

--	--	--	--	--	--	--	--

2015

சத்துணவியல் மற்றும் உணவு திட்டமிடுகையியல்

அனுமதிக்கப்பட்டுள்ள நேரம் : 3 மணி]

[மொத்த மதிப்பெண்கள் : 300

வினாக்களுக்கு பதிலளிக்குமூன் கீழ்க்கண்ட அறிவுரைகளை கவனமாகப் படிக்கவும்

முக்கிய அறிவுரைகள்

- இந்த வினாத் தொகுப்பு ஒரு மேலுறையை (இந்த பக்கத்தை)க் கொண்டுள்ளது. தேர்வு தொடங்கும் நேரத்தில் வினாத்தொகுப்பைத் திறக்கும்படி கண்காணிப்பாளர் கூறும் வரையில் மேலுறையைத் திறக்கக் கூடாது. வினாத்தொகுப்பைத் திறக்கும்படியான செய்கை கண்காணிப்பாளரிடமிருந்து பெற்றவுடன் மேலுறையின் வலதுபுறத்தை கவனமாக கிழித்துத் திறக்க வேண்டும். அதன்பின் கேள்விகளுக்கு விடையளிக்கத் தொடங்கலாம்.
 - இந்த வினாத் தொகுப்பு 200 வினாக்களைக் கொண்டுள்ளது. விடையளிக்க தொடங்குமுன் இவ்வினாத்தொகுப்பில் எல்லா வினாக்களும் விடுபடாமல் வரிசையாக இடம் பெற்றுள்ளனவா என்பதையும் இடையில் ஏதேனும் வெற்றுத்தாள்கள் உள்ளனவா என்பதையும், சரிபார்த்துக் கொள்ளவும். ஏதேனும் குறைபாடு இருப்பின், அதனை பத்து நிமிடங்களுக்குள் அறைகண்காணிப்பாளரிடம் தெரிவிக்கவும்.
 - எல்லா வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும். எல்லா வினாக்களும் சமமான மதிப்பெண்கள் கொண்டவை.
 - உங்களுடைய பதிவு எண்ணை இந்தப் பக்கத்தின் வலது மேல் மூலையில் அதற்கென அமைந்துள்ள இடத்தில் நீங்கள் எழுத வேண்டும். வேறு எதையும் வினாத் தொகுப்பில் எழுதக் கூடாது.
 - விடைகளைக் குறித்துக்காட்ட என், விடைத்தாள் ஒன்று உங்களுக்கு கண்காணிப்பாளரால் தனியாகத் தரப்படும்.
 - உங்களுடைய பதிவு எண், தேர்வு பாடக் குறியீடு மற்றும் வினாத்தொகுப்பு வரிசை எண் (Sl. No.) முதலியவற்றை விடைத்தாளின் இரண்டாம் பக்கத்தில் அவைகளுக்காக அமைந்துள்ள இடங்களில் நீலம் அல்லது கருமை நிற மையுடைய பந்துமுனைப் பேனாவினால் குறித்துக் காட்ட வேண்டும். மேற்கண்ட விவரங்களை விடைத்தாளில் நீங்கள் குறித்துக் காட்டத் தவறினால் தேர்வாளைய அறிவிக்கையில் குறிப்பிட்டுள்ளவாறு நடவடிக்கை மேற்கொள்ளப்படும்.
 - ஒவ்வொரு வினாவும் (A), (B), (C) மற்றும் (D) என நான்கு விடைகளைக் கொண்டுள்ளது. நீங்கள் அவைகளில் ஒரே ஒரு சரியான விடையைத் தேர்வு செய்து விடைத்தாளில் குறித்துக் காட்ட வேண்டும். ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட சரியான விடைகள் ஒரு கேள்விக்கு இருப்பதாகக் கருதினால் நீங்கள் மிகச் சரியானது என்று எதைக் கருதுகிறீர்களோ அந்த விடையை விடைத்தாளில் குறித்துக் காட்ட வேண்டும். எப்படியாயினும் ஒரு கேள்விக்கு ஒரே ஒரு விடையைத்தான் தேர்ந்தெடுக்க வேண்டும். உங்களுடைய மொத்த மதிப்பெண்கள் நீங்கள் விடைத்தாளில் குறித்துக் காட்டும் சரியான விடைகளின் எண்ணிக்கையைப் பொறுத்தது.
 - விடைத்தாளில் ஒவ்வொரு கேள்வி எண்ணிற்கும் எதிரில் (A), (B), (C) மற்றும் (D) என நான்கு விடை வட்டங்கள் உள்ளன. ஒரு கேள்விக்கு விடையளிக்க நீங்கள் சரியென கருதும் விடையை ஒரே ஒரு விடை வட்டத்தில் மட்டும் நீலம் அல்லது கருமை நிறமையுடைய பந்து முனைப் பேனாவினால் குறித்துக் காட்ட வேண்டும். ஒவ்வொரு கேள்விக்கும் ஒரு விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து விடைத்தாளில் குறிக்க வேண்டும். ஒரு கேள்விக்கு ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட விடையளித்தால் அந்த விடை தவறானதாக கருதப்படும். உதாரணமாக நீங்கள் (B) என்பதை சரியான விடையாகக் கருதினால் அதை பின்புறமாறு குறித்துக் காட்ட வேண்டும்.
- (A) ● (C) (D)
- நீங்கள் வினாத் தொகுப்பின் எந்தப் பக்கத்தையும் நீக்கவோ அல்லது கிழிக்கவோ கூடாது. தேர்வு நேரத்தில் இந்த வினாத் தொகுப்பினையோ அல்லது விடைத்தாளையோ தேர்வுக் கூடத்தை விட்டு வெளியில் எடுத்துச் செல்லக்கூடாது. தேர்வு முடிந்தபின் நீங்கள் உங்களுடைய விடைத்தாளைக் கண்காணிப்பாளரிடம் கொடுத்து விட வேண்டும். இவ்வினாத் தொகுப்பினைத் தேர்வு முடிந்தவுடன் நீங்கள் உங்களுடன் எடுத்துச் செல்லலாம்.
 - குறிப்புகள் எழுதிப் பார்ப்பதற்கு வினாத் தொகுப்பின் கடைசி பக்கத்திற்கு முன்பக்கத்தை உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.
 - மேற்கண்ட விதிகளில் எதையாவது மீறினால் தேர்வாளையம் முடிவெடுக்கும் நடவடிக்கைகளுக்கு உள்ளாக நேரிடும் என அறிவுறுத்தப்படுகிறது.
 - ஆங்கில வடிவில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள குறிப்புகள்தான் முடிவானதாகும்.
 - வினாத் தொகுப்பில் விடையை குறியிடவோ, குறிப்பிட்டுக் காட்டவோ கூடாது.

ENGLISH VERSION OF INSTRUCTIONS IS PROVIDED ON THE BACK COVER OF THIS BOOKLET

SPACE FOR ROUGH WORK

1970



1. _____ is a gentle method of cooking in a pan with a tight fitting lid, using small quantities of liquid to cover only half the food.

- (A) Steaming
- (B) Simmering
- ~~(C) Stewing~~
- (D) Boiling

_____ முறையில் காற்றுப் புகாத மூடியுடன் கூடிய பாத்திரத்தில் உணவுப் பொருட்கள் பாதி அளவு முழுகும் தண்ணீரில் மெதுவாக கொதிக்க வைக்கப்படுகிறது.

- (A) நீராவியில் சமைத்தல்
- (B) வற்ற வைத்தல்
- (C) சுண்ட வைத்தல்
- (D) கொதிக்க வைத்தல்

2. Smoked fish is an example of

- (A) solid foam
- ~~(B) solid aerosol~~
- (C) foam
- (D) gel

_____ உதாரணமாக புகையிடப்பட்ட மீனைக் கூறலாம்.

- (A) திடமான நுரை
- (B) திட ஏரோசால்
- (C) நுரைத்தன்மை
- (D) ஜெல்

3. The spontaneous exudation of liquid from a gel is called

- (A) syneresis (B) gelation
(C) gelatinisation (D) solidification

ஜெல்லில் இருந்து தன்னிச்சையாக திரவம் வெளியேறுதல் ————— எனப்படும்.

- (A) சினரசிஸ் (B) ஜெல் உருவாதல்
(C) கொழுகொழிப்புத்தன்மை (D) திடமாக்குதல்

4. ————— is a parasite responsible for contamination of foods and amoebic dysentery.

- (A) Entamoeba histolytica (B) Salmonella
(C) Clostridium botulinum (D) Penicillin

உணவுப் பொருட்களை சீரழித்து, அம்பிக் சீதபேதியை உருவாக்க காரணமாக அமையும் ஒட்டுண்ணி.

- (A) என்டமீபா ஹிஸ்டாலிடிகா (B) சால்மோனெல்லா
(C) கி. போட்டுலினம் (D) பெனிசிலின்

5. ————— is the refrigeration temperature.

- (A) 0° C to -18° C (B) 4.4° C to 7.2° C
(C) 0° C to 4° C (D) 7.2° C to 18° C

குளிர்சாதனப் பெட்டியின் வெப்பநிலை

- (A) 0° C to -18° C (B) 4.4° C to 7.2° C
(C) 0° C to 4° C (D) 7.2° C to 18° C

6. The principle of _____ refers to the chain formed by staff placed at different levels in an organisation.

- (A) Orderliness
- (B) Loyalty
- (C) Devotion
- (D) Hierarchy

_____ கொள்கை என்பது பலதரப்பட்ட அதிகாரிகள், பணியாளர்கள் பல்வேறு நிலைகளில் ஒரு நிறுவனத்தில் இருப்பதை குறிப்பது

- (A) ஒழுங்குமுறை
- (B) உண்மையாக இருத்தல்
- (C) கடமை உணர்ச்சி
- (D) பலதரப்பட்ட அதிகாரிகள் இருத்தல்

7. The expertise of staff utilized to maximize the efficiency of line personnel to the utmost is

- (A) Line relationship
- (B) Line-staff relationship
- (C) Staff-line relationship
- (D) Staff-staff relationship

சிறப்பு பயிற்சியாளர்கள் பணியாளர்களிடமிருந்து அதிகப்படியான திறமையினை வெளிக்கொணர்ந்து வேலையினைச் சிறப்பாகச் செய்ய உதவுவது

- (A) நேர்கோடாக அமைக்கப்பட்டுள்ள உறவுமுறை
- (B) நேர்கோடு-பணியாளர் உறவுமுறை
- (C) பணியாளர்-நேர்கோடு உறவுமுறை
- (D) பணியாளர்-பணியாளர் உறவுமுறை

8. An example of split colour harmony is
- ~~(A)~~ Orange with blue purple and blue green
 (B) Yellow with green and blue green
 (C) Orange with blue purple and red purple
 (D) Red with red orange and red purple

பிரித்த எதிர வண்ண லயத்தின் ஒரு உதாரணம்

- (A) ஆரஞ்சு மற்றும் நீல ஊதாவும், நீலப் பச்சையும்
 (B) மஞ்சள் மற்றும் பச்சையும், நீலப் பச்சையும்
 (C) ஆரஞ்சு மற்றும் நீல ஊதாவும், சிவப்பு ஊதாவும்
 (D) சிவப்பு மற்றும் சிவப்பு ஆரஞ்சும், சிவப்பு ஊதாவும்

9. Vitamin-C content of fruit is preserved by
- (i) limiting exposure to air and sun-light
 (ii) harvesting at early-stage
 (iii) making juices of fruits
 (iv) eating fruits immediately after cutting
- (A) (i) and (ii) are correct (B) (ii) and (iii) are correct
 (C) (iii) and (iv) are correct ~~(D) (i) and (iv) are correct~~

பழங்களில் உயிர்சத்து C அளவை மேம்படுத்தப்படும் காரணிகள்

- (i) காற்று மற்றும் சூரிய ஒளி தாக்கம் மிதமானதாக இருக்க வேண்டும்
 (ii) முதிர்வதற்கு முன்பாக அறுவடை செய்ய வேண்டும்
 (iii) பழங்கள் சாறு பிழிந்து உட்கொள்ள வேண்டும்
 (iv) பழங்களை அரிந்தவுடன் சாப்பிட வேண்டும்
- (A) (i) மற்றும் (ii) சரி (B) (ii) மற்றும் (iii) சரி
 (C) (iii) மற்றும் (iv) சரி (D) (i) மற்றும் (iv) சரி

10. Siderosis occurs due to

- (A) Iron toxicity
 (B) Iron deficiency
 (C) Copper toxicity
 (D) Copper deficiency

சிடரோஸிஸ், இதனால் ஏற்படுகிறது

- (A) இரும்புச்சத்தின் நச்சுத்தன்மையால்
 (B) இரும்புச்சத்தின் குறைவுநிலை
 (C) துத்தநாகம் நச்சுத்தன்மையால்
 (D) துத்தநாகம் குறைவுநிலை

11. _____ is an example of crystalline candies.

- (A) Fondant
 (B) Caramels
 (C) Brittles
 (D) Butter scotch

பளிங்கு போன்ற தன்மையுடைய இனிப்பு வகைக்கு உதாரணம்

- (A) ஃபாண்டன்ட்
 (B) காரமல்கள்
 (C) பிரிட்டில்கள்
 (D) பட்டர்-ஸ்காட்ச்

12. The communication process basically involves a source from which the message starts and a _____ for whom the information is meant.

- (A) receptor
 (B) receiver
 (C) messenger
 (D) decision-maker

கருத்துப் பரிமாற்றம் என்பது செய்திகளை ஆரம்ப இடத்தில் இருந்து யாருக்காக அனுப்பப்பட்டதோ அவருக்கு _____ இடமாற்றம் செய்வதே ஆகும்.

