0394

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved]

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2017 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2017 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2017

ආහාර තාක්ෂණවේදය I
உணவுத் தொழினுட்பவியல் I
Food Technology I

17 T I

පැය දෙකයි
இரண்டு மணித்தியாலம்
Two hours

அறிவுறுத்தல்கள் :

- ❊ எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை எழுதுக.
- ❊ விடைத்தாளில் தரப்பட்டுள்ள இடத்தில் உமது **சுட்டெண்ணை** எழுதுக.
- ❊ விடைத்தாளின் மறுபக்கத்தில் தரப்பட்டுள்ள அறிவுறுத்தல்களைக் கவனமாக வாசிக்க.
- ❊ **1** தொடக்கம் **50** வரையுள்ள வினாக்கள் ஒவ்வொன்றுக்கும் (1), (2), (3), (4), (5) என இலக்கமிடப்பட்ட விடைகளில் **சரியான** அல்லது **மிகப் பொருத்தமான** விடையைத் தெரிந்தெடுத்து, **அதனைக் குறித்து நிற்கும் இலக்கத்தைத் தரப்பட்டுள்ள அறிவுறுத்தல்களுக்கு அமைய** விடைத்தாளில் **புள்ளடி** (×) இடுவதன் மூலம் காட்டுக.

1. பண்டைய சமூகத்திலிருந்து நவீன சமூகம் வரை ஏற்பட்ட மென் தொழினுட்பவியல் விருத்தியில் மிகக் குறைந்தளவில் செல்வாக்குச் செலுத்துவது,
(1) சனத்தொகையின் வருமானம்
(2) மட்டுபடுத்தப்பட்ட பயிர்செய்யத்தக்க நிலப்பரப்பு
(3) தரமான உணவுக்கான அதிகரித்த கேள்வி
(4) பூகோள வெப்பமாதல்
(5) நீர்வளம் குன்றுதல்

2. பின்வரும் தகவல்களை இணையத்தினூடாகப் பெற்றுக்கொள்ளலாம்.
A - இணையச் சேவை வழங்குநர்கள்
B - பயிர்கள், கால்நடைகள் தொடர்பான சமகாலத் தரவுகள்
C - பல்வேறு நிறுவனங்களும் அவற்றின் சேவைகளும்
D - சந்தைப்படுத்தல் வசதிகள்
இவற்றுள் புதியதொரு விவசாய முயற்சியை ஆரம்பிக்கத் தேவையான தகவல்களாவன,
(1) A, B ஆகியன மாத்திரம் (2) B, C ஆகியன மாத்திரம் (3) A, B, C ஆகியன மாத்திரம்
(4) A, C, D ஆகியன மாத்திரம் (5) B, C, D ஆகியன மாத்திரம்

3. உடற்திணிவுக் சுட்டி (BMI) மூலம் குறிக்கப்படுவது, நபரொருவரின்
(1) சமூக நிலையாகும். (2) பொருளாதார நிலையாகும்.
(3) கல்வி நிலையாகும். (4) போசணை நிலையாகும்.
(5) ஆயுட் எதிர்பார்க்கைக் காலமாகும்.

4. உணவில் அடங்கியுள்ள உயர் நார் அளவு
(1) அயடீன் அகத்துறிஞ்சலை அதிகரிக்கலாம்.
(2) வெல்ல அகத்துறிஞ்சலைக் குறைக்கலாம்.
(3) கொலஸ்திரோல் அகத்துறிஞ்சலை அதிகரிக்கலாம்.
(4) மலச்சிக்கல் பிரச்சினையை அதிகரிக்கலாம்.
(5) நுண்போசணைக் குறைபாட்டை இழிவாக்கலாம்.

5. நொதியஞ்சார் கபிலநிறமாதலை,
(1) இரசாயனப் பழுதடைதல் எனலாம்.
(2) பௌதிகப் பழுதடைதல் எனலாம்.
(3) நுண்ணங்கிகளினால் தூண்டப்பட்ட இரசாயனப் பழுதடைதல் எனலாம்.
(4) நொதியங்களால் தூண்டப்பட்ட நுண்ணங்கிகள் மூலமான பழுதடைதல் எனலாம்.
(5) இரசாயனப் பதார்த்தங்களால் தூண்டப்பட்ட நுண்ணங்கிகள் மூலமான பழுதடைதல் எனலாம்.

6. நுண்ணங்கித் தொற்றுதல் (contamination) மூலமாகக் குறைக்கப்படத்தக்கது, உணவின்
(1) நிறம் மங்குதலாகும். (2) பொருத்தமற்ற மணமாகும்.
(3) போசணை உள்ளடக்கமாகும். (4) பழுதடைதலாகும்.
(5) இரசாயன ரீதியான பழுதடைதலாகும்.

tamilguru.lk

[பக். 2 ஐப் பார்க்க

7. பொதுவாக கிடைக்கக்கூடிய குறை பயன்பாடு கொண்ட உணவுப் பொருள்களைப் பிரபல்யப்படுத்துவதன் மூலம் மேம்படுத்தத்தக்கது,
(1) மக்களின் கொள்வனவுச் சக்தியை
(2) நாட்டின் உணவுப் போதுமான தன்மையை (food security)
(3) மக்களின் பொருளாதார நிலைமையை
(4) மக்களின் கல்