

**F-9100**

**Sub. Code**

**7BHF2C1**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2023**

**Second Semester**

**Home Science**

**HUMAN PHYSIOLOGY**

**(CBCS – 2017 Onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. What are the functions of liver?  
கல்லீரலின் செயல்பாடுகளை எழுதுக.
2. Define reflex action.  
நிர்பந்தமான செயல் - வரையறு.
3. What is a tympanic membrane?  
டிம்பானிக் ஜவ்வு என்றால் என்ன?
4. List the properties of lymph.  
நிணநீரின் பண்புகளை பட்டியலிடுக.
5. What are agglutinogens?  
அக்லூடினோஜென்ஸ் என்றால் என்ன?
6. Highlight the main functions of circulation.  
இரத்த ஓட்டத்தின் முக்கிய செயல்பாடுகளை முன்னிலைப்படுத்துக.

7. List the functions of glomerulus.  
குளோமருளசின் செயல்பாடுகளை எழுதுக.
8. Write about skin secretions.  
தோலின் சுரக்கும் சுரபிகள் பற்றி எழுதுக.
9. Define importance.  
இயலாமை-வரையறு.
10. Where is parathyroid located?  
பாராதைராய்டு எங்கு அமைந்துள்ளது?

**Part B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) List the functions of digestive system.  
செரிமான அமைப்பின் செயல்பாடுகளை பட்டியலிடுக.
- Or
- (b) Write a note on systematic nervous system.  
முறையான நரம்பு மண்டலத்தை பற்றி குறிப்பு எழுதுக.
12. (a) Explain the role of diaphragm and intercostal muscles in breathing.  
சுவாசத்தின் உதரவிதானம் மற்றும் இன்டர்கோஸ்டல் தசைகளின் பங்கை விளக்குக.
- Or
- (b) Detail on the factors responsible for formation of lymph.  
நிணநீர் உருவாவதற்குரிய காரணிகளை விவரி.

13. (a) Enumerate the functions of plasma proteins.  
பிளாஸ்மா புரதங்களின் செயல்பாடுகளை எழுதுக.

Or

- (b) How is blood pressure measured? Explain.  
ரத்த அழுத்தம் எவ்வாறு கணக்கிடப்படுகிறது? விளக்குக.

14. (a) Describe Bowman's capsule.  
போமனினுறை விளக்குக.

Or

- (b) Skin helps in the regulation of body temperature.  
Explain.  
உடல் வெப்பநிலையை சீராக்க தோல் உதவுகிறது  
விளக்குக.

15. (a) Explain the role of osteoporosis as a hormone.  
ஆஸ்டியோபோரோசிஸின் பங்கை ஒரு சுரபியாக  
விளக்குக.

Or

- (b) Enlist the functions of glucocorticoids.  
குளுக்கோகார்டிகாய்டுகளின் செயல்பாடுகளை பட்டியலிடுக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Describe the organs of the ear.  
காதுகளின் உறுப்புகளை விளக்குக.
17. Write in detail on lymph nodes.  
நிணநீர் முனைகளை விரிவாக எழுதுக.
18. List the functions of reuel tubules.  
சிறுநீர் குழாய்களின் செயல்பாடுகளை பட்டியலிடுக.

19. Summarize the sequents of events in cardiac cycle.

இதய சுழற்சியின் நிகழ்வுகளை வரிசைப்படுத்தி சுருக்கமாக எழுதுக.

20. Explain the endometrial changes that occur during menstrual cycle.

மாதவிடாய் சுழற்சியின் போது ஏற்படும் எண்டோமெட்ரியல் மாற்றங்களை விளக்குக.

---

**F-9101**

**Sub. Code**

**7BHF3C1**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2023**

**Third Semester**

**Home Science**

**PRINCIPLES OF NUTRITION**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. Define Nutrition.

ஊட்டச்சத்தை வரையறுக்கவும்.

2. What is BMR?

BMR என்றால் என்ன?

3. Write on Marasmus.

மராஸ்மஸ் பற்றி எழுதுக.

4. List the folic acid deficiency diseases.

போலிக்அமில குறைபாட்டால் ஏற்படும் நோய்களை பட்டியலிடுக.