- (A) உள்வாங்கி கொள்பவர்
 (B) பெறுபவர்
 (C) செய்தி பரிமாற்றுபவர்
 (D) தீர்மானம் எடுப்பவர்

13. Which of the statement is correct?

Food losses can be increased through

- (i) Using improper cooking methods
- (ii) Improper menu planning
- (iii) Not using standardised recipes

(A) (i) only

(B) (ii) only

(C) (iii) only

(D) (i), (ii) and (iii)

கீழ்க்கண்ட கூற்றில் எது சரி?

உணவு இழப்பு இதன் மூலம் அதிகரிக்கிறது

(i) தவறான சமையல் முறைகளை பயன்படுத்துதல்

(ii) சரியற்ற உணவு திட்டம்

(iii) தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பினை பயன்படுத்தாதிருத்தல்

(A) (i) மட்டும்

(B) (ii) மட்டும்

(C) (iii) மட்டும்

(D) (i), (ii) மற்றும் (iii)

14. _____ and _____ are two welfare schemes provided to employees.

(A) Bank loans and credit card loans

(B) Housing facilities and recreation facilities

(C) Government loans and grants

(D) Government holidays and statutory holidays

_____ மற்றும் _____ ஆகியவை இரண்டு பணியாளர்களின் நலத் திட்டங்கள்.

(A) வங்கி கடன் மற்றும் பற்று கடன் அட்டை

(B) வீட்டிற்கான மற்றும் ஓய்வின் அனுகூலங்கள்

(C) அரசின் சலுகை மற்றும் கடன்

(D) அரசாங்க விடுமுறை மற்றும் சட்டப்படி அளிக்கப்பட்ட விடுமுறைகள்

15. Leftover tomato onion salad can be converted as

- (A) gravies
- (B) sandwiches
- ~~(C) garnishes~~
- (D) sour beverages

மீதமுள்ள தக்காளி-வெங்காய பச்சடியை _____ ஆக பயன்படுத்தலாம்.

- (A) கிரேவி
- (B) சாண்ட்விச்
- (C) அலங்கரித்தல்
- (D) புளிப்பு பானங்கள்

16. Which of the statement is correct?

The advantage of planning is :

- (i) organise and integrate activities in proper sequence
 - (ii) direct subordinates effectively towards the goals at all levels of management
- (A) (i) only (B) (ii) only
- ~~(C) (i) and (ii)~~ (D) Neither (i) nor (ii)

கீழ்க்கண்ட கூற்றில் எது சரியானவை?

திட்டமிடுதலின் நன்மை

- (i) அனைத்து செயல்களையும் வரிசை சம்பந்தப்பட்ட முறையில் ஒருமுகப்படுத்தி ஒருங்கிணைத்தல்
 - (ii) குறிக்கோள்களை அடைய கீழ் பணிபுரியும் பணியாளர்களை வழிகாட்டுதல்
- (A) (i) மட்டும் (B) (ii) மட்டும்
- (C) (i) மற்றும் (ii) (D) (i) இல்லை (ii) இல்லை

17. Employee's physical benefits refers to

- (A) Provision of canteen facilities
- ~~(B) The needs of comfort at work~~
- (C) Provision of adequate wages and increments
- (D) Provision of housing facilities

பணியாளரின் உடல் சார்ந்த பயன்கள் என்பது

- (A) நிறுவனத்தின் உணவக சலுகைகள்
- (B) வேலை செய்வதில் அளிக்கப்படும் வசதி
- (C) போதுமான வருமானம் மற்றும் ஊக்க தொகை அளித்தல்
- (D) வீட்டு சலுகைகளை அளித்தல்

18. Using an activated carbon filter in water purification equipment helps in

- (A) Filtering dirt and other articles
- ~~(B) Absorbing organic impurities like colour, odour and free chlorine~~
- (C) Inactivate water borne bacteria and viruses
- (D) Filtering flies, ants and wood particles

நீரை தூய்மைப்படுத்தும் உபகரணத்தில் பயன்படுத்தப்படும் செயலேற்ற கார்பன் வடிகட்டி உதவுகிறது.

- (A) அழுக்கு மற்றும் பிறபொருட்களை வடிகட்ட
- (B) கரிம கழிவுகளான நிறம், மணம் மற்றும் தனித்தி குளோரினை உறிஞ்ச
- (C) நீர் சார்ந்த பாக்டீரியா மற்றும் வைரஸினை செயலற்றதாக்க
- (D) மரத்துக்கள், கொசுக்கள் மற்றும் எறும்புகளை வடிகட்ட

19. An equipment which helps to keep the cooked food hot till it is served is

- (A) Dough moulder (B) Wet grinder
(C) Digital thermometer (D) ~~(E)~~ Bain marie

பரிமாறும் நேரம் வரை உணவினை சூடாக வைத்திருக்கும் உபகரணம்

- (A) மாவு பிசையும் கருவி (B) ஈரமாவு அரைக்கும் கருவி
(C) டிஜிட்டல் தெர்மாமீட்டர் (D) பெயின் மாரி

20. When vertical stripes are found on the draperies of a lounge, it gives illusion of _____ to the room.

- (A) space (B) ~~(B)~~ height
(C) width (D) darkness

ஒரு அறையின் திரைச்சீலைகளில் நெடுக்குக் கோடுகள் இருக்குமானால், அந்த அறை _____
தோற்றமளிக்கும்.

- (A) பெரிதாக (B) உயரமாக
(C) அகலமாக (D) இருண்டதாக

21. The effective reach area for an individual in work space is

- ~~(A)~~ 145 cm (B) 85 – 90 cm
(C) 215 cm (D) 200 cm

வேலை செய்யுமிடத்தில் சரியான எட்டும் தூரத்தின் அளவு

- (A) 145 செமீ (B) 85 – 90 செமீ
(C) 215 செமீ (D) 200 செமீ

22. The term 'brine' is used to denote the percentage of _____ in the water phase of a food.

- (A) sugar ~~(B) sodium chloride~~
(C) sodium carbonate (D) sodium nitrite

'பிரையின்' எனும் பெயர் உணவின் நீர்ப்பகுதியில் கலந்திருக்கும் _____ சதவிகித பொருளை குறிக்கின்றது.

- (A) சாக்கரை (B) சோடியம் குளோரைடு
(C) சோடியம் கார்பனேட் (D) சோடியம் நைட்ரேட்

23. Which of the statement is true?

This is a common working habit which can be a safety hazard is

- (i) Not wiping spillage immediately
(ii) Leaning the handles of hot pans extending over the edge of the cooking ranges
(A) (i) only (B) (ii) only
~~(C) (i) and (ii)~~ (D) Neither (i) nor (ii)

கீழ்க்கண்டவற்றுள் எந்த கூற்று சரியானது?

சமையல் பணியாளருக்கு ஆபத்தினை விளைவிக்கக்கூடிய பொதுவான பழக்கமுறை

- (i) சிதறியதை உடனடியாக துடைக்காதிருத்தல்
(ii) குடான பாத்திரத்தின் கைப்பிடியை, சமைக்கும் அடுப்பில் விளிம்பில் சாய்வாக வைத்திருப்பது
(A) (i) மட்டும் (B) (ii) மட்டும்
(C) (i) மற்றும் (ii) (D) (i) இல்லை (ii) இல்லை

24. Ventillation in kitchens is very important to prevent the process of

- (A) Exhaustion (B) Vapourization
(C) Radiation (D) ~~Condensation~~

_____ நிகழ்வு தடுப்பதற்காக காற்றோட்ட வசதி சமையலறையில் முக்கியமாக கருதப்படுகிறது.

- (A) வெளியேற்றுதல் (B) ஆனியாதல்
(C) கதிர்வீச்சு (D) படிக்கமாதல்

25. Walls and Floorings should not have _____ and all areas should be visible to people when they are walking.

- (A) blind corner (B) slippery ends
(C) unclean tiles (D) ~~sharp turns~~

ஒருவர் நடக்கும் போது, சுவரும், தரையும் _____ ஆக இருத்தல் கூடாது மற்றும் ஒவ்வொரு பகுதியும் நன்கு பார்க்கும்படி இருக்க வேண்டும்.

- (A) முட்டுச்சந்து (B) வழுவழப்பான தரை
(C) அழுக்கடைந்த பளிங்கு கற்கள் (D) குறுகிய திரும்புமிடம்

26. A work centre requires _____ relevant to the particular products or processes of that work centre.

- (A) Lighting effect (B) ~~Equipment~~
(C) Space (D) Sanitation facilities

ஒரு குறிப்பிட்ட தயாரிப்பினை தயாரிக்க தேவைப்படும் _____ பணி மையத்தில் இருக்க வேண்டும்.

- (A) வெளிச்சம் (B) உபகரணம்
(C) இடவசதி (D) சுகாதார வசதி

27. Deficiency of iodine leads to

- (A) Anaemia
(B) Goitre
(C) Night blindness
(D) Scurvy

அயோடின் குறைபாட்டினால் ஏற்படும் நோய்

- (A) இரத்தசோகை
(B) காய்ட்டர்
(C) மாலைக்கண் நோய்
(D) ஸ்கர்வி

28. Raw papaya contains an enzyme called

- (A) Papain
(B) Bromelin
(C) Ficin
(D) Renin

பழுக்காத பப்பாளியில் உள்ள நொதியின் பெயர்

- (A) பப்பாயன்
(B) ப்ரோமலின்
(C) ஃபிசின்
(D) ரெனின்

29. _____ is a glycoprotein.

- (A) Casein
(B) Mucin
(C) Haemoglobin
(D) Lecithin

_____ ஒரு கிளைகோபுரதம்.

- (A) கேசின்
(B) முயூசின்
(C) ஹீமோகுளோபின்
(D) லெசிதின்

30. A marasmic child does not have the following symptom

- (A) Wrinkled skin
(B) Oedema
(C) Bony appearance
(D) Muscle wasting

மராஸ்மஸால் பாதிக்கப்பட்ட குழந்தையிடம் இந்த அறிகுறி ஏற்படாது

- (A) சுருக்கமான தோல்
(B) நீர்த்தேக்கம்
(C) எலும்பு போன்ற தோற்றம்
(D) தசை வீணாகுதல்

31. The process of subjecting foods to the action of dry heat is

- (A) Blanching
(B) Grilling
(C) Steaming
(D) Boiling

உலர் வெப்பத்திற்கு உட்படுத்தி உணவினை சமைப்பது

- (A) பளாள்ச்சிங்
(B) கிரில்லிங்
(C) ஆவியில் சமைத்தல்
(D) கொதிக்கவைத்தல்

32. Food sols are dispersions of colloidal particles with diameters

- (A) 0.1 μ to 100 μ
(B) 1 μ to 100 μ
(C) 1.1 μ to 100 μ
(D) 0.01 μ to 100 μ

கரைக்கப்பட்ட உணவில் பரவியுள்ள கூழ்மத் துகள்களின் விட்டம்

- (A) 0.1 μ முதல் 100 μ வரை
(B) 1 μ முதல் 100 μ வரை
(C) 1.1 μ முதல் 100 μ வரை
(D) 0.01 μ முதல் 100 μ வரை

33. The cost of meals can be reduced by using

- (A) Seasonal fruits
- (B) Imported fruits
- (C) Citrus fruits
- (D) Fruits available annually

உணவின் விலையை குறைப்பது

- (A) பருவகால பழங்கள்
- (B) இறக்குமதி பழங்கள்
- (C) புளிப்பு வகை பழங்கள்
- (D) வருடத்திற்கொரு முறை கிடைக்கும் பழங்கள்

34. Which one of the following is an Indirect method of Assessing nutritional status?

- (A) Anthropometry
- (B) Clinical examination
- (C) Biophysical examination
- (D) Vital health statistics

கீழ்க்கண்டவற்றுள், ஊட்டச்சத்து நிலையை கண்டறிய உதவும் மறைமுக முறை எது?

- (A) உடல் சார்ந்த அளவுகள்
- (B) மருத்துவ பரிசோதனைகள்
- (C) உயிரி - பெளதிக பரிசோதனைகள்
- (D) ஆரோக்கியம் சார்ந்த முக்கிய புள்ளிகள்

35. The iron RDA of an adolescent girl of 13 years is _____ mg / day (as of 2010).

- (A) 27
- (B) 28
- (C) 30
- (D) 42

13-வயது நிரம்பிய வளரிளம் பெண்ணின் ஒரு நாளை இரும்புச்சத்தின் தேவை _____ மிகி/ஒரு நாள் (2010-ன் படி)

- (A) 27
- (B) 28
- (C) 30
- (D) 42

36. Both Human milk and Cow milk are not good source of Vitamin C

- (A) Completely true (B) Partially true
(C) Completely false (D) Partially false

தாய்ப்பால் மற்றும் பசுவின் பால் ஆகிய இரண்டுமே உயிர்ச்சத்து - C யை குறைவாக கொண்டுள்ளன

- (A) முற்றிலும் சரி (B) பகுதி சரி
(C) முற்றிலும் தவறு (D) பகுதி தவறு

37. The small portable table equipped with serving essentials used in French style of service is called

- (A) Rechaud (B) Gueridon
(C) Trolley (D) Bain marie

பிரஞ்சு பாணியில் மேசையின் மேல் உணவுக் கருவிகளும் தட்டும் அடுக்கி வைக்கப்படும் சேவை _____ எனப்படும்.

- (A) ரெச்சாட் (B) கிரிட்யன்
(C) ட்ராலி (D) பெயின் மாரி

38. The intensity of a colour can be _____ by adding its complementary colour.

- (A) increased (B) decreased
(C) same (D) lighter

வண்ணக்காரத்தின் ஒரு நிறத்துடன் அதன் எதிரிலுள்ள நிறத்தை சேர்க்கும் போது, அதன் அடர்வு

- (A) கூடும் (B) குறையும்
(C) மாறாது (D) வெளிநிலிடும்

39. The dark meat of chicken is rich in

- (A) niacin (B) thiamin
(C) riboflavin (D) folic acid

கோழியின் கருமையான மாமிசம் _____ ஐ அதிக அளவு கொண்டுள்ளது.

