப்படுத்துக.

- (1) Green gram dhal  
பாசிப்பருப்பு
  - (2) Black gram dhal  
உளுத்தம் பருப்பு
  - (3) Bengal gram roasted  
வறுத்த கொண்டைக்கடலை
  - (4) Rajmah  
ராஜ்மா
  - (5) Soyabean  
சோயாபீன்
- (A) (1), (2), (3), (4), (5)  
(B) (5), (4), (2), (3), (1)  
(C) (4), (5), (3), (2), (1)  
(D) (3), (2), (1), (5), (4)  
(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

52. Gelatinisation temperature of starch mixture is between

கீழ்கண்டவற்றுள் ஸ்டார்ச் கலவையின் ஜெலட்டினைசேஷன் வெப்பநிலை \_\_\_\_\_ ஆகும்.

- (A) 62°C to 70°C  
(B) 70°C to 88°C  
(C) 88°C to 92°C  
(D) 92°C to 100°C  
(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை



53. Name the type of protein present in wheat.  
கோதுமையில் இருக்கும் புரதத்தின் வகையைக் குறிப்பிடவும்.

- (A) Lysine  
லைசின்
- (B) Gluten  
க்ளுடன்
- (C) Zein  
ஜீயன்
- (D) Leucine  
லூசின்
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

54. Assertion [A] : Lathyrism is a nervous disease that cripples man.

கூற்று [A] : லேதிரிசம் என்பது மனிதனை முடக்கும் ஒரு நரம்பு நோய்.

Reason [R] : Occurs when individuals who are deficient in glucose 6 – phosphate dehydrogenase consume faba beans or broad beans.

காரணம் [R] : குளுக்கோஸ் 6 பாஸ்பேட் டீஹைட்ரோஜினேஸ் குறைபாடு உள்ளவர்கள் ஃபாபா பீன்ஸ் அல்லது அகன்ற பீன்ஸ் உட்கொள்ளும் போது ஏற்படுகிறது.

- (A) [A] is true but [R] is false  
[A] என்பது உண்மை ஆனால் [R] என்பது தவறு
- (B) Both [A] and [R] are true and [R] is the correct explanation of [A]  
[A] மற்றும் [R] இரண்டும் உண்மை மற்றும் [R] என்பது [A] ன் சரியான விளக்கம்
- (C) [A] is false [R] is true  
[A] என்பது தவறு [R] என்பது சரி
- (D) Both [A] and [R] are true, but [R] is not the correct explanation of [A]  
இரண்டும் [A] மற்றும் [R] என்பது உண்மை ஆனால் [R] என்பது [A] ன் சரியான விளக்கம் இல்லை
- (E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

55. Which of the following nutrients leach into the endosperm during parboiling of rice?

கீழ்க்கண்டவற்றுள் எந்த ஊட்டச்சத்து நெல்லை வேக வைக்கும் போது கருவூன் திசுவினுள் கசிகிறது?

(A) B vitamin and carbohydrates

வைட்டமின் B மற்றும் கார்போஹைட்ரேட்

(B) B vitamin and minerals

வைட்டமின் B மற்றும் கனிமச்சத்துகள்

(C) B vitamin and ascorbic acid

வைட்டமின் B மற்றும் அஸ்கார்பிக் அமிலம்

(D) Minerals and proteins

கனிமச்சத்துகள் மற்றும் புரதம்

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

56. Fruit juices are pasteurized in order to  
பழச்சாறுகளை பாஸ்கரைஸ் செய்வது எதற்காக?

(1) Decrease microbial growth

நுண்ணுயிரிகளை குறைக்க

(2) Inactivate enzymes present

இயற்கை நொதிக்களை செயலிழக்க செய்ய

(3) Thicken fruit juice

பழச்சாற்றை கெட்டியாக்க

(A) (1), (2), (3) all

(1), (2), (3) அனைத்தும்

(B) (1), (2) only

(1), (2) மட்டும்

(C) (2) and (3) only

(2), (3) மட்டும்

(D) (1), (3) only

(1), (3) மட்டும்

(E) Answer not known

விடை தெரியவில்லை

57. The effect of lowering pH and stimulating the activity of bacteria which cause the milk to coagulate and separate into curd and why this process called as

ஹைட்ரோஜன் கார அமில அளவைக் குறைத்து பாக்டீரியாக்களின் செயல்பாட்டைத் தூண்டி பால் உறைந்து தயிர் மற்றும் மோர் ஆக மாறுவதால் ஏற்படும் விளைவு எவ்வாறாக அழைக்கப்படுகிறது?

(A) Evaporation  
ஆவியாதல்

(B) Inoculation  
உட்புகுத்துதல்

(C) Filtration  
வடிகட்டுதல்

(D) Chilling  
குளிர்வித்தல்

(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை

58. Identify the pigment which gives red, blue and purple colour in fruits and vegetables.

பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளில் சிவப்பு, நீலம் மற்றும் ஊதா நிறங்களைத் தரும் நிறமியைக் கண்டறிக.

(A) Chlorophyll  
குளோரோஃபில்

(B) Anthocyanin  
அந்தோசயனின்

(C) Carotenoids  
கரோடினாய்டுகள்

(D) Xanthophyll  
சாந்தோஃபில்

(E) Answer not known  
விடை தெரியவில்லை