5. List the sources of Zinc in food.

துத்தநாகம் நிறைந்த உணவுகளை பட்டியலிடுக.

6. Write any four functions of fat.

மனித உடலில் கொழுப்புச்சத்தின் நான்கு முக்கிய செயல்பாடுகளை எழுதுக.

7. List any four complications in pregnancy.  
கர்ப்ப காலத்தில் ஏற்படும் சிக்கல்கள் நான்கை குறிப்பிடுக.
8. List out the importance of breast milk.  
தாய்ப் பாலின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.
9. Write a note on anorexia nervosa.  
அனோரெக்சியா நெர்வோசா பற்றி சிறு குறிப்பு எழுதுக.
10. Write on the diet modification in old age.  
முதுமையின் போது உணவில் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டிய மாறுதல்களை எழுதுக.

**Part B** (5 × 5 = 25)

Answer **all** the questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Write in detail about Bomb Calorimeter.  
குண்டு காலோரிமீட்டர் பற்றி விவரிக்க.
- Or
- (b) Write a note on Malnutrition.  
சத்துக் குறைபாடு பற்றி குறிப்பு எழுதுக.
12. (a) Give an account on protein deficiency.  
புரதக் குறைபாடு பற்றி எழுதுக.
- Or
- (b) Write a note on classification of fiber.  
நார்ச்சத்தின் வகைகளை பற்றி எழுதுக.
13. (a) Enumerate on Vitamin D Deficiency.  
வைட்டமின் D குறைபாடுகளை விவரிக்க.
- Or
- (b) Explain about the functions and requirement of iron.  
இரும்புச் சத்தின் செயல்பாடுகள் மற்றும் அதன் தேவைகளை பற்றி எழுதுக.

14. (a) Write on nutritional support during 0–6 months of pregnancy.

0–6 மாத கர்ப்பிணி பெண்ணிற்கு தேவையான ஊட்டச்சத்தை பற்றி விவரிக்க.

Or

- (b) Enumerate on need of supplementary foods for infants.

குழந்தைகளுக்கு இணை உணவின் தேவையைப் பற்றி விரிவாக கூறு.

15. (a) Write on nutritional requirements for school going children.

பள்ளி செல்லும் குழந்தைகளுக்கான ஊட்டச்சத்து தேவைகளை பற்றி எழுதுக.

Or

- (b) Bringout the physiological changes in oldage.

முதியவயதில் முதியோர்களுக்கான உடலியல் மாற்றங்கள் குறித்து எழுதுக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write on direct and indirect calorimetry in detail.

நேரடி மற்றும் மறைமுக கலோரிமெட்ரி பற்றி விரிவான குறிப்பு எழுதுக.

17. Explain in detail about Protein-Energy Malnutrition and its prevention strategies.

புரத ஆற்றல் ஊட்டச்சத்து குறைபாடு பற்றியும் அதை தடுக்கும் உபாயங்களையும் விரிவாக எழுதுக.

18. Write about deficiency diseases causes signs and symptoms and food sources of Vitamin A, thiamin and magnesium.

கீழ்காணும் சத்துக்கள் குறைபாடால் ஏற்படும் நோய்கள், காரணிகள், அறிகுறிகள் மற்றும் உணவு பொருள்கள் பற்றி எழுதுக.

(அ) உயிர்ச்சத்து 'A'

(ஆ) தயாமின்

(இ) மெக்னீசியம்.

19. Bringout the importance of nutrition in post delivery.

குழந்தை பிறந்த பின் தாய்மார்களுக்கான ஊட்டச்சத்தின் முக்கியத்துவம் பற்றி எழுதுக.

20. Write in detail about eating disorders in adolescents.

இளம் பருவத்தில் ஏற்படும் உணவு உண்ணும் கோளாறுகள் பற்றி விரிவாக விளக்கவும்.