- (A) நையாசின் (B) தையாமின்
(C) ரைபோபிளேவின் (D) போலிக் அமிலம்

40. If a leader takes decision after prior consultation with subordinate, the style is called as _____ leadership style.

- (A) Autocratic (B) Participative
(C) Centralised (D) Laissez faire

தலைமை பொறுப்பில் உள்ளவர் தனக்கு கீழ் பணிபுரியும் பணியாளர்களுடன் கலந்து ஆலோசித்து தீர்மானங்கள் எடுக்கும் தலைமை பண்பு

- (A) எதேச்சதிகாரம் (B) பங்களிப்பு
(C) மையாக்கப்பட்ட (D) தடையில்லா பாங்கு

41. Outline of the work or job to be done by an employee is called as

- (A) Job description
(B) Job specification
(C) Work schedule
(D) Job analysis sheet

_____ என்பது தனிப்பட்ட பணியாளரின் பணிக் குறிப்புகளைக் குறிக்கிறது.

- (A) பணி விவரம்
(B) பணி விளக்க விவரம்
(C) பணி அட்டவணை
(D) பணி பகுப்பு ஆய்வு தாள்

42. _____ is a process involving activities through which action is initiated and resources used for achievement of pre set goals.

- (A) Management
- (B) Leadership
- (C) Organisation
- (D) Hierarchy

திட்டமிடப்பட்ட குறிக்கோள்களை அடைவதற்கு வளங்களை பயன்படுத்தி, செயலை ஆரம்பிக்கும் நிலைக்கு பெயர்

- (A) மேலாண்மை
- (B) தலைமையத்துவம்
- (C) நிறுவனம்
- (D) பல தரப்பட்ட அதிகாரிகள் இருத்தல்

43. _____ is a continuous process by which a manager scrutinises past performance reviews its applicability and forecasts future trends.

- (A) Organising
- (B) Planning
- (C) Actuating
- (D) Controlling

மேலாளர் முடிந்த செயல்பாடுகளை மறுசீராய்வு செய்து, அதனை நடைமுறைப்படுத்தி எதிர்கால நிகழ்வுகளை அனுமானிக்க உதவும் ஒரு தொடர்ச்சியான நிகழ்வு

- (A) ஒருமுகப்படுத்துதல்
- (B) திட்டமிடுதல்
- (C) செயல்முறைப்படுத்துதல்
- (D) கட்டுப்படுத்துதல்

44. In sugar cookery, when the sugar is dropped into very cold water the threads are hard and brittle in this

- (A) Soft crack (B) Hard ball
(C) Hard crack (D) Firm ball

சர்க்கரை சமைத்தல் முறையில், சர்க்கரைப் பாகினை, குளிர்ந்த நீரில் விடும் போது ஏற்படும் நூலிழைகள், கடினமாகவும், உடையும் தன்மையுடனும் காணப்படுவது

- (A) மென்மையான விரிசல் (B) கடினப் பந்து
(C) கடினமான விரிசல் (D) உறுதியான பந்து

45. Glomerulonephritis is otherwise known as

- (A) Fright's Disease
(B) Light's Disease
(C) Right's Disease
(D) Bright's Disease

குளோமரூலோ நெப்ரைட்டிஸின் மற்றொரு பெயர்

- (A) ஃப்ரைட்ஸ் நோய்
(B) லைட்ஸ் நோய்
(C) ரைட்ஸ் நோய்
(D) பிரைட்ஸ் நோய்

46. Deficiency of _____ is known to increase production of oxalic acid in the body and urine

- (A) Thiamin (B) Riboflavin
(C) Niacin (D) Pyridoxin

_____ சத்துக் குறைபாடு உடலிலும், சிறுநீரகத்திலும், ஆக்ஸாலிக் அமிலத்தின் உற்பத்தியை அதிகரிக்கிறது.

- (A) தையாமின் (B) ரைபோபிளேவின்
(C) நையாசின் (D) பெரிடாக்ஸின்

47. Fructose is not present in

- (A) Fruits (B) Honey
(C) Malt sugar (D) Vegetables

ஃப்ரக்டோஸ் இதில் கிடைப்பதில்லை / இருப்பதில்லை

- (A) பழங்கள் (B) தேன்
(C) மால்ட் சர்க்கரை (D) காய்கறிகள்

48. Kwashiorkor mostly occurs among children of age

- (A) 2 – 4 years (B) 1 year
(C) More than 6 years (D) 5 – 6 years

சுவலை நோய் பெரிதும் எந்த வயதுக் குழந்தைகளுக்கு ஏற்படும்

- (A) 2 – 4 வயது (B) 1 வயது
(C) 6 வயதுக்கு மேல் (D) 5 – 6 வயது

49. _____ are resistant to hydrolysis by the digestive enzymes in human beings.

- (A) Polysaccharides
(B) Starch and sugar
(C) Non-Starch polysaccharide
(D) Dietary glycogen

மனித உடலில் உள்ள செரிமான நொதிகளால், சிதைக்க முடியாதவை

- (A) பாலிசாக்கரைடு
(B) மாவு மற்றும் சர்க்கரை
(C) மாவில்லாத பாலிசாக்கரைடு
(D) உணவிலுள்ள கிளைகோஜன்

50. Straight line or 'T' shaped kitchen is useful for

(A) Schools

(B) Hotels

~~(C) Kiosks~~

(D) Central kitchen

நேர்க்கோடு அல்லது I வடிவ சமையலறை ————— பயன்படுகிறது.

(A) பள்ளி

(B) ஹோட்டல்

(C) க்யோஸ்க்

(D) மத்திய சமையலறை

51. An in take of ————— mg of vitamin C may be sufficient to maintain ascorbic acid levels in adults.

~~(A) 20~~

(B) 40

(C) 80

(D) 60

————— மி.கி உயிர்சத்து - C யை, உட்கொள்ளும் போது பெரியவர்களிடையே அஸ்கார்பிக் அமில நிலையை போதுமான அளவில் பராமரிக்க உதவுகிறது.

(A) 20

(B) 40

(C) 80

(D) 60

52. In pregnant women the riboflavin (2010) RDA is increased by ————— mg /day.

(A) 0.2

~~(B) 0.3~~

(C) 0.5

(D) 0.6

RDA (2010)ன் படி கர்பிணிகளுக்கு தேவைப்படும் ரைபோபிளேவின் ————— மி.கி./நாள் ஆகும்.

(A) 0.2

(B) 0.3

(C) 0.5

(D) 0.6

53. Nicotinic acid is synthesised from

(A) Arginine

(B) Histidine

(C) Lysine

~~(D) Tryptophan~~

நிக்கோடிக் அமிலம் இதுிலிருந்து உண்டாக்கப்படுகிறது.

(A) அர்ஜினைன்

(B) ஹிஸ்டிடின்

(C) லைசின்

(D) டிரிப்டோஃபேன்

54. Cerebroside is a _____ lipid.

(A) Phospholipid

(B) Sulpholipid

(C) Simple lipid

~~(D) Sphingolipid~~

செரிப்ரோசைடு _____ வகை கொழுப்பாகும்.

(A) பாஸ்போலிப்பிடு

(B) சல்போலிப்பிடு

(C) எளிய லிப்பிடு

(D) ஸ்பிங்கோலிப்பிடு

55. In an oxalate restricted diet one of the following food must be avoided

(A) Milk

(B) Chicken

(C) Red gram dal

~~(D) Coffee~~

கீழ்க்கண்ட எந்த ஒரு உணவு ஆக்ஸலேட் தடுக்கப்பட்ட உணவு வகையில் தவிர்க்கப்பட வேண்டியது?

(A) பால்

(B) கோழி

(C) துவரம் பருப்பு

(D) காபி

56. 1 Kilo calorie is equal to

~~(A)~~ 4.184 kJ

(B) 1.184 nJ

(C) 0.240 kJ

(D) 4.184 J

ஒரு கிலோ கலோரிக்கு சமமானது

(A) 4.184 kJ

(B) 1.184 nJ

(C) 0.240 kJ

(D) 4.184 J

57. Deficiency of essential fatty acid leads to,

~~(A)~~ Phrynoderma

(B) Leucoderma

(C) Scleroderma

(D) Glycoderma

அத்தியாவசிய கொழுப்பு அமிலக் குறைபாட்டினால் ஏற்படுவது எது?

(A) பிரினோடெர்மா

(B) லூக்கோடெர்மா

(C) ஸ்கலரோடெர்மா

(D) கிளைகோடெர்மா

58. Haematuria and proteinuria are the classical symptoms of

(A) Nephrotic syndrome

~~(B)~~ Glomerulonephritis

(C) Acute renal failure

(D) Renal calculi

ஹீமட்டூரியா மற்றும் புரோட்டீனூரியா என்பது இதனின் அறிகுறிகளாகும்

(A) நெப்ரோடிக் சின்ட்ரோம்

(B) குளாமெருலோநெப்ரைட்டிஸ்

(C) குறுகிய கால சிறுநீரக கோளாறு

(D) சிறுநீரக கற்கள்

59. Soft moderately high fiber diet is not suitable for _____ patients.

- ~~(A) Diabetes~~
- (B) Spastic constipation
- (C) Mucous colitis
- (D) Peptic ulcer

மென்மையான நடுத்தர அளவு நார்ச்சத்து உணவு _____ இவர்களுக்கு அளிக்கக் கூடாது.

- (A) டயாபட்டீஸ்/நீரிழிவு நோய்
- (B) மலச்சிக்கல்
- (C) மியூகஸ் கோலைடிஸ்
- (D) வயிற்றுப்புண்

60. Provision of nutrients into the gastro intestinal tract through a tube when oral intake is inadequate is called as

- ~~(A) enteral nutrition~~
- (B) parenteral feeding
- (C) infusion
- (D) peripheral - parenteral nutrition

வாய் வழியாக உட்கொள்ளுவது போதுமான அளவு இல்லாத போது, ஊட்டச்சத்துக்களை குழாய் வழியாக இரைப்பைக்கு அனுப்புவது _____ எனப்படும்.

- (A) என்டரல் உணவூட்டம்
- (B) பேரன்ட்ரல் உணவூட்டம்
- (C) ஊட்டுதல்
- (D) பெரிபெரல் - பேரன்ட்ரல் உணவூட்டம்

61. _____ in a macro mineral necessary for bone formation.

- (A) Phosphorus (B) Potassium
(C) Sodium ~~(D) Calcium~~

எலும்பு உருவாதலுக்கு தேவைப்படும் அதி முக்கிய தாது உப்பு

- (A) பாஸ்பரஸ் (B) பொட்டாசியம்
(C) சோடியம் (D) கால்சியம்

62. The disease denoted by 3 Ds is called

- (A) Beri-beri (B) Scurvy
(C) Cheilosis ~~(D) Pellagra~~

3 D'க்களின் நோய் என்று அழைக்கப்படுவது

- (A) பெரி-பெரி (B) ஸ்கர்வி
(C) சீலோசிஸ் (D) பெல்லாகரா

63. The precursor of Niacin is

- (A) Leucine (B) Pyridoxine
(C) Riboflavin ~~(D) Tryptophan~~

நியாசினின் முன்னோடியாக இருப்பது

- (A) லூசின் (B) பிரிடாக்ஸின்
(C) ரைபோஃப்ளேவின் (D) டிரிப்டோஃபேன்

64. Which of the statement is correct?

Portion control means

(i) Giving lesser portion to the customer

(ii) Having standardised portion size

(A) (i) only

~~(B)~~ (ii) only

(C) (i) and (ii)

(D) Neither (i) nor (ii)

கீழ்வரும் வாக்கியத்தில் எது சரியானது?

பரிமாறும் அளவு கட்டுப்பாடு என்றால்

(i) குறைந்த அளவினை நுகர்வோர்க்கு கொடுத்தல்

(ii) தரம் நிர்ணயிக்கப்பட்ட அளவினை அளித்தல்

(A) (i) மட்டும்

(B) (ii) மட்டும்

(C) (i) மற்றும் (ii)

(D) (i) மற்றும் (ii) இல்லை

65. Emphasis on the dining table with a plain background can be created by _____ crockery.

~~(A)~~ patterned

(B) light colour

(C) plain

(D) dull

ஒரு வெறுமையான பின்னணி உள்ள சாப்பாட்டு மேசையை அழுத்திக்காட்ட _____ தட்டு மற்றும் கருவிகள் பொருத்தமாக இருக்கும்.

(A) வேலைப்பாடுடைய

(B) வெளிர் நிற

(C) வெறுமையான

(D) மங்கிய தன்மையுடைய

66. Hot foods should be held above _____°C to prevent spoilage.

- (A) 61 (B) 63
(C) 65 (D) 67

குடான உணவுகள் கெட்டுப்போவதைத் தடுக்க _____°C வெப்பநிலையில் உணவை வைத்திருக்க வேண்டும்.

- (A) 61 (B) 63
(C) 65 (D) 67

67. _____ is an alkaloid substance producing the stimulating property.

