

Reg. No. :

Code No. : 31490

Sub. Code : JNPB 4 A

U.G. (CBCS) DEGREE EXAMINATION, APRIL 2018.

Fourth Semester

Plant Biology and Plant Biotechnology

Non-Major Elective — FOOD AND NUTRITION

(For those who joined in July 2016 onwards)

Time : Three hours

Maximum : 75 marks

PART A — (10 × 1 = 10 marks)

Answer ALL questions.

Choose the correct answer.

வைட்டமின் 'A' குறைபாடு இந்த நோயை உருவாக்கும்

(அ) அனீமியா

(ஆ) நைட் பிளைண்ட்னெஸ்

(இ) ரிக்கட்ஸ்

(ஈ) ஈறுகளில் ரத்தக் கசிவு

Vitamin A deficiency causes _____.

- (a) Anaemia (b) Night blindness
(c) Rickets (d) Bleeding gums

2. கேரட் எந்த வைட்டமினின் நல்ல ஆதாரமாக உள்ளது?

- (அ) E (ஆ) A
(இ) D (ஈ) C

Carrot is the good source of Vitamin

- (a) E (b) A
(c) D (d) C

3. பருப்புகள் எவற்றின் முக்கிய ஆதாரம்?

- (அ) புரதம் (ஆ) கொழுப்பு
(இ) கார்போஹைட்ரேட் (ஈ) ஸ்டார்ச்

Pulses are an important source of _____.

- (a) protein (b) fat
(c) carbohydrate (d) starch

4. நூறு கிராம் தானியங்களில் _____ கிலோகலோரி ஆற்றல் உள்ளது.

- (அ) 120 (ஆ) 220
(இ) 340 (ஈ) 400

100 gms of cereals provide _____ k.cal of energy.

- (a) 120 (b) 220
(c) 340 (d) 400

தகர கொள்கலன்களில் வாயு உற்பத்தி இதன் விளைவாக ஏற்படுகிறது

- (அ) ஹைட்ரஜன் வீக்கம் (ஆ) ஆக்ஸிடேசன்
(இ) குறைத்தல் (ஈ) நடுநிலைப்படுத்தல்

Gas formation within tin cans result in

- (a) Hydrogen swells (b) Oxidation
(c) Reduction (d) Neutralization

ஊறுகாய் நொதிக்கும் பொழுது இந்த அமிலம் உருவாகிறது

- (அ) ஆக்ஸாலிக் அமிலம்
(ஆ) ஆஸ்கார்பிக் அமிலம்
(இ) டார்டாரிக் அமிலம்
(ஈ) லாக்டிக் அமிலம்

During the fermentation of pickle _____ acid is produced.

- (a) oxalic acid (b) ascorbic acid
(c) tartaric acid (d) lactic acid

7. காப்பி பொதுவாக இதனுடன் கலப்படம் செய்யப்படுகிறது.

- (அ) ஸ்டார்ச் (ஆ) உப்பு
(இ) வனஸ்பதி (ஈ) சிக்கரி

Coffee is generally adulterated with _____

- (a) Starch (b) Common salt
(c) Vanaspati (d) Chicory

8. இது சாத்தியமான பயங்கரவாத ஆயுதம்

- (அ) க்ளாஸ்ட்ரிடியம் (ஆ) பேசிலஸ்
(இ) சால்மொனெல்லா (ஈ) ஷிஜெல்லா

_____ is a potential terrorist weapon.

- (a) Clostridium (b) Bacillus
(c) Salmonella (d) Shigella

9. சால்மொனெல்லா டைபி இந்த வகை காய்ச்சலை உண்டாக்குகிறது

- (அ) காலரா
(ஆ) டைபாய்டு
(இ) சால்மொனெல்லோசிஸ்
(ஈ) அமீபியாசிஸ்

Salmonella typhi causes _____ fever.

- (a) Cholera (b) Typhoid
(c) Salmonellosis (d) Amoebiosis

10. நித்தியகல்யாணி இதன் மூலம் பயிர் பெருக்கம் செய்யப்படுகிறது

- (அ) இலை
(ஆ) வேர்
(இ) விதைகள்
(ஈ) மேலே கூறிய அனைத்தும்

Catharanthus is propagated by

- (a) leaf (b) root
(c) seeds (d) all the above

PART B — (5 × 5 = 25 marks)

Answer ALL questions, choosing either (a) or (b).