**F-9102**

**Sub. Code**

**7BHF4C1**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2023**

**Fourth Semester**

**Home Science**

**NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. Give the objectives of biochemistry.  
உயிர் வேதியியலின் நோக்கங்களை கொடுக்கவும்.
2. Draw the structure of fructose.  
Fructoseன் கட்டமைப்பை வரைக.
3. Define acid value.  
அமில மதிப்பை வரையறு.
4. Classify Lipoproteins.  
லிப்போ புரதங்களை வகைப்படுத்துக.
5. Differentiate essential and non essential amino acids.  
அத்தியாவசிய மற்றும் அத்தியாவசியமற்ற அமினோ அமிலங்களை வேறுபடுத்தி எழுதுக.
6. What are nucleosides?  
நியூக்ளியோசைடுகள் என்றால் என்ன?

7. List any four functions of proteins.

புரதங்களின் எவையேனும் நான்கு செயல்பாடுகளை பட்டியலிடுக.

8. What are co-enzymes?

இணை - நொதிகள் என்றால் என்ன?

9. Define genetic code.

மரபணு குறியீடு - வரையறு.

10. What is meant by passive diffusion?

உயிர்ப்பற்ற விரவுதல் என்றால் என்ன?

**Part B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Explain the creation of sugars with non-oxidising agents.

ஆக்ஸிஜனேற்ற மல்லாத காரணிகளுடன் சர்க்கரையின் எதிர்வினைகளை விளக்குக.

Or

(b) Detail on the energetics of citric acid cycle.

சிட்ரிக் அமில சுழற்சியின் ஆற்றலியலை விளக்குக.

12. (a) What is rancidity? Explain the types and the measures to prevent rancidity in fats.

கொழுப்பு கெடுதல் என்றால் என்ன? கொழுப்புக் கெடுதலின் வகைகள் மற்றும் அதை தடுப்பதற்கான வழிகளை விளக்குக.

Or

(b) Enumerate the physical and chemical properties of cholesterol.

கொழுப்பின் இயற்பியல் மற்றும் வேதியியல் பண்புகளை விளக்குக.

13. (a) Classify proteins giving examples.  
புரதங்களை வகைப்படுத்தி எடுத்துக்காட்டு தருக.

Or

- (b) Explain phenyl alanine metabolism.  
பிணைல் அலானின் வளர்ச்சிதை மாற்றத்தை விளக்குக.

14. (a) Describe the mechanism of coenzyme action.  
இணை நொதி செயல் பொறிமுறையை விளக்குக.

Or

- (b) Enumerate the functions of sodium.  
சோடியத்தின் செயல்பாடுகளை விளக்குக.

15. (a) What are oxidases? Write a note on it.  
ஆக்சிஜனேற்றங்கள் என்றால் என்ன? ஒரு குறிப்பு எழுதுக.

Or

- (b) Write a note on active transport.  
உயிர்புள்ள பெயர்ச்சி பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Describe glycolytic pathway.  
கிளைக்காலாற் பகுப்பை (glycolytic) விளக்குக.
17. How is cholesterol synthesised? Explain.  
கொலஸ்ட்ரால் கொழுப்பின் தொகுப்பு முறையை விளக்குக.
18. Enumerate the properties of proteins.  
புரதங்களின் பண்புகளை விவரிக்க.

19. What are nucleotides? Add a note on their biological importance.

நியூக்லியோடைட் என்றால் என்ன? அதன் உயிரியல் முக்கியத்துவத்தை பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

20. Explain the energetics of TCA cycle.

TCA சுழற்சியின் ஆற்றலியலை விவரிக்க.

---

**F-9103**

**Sub. Code**

**7BHF6C1**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2023.**

**Sixth Semester**

**Home science**

**TEXTILES AND CLOTHING**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. What are cellulosic fibers?  
செல்லுலோஸ் இழைகள் என்றால் என்ன?
2. What are animal fibres?  
விலங்கு இழைகள் என்றால் என்ன?
3. Define spinning.  
சுழற்றுதல்-வரையறு.
4. What is Yarn count ?  
நூல்களின் எண்ணிக்கை முறையை எழுதுக.
5. Write any two functions of reed in a basic loom.  
அடிப்படை தறியில் உள்ள ரீடின் இரண்டு செயல்பாடுகளை எழுதுக.
6. List the Basic weaves.  
அடிப்படை நெசவுகளைப் பட்டியலிடுக.