- (A) Tartaric acid (B) Chlorogenic acid
(C) Catechin (D) Caffeine

ஊக்கமளிக்கும் பண்பினை ஏற்படுத்தும் ஆல்கலாய்டு

- (A) டார்டாரிக் அமிலம் (B) குளோரோஜெனிக் அமிலம்
(C) கேட்டசின் (D) கஃபைன்

68. Oolong tea is a

- (A) Unfermented tea
(B) Partially fermented
(C) Fermented tea
(D) Cured tea

ஊலாங் டீ என்பது

- (A) நொதிக்காத டீ
(B) பகுதியாக நொதிக்கப்பட்ட டீ
(C) நொதிக்கப்பட்ட டீ
(D) பதனிடப்பட்ட டீ

69. Egg is used as a thickening agent in the preparation of

- (A) ice-creams ~~(B) custards~~
(C) toast (D) mayonnaise

_____ தயாரிக்கப்படும் போது, முட்டை அதனை கெட்டியாக்க பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) ஐஸ்கீரீம்கள் (B) கஸ்டர்ட்கள்
(C) டோஸ்ட் (D) மையோனேஸ்

70. The pungency of chilli extracts are expressed in terms of

- (A) Nutritive value
(B) Medicinal value
~~(C) Scoville value~~
(D) Flavour value

மிளகாயின் காரத்தன்மையைக் குறிக்கும் அளவீடு

- (A) ஊட்டச்சத்து மதிப்பு
(B) மருத்துவ குணம்
(C) ஸ்கோவில் மதிப்பு
(D) மணத்தின் மதிப்பு

71. Fruit squash contains _____% fruit juice.

- ~~(A) 25~~ (B) 45
(C) 65 (D) 10

பழ ஸ்குவாஸில் _____% பழச்சாறு உள்ளது.

- (A) 25 (B) 45
(C) 65 (D) 10

72. _____ is rich in Vitamin E.

- (A) Cow's milk
(B) ~~Vegetable oil~~
(C) Ragi
(D) Green leafy vegetables

கீழ்காணும் எந்த உணவில் வைட்டமின் - E சத்து அதிகம் காணப்படுகின்றது?

- (A) பசும்பால்
(B) தாவர எண்ணெய்
(C) கேழ்வரகு
(D) பச்சை காய்கறிகள்

73. _____ is not a wheat product.

- (A) Maida
(B) Semolina
(C) ~~Oats~~
(D) Macroni

_____ கோதுமை சார்ந்த உணவு வகை இல்லை:

- (A) மைதா
(B) ரவை
(C) ஓட்ஸ்
(D) மக்ரோனி

74. If there is fat malabsorption the fat in the diet should be of

- (A) Saturated fat
(B) Hydrogenated fat
(C) Polyunsaturated fat
(D) ~~Medium chain triglycerides~~

கொழுப்பு உறிஞ்சப்படுவது பாதிப்படைந்தால் உணவிலுள்ள கொழுப்பு இத்தகையதாக இருக்கும்.

- (A) செறிவுற்ற கொழுப்பு
(B) ஹைட்ரஜனேற்றம் செய்யப்பட்ட கொழுப்பு
(C) கூட்டு செறிவுறா கொழுப்பு
(D) நடுத்தர சங்கிலி டிரைகிளிசரைடுகள்

75. Consider the following statements :

- I. Porous surfaces like bread or fermented food absorb less fat.
II. Greater the surface area of the food, absorption of fat takes place more.
- (A) I is correct, but II is incorrect ~~(B)~~ I is incorrect, but II is correct
(C) I and II are correct (D) I and II are incorrect

கீழ்க்கண்ட கூற்றுக்களை கவனிக்கவும்.

- I. ரொட்டி மற்றும் நொதித்த உணவிலுள்ள துளைகள் கொழுப்பினை குறைவாக உறிஞ்சிக் கொள்கிறது.
II. உணவின் மேற்பகுதி அதிகமாகும் போது, கொழுப்பு உறிஞ்சப்படுதலும் அதிகமாகிறது.
- (A) I சரி, ஆனால் II தவறு (B) I தவறு, ஆனால் II சரி
(C) I மற்றும் II சரி (D) I மற்றும் II தவறு.

76. The formula used for calculating PER is

- ~~(A)~~ $PER = \frac{\text{Gain in weight (g)}}{\text{Protein intake (g)}}$ (B) $PER = \frac{\text{Gain in Height (cm)}}{\text{Protein intake (g)}}$
(C) $PER = \frac{\text{Gain in weight (g)}}{\text{Intake of nitrogen (g)}}$ (D) $PER = \frac{\text{Gain in height (cm)}}{\text{Intake of nitrogen (g)}}$

புரதக்கலோரி விகிதம் கணக்கிடப் பயன்படும் சூத்திரம்

- (A) புரதக்கலோரி விகிதம் = $\frac{\text{எடை அதிகரிப்பு (கி)}}{\text{உணவில் எடுத்துக் கொள்ளும் புரத அளவு (கி)}}$
(B) புரதக்கலோரி விகிதம் = $\frac{\text{உயரம் அதிகரிப்பு (செ.மீ.)}}{\text{உணவில் எடுத்துக் கொள்ளும் புரத அளவு (கி)}}$
(C) புரதக்கலோரி விகிதம் = $\frac{\text{எடை அதிகரிப்பு (கி)}}{\text{உணவில் எடுத்துக் கொள்ளும் நைட்ரஜன் அளவு (கி)}}$
(D) புரதக்கலோரி விகிதம் = $\frac{\text{உயரம் அதிகரிப்பு (செ.மீ.)}}{\text{உணவில் எடுத்துக் கொள்ளும் நைட்ரஜன் அளவு (கி)}}$

77. When fat enters the duodenum, a hormone _____ is secreted by the intestinal wall.
- (A) Pepsin (B) Bile
(C) Cholecystokinin (D) Choline

கொழுப்பு முன் சிறுகுடலில் நுழையும் போது _____ சுரப்பி சிறுகுடல் சுரக்கும்.

- (A) பெப்சின் (B) பித்தநீர்
(C) கோல்சிஸ்டோகைனின் (D) கோலின்

78. A _____ diet is helpful in treating inflammation of the gall bladder.

- (A) low calorie, low fat
(B) low calorie, high fat
(C) high calorie, low fat
(D) high calorie, high fat

ஒரு _____ உணவுவகை பித்தப்பை இரணத்தை சீர் செய்ய உதவுகிறது.

- (A) குறைந்த கலோரி, குறைந்த கொழுப்பு
(B) குறைந்த கலோரி, அதிக கொழுப்பு
(C) அதிக கலோரி, குறைந்த கொழுப்பு
(D) அதிக கலோரி, அதிக கொழுப்பு

79. Inflammation of the gall bladder is called as

- (A) Cholengitis
(B) Cholelithiasis
(C) Cholecystitis
(D) Choledocholithiasis

பித்தப்பை இரணம் _____ என அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) கோலைஞ்சிடீஸ்
(B) கோலித்தியாசிஸ்
(C) கோல்சிஸ்டைடிஸ்
(D) கோலிடோ கோலித்தியாசிஸ்

80. High intake of alcohol leads to _____ cancer.

- (A) Lungs (B) Liver
(C) Gall bladder (D) Skin

அதிக அளவில் ஆல்கஹால் அருந்துதல் _____ புற்றுநோய்க்கு வழிவகுக்கும்.

- (A) நுரையீரல் (B) கல்லீரல்
(C) பித்தப்பை (D) தோல்

81. A facing flower arrangement can be viewed from

- (A) front side only
(B) all round
(C) above only
(D) front and behind

ஒரு திசை நோக்கிய மலர் அலங்காரத்தை _____ பார்க்க முடியும்.

- (A) முன்பக்கத்திலிருந்து மட்டும்
(B) நாலா பக்கத்திலிருந்தும்
(C) மேலிருந்து மட்டும்
(D) முன்பக்கத்திலிருந்தும், பின்பக்கத்திலிருந்தும்

82. _____ is a common metabolic complication of cancer.

- (A) Hypercalcaemia (B) Hypocalcaemia
(C) Hyponatremia (D) Hypernatremia

புற்றுநோயாளிக் கு ஏற்படும் பொதுவான வளர்சிதை மாற்றச் சிக்கல்

- (A) ஹைபர்கால்சீமியா (B) ஹைபோகால்சீமியா
(C) ஹைபர்நேட்ரீமியா (D) ஹைபோநேட்ரீமியா

83. _____ is one of the consequences of advanced Cirrhosis.

- (A) Meningitis (B) Carditis
(C) Cholangitis (D) Ascites

முதிர்ச்சியடைந்த சிர்ரோஸிஸின்/கரணை நோய் விளைவுகளில் ஒன்று

- (A) மெனிஞ்சிடீஸ் (B) கார்டியிடீஸ்
(C) கோலஞ்சிடீஸ் (D) அசைட்டஸ்

84. In Ketonuria _____ is excreted in the urine.

- (A) Acetone
(B) β -hydroxy butyric acid
(C) α -hydroxy oleic acid
(D) β -hydroxy acetic acid

கீட்டோனூரியாவில், சிறுநீரில் வெளிப்படுவது

- (A) அசிட்டோன்
(B) பீட்டா-ஹைட்ராக்ஸி பியூட்டரிக் அமிலம்
(C) ஆல்பா-ஹைட்ராக்ஸி ஒலீயிக் அமிலம்
(D) பீட்டா-ஹைட்ராக்ஸி அசிட்டிக் அமிலம்

85. Ascitic fluid in Cirrhosis contain large amount of

- (A) Potassium (B) Sodium
(C) Magnesium (D) Calcium

சிர்ரோஸிஸில் ஏற்படும் அசைட்டிக் திரவத்தில் அதிக அளவில் காணப்படுவது

- (A) பொட்டாசியம் (B) சோடியம்
(C) மக்னீசியம் (D) கால்சியம்

86. _____ in buttermilk discourages the growth of pathogenic bacteria and has beneficial effect on diarrhoea.

- ~~(A) Lacto bacillus bulgaricus~~
- (B) Lacto bacillus acidophilus
- (C) Lacto bacillus aureus
- (D) Lacto bacillus spp

மோரில் உள்ள _____ வயிற்றுப்போக்கின் போது, நோய்க்கிருமியான பாக்டீரியாவின் வளர்ச்சியைக் கட்டுப்படுத்தி, நன்மையான காரணிகளை அளிக்கிறது.

- (A) லாக்டோபேசில்லஸ் பல்காரிக்கஸ்
- (B) லாக்டோபேசில்லஸ் அசிடோஃபிலஸ்
- (C) லாக்டோபேசில்லஸ் ஆரியஸ்
- (D) லாக்டோபேசில்லஸ் எஸ்பிபி

87. _____ is an example of unsaturated fatty acid.

- (A) Stearic acid
- (B) Capric acid
- (C) Palmitic acid
- ~~(D) Linoleic acid~~

செறிவற்ற கொழுப்பு அமிலத்திற்கு உதாரணம்

- (A) ஸ்டீயரிக் அமிலம்
- (B) கேப்ரிக் அமிலம்
- (C) பால்மிடிக் அமிலம்
- (D) லினோலியிக் அமிலம்

88. Consider the following statements :

The objectives of UNICEF are

- I. Reduction of child malnutrition
- II. Reducing transmission of HIV virus
- III. Raising poultry and fish farming
- IV. Promoting maternal nutrition

Of these

- (A) I alone is correct (B) I and II are correct
(C) I, II and III are correct (D) All are correct

கீழ்க்கண்ட கூற்றினை கருது :

UNICEF-ன் முக்கிய குறிக்கோள்கள்

- I. குழந்தைகளின் சத்துப்பற்றாக்குறை குறைப்பது
- II. HIV - வைரஸ் பரவுவதை தடுப்பது
- III. கோழி, மீன் வளர்ப்பினை அதிகப்படுத்துவது
- IV. தாயின் ஊட்டச்சத்து நிலையை அதிகரிப்பது

இவற்றுள்

- (A) I மட்டும் சரியானது (B) I மற்றும் II சரியானது
(C) I, II மற்றும் III சரியானவை (D) அனைத்தும் சரியானவை

89. Wastage of grain's in the less developed countries range from _____ percent.

- (A) 20 - 40 (B) 30 - 50
(C) 40 - 60 (D) 50 - 70

தானியங்களின் சேதாரம் வளரும் நாடுகளில் _____ சதவிகிதமாகும்.

- (A) 20 - 40 (B) 30 - 50
(C) 40 - 60 (D) 50 - 70

90. Choose the correct statement :

This is an important function of a dietitian in a hospital

- (i) Plans, develops and evaluates food service systems
 - (ii) Develops menu patterns
 - (iii) Recommends and monitors standards for sanitation and safety
- (A) (i) (B) (ii)
(C) (iii) (D) (i), (ii) and (iii)

சரியான கூற்றினை தேர்ந்தெடு :

மருத்துவமனையில், உணவு திட்ட வல்லுநரின் முக்கிய பணி

- (i) திட்டமிட்டு, உருவாக்கி மற்றும் மதிப்பீடு செய்தல்
 - (ii) உணவு திட்டத்தினை உருவாக்குதல்
 - (iii) தரமான சுகாதார முறைகள் மற்றும் பாதுகாப்பினை கண்காணித்து பரிந்துரைத்தல்
- (A) (i) (B) (ii)
(C) (iii) (D) (i), (ii) மற்றும் (iii)

91. People living in rocky areas are more prone to urolithiasis because

- (A) they drink little amount of water
- (B) drinking water is likely to be either hard or may contain some elements
- (C) drinking alcohol is prevalent among the people
- (D) eating more amount of green leafy vegetables

மலைவாழ் மக்களிடையே சிறுநீரகக் கற்கள் அதிகமாக ஏற்படக் காரணம்

- (A) சிறிது நீர் அருந்துதல்
- (B) உப்புநீர் குடித்தல் அல்லது குடிநீரில் தனிமங்கள் இருத்தல்
- (C) சாராயம் அருந்துதல் இம்மக்களிடையே காணப்படுதல்
- (D) அதிக அளவில் கீரைகளை உண்ணுதல்

92. The most efficient and step saving type of kitchen is

- (A) U – shaped kitchen
(B) L – shaped kitchen
(C) Parallel kitchen
(D) Rectangular kitchen

மிக திறமையாக மற்றும் தேவையற்ற நடையை சேமிக்கும் வகை சமையலறை அமைப்பு

- (A) U – வடிவ சமையலறை
(B) L – வடிவ சமையலறை
(C) இணை அமைப்பு சமையலறை
(D) நீள்செவ்வக சமையலறை

93. One gram of proteins gives _____ Kcals.

- (A) 3
(B) 4
(C) 5
(D) 6

ஒரு கிராம் புரதச்சத்தானது _____ கிலோ கலோரிகளை தருகின்றது.