Each answer should not exceed 250 words.

11. (அ) அடிப்படை உணவு வகைகளைப் பற்றி சிறு குறிப்பு வரைக.

Give a short account on basic food groups.

Or

(ஆ) ஏதாவது ஐந்து சத்துக்கள் குறித்தும், அவற்றின் ஆதாரங்கள் மற்றும் குறைபாட்டினால் ஏற்படும் நோய் அறிகுறிகளையும் பட்டியலிடுக.

Enumerate any five nutrients, sources and its deficiency symptoms in human.

12. (அ) உன் பாடத்திட்டத்தில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள ஏதாவது இரு தானியங்களின் ஊட்டச் சத்துக்களை வெளிக்கொணர்.

Bring out the nutritive value of any two cereals prescribed in the syllabus.

Or

(ஆ) உன் பாடத்திட்டத்தில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள ஏதாவது இரு சிறுதானியங்களின் ஊட்டச் சத்து விபரங்களை விளக்குக.

Describe the nutritive value of milk prescribed in the syllabus.

13. (அ) உணவு பாதுகாத்தலின் முக்கியத்துவம் குறித்து எழுதுக.

Write notes on importance of food preservation.

Or

(ஆ) நீவிர் படித்துள்ள ஏதாவது ஒரு உணுகாய் தயாரிப்பு முறையை விவரி.

Explain any one of the pickle preparation you have studied.

14. (அ) உணவுக் கலப்படத்தால் ஏற்படும் தீய விளைவுகளை வெளிக்கொணர்.

Bring out the harmful effects of food adulteration.

Or

(ஆ) உணவில் பயன்படுத்தப்படும் இரசாயன சேர்க்கைகளின் செயல்பாட்டு பண்புகள் யாவை?

What are the functional characteristics of chemical additives?

15. (அ) காலராவை கட்டுப்படுத்தும் வழிமுறைகளை எழுதுக.

Write the control measures of Cholera.

Or

(ஆ) டைபாய்டை உருவாக்கும் காரணி மற்றும் அந்நோயை தடை செய்யும் வழிமுறைகளையும் எழுதுக.

Write the causative agent and preventive measures of typhoid.

Answer ALL questions, choosing either (a) or (b).

Each answer should not exceed 600 words.

16. (அ) புரதங்கள் அதிக அளவில் காணப்படும் பொருட்கள் எவை? அவற்றின் தேவைகளை விவரி.

What are the major sources of Protein? What are their requirements?

Or

- (ஆ) சரிவிகித உணவு என்றால் என்ன? அவற்றில் செயல்பாடுகளை விவரி.

Define balanced diet. Explain the functions of balanced diet.

17. (அ) பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளில் உள்ள ஊட்டச்சத்துக்கள் குறித்து உதாரணங்களுடன் விவரி.

What are the nutritive value of fruits and vegetables? Explain with examples.

Or

- (ஆ) டால் மற்றும் பச்சை பயறுகளில் உள்ள ஊட்டச்சத்துக்கள் குறித்து விளக்குக.

Describe the nutritive value of Dal and Green gram.

- (அ) ஜெல்லி தயாரித்தல் பற்றி விவரி.

Explain jelly preparation.

Or

- (ஆ) ஜாம் தயாரித்தல் குறித்து விரிவாக விளக்கு.

Explain jam preparation in detail.

- (அ) கலப்படத்தை பற்றியும், எத்தகைய வழிகளில் உணவுப் பொருட்களில் உள்ள கலப்படத்தை கண்டறியலாம் என்பதை குறித்தும் ஒரு கட்டுரை எழுதுக.

Write an essay on adulteration and the way in which it can be identified in food products.

Or

- (ஆ) சால்மனெல்லோசிஸ் என்றால் என்ன? இந்நோய் உருவாகும் முறைகள், நோய் அறிகுறிகள் மற்றும் நோயை குணப்படுத்தும் முறைகளை விவரி.

What is Salmonellosis? Explain the causes, symptoms and treatment of Salmonellosis.

20. (அ) காலரா வைப் பற்றி கட்டுரை எழுதுக.

Write an essay on Cholera.

Or

(ஆ) உணவு தொற்றுநோய்கள் குறித்து விரிவாக விவாதிக்கவும்.

Discuss in detail about food borne diseases.