7. Brief the term Netting.  
வலையமைப்பு என்ற சொல்லை விவரிக்கவும்.
8. Mention the types of knitting.  
பின்னல் வகைகளை குறிப்பிடுக.
9. What do you mean by sanforizing?  
சன்போரைசிங் என்றால் என்ன?
10. Write the types of hand printing.  
கையினால் அச்சிடும் முறையின் வகைகளை எழுதுக.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Classify natural fibers.  
இயற்கை இழைகளை வகைப்படுத்தவும்.

Or

- (b) Discuss on minor fibers.  
சிறிய இழைகளை விவரிக்கவும்.

12. (a) Write a note on types of yarn.  
நூலின் வகைகள் குறித்து எழுதுக.

Or

- (b) Enumerate on mechanical spinning.  
இயந்திர சுழற்றுதல் குறித்து விவரிக்க.

13. (a) Brief on decorative weaves.

அலங்கார நெசவுகளை விவரிக்கவும்.

Or

(b) Elaborate on the weaving operations in a basic loom.

அடிப்படை தறியின் நெசவு நடவடிக்கைகளை விவரிக்கவும்.

14. (a) Write a note on blended fabrics.

கலப்பு துணிகள் குறித்து எழுதுக.

Or

(b) Discuss on lacing.

லேசிங் பற்றி விளக்குக.

15. (a) Brief on the methods of dyeing.

சாயமிடும் முறைகள் பற்றி விளக்குக.

Or

(b) Describe on special finishes.

சிறப்பு பூச்சுகளை விவரிக்கவும்.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Explain the manufacturing process of silk.

பட்டின் உற்பத்தி செயல்முறையை விளக்குக.

17. Elaborate on mechanical spinning.

இயந்திர சுழற்றுதல் பற்றி விவரிக்கவும்.

18. Draw basic loom and explain the functions of each part.

அடிப்படை தறியை வரைந்து அதன் ஒவ்வொரு பகுதியின் செயல்பாடுகளை விளக்குக.

19. Classify knitting and explain.

பின்னல்களை வகைப்படுத்தி அதை விவரிக்கவும்.

20. Enumerate on the classification of dyes.

சாயங்களின் வகைப்பாடுகள் குறித்து விவரிக்கவும்.

---



**F-9104**

**Sub. Code**

**7BHF6C2**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2023.**

**Sixth Semester**

**Home Science**

**COMMUNITY NUTRITION AND EXTENSION  
EDUCATION**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. Define Malnutrition.  
ஊட்டச்சத்து குறைபாட்டை வரையறுக்கவும்.
2. Differentiate between Kwashiorkar and Marasmus.  
குவாஷியோர்கருக்கும் மராஸ்மஸ்க்கும் இடையில் உள்ள வேறுபாட்டை எழுதுக.
3. List down Nutritional Assessment Methods.  
ஊட்டச்சத்து மதிப்பீட்டு முறையை பட்டியலிடுக.
4. Name any four National and International Organizations working for food security and nutrition.  
உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் ஊட்டச்சத்துக்காக பணிபுரியும் நான்கு தேசிய மற்றும் சர்வதேச அமைப்புகள் எழுதுக.
5. Define Extension Education.  
விரிவாக்க கல்வியை வரையறுக்கவும்.

6. What is Community Development?

சமூக மேம்பாடு என்றால் என்ன?

7. Write about the Qualities of Homescience Extension Workers.

மனையியல் விரிவாக்க பணியாளர்களின் தரங்களைப் பற்றி எழுதுக.

8. What is Communication?

தகவல் தொடர்பு என்றால் என்ன?

9. Name some Audio Visual Aids in Extension Work.

விரிவாக்க பணியில் உள்ள ஒலி ஒளி சாதனங்களின் பெயர்களை எழுதுக.

10. Define Program Planning.

நிகழ்ச்சி திட்டமிடல் - வரையறு.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Explain Etiology, Symptoms and Prevalence of Malnutrition.

ஊட்டச்சத்து குறைபாட்டின் நோயியல், அறிகுறிகள் மற்றும் பரவலை விளக்குக.

Or

(b) Describe Etiology, Symptoms and Prevalence of Vitamin A – Deficiency diseases.