- (A) 3
(B) 4
(C) 5
(D) 6

94. _____ is not a processed soyabean product.

- (A) Tofu
(B) Tempe
(C) Miso
(D) Cottage cheese

_____ பதப்படுத்தப்பட்ட சோயா உணவு வகை அல்ல.

- (A) டோபு
(B) டெம்பி
(C) மிசோ
(D) பன்னீர்

95. _____ inhibits crystallisation in foods and enhances citrus flavour in fruit produces used in cola beverages.

(A) Isomalt

~~(B) High Fructose Corn Syrup (HFCS)~~

(C) D-Glucose

(D) Malto-dextrins

கோலா பானங்களில் பழங்களின் புளித்த மணத்தை அதிகப்படுத்துவதும், உணவில் படிமாதலைத் தடுப்பதும்

(A) ஐசோமால்ட்

(B) உயர் ஃபிரக்டோஸ் சோள சிரப்

(C) டி-குளுக்கோஸ்

(D) மால்ட்டோ-டெக்ஸ்டிரின்ஸ்

96. During curing of meat, curing mixtures may not be

(A) Rubbed

(B) Immersed

(C) Pumped

~~(D) Sprayed~~

மாமிசத்தை உப்பிட்டு பதனிடும் போது, உப்புக் கலவை இவ்வாறு சேர்க்கப்படுவதில்லை.

(A) தேய்த்தல்

(B) மூழ்க வைத்தல்

(C) அடித்தல்

(D) தெளித்தல்

97. One of the requirement of a good decorative design is to use the decoration

(A) brightly

(B) colourfully

~~(C) moderately~~

(D) skillfully

ஒரு நல்ல அழகிய வடிவமைப்பு என்பது அதிலுள்ள அலங்காரம் _____ அமைந்திருப்பதாகும்.

(A) பிரகாசமாக

(B) வண்ணமயமாக

(C) மிதமாக

(D) திறமையாக

98. This nutrient deficiency is a precursor for cervical cancer

- (A) Fat (B) Iron
(C) Folate (D) Pyridoxine

இந்த ஊட்டச்சத்து குறைபாடு, கர்ப்பப்பை வாய் புற்றுநோய்க்கு முன் காரணியாகிறது?

- (A) கொழுப்பு (B) இரும்புச்சத்து
(C) ஃபோலேட் (D) பிரிடாக்ஸின்

99. Method of cooking that involves use of high frequency electromagnetic waves is

- (A) Oven cooking
(B) Grilling
(C) Braising
(D) Microwave cooking

அதிக அதிர்வுகளைக் கொண்ட மின்காந்த அலைகளைப் பயன்படுத்தி சமைக்கும் முறை

- (A) ஓவனின் சமைத்தல்
(B) கிரில்லிங்
(C) பிரையசிங்
(D) நுண்ணலையில் சமைத்தல்

100. Which of the following food groups is suggested by ICMR?

- (A) Basic 7 (B) Basic 3
(C) Basic 4 (D) Basic 5

ICMR-ல் பரிந்துரைக்கப்பட்ட உணவுத் தொகுதி எது?

- (A) அடிப்படை 7 (B) அடிப்படை 3
(C) அடிப்படை 4 (D) அடிப்படை 5

101. Match the following :

- | | |
|------------------|--------------|
| (a) Foam | 1. Agar-agar |
| (b) Syneresis | 2. Meringue |
| (c) Colloids | 3. Sugar |
| (d) Crystalloids | 4. Weeping |

- | | (a) | (b) | (c) | (d) |
|----------------|-----|-----|-----|-----|
| (A) | 1 | 3 | 4 | 2 |
| (B) | 1 | 2 | 4 | 3 |
| (C) | 2 | 4 | 1 | 3 |
| (D) | 2 | 1 | 3 | 4 |

பொருத்துக :

- | | |
|---------------|---------------------|
| (a) நுரை | 1. அகர்-அகர் |
| (b) சினரிசிஸ் | 2. மெரினஞ் |
| (c) கூழ்மம் | 3. சர்க்கரை |
| (d) படிமாதல் | 4. நீர் வெளியிடுதல் |

- | | (a) | (b) | (c) | (d) |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| (A) | 1 | 3 | 4 | 2 |
| (B) | 1 | 2 | 4 | 3 |
| (C) | 2 | 4 | 1 | 3 |
| (D) | 2 | 1 | 3 | 4 |

102. _____ is an example of water-in-oil type emulsions.

- | | |
|-----------------------|---------------|
| (A) Milk | (B) Curd |
| (C) Butter | (D) Margarine |

_____ நீரில், எண்ணெய் பால்மமாகும் வகைக்கு உதாரணமாகும்.

- | | |
|--------------|---------------|
| (A) பால் | (B) தயிர் |
| (C) வெண்ணெய் | (D) மார்கரைன் |

106. Among the given fat oil, the smoking point is highest in

- (A) Coconut oil ~~(B) Soyabean oil~~
(C) Groundnut oil (D) Lard

தரப்பட்டுள்ள கொழுப்பு எண்ணெயில், உயர் புகையும் வெப்பநிலை கொண்டது

- (A) தேங்காய் எண்ணெய் (B) சோயாபீன்ஸ் எண்ணெய்
(C) கடலை எண்ணெய் (D) மாமிச கொழுப்பு

107. Lard is obtained from

- (A) Soyabean ~~(B) Hog~~
(C) Cotton seed (D) Palm oil

வார்ட் எனப்படும் கொழுப்பு - இதிலிருந்து பெறப்படுகிறது

- (A) சோயாபீன்ஸ் (B) காட்டுப்பன்றி
(C) பருத்தி விதைகள் (D) பாமாயில்

108. A design which lends greater freedom is

- ~~(A) Abstract design~~
(B) Conventional design
(C) Naturalistic design
(D) Geometric design

_____ வடிவமைப்பில், அவரவர் விருப்பத்திற்கேற்ற அதிக சுதந்திரம் உள்ளது.

- (A) அப்ஸ்ட்ராக்ட்
(B) கன்வென்ஷனல்
(C) இயற்கையொத்த
(D) ஜியோமித்

109. Consider the following statements :

Assertion (A) : Washing rice may remove 40% of thiamine

Reason (R) : Boiling rice in excess water and discarding the water (Kanjee) results in loss of thiamine

Now select your answer according to coding

- (A) Both (A) and (R) are true and (R) is the correct explanation of (A)
~~(B)~~ Both (A) and (R) are true but (R) is not the correct explanation of (A)
(C) Both (A) and (R) are true
(D) Both (A) and (R) are false

கீழ்க்கண்ட வாக்கியங்களை கவனி :

கூற்று (A) : அரிசியை கழுவும் பொழுது சுமார் 40 சதவிகித தயாமின், உயிர்சத்து வெளியேறுகிறது

காரணம் (R) : அரிசியை அதிக தண்ணீரில் வேக வைத்து அதில் உள்ள கஞ்சியை வெளியேற்றும் பொழுது தயாமின், உயிர்சத்து அதிகமாக வெளியேறுகிறது

இவற்றுள் குறிப்பிட்டுள்ள குறியீடுகளில் மூலம் விடையை தேர்ந்தெடுக்க.

- (A) (A) மற்றும் (R) இரண்டும் சரி, மற்றும் (R) என்பது (A)விற்கு சரியான விளக்கம்.
(B) (A) மற்றும் (R) இரண்டும் சரி, ஆனால் (R) என்பது (A)விற்கு சரியான விளக்கம் அல்ல
(C) (A) மற்றும் (R) இரண்டும் சரி
(D) (A) மற்றும் (R) இரண்டும் தவறு

110. Consider the following statement :

Fruit cordial differ from fruit squash in that the suspended fruit pulp has been removed

- ~~(A)~~ Completely true (B) Partially false
(C) Partially true (D) Completely false

கீழ்க்கண்ட வாக்கியங்களை கவனி :

பழக்கூழ் நீக்கப்பட்ட பழ ஸ்குவாஸிலிருந்து, பழ கார்டியல் மாறுபடுகிறது

- (A) முற்றிலும் சரி (B) பகுதி தவறு
(C) பகுதி சரி (D) முற்றிலும் தவறு

111. The ability to convey information or messages to others so that they can understand and interpret them in the same light as the sender of the message is known as

- (A) Interpretation
- (B) Communication
- (C) Dissemination
- (D) Popularisation

தகவல் மற்றும் செய்திகளை, கேட்பவர் சரியாக அறிந்து, புரியும் வண்ணம் பரிமாற்றம் செய்வது

- (A) மொழிபெயர்ப்பு
- (B) கருத்துப் பரிமாற்றம்
- (C) தகவல்களை அளித்தல்
- (D) சிறந்த முறையில் பரப்புதல்

112. Any form of communication is complete, only if there is a _____ from the receptor(s).

- (A) action
- (B) feedback
- (C) positive reaction
- (D) negative reaction

அனுப்புநரிடமிருந்து சரியான முறையில் _____ பெறுவது கருத்துப்பரிமாற்றத்தை முழுமையாக்கும்.

- (A) செயல்
- (B) விளைவுகளை மீளப்பெறுதல்
- (C) நேர் விளைவு
- (D) எதிர் விளைவு

113. Which of the statement is correct?

Planning catering operations involves stating objectives clearly by

- (i) Forecasting the number of customers accurately
 - (ii) Knowing staff production and service skills
 - (iii) Establishing profit policy
- (A) (i) only (B) (ii) only
(C) (iii) only (D) (i), (ii) and (iii)

கீழ்க்கண்டவற்றில் எந்த கூற்று சரியானவை?

உணவு வழங்கும் நிறுவனங்களில் திட்டமிடுதல் கீழ்க்கண்ட குறிக்கோள்களை தெளிவாக கொண்டுள்ளது

- (i) வாடிக்கையாளரின் எண்ணிக்கையை கனிசமான முறையில் அனுமானிக்க உதவுகிறது
 - (ii) பணியாளர் உற்பத்தியும், பரிமாறும் திறன்களை அறிதல்
 - (iii) இலாபம் கொள்கையை நிர்ணயித்தல்
- (A) (i) மட்டும் (B) (ii) மட்டும்
(C) (iii) மட்டும் (D) (i), (ii) மற்றும் (iii)

114. Which one of the following is not a chemical preservative?

- (A) Antibiotics (B) Salt
(C) Starch (D) Sugar

கீழ்க்கண்டவற்றில் எந்த ஒன்று வேதிப்பதப்படுத்தாத அல்ல?

- (A) ஆன்டிபயோடிக் (B) உப்பு
(C) கஞ்சிமாவு (D) சர்க்கரை

115. Orientation means

- (A) providing training to fresher's
- (B) enrollment to provident fund and employee union
- (C) guided adjustment of the new employee to the company and the job environment
- (D) group discussion

ஆற்றுப்படுத்தும் பயிற்சி என்பது

- (A) புதிதாக சேர்ந்த பணியாளர்களுக்கு பயிற்சி அளித்தல்
- (B) பொது சேமிப்பு வைப்பு நிதி மற்றும் பணியாளர் சங்கத்தில் சேருவது
- (C) புதிதாக பணியமர்த்தப்பட்ட பணியாளரை நிறுவனத்துக்கும் வேலை சூழலுக்கு ஏற்ப ஒத்துபோதலுக்கு வழிகாட்டுதல்
- (D) குழு விவாதம்

116. Enzymatic browning in fruits and vegetables is prevented by

- (A) Drying
- (B) Addition of sugar
- (C) Blanching
- (D) Freezing

பழங்களும், காய்கறிகளும் நொதி மூலம் பழுப்பு நிறமடைவதை தடுக்கும் முறை

- (A) உலர்த்துதல்
- (B) சர்க்கரை சேர்த்தல்
- (C) ப்ளான்சிங்
- (D) உறைபனி மூலம் குளிர்வித்தல்

117. The process of introducing a new comer to his/her work environment is known as

- (A) Induction
- (B) Selection
- (C) Recruitment
- (D) Staffing

புதிதாக சேர்ந்த பணியாளரை வேலைச் சூழலுக்கு அறிமுகப்படுத்துவது

- (A) முன்னுரை
- (B) தேர்ந்தெடுத்தல்
- (C) தேர்வாணையம்
- (D) துணை அலுவலர்களை அமர்த்துதல்

118. Which of the statement is correct?

In the receiving area, the food losses can be increased through

- (i) Improper weight of commodities
- (ii) Improper weighing equipments
- (iii) Pilferage at delivery point

- (A) (i) and (ii)
- (B) (ii) and (iii)
- (C) (i) and (iii)
- ~~(D)~~ (i), (ii) and (iii)

கீழ்க்கண்ட கூற்றில் எது சரி?