வைட்டமின் ஏ - குறைபாடு நோய்களின் நோயியல், அறிகுறிகள் மற்றும் பரவலை விவரிக்கவும்.

12. (a) Elaborate Direct Nutritional Assessment Method.  
நேரடி ஊட்டச்சத்து மதிப்பீட்டு முறையை விரிவாக எழுதுக.

Or

- (b) Elaborate Indirect Nutritional Assessment Method.  
மறைமுக ஊட்டச்சத்து மதிப்பீட்டு முறையை விரிவாக எழுதுக.
13. (a) Write about community development in India.  
இந்தியாவில் சமூக மேம்பாடு பற்றி எழுதுக.

Or

- (b) Explain the principles of extension education.  
விரிவாக்கக் கல்வியின் கொள்கைகளை விளக்குக.
14. (a) Write about the functions of Community Development Programme.  
சமூக மேம்பாட்டு திட்டத்தின் செயல்பாடுகள் பற்றி எழுதுக.

Or

- (b) Elaborate the functions of Extension Services.  
விரிவாக்க சேவைகளின் செயல்பாடுகளை விரிவாக எழுதுக.
15. (a) Describe the steps involved in Programme Planning.  
நிகழ்ச்சி திட்டமிடலில் உள்ள படிகளை விவரிக்கவும்.

Or

- (b) Elaborate different Audio Visual Aids in Extension Work.  
விரிவாக்க பணியில் வெவ்வேறு ஒலி ஒளி சாதனங்கள் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Write an Essay on PEM.

PEM ஐ பற்றி விரிவாக ஒரு கட்டுரை எழுதுக.

17. Elaborately explain the Role of National and International organizations in food security and nutrition.

உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் ஊட்டச்சத்தில் தேசிய மற்றும் சர்வதேச அமைப்புகளின் பங்கை விரிவாக விளக்குக.

18. Explain the philosophy of extension education in detail.

விரிவாக்கக் கல்வியின் தத்துவத்தை விரிவாக விளக்குக.

19. Write in detail on Communication.

தகவல் தொடர்பு குறித்து விரிவாக எழுதுக.

20. Narrate Leadership and its Classification, role and training of a good leader.

தலைமைத்துவத்தையும் அதன் வகைப்பாடு, ஒரு நல்ல தலைவரின் பங்கு மற்றும் பயிற்சியையும் விரிவாக விவரிக்கவும்.

**F-9105**

**Sub. Code**

**7BHF6C3**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2023.**

**Sixth Semester**

**Home Science**

**FOOD TOXICOLOGY**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** questions.

1. Define – Aquatic biotoxin.  
நீர்வாழ் உயிரின நச்சு - வரையறுக்க.
2. What is food additives?  
உணவு சேர்ப்பான் என்றால் என்ன?
3. Recall any 2 bacteria which causes food borne disease?  
உணவு நச்சுத்தன்மை ஏற்படுத்தும் ஏதேனும் 2 பாக்டீரியாவின் பெயர்களை நினைவு கூறுக.
4. Spell out the diseases caused by protozoan.  
புரோட்டோசோவானால் ஏற்படும் உடல் உபாதைகளை கூறுக.
5. List any four food allergens.  
ஏதேனும் 4 உணவு ஒவ்வாமை ஏற்படுத்தும் பொருட்கள் கூறுக.
6. What is phytolectins?  
பைட்டோ லெக்டின்ஸ் என்றால் என்ன?

7. Name any four animal drug residues present in food products?

உணவில் கலப்படம் ஆகும் ஏதேனும் 4 விலங்களுக்கு உபயோகிக்கப்படும் மருந்துகளின் எச்சங்களின் பெயர்களை எழுதுக.

8. What are dioxins?

டையாக்சின் என்றால் என்ன?

9. Recall the chemical names of artificial colours used in food products.

உணவு பொருட்களில் உபயோகிக்கப்படும் நிறமிகளின் வேதிப்பெயர்களை நினைவு கூர்.

10. Define :- Irradiation.

கதிர்வீச்சுமுறை :- வரையறுக்க.

### Part B

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Classify toxins in food, based on the source and explain it.

உணவில் கலக்கும் நச்சுப்பொருட்களை அதன் மூலங்கள் பொறுத்து வகைப்படுத்தி விவரிக்க.

Or

(b) Write a short note on environmental contaminants.

உணவு நச்சுத்தன்மை ஏற்படுத்தும் சுற்றுப்புற காரணிகளை விவரி.

12. (a) Describe the Morphology of Virus.

வைரஸின் உருவவியல் பற்றி விவரி.

Or

(b) Discuss about prion diseases.

பிரியானால் ஏற்படும் உடல் உபாதையை விவரி.

13. (a) What is enzyme inhibitors? Explain it.

நொதிகளின் தடுப்பான் என்றால் என்ன? விவரிக்க.

Or

(b) What is phytolectins? Summarize it health affects.

பைடோயெக்டின்ஸ் என்றால் என்ன? அதன் உடல் பாதிப்புகளை சுருக்கி எழுதுக.

14. (a) How do arsenic contaminate the food products? Discuss its health effects.

ஆர்சினிக் எவ்வாறு உணவில் கலக்கிறது? அதனால் ஏற்படும் விளைவுகளை விவரிக்க.

Or

(b) Comprehended the health hazards of dioxin.

டையாக்சினால் ஏற்படும் உடல் உபாதைகளை சுருக்கி எழுதுக.

15. (a) Classify food preservatives and explain it.

உணவு காப்பான்களை வகைப்படுத்தி விளக்குக.

Or

(b) Briefly explain about food supplements.

இணை உணவு பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Natural toxins – Describe it sources and ill effects.

இயற்கையான நச்சுப்பொருள் - அதன் மூலம் மற்றும் விளைவுகளை விவரி.

17. Explain the food borne illness due to bacteria.

பாக்டீரியாவினால் ஏற்படும் உணவு நச்சுத்தன்மை பற்றி விவரிக்க.

18. Elaborate on antinutritional factors of plant foods.

தாவர உணவிலிருக்கும் ஊட்டச்சத்து அல்லாத காரணிகளை விவரிக்க.

19. Summarize on animal drug residues in food and its health hazards.

விலங்குகளின் மருந்துகளின் எச்சங்களையும் அதனால் ஏற்படும் உடல் உபாதைகளையும் பற்றி விளக்குக.

20. Some toxicants are formed during food processing – Justify.

உணவு பதப்படுத்தும் முறைகளினால் சில நச்சுப் பொருட்கள் உற்பத்தி ஆகின்றன - நிரூபி.



**F-9106**

**Sub. Code**

**7BHFE3A**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2023.**

**Sixth Semester**

**Home Science**

**Elective-INDIAN BAKERY CONCEPTS**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. Classify the types of wheat flour.  
கோதுமை மாவை வகைப்படுத்துக.
2. Name the protein present in wheat flour.  
கோதுமை மாவினுள்ள புரதச்சத்தின் பெயரை குறிப்பிடுக.
3. Define-Leavening agent.  
லெவனிங் ஏஜெண்ட்-வரையறுக்க.
4. Classify fat used in baking.  
அடுமனை பொருட்கள் தயாரிப்பில் உபயோகிக்கப்படும் கொழுப்புப் பொருட்களை வகைப்படுத்துக.
5. List the different methods of bread dough making.  
ரொட்டி மாவு செய்யும் பலவித முறைகளை பட்டியலிடு.
6. Name the leavening agent used in bread and cake making.  
ரொட்டி மற்றும் கேக் செய்முறையில் உபயோகிக்கப்படும் லெவனிங் ஏஜெண்டின் பெயர்களை எழுதுக.

7. List the ingredients used in pastries.

பேஸ்ரியில் உபயோகிக்கப்படும் பொருட்களை பட்டியலிடுக.

8. Recall the bread faults due to low fermentation.

தேவைக்கு குறைவாக புளிப்பித்ததினால் ரொட்டியில் ஏற்படும் குறைபாடுகளை நினைவுகூர்.

9. What is Royal icing?

ராயல் ஐசிங் என்றால் என்ன?