உணவு பெறுமிடத்தில், இதனால் உணவு இழப்பு அதிகரிக்கிறது

- (i) உணவுப் பொருள்களின் எடை சரியாக இல்லாமலிருத்தல்
- (ii) தவறாக எடையிடும் கருவிகள்/இயந்திரங்கள்
- (iii) வழங்குமிடத்தில் உணவுகளை சிறிய அளவில் திருடுதல்

- (A) (i) மற்றும் (ii)
- (B) (ii) மற்றும் (iii)
- (C) (i) மற்றும் (iii)
- (D) (i), (ii) மற்றும் (iii)

119. This function of management is the process of integrating objectives with the activities of different units of an organisation in order to achieve goal efficiently

- (A) Reviewing
- (B) Teaching
- ~~(C)~~ Co-ordinating
- (D) Guiding

நிர்வாகத்தின் பல்வேறு நிலைகளில் உள்ள பல நோக்கங்களை ஒருங்கிணைத்து குறிக்கோளை அடைய உதவுவது

- (A) மறு சீராய்வு
- (B) கற்பித்தல்
- (C) ஒருங்கிணைத்தல்
- (D) வழிகாட்டுதல்

120. Passage of occult blood in the stools is called as

- (A) anemia (B) steatorrhoea
~~(C) melena~~ (D) hematomesis

மலத்தோடு கெட்டியான இரத்தமும் சேர்ந்து வெளியேறுவதனை _____ என கூறுவர்.

- (A) அனீமியா (B) ஸ்டியடோரியா
(C) மெலினா (D) ஹெமடோமசிஸ்

121. Which of the statement is incorrect?

- (A) Planning helps to minimize time wasting activities
(B) Planning eliminates confusion
(C) Planning helps to see future possibilities
~~(D) The higher the level of management in an organization, the lesser is the time spent on planning~~

கீழ்க்கண்ட வாக்கியங்களில் எது சரியல்லாதவை?

- (A) நேரம் வீணாகுதலை திட்டமிடுதல் குறைக்கும்
(B) திட்டமிடுதல் குழப்பங்களை தவிர்க்கும்
(C) திட்டமிடுதல் எதிர்கால செயல்களை அனுமானிக்க உதவுகிறது
(D) ஒரு நிறுவனத்தின் உயர் நிர்வாக திறன் திட்டமிடுதலுக்கு செலவளிக்கும் நேரத்தை குறைக்கிறது

122. Milk Powder is obtained by _____ drying.

- (A) Drum drying (B) Solar drying
(C) Freeze drying ~~(D) Spray drying~~

பால் பவுடர் எந்த உலர்வித்தல் முறை மூலம் தயாரிக்கப்படுகிறது?

- (A) ட்ரம் உலர்த்துதல் (B) சூரிய வெப்பம் மூலம் உலர்த்துதல்
(C) உறைபனி உலர்த்துதல் (D) தெளிப்பான் முறை மூலம் உலர்த்துதல்

123. In methods of pricing, under formal classification _____ is not included.

- (A) Quantitative (B) Rate of return
(C) Trial and Error (D) Cost plus

விதிமுறை பின்பற்றி விலை நிர்ணயித்தலில் _____ சேராது.

- (A) எண்ணிக்கை (B) திரும்பப்பெறும் வீதம்
(C) முயன்று தவறுதல் (D) விலை கூடுதல்

124. The rule of recording transaction in real account refers to

- (A) Credit what comes in and debit what goes out
(B) Debit what comes in and credit what goes out
(C) Debit all expenses and losses and credit all incomes and gains
(D) The transactions shown on that page are in debit and credit form

உண்மை கணக்கு வைத்தலில், பண பரிவர்த்தனை பதிவு செய்தலின் விதி என்பது

- (A) வருவதை வரவில் வைத்து, செல்வதை பற்றில் வை
(B) வருவதை பற்றில் வைத்து, செல்வதை வரவில் வை
(C) செலவு, இழப்பினை பற்றில் வைத்து, வருமானம் மற்றும் லாபத்தினை வரவில் வை
(D) பண பரிவர்த்தனை, பக்கத்தில் வரவில் மற்றும் பற்றில் வை

125. _____ is one of the reason of employee's occupational stress.

- (A) Happiness (B) Overwork
(C) Sorrow (D) Domestic quarrel

பணியாளரின் வேலையினால் ஏற்படும் மன அழுத்தத்தின் காரணம்

- (A) மகிழ்ச்சி (B) அதிக வேலை
(C) துக்கம் (D) வீட்டு பிரச்சனைகள்

126. Equipments may be classified according to

- (A) safety (B) durability
(C) colour (D) mode of operation

உபகரணங்களை _____ அடிப்படையில் வகைப்படுத்தலாம்.

- (A) பாதுகாப்பு (B) உறுதித்தன்மை
(C) நிறம் (D) உபயோகப்படும் தன்மை

127. Mercury Lamps are used in

- (A) Kitchen (B) Service area
(C) Wash area (D) Lobby

மெர்க்குரி விளக்குகள் _____ பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) சமையலறை (B) பரிமாறும் பகுதி
(C) கழுவுமிடம் (D) தாழ்வாரம்

128. _____ can very effectively communicate the message of feelings to people.

- (A) Verbal
(B) Written
(C) Silence
(D) Body gestures

மக்களின் உணர்வுபூர்வமான செய்திகளை சிறந்த முறையில் கருத்து பரிமாற்றம் செய்வது

- (A) வார்த்தைகள்
(B) எழுத்து
(C) அமைதி
(D) உடல் அசைவுகள்

129. This nutrient is given intravenously

- (A) Glucose (B) Starch
(C) Fructose (D) Mannose

இந்த சத்து நரம்பு வழியே உடலினுள் செலுத்தப்படுகிறது

- (A) குளுக்கோஸ் (B) ஸ்டார்ச்
(C) பிரக்டோஸ் (D) மேனோஸ்

130. This food can be included in a gluten free diet

- (A) Wheat
(B) Corn
(C) Rice
(D) Maize

அதிக நார்ச்சத்து மிகுந்த உணவுத் திட்டத்தில், இந்த உணவை சேர்க்கலாம்

- (A) கோதுமை
(B) மக்காச்சோளம்
(C) அரிசி
(D) சோளம்

131. Clear fluid diet should not be continued for more than _____ hours.

- (A) 10-12 (B) 12-24
(C) 24-48 (D) 48-96

தெளிந்த திரவ உணவு _____ மணி நேரத்திற்கு மேல் தொடரக் கூடாது.

- (A) 10-12 (B) 12-24
(C) 24-48 (D) 48-96

132. The seafood which contains around 10% fat is

- (A) Prawns (B) Seer fish
(C) Small crabs (D) Murrel

10% கொழுப்பைக் கொண்டுள்ள ஒரு மீன்வகை

- (A) இறால்கள் (B) சீர் மீன்கள்
(C) சிறிய நண்டுகள் (D) முரல் மீன்கள்

133. _____ hormone is involved in milk ejection.

- (A) Oxytocin (B) Vasopressin
(C) Prolactin (D) Renin

_____ ஹார்மோன் தாய்ப்பாலை வெளியேற்ற உதவும்.

- (A) ஆக்ஸிடோசின் (B) வேசோபிரஸின்
(C) புரோலாக்டின் (D) ரெனின்

134. RDA is

- (A) Recommended Dietary Allowance
(B) Required Dietary Allowance
(C) Recommended Daily Allowance
(D) Required Daily Allowance

RDA என்பது

- (A) பரிந்துரைக்கப்பட்ட உணவு அளவுகள்
(B) தேவைப்படும் உணவு அளவுகள்
(C) பரிந்துரைக்கப்பட்ட ஒரு நாளை அளவுகள்
(D) தேவைப்படும் ஒரு நாளை அளவுகள்

138. The three stems used in Japanese flower arrangement are denoted as follows :

- (A) tallest – heaven, second stem – earth, third stem – man
(B) tallest – man, second stem – heaven, third stem – earth
~~(C)~~ tallest – heaven, second stem – man, third stem – earth
(D) tallest – man, second stem – earth, third stem – heaven

ஐப்பானிய முறையில் பயன்படுத்தப்படும் மூன்று மலர் தண்டுகள் பின்வருமாறு குறிக்கப்படுகிறது.

- (A) மிக உயரமானது – வானம், இரண்டாவது – பூமி, மூன்றாவது – மனிதன்
(B) மிக உயரமானது – மனிதன், இரண்டாவது – வானம், மூன்றாவது – பூமி
(C) மிக உயரமானது – வானம், இரண்டாவது – மனிதன், மூன்றாவது – பூமி
(D) மிக உயரமானது – மனிதன், இரண்டாவது – பூமி, மூன்றாவது – வானம்

139. Cheese is made by curdling the milk with

- ~~(A)~~ Renin (B) Pectin
(C) Pepsin (D) Protease

பாலாடைக் கட்டி/ சீஸ், பாலை _____ ன் மூலம் திரியவைத்து தயாரிக்கப்படுகிறது.

- (A) ரென்னின் (B) பெக்டின்
(C) பெப்சின் (D) புரோடியேஸ்

140. Meat tenderization can be done by the action of the enzyme

- (A) Pepsin (B) Peptin
~~(C)~~ Papain (D) Peptane

மாமிசத்தை மென்மையாக்கும் அல்லது யிருதுவாக்கும் நொதி

- (A) பெப்சின் (B) பெப்டின்
(C) பப்பைன் (D) பெப்டேன்

141. Match the following :

- | | |
|------------------------|-----------------|
| (a) Food preservative | 1. Cereals |
| (b) Sun drying | 2. Canning |
| (c) Thermal processing | 3. Olives |
| (d) Pickling | 4. Benzoic acid |

- | | (a) | (b) | (c) | (d) |
|----------------|-----|-----|-----|-----|
| (A) | 1 | 2 | 3 | 4 |
| (B) | 2 | 3 | 1 | 4 |
| (C) | 4 | 1 | 2 | 3 |
| (D) | 3 | 4 | 2 | 1 |

கீழ்க்கண்டவற்றை பொருத்துக :

- | | |
|------------------------|----------------------|
| (a) உணவு பதப்படுத்தல் | 1. தானியங்கள் |
| (b) சூரிய உலர்த்தல் | 2. கேனிங் |
| (c) வெப்ப சூடேற்றல் | 3. ஆலிவ்கள் |
| (d) ஊறுகாய் தயாரித்தல் | 4. பென்சோயிக் அமிலம் |

- | | (a) | (b) | (c) | (d) |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| (A) | 1 | 2 | 3 | 4 |
| (B) | 2 | 3 | 1 | 4 |
| (C) | 4 | 1 | 2 | 3 |
| (D) | 3 | 4 | 2 | 1 |

142. _____ is used for flavouring sauces, fruit cakes, chocolate puddings, making gravies.

- (A) Cloves (B) Fenugreek seed
(C) Caraway seed (D) Capsicum

சாஸ், பழகேக்குகள், சாக்லேட் புட்டிங் மற்றும் குழம்புகளில் மணமூட்ட பயன்படுவது

- (A) கிராம்பு (B) வெந்தயம்
(C) காரவே விதைகள் (D) குடமிளகாய்

143. Consider the following statement :

Spices are stronger than herbs.

- (A) Completely false (B) Completely true
(C) Partially true (D) Partially false

சரியான விடையைத் தேர்வு செய் :

மசாலாக்கள், மூலிகைத் தாவரங்களை விட அதிக காரத்தன்மை வாய்ந்தவை.

- (A) முற்றிலும் தவறு (B) முற்றிலும் சரி
(C) பகுதி சரி (D) பகுதி தவறு

144. The pungency of ginger in due to the compound

- (A) Cathepsin (B) Myristic
(C) Eugenol (D) Gingerol

இஞ்சியின் காரத்தன்மைக்கு காரணம்

- (A) கேத்ப்சின் (B) மெரிஸ்டிக்
(C) யூஜினால் (D) இஞ்சிரால்

145. Anaemia in renal patients is basically attributed to _____ deficiency.

- (A) Vitamin B₁₂ (B) Folic acid
(C) Carnitine (D) ~~Erythropoietin~~

சிறுநீரக நோயாளிகளுக்கு உண்டாகும் இரத்த சோகை _____ குறைபாட்டினால் ஏற்படுகிறது.

- (A) விட்டமின் B₁₂ (B) போலிக் அமிலம்
(C) கார்னிடைன் (D) எரித்ரோபாய்டின்

146. Cocoa contains a substance called _____ which has stimulation properties like caffeine

- (A) Tanin (B) Capranxthin
(C) Catechin (D) ~~Theobromine~~

கஃபைனின் ஊக்கமளிக்கும் தன்மையைப் போல, கோக்கோவில் உள்ள பொருளின் பெயர்

- (A) டேனின் (B) கேப்ரான்கஸ்தின்
(C) கேட்டகின் (D) தியோபுரோமின்

147. _____ is one of the important factors influencing the quality of coffee.

- (A) Fermentation (B) Curing
(C) Withering (D) ~~Roasting~~

காபியின் தரத்தினை மேம்படுத்தும், முக்கிய காரணி

- (A) நொதித்தல் (B) உப்பிடுதல்
(C) உதிர்ந்தல் (D) வறுத்தல்

148. _____ in the egg, binds biotin and makes it unavailable to the body.

- (A) Ovomucin (B) Ovo albumin
(C) Avidin (D) Livetin

முட்டையிலுள்ள _____, பையோடினோடு கலந்து, அதனை உடலுக்கு கிடைக்கச் செய்யாமல் தடுக்கிறது.

- (A) ஒவோமியூசின் (B) ஒவோ அல்புமின்
(C) அவிடின் (D) லிவிடின்

149. The appropriate temperature for cooking a well done lamb is

- (A) 82°C (B) 77°C
(C) 79°C (D) 60°C

ஆட்டு மாமிசத்தை முழுமையாக சமைக்க தேவையான வெப்பநிலை

- (A) 82°C (B) 77°C
(C) 79°C (D) 60°C

150. _____ is a type of shell fish.

- (A) Oysters (B) Mackerel
(C) Herring (D) Cod

_____ ஒரு வகை ஓடு உள்ள மீனைச் சார்ந்தது.

- (A) சிப்பிக்கள் (B) மேக்கெரல்
(C) ஹெரரிங் (D) காட்

151. This service is the best food service carried out when the heads of state or government are being entertained.

- (A) Espresso Bar (B) Buffeteria
(C) Restaurant service (D) Banquet service

மாநில தலைமைகள் மற்றும் அரசு சார்ந்தவர்களுக்கு பரிமாறுவதற்கு பயன்படும் சிறந்த பரிமாறும் முறை

- (A) எஸ்பிரஸ்லோ பார் (B) பப்ஃபெட்டீரியா
(C) ரெஸ்டாரன் பரிமாறும் முறை (D) பான்கொய்ட் பரிமாறும் முறை

152. This behaviour causes accidents in a food service institutions

- (A) Carelessness (B) Punctuality
(C) Sincerity (D) Loyalty

உணவு வழங்கும் நிறுவனங்களில் _____ நடத்தையானது, விபத்தினை ஏற்படுத்தும்.

- (A) கவனமின்மை (B) நேரம் தவறாமை
(C) நேர்மை (D) உண்மையாக இருத்தல்

153. Principles are formulated on the basis of

- (A) Present happenings (B) Past experiences
(C) Past gains (D) Past losses

கொள்கைகள் உருவாவதின் அடிப்படையாக விளங்குவது

- (A) நிகழ்கால நிகழ்வுகள் (B) இறந்தகால அனுபவங்கள்
(C) இறந்தகால இலாபம் (D) இறந்தகால இழப்புகள்

154. This principle of management relates to coordination of activities to achieve a single goal

- (A) Initiative
- (B) Unitary command
- ~~(C)~~ Unitary direction
- (D) Division of work

ஒரு குறிப்பிட்ட குறிக்கோளை அடைய பல செயல்பாடுகளை ஒருங்கிணைப்பது

- (A) காரியத்தை தொடங்க முன்வருதல்
- (B) ஒருவர் கட்டளையிடுதல்
- (C) ஒரே மாதிரி வழிகாட்டுதல்
- (D) வேலையை பகிரிந்து கொள்ளுதல் அல்லது பிரித்தல்

155. Energy value of foods is usually determined using the instrument called

- (A) Colorimeter
- (B) Benedict's Oxy-Colorimeter
- ~~(C)~~ Bomb Colorimeter
- (D) Respiration Colorimeter

உணவில் உள்ள சக்தியின் மதிப்பை அறிய உதவும் கருவி

- (A) கலோரி மீட்டர்
- (B) பெனிடிசு ஆக்ஸி-கலோரி மீட்டர்
- (C) பாம்பு கலோரி மீட்டர்
- (D) சுவாச கலோரி மீட்டர்

156. An excellent source of soluble fiber is

- ~~(A)~~ psyllium (B) rice
(C) wheat (D) maida

கரையும் நார்ச்சத்தை அதிக அளவில் கொண்டுள்ள உணவு

- (A) சைலீயம் (B) அரிசி
(C) கோதுமை (D) மைதா

157. In India, the most common type of calculi is

- ~~(A)~~ Calcium oxalate (B) Calcium carbonate
(C) Calcium acetate (D) Calcium sulphate

இந்தியாவில் சிறுநீரக கற்களில் பொதுவாக காணப்படுபவை

- (A) கால்சியம் ஆக்ஸலேட் (B) கால்சியம் கார்போனேட்
(C) கால்சியம் அஸிடேட் (D) கால்சியம் சல்பேட்

158. Oil - in - water type emulsions consist of _____ dispersed in water.

- (A) Carbohydrate (B) Protein
~~(C)~~ Fat (D) Vitamins

நீரில் எண்ணெய் வகை பால்மத்தில் _____ பரவியுள்ளது.

- (A) கார்போஹைட்ரேட் (B) புரதம்
(C) கொழுப்பு (D) வைட்டமின்கள்

159. Low cholesterol diet is mainly advocated to

- (A) Kidney stones ~~(B) Gall stones~~
(C) Jaundice (D) Pancreatic disease

கொழுப்பு குறைந்த உணவு, இவர்களுக்கு பரிந்துரைக்கப்படுகிறது

- (A) சிறுநீரக கற்கள் (B) பித்தக் கற்கள்
(C) மஞ்சள் காமாலை (D) கணைய நோய்

160. Milk cannot be included in this diet

- (A) Normal (B) Full fluid
~~(C) Clear fluid~~ (D) Soft

இந்த உணவுத் திட்டத்தில் பால் சேர்க்கக்கூடாது

- (A) சாதாரண உணவு (B) முழு திரவ உணவு
(C) தெளிந்த திரவ உணவு (D) மென்மையான உணவு

161. Leftover curd can be used as

- (A) As ingredient in desserts
(B) In the preparation of pizza
~~(C) Marinade for meats~~
(D) Mix with mint chutney and use as side dish with meal

மீதமான தயிரை இதற்கு பயன்படுத்தலாம்

- (A) இனிப்புகளில்
(B) பீசா தயாரிப்புகளில்
(C) இறைச்சியை மாரினேட் செய்ய
(D) புதினா சட்னியுடன் கலந்து, உணவுடன் ஒரு பதார்த்தமாக பயன்படுத்துதல்

162. The physiological energy value of carbohydrate is _____ Kcal / gram.

- ~~(A)~~ 4
- (B) 5
- (C) 4.45
- (D) 4.65

மாவு சத்தின் உடலியல் சக்தி மதிப்பு _____ கி.கலோரி / கிராம்.

- (A) 4
- (B) 5
- (C) 4.45
- (D) 4.65

163. The development of _____ food services have arisen to meet the needs of environmental, social and economic changes that have followed globalisation and resultant policy changes of governments.

- (A) Commercial
- ~~(B)~~ Non-commercial
- (C) Fast food outlets
- (D) Contract services

உலகளாவிய மற்றும் அரசு கொள்கைகளில் மாற்ற விளைவால் ஏற்பட்டுள்ள சுற்றுப்புற, சமூக, பொருளாதார மாற்றங்களின் தேவைகளை பூர்த்தி செய்ய உணவு வழங்கும் துறையில் ஏற்பட்டுள்ள வளர்ச்சி _____ ஆகும்.

- (A) வணிகம் சார்ந்த
- (B) வணிகம் சாராத
- (C) துரித உணவகங்கள்
- (D) ஒப்பந்த சேவைகள்

164. Ethylene / propylene oxides reduces the microbial load of .

- (A) Beverages (B) Pickles
(C) Juices (D) Spices

எத்திலீன் / புரோப்பிலீன் ஆக்ஸைடுகள், _____ உணவிலிருக்கும் நுண்ணுயிர்களின் அளவை குறைக்கிறது.

- (A) பானங்கள் (B) ஊறுகாய்
(C) சாறுகள் (D) வாசனைப் பொருட்கள்

165. The most commonly used cryogenic liquid in immersion freezing is

- (A) Liquid Hydrogen
(B) Liquid Carbon dioxide
(C) Liquid Sulphur
(D) Liquid Nitrogen

'மூழ்கும் உறைய வைத்தல்' முறையில் பொதுவாக பயன்படுத்தப்படும் கிரையோஜெனிக் திரவம்

- (A) திரவ ஹைட்ரஜன்
(B) திரவ கார்பன் டை ஆக்ஸைடு
(C) திரவ கந்தகம்
(D) திரவ நைட்ரஜன்

166. Infanto meter is used to assess the _____ of the children.

- (A) Height (B) Weight
(C) Arm circumference (D) Chest circumference

இன்பென்டோ மீட்டர் என்பது குழந்தைகளின் _____ அளவினை கணக்கிடப் பயன்படுகிறது.

- (A) உயரம் (B) எடை
(C) கை சுற்றளவு (D) மாப்பு சுற்றளவு

167. If the buyer has the option of rejecting the order if the price fixed in the future is not acceptable to him, then the contract is said to be

- (A) SAP
(B) FAOP
(C) Wholesale buying
(D) Home delivery

வாங்குபவர், எதிர்காலத்தில் நிர்ணயிக்கப்பட்ட விலையினை ஏற்றுக்கொள்ளாமல், ஒப்பந்தத்தை நிராகரிக்கும் உடன்படிக்கை ————— என்று அழைக்கப்படுகிறது.

- (A) SAP
(B) FAOP
(C) மொத்தமாக வாங்குதல்
(D) வீட்டிற்கே சென்று வழங்குதல்

168. The temperature maintained in cold storage is ————— degrees C.

- (A) 0-5
(B) 5-10
(C) 10-15
(D) 15-20

குளிர் சேமிப்பில் பராமரிக்கப்படும் வெப்பநிலை ————— °C.

- (A) 0-5
(B) 5-10
(C) 10-15
(D) 15-20

169. ————— constitutes about 80% of the total Nitrogen in the milk.

- (A) casein
(B) albumin
(C) globulin
(D) peptone

பாலின் 80% மொத்த நைட்ரஜன் அளவு ————— ஆல் ஆனது.

- (A) கேசின்
(B) அல்புமின்
(C) குளோபுலின்
(D) பெப்டோன்

170. According to Gomez classification of nutritional status, the weight for age in Grade II is

- (A) >90% (B) 75 – 90%
(C) 60 – 75% (D) <60%

கோமஸ் ஊட்டச்சத்து நிலை வகைப்பாட்டின்படி, தரம் II-ல் வயதுக்கேற்ற எடை

- (A) >90% (B) 75 – 90%
(C) 60 – 75% (D) <60%

171. The purchase where the buyer does not hold the stock of the item and supplier who are nearest to the location of the establishment in

- (A) auction buying (B) consignment buying
(C) negotiated buying (D) blanket order purchasing

வாங்குபவரிடத்தில் இல்லாத பொருள் மற்றும் வழங்குபவர் நிறுவனத்தின் அருகே உள்ள இடத்தில் இருப்பது, இந்த வாங்கும் முறைக்கு _____ என்று பெயர்.

- (A) ஏலத்தில் வாங்குதல் (B) பொருட்களை அனுப்புதல்
(C) பேரம் பேசுதல் (D) பிளேன்கட் ஆர்டர் வாங்குதல்

172. This is also known as bleeding gums

- (A) Rickets (B) Glossitis
(C) Gingivitis (D) Osteomalasia

ஈறுகளில் இரத்தக் கசிவு என்றும் அழைக்கப்படுவது

- (A) ரிக்கெட்ஸ் (B) கிளாசைட்டிஸ்
(C) ஜிஞ்சிவைட்டிஸ் (D) ஆஸ்டியோமலேசியா

173. FAOP means

- (A) Fixed And Opening Price (B) Fixed And Only price
(C) Firm At Opening Price (D) Firm At Old Price

எப்ஏஓபி/FAOP என்பது

- (A) பிக்ஸ்ட் அன்ட் ஓபனிங் பிரைஸ் (B) பிக்ஸ்ட் அன்ட் ஒன்லி பிரைஸ்
(C) பர்ம் அட் ஓபனிங் பிரைஸ் (D) பர்ம் அட் ஒல்டு பிரைஸ்

174. _____ and _____ are the volatile fatty acids responsible for odour and flavour of rancid butter.

- (A) Butyric acid and Caproic acid (B) Butyric acid and Palmitic acid
(C) Butyric acid and Oleic acid (D) Caproic acid and Oleic acid

சிக்ரூபிடித்த வெண்ணெயின் வாசனை மற்றும் மணத்திற்கு காரணமான ஆனியாகக்கூடிய கொழுப்பு அமிலங்கள் _____ மற்றும் _____

- (A) பியூட்டிரிக் அமிலம் மற்றும் கேப்ராய்க் அமிலம்
(B) பியூட்டிரிக் அமிலம் மற்றும் பால்மிடிக் அமிலம்
(C) பியூட்டிரிக் அமிலம் மற்றும் ஒலியிக் அமிலம்
(D) கேப்ராய்க் அமிலம் மற்றும் ஒலியிக் அமிலம்

175. This artificial sweetener contains sodium ortho benzene sulphonamide.

- (A) Saccharin (B) Aspartame
(C) Acel sulfame - K (D) Sorbitol

சோடியம் ஆர்த்தோ பென்சீன் சல்பனமைடு உள்ள செயற்கை இனிப்பூட்டி

- (A) சாக்கரின் (B) அஸ்பார்டேம்
(C) அசெல் சல்பேம் - K (D) சார்பிட்டால்

176. BMI rate for obese person is

- (A) >15 (B) >17
(C) >20 (D) >25

உடல் பருமனாக உள்ளவர்களின் BMI அளவு

- (A) >15 (B) >17
(C) >20 (D) >25

177. Only unsaturated fats in foods which have _____ are susceptible to oxidative changes.

- (A) Lipase (B) Lipoxygenase
(C) Amylase (D) Hydrogenase

உணவிலுள்ள செறிவற்ற கொழுப்பில் காணப்படும் _____, ஆக்ஸிகரண மாற்றங்களை ஏற்படுத்துகிறது.

- (A) லிப்பேஸ் (B) லிப்போ ஆக்ஸிஜனேஸ்
(C) அமைலேஸ் (D) ஹைட்ரோஜனேஸ்

178. _____ is an important function of a personnel manager.

- (A) Selling the product
(B) Controlling the office
(C) Maintaining the office accounts
(D) Manpower planning

ஊழியர்களை நிர்வகிக்கும் மேலாளரின் முக்கியமான பணி

- (A) உற்பத்தி செய்யப்படும் பொருளை விற்பனை செய்தல்
(B) அலுவலகத்தை கட்டுப்பாட்டிற்குள் வைத்தல்
(C) அலுவலக கணக்குகளை பராமரித்தல்
(D) மனிதவளம் திட்டமிடுதல்

179. A cause of hepatic encephalopathy is

- ~~(A)~~ elevated ammonia levels
- (B) elevated branched chain amino acids
- (C) elevated creatinine levels
- (D) elevated potassium levels

ஹெபாடிக் என்செபலோபதி உருவாவதற்கான ஒரு காரணம்

- (A) உயர்த்தப்பட்ட அமோனியாவின் அளவு
- (B) உயர்த்தப்பட்ட கிளை அமினோ அமிலத்தின் அளவு
- (C) உயர்த்தப்பட்ட கிரியாடின் அளவு
- (D) உயர்த்தப்பட்ட பொட்டாசியம் அளவு

180. Chronic pancreatitis can lead to _____ diabetes.

- ~~(A)~~ Type I
- (B) Type II
- (C) Gestational
- (D) Infectitious

நீடித்த கணைய அழற்சி _____ சர்க்கரை வியாதிக்கு வழிவகுக்கின்றது.

- (A) வகை I
- (B) வகை II
- (C) கர்ப்பகால
- (D) தொற்றக்கூடிய

181. This serves as one of the defence mechanisms in the process of ulcer formation

- (A) Melatonin
- (B) Phosphoglandin
- ~~(C)~~ Urogastrone
- (D) Urobilin

குடற்புண் ஏற்படுவதிலிருந்து தடுக்கும் முறையாக _____ செயல்படுகிறது.

- (A) மெலடோனின்
- (B) பாஸ்போகலாண்டின்
- (C) யூரோகேஸ்ட்ரோன்
- (D) யூரோபிலின்

182. Service of foods on a train is called as

- (A) Banquet service (B) Vending service
(C) Buffet service (D) Room service

ரயில் வண்டியில் பின்பற்றப்படும் உணவு வழங்கும் சேவையை _____ என்பர்.

- (A) பேன்க்வெட் சேவை (B) வெண்டிங் சேவை
(C) பஃபே சேவை (D) அறை சேவை

183. A malnourished cancer patient may need _____ kilocalories depending on the degree of malnutrition and body trauma.

- (A) 2000 - 3000 (B) 3000 - 4000
(C) 4000 - 5000 (D) 5000 - 6000

ஊட்டம் குறைந்த புற்றுநோயாளிக்கு _____ கிலோகலோரிகள் அவரது ஊட்டநிலை மற்றும் உடல் நிலையைப் பொறுத்து வரையறுக்கப்படுகிறது.

- (A) 2000 - 3000 (B) 3000 - 4000
(C) 4000 - 5000 (D) 5000 - 6000

184. _____ method is only applied for the purchase of those items of equipment which are required frequently but at irregular intervals, such as cutlery, crockery, small kitchen tools etc.

- (A) Negotiated buying (B) Auction buying
(C) Stockless purchasing (D) Blanket order purchasing

குறிப்பிட்ட இடைவேளையில் மற்றும் அடிக்கடி பயன்படும் வெட்டும் கருவிகள், மண்பாண்டங்கள் மற்றும் சிறிய சமையலறைக் கருவிகள் போன்றவைகளை வாங்கும் போது _____ முறை பயன்படுத்தப்படுகிறது.

- (A) பேரம் பேசி வாங்குதல் (B) ஏலத்தில் வாங்குதல்
(C) ஸ்டாக்லெஸ் வாங்கும் முறை (D) ப்ளான்கட் ஆர்டர் வாங்கும் முறை

185. Laxative abuse can lead to excess excretion of

- (A) Proteins (B) Glucose
(C) Electrolytes (D) Vitamins

தேவையற்ற சமயத்தில் மலமிளக்கிகள் உட்கொள்வது, அதிக அளவு _____ வெளியேற்றலுக்கு வழிவகுக்கின்றது.

- (A) புரதம் (B) குளுக்கோஸ்
(C) எலக்ட்ரோலைட்கள் (D) உயிர்சத்துக்கள்

186. This food cannot be included in the diet of a person who is on a mechanically soft diet

- (A) Cooked egg (B) Salt
(C) Sugar (D) Fruit salad

இந்த உணவு, ஒருவரது மென்மையான உணவு திட்டத்தில் சேர்க்கக் கூடாது.

- (A) சமைத்த முட்டை (B) உப்பு
(C) சர்க்கரை (D) பழ சாலட்

187. _____ is not used as a carbohydrate source in most formulas.

- (A) Galactose (B) Glucose
(C) Fructose (D) Lactose

இந்த சர்க்கரை, கார்போஹைட்ரேட் உணவின் ஆதாரமாக சேர்க்கப்படுவதில்லை.

- (A) கேலக்டோஸ் (B) குளுக்கோஸ்
(C) பிரக்டோஸ் (D) லேக்டோஸ்

188. Skin fold caliper is used to assess the

- (A) Height
- (B) Weight
- (C) Haemoglobin level
- ~~(D) Body fat~~

ஸ்கின் ஃபோல்டு காலிப்பர் என்பது எதை அளவிட பயன்படுகிறது?

- (A) உயரம்
- (B) எடை
- (C) ஹீமோகுளோபின்
- (D) உடலில் உள்ள கொழுப்பு

189. Which of the following expansion is correct for CED?

- (A) Calorie Energy Deficiency
- ~~(B) Chronic Energy Deficiency~~
- (C) Concentrated Energy Deficiency
- (D) Calcium Elimination Deficiency

கீழ்க்கண்ட விரிவாக்கத்தில் CED என்பது எதைக் குறிக்கிறது?

- (A) கலோரி எனர்ஜி டெஃபிசியன்சி
- (B) குரோனிக் எனர்ஜி டெஃபிசியன்சி
- (C) கான்சன்ட்ரேட்டட் எனர்ஜி டெஃபிசியன்சி
- (D) கால்சியம் எலிமினேசன் டெஃபிசியன்சி

190. The shelf in the storeroom is situated atleast _____ cms away from the wall, so that each part of every shelf is accessible.

- (A) 3
- ~~(B) 5~~
- (C) 7
- (D) 9

சேமிப்பு அறையின், ஒவ்வொரு அலமாரியையும் எளிதில் பயன்படுத்த சுவரிலிருந்து, குறைந்தது _____ செ.மீ தள்ளி இருக்க வேண்டும்.

- (A) 3
- (B) 5
- (C) 7
- (D) 9

191. In this recipe fat interferes with crystallisation of sugar

- ~~(A) Halwa~~
- (B) Diamond cut
- (C) Laddu
- (D) Barfi

இந்த உணவு தயாரித்தலில், கொழுப்பானது சர்க்கரை படிகமாதலில் தடை ஏற்படுத்துகிறது.

- (A) அல்வா
- (B) டயமண்ட் கட்
- (C) லட்டு
- (D) பர்பி

192. Cholesterol lowering properties of soy proteins is due to _____ present in it.

- (A) lycopene (B) stanins
(C) isoflavones (D) carotinoids

சோயா புரதத்திலுள்ள _____ கொலஸ்ட்ராலை குறைக்க வல்ல பண்பை கொண்டுள்ளது.

- (A) லைகோபீன் (B) ஸ்டானின்
(C) ஐசோபிளாவோன்கள் (D) கரோட்டினாய்டுகள்

193. The ideal calories prescribed for a sedentary obese worker for his ideal body weight is

- (A) About 25 Kcal/Kg ideal body weight
(B) About 15 Kcal/Kg ideal body weight
(C) About 20 Kcal/Kg ideal body weight
(D) About 30 Kcal/Kg ideal body weight

உடல் பருமனான மிதமான வேலைச் செய்யும் நபருக்கு தேவையான கலோரிகளின் அளவு

- (A) சரியான உடல் எடைக்கு 25 கி.கலோரிகள்/கி.கி
(B) சரியான உடல் எடைக்கு 15 கி.கலோரிகள்/கி.கி
(C) சரியான உடல் எடைக்கு 20 கி.கலோரிகள்/கி.கி
(D) சரியான உடல் எடைக்கு 30 கி.கலோரிகள்/கி.கி

194. Elevated _____ is a possible marker of cardio-vascular diseases.

- (A) methionine (B) purine
(C) cystein (D) homocysteine

அதிக அளவிலான _____ இருதய நோய்க்கான ஒரு தகுந்த அறிகுறியாகும்.

- (A) மீத்தியோனைன் (B) ப்யூரின்
(C) சிஸ்டீன் (D) ஹோமோசிஸ்டீன்

195. Increased red meat intake has been associated with an increased risk of _____ cancer.

- (A) Breast (B) Anal
(C) Colon (D) Endometrium

இறைச்சியை அதிக அளவில் உட்கொள்வது, _____ புற்றுநோய்க்கு வழிவகுக்கும்.

- (A) மார்பகம் (B) குடல்வாய்
(C) குடல் (D) கர்ப்பப்பை

196. _____ present in cheese causes food unsensitivity.

- (A) thiamine (B) tyrosine
(C) thyroxine (D) tryptophan

பாலாடைக் கட்டியில் உள்ள _____ உணவு ஒவ்வாமையை ஏற்படுத்தும்.

- (A) தயாமின் (B) டைரோசின்
(C) தைராக்கின் (D) டிரிப்டோஃபேன்

197. Foods with a high liquid content should be used in a oral cancer patient's diet because

- (A) salivary secretion is affected
(B) there is loss of taste
(C) there is loss of weight
(D) there is fluid retention

அதிக திரவமுள்ள உணவினை, வாய்ப்புற்றுநோய் உள்ளவர்களுக்கு பயன்படுத்த வேண்டும். ஏனெனில்

- (A) உமிழ்நீர் சுரத்தல் பாதிப்படைகிறது
(B) கவையுணர்வு குறைகிறது
(C) எடை குறைகிறது
(D) நீர் கோர்த்தல் ஏற்படுகிறது

198. Infant mortality rate in India (as of 2008) in

- (A) 50 (B) 35
(C) 80 (D) 68

இந்தியாவில் 2008-ஆம் ஆண்டின் குழந்தை இறப்பு விகிதம்

- (A) 50 (B) 35
(C) 80 (D) 68

199. The first step in the job selection process is

- (A) Interview (B) Health checkup
(C) Written test (D) Preparation of job requirements

பணியாளர்களை தேர்ந்தெடுப்பதில் முதலாம் படி

- (A) நேர்முக காணல் (B) ஆரோக்கிய மதிப்பீடு
(C) எழுத்துத் தேர்வு (D) பணி தேவைக்கேற்ப தயார் செய்தல்

200. Personnel management means

- (A) The maintenance of employee records
(B) Hiring staff for work with skills matched with job requirement
(C) Management of people in an organisation to achieve preset goals
(D) Development of good and cordial relationship between managers and workers

ஊழியர்களை நிர்வகித்தல் என்பது

- (A) பணியாளரின் பதிவேடுகளை பராமரித்தல்
(B) பணிக்கு தேவைக்கு ஏற்ப திறமையான பணியாளர்களை வேலைக்கு அமர்த்துதல்
(C) நிறுவனத்தில் ஏற்கனவே நிர்ணயம் செய்த குறிக்கோள்களை அடைய உதவுதல்
(D) மேலாளர் மற்றும் பணியாளர்கள் இடையே நல்ல உறவுமுறையை மேம்படுத்துதல்

SPACE FOR ROUGH WORK



SPACE FOR ROUGH WORK



Register
Number

--	--	--	--	--	--	--	--

2015

NUTRITION AND DIETETICS

Time Allowed : 3 Hours]

[Maximum Marks : 300

Read the following instructions carefully before you begin to answer the questions.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

1. This Booklet has a cover (this page) which should not be opened till the invigilator gives signal to open it at the commencement of the examination. As soon as the signal is received you should tear the right side of the booklet cover carefully to open the booklet. Then proceed to answer the questions.
2. This Question Booklet contains 200 questions. Prior to attempting to answer the candidates are requested to check whether all the questions are there in series without any omission and ensure there are no blank pages in the question booklet. In case any defect in the Question Paper is noticed it shall be reported to the Invigilator within first 10 minutes.
3. Answer all questions, All questions carry equal marks.
4. You must write your Register Number in the space provided on the top right side of this page. Do not write anything else on the Question Booklet.
5. An Answer Sheet will be supplied to you separately by the Invigilator to mark the answers.
6. You will also encode your Register Number, Subject Code, Question Booklet Sl. No. etc. with Blue or Black ink Ball point pen in the space provided on the side 2 of the Answer Sheet. If you do not encode properly or fail to encode the above information, action will be taken as per commission's notification.
7. Each question comprises four responses (A), (B), (C) and (D). You are to select **ONLY ONE** correct response and mark in your Answer Sheet. In case, you feel that there are more than one correct response, mark the response which you consider the best. In any case, choose **ONLY ONE** response for each question. Your total marks will depend on the number of correct responses marked by you in the Answer Sheet.
8. In the Answer Sheet there are four circles (A), (B), (C) and (D) against each question. To answer the questions you are to mark with Blue or Black ink Ball point pen **ONLY ONE** circle of your choice for each question. Select one response for each question in the Question Booklet and mark in the Answer Sheet. If you mark more than one answer for one question, the answer will be treated as wrong. e.g. If for any item, (B) is the correct answer, you have to mark as follows :

(A)
●
(C)
(D)
9. You should not remove or tear off any sheet from this Question Booklet. You are not allowed to take this Question Booklet and the Answer Sheet out of the Examination Hall during the examination. After the examination is concluded, you must hand over your Answer Sheet to the Invigilator. You are allowed to take the Question Booklet with you only after the Examination is over.
10. The sheet before the last page of the Question Booklet can be used for Rough Work.
11. Failure to comply with any of the above instructions will render you liable to such action or penalty as the Commission may decide at their discretion.
12. In all matters and in cases of doubt, the English Version is final.
13. Do not tick-mark or mark the answers in the Question booklet.