10. What are the ingredients used in meringue preparation?

மெரிங்கூயு செய்ய தேவையான பொருட்கள் யாவை?

**Part B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Write a brief note on the scope of bakery in India.

இந்தியாவில் அடுமனை பொருட்கள் உற்பத்தியின் வாய்ப்புகள் பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.

Or

(b) Write the aim and objectives of baking.

அடுமனை பொருட்களின் குறிக்கோள் மற்றும் முக்கியத்துவத்தை பற்றி எழுதுக.

12. (a) Illustrate and explain the structure of wheat.

வரைபடம் வரைந்து கோதுமையின் பாகங்களை விவரி.

Or

(b) Explain the role of Gluten in baking.

அடுமனை பொருட்கள் உற்பத்தியில் குளுட்டனின் பங்கை விவரிக்க.

13. (a) Comprehend the function of yeast in baking.  
அடுமனை பொருட்கள் உற்பத்தியில் ஈஸ்ட்டின் வேலையை விவரி.

Or

- (b) Discuss the functions of egg in baking.  
அடுமனை பொருட்கள் உற்பத்தியில் முட்டையின் வேலையை விவரிக்க.

14. (a) Describe the preparation of biscuits.  
பிஸ்கட் செய்யும் முறையை விளக்குக.

Or

- (b) Briefly explain the different types of baking process.  
அடுமனை பொருட்கள் தயாரிக்கும் வெவ்வேறு முறைகளை விவரிக்க.

15. (a) Write the preparation of icing.  
ஐசிங் செய்யும் முறையை விவரி.

Or

- (b) Illustrate a design for wedding cake decoration.  
திருமணத்திற்கு செய்யும் அலங்கார கேக்கின் வடிவமைப்பை வரைக.

**Part C** (3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions out of five.

16. Explain the wheat flour milling process step by step.  
கோதுமை அரைக்கும் முறையை படிப்படியாக விவரி.
17. Summarize the role of millet flour in baking.  
அடுமனை பொருட்கள் உற்பத்தியில் சிறுதானிய மாவின் பங்கை விவரி.

18. Define-Emulsifiers. What is the role of emulsifiers in baking?

எமுல்சியையர்ஸ்-வரையறுக்க. அடுமனை பொருட்கள் செய்வதில் எமுல்சியையரின் பங்கைப் பற்றி எழுதுக.

19. Describe the process of bread preparation.

ரொட்டி தயாரிக்கும் முறையை விவரிக்க.

20. Analyse the role of ingredients in the preparation of Souffle.

சஃப்ள (Souffle) தயாரிப்பில் சேர்க்கும் பொருட்களின் பங்கை ஆய்வு செய்க.

**F-9107**

**Sub. Code**

**7BHFE3B**

**B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2023.**

**Sixth Semester**

**Home Science**

**Elective – FOOD SANITATION AND HYGIENE**

**(CBCS – 2017 onwards)**

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

**Part A**

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. Recall the names of microbes that contaminates the food products.

உணவில் கலப்படமாகும் நுண்ணுயிரிகளின் பெயர்களை நினைவு கூர்.

2. List the physical contamination of foods.

உணவில் காணப்படும் இயற்பியல் கலப்படத்தை பட்டியலிடு.

3. Define : Food safety.

பாதுகாப்பான உணவு - வரையறுக்க.

4. What is FIFO?

FIFO என்றால் என்ன?

5. Write any two responsibilities of food handlers.

உணவை கையாள்பவர்களின் ஏதேனும் இரண்டு பொறுப்புக்களை எழுதுக.

6. How do you store the perishable foods in food plant?  
உணவு உற்பத்தி நிறுவனங்களில் விரைவில் கெட்டுப்போகும் உணவு பொருட்களை எவ்வாறு பாதுகாப்பாய் சேமித்து வைப்பார்கள்?
7. Spell out any two disinfectant used in food industry.  
உணவு உற்பத்தி நிறுவனங்களில் உபயோகிக்கப்படும் ஏதேனும் இரண்டு கிருமி நாசினியின் பெயர்களை கூறுக.
8. Mention the practiced (procedure) commonly followed in food industry to ensure the cleanliness of the equipment.  
உணவு உற்பத்தி நிறுவனத்திலுள்ள இயந்திரங்கள் சுத்தமாக இருப்பதற்கு நிறுவனங்கள் பின்பற்றும் பொதுவான ஏற்பாடு யாது?
9. List the sources of liquid waste in food industry.  
உணவு உற்பத்தி நிறுவனத்தில் திரவகழிவுகள் எதன் மூலம் ஏற்படுகின்றன?
10. Define : Pesticides.  
பூச்சி கொல்லிகள் - வரையறுக்க.

**Part B**

(5 × 5 = 25)

Answer **all** questions, choosing either (a) or (b).

11. (a) Briefly explain the sources of water contamination and its health hazards.  
தண்ணீர் மாசுபடுவதற்கான காரணத்தையும் அதனால் ஏற்படும் உடல் உபாதைகள் பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.
- Or
- (b) Enumerate relationship between microbes and sanitation.  
சுகாதாரத்திற்கும் நுண்ணியிரிகளுக்கும் உள்ள தொடர்பை தெளிவுபடுத்துக.

12. (a) How do you ensure safety in food procurement?  
உணவு பொருட்கள் கொள்முதல் செய்வதில் அதன் பாதுகாப்பை எவ்வாறு உறுதி செய்வாய்?

Or

- (b) Discuss the safety measures in handling and preparation of food products.  
உணவை கையாளும் போதும், தயாரிக்கும் போதும் கையாள வேண்டிய பாதுகாப்பு முறைகளைப் பற்றி விவரி.

13. (a) How do people maintain personal hygiene in food industry?  
உணவு தயாரிக்கும் நிறுவனங்களில் ஒவ்வொருவரும் எவ்வாறு தன் சுத்தத்தைக் கடைப்பிடிக்கின்றனர்?

Or

- (b) Write the importance of training and education in food industry.  
உணவு தயாரிப்பு நிறுவனத்தில் பயிற்சி கல்வியின் முக்கியத்துவத்தை எழுதுக.

14. (a) Enumerate the significance of sterilization and disinfection in food industry.  
உணவு நிறுவனத்தில் ஸ்டெர்லைசேசன் மற்றும் கிருமி நாசினியின் முக்கியத்துவத்தை விவரி.

Or

- (b) What are the points to be considered while selecting and installing equipments.  
இயந்திரங்களை தேர்ந்தெடுப்பதிலும் நிறுவுவதிலும் கவனிக்க வேண்டிய முக்கிய குறிப்புகளைப் பற்றி விவரி.

15. (a) Comprehend the measures taken by food industry to control rodents.  
உணவு நிறுவனங்கள் கொறித்துண்ணிகளை கட்டுப்படுத்த பின்பற்றும் வழிமுறைகளை சுருக்கி எழுதுக.

Or

- (b) Write a short note on the use of pesticides in food industry.  
உணவு தயாரிப்பு நிறுவனங்களில் பூச்சிக்கொல்லி மருந்துகளின் பயன்பாடு பற்றி சிறுகுறிப்பு வரைக.

**Part C**

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Elaborate on physical, chemical and biological contamination of food products.

உணவுப் பொருட்களில் ஏற்படும் இயற்பியல், வேதியியல் மற்றும் உயிரியல் மாசுபடுதல் பற்றி விரிவாக விவரி.

17. How do you ensure the food plant hygiene?

உணவு தயாரிப்பு நிறுவனத்தின் சுகாதாரத்தை எவ்வாறு நிர்ணயிப்பாய்?

18. What are the measures taken by the food industry to ensure personal hygiene of food handlers?

உணவு கையாள்பவர்களின் தன்சுத்தத்தை உறுதி செய்ய உணவு தயாரிப்பு நிறுவனங்கள் கையாளும் முறைகளை விவரி.

19. Describe the different methods used in cleaning.

சுத்தப்படுத்தும் வெவ்வேறு முறைகளை விவரி.

20. Discuss the different ways of disposing waste in food industry.

உணவு தயாரிப்பு நிறுவனத்தில் ஏற்படும் கழிவுகளை அகற்றும் முறைகளைப் பற்றி விவரிக்க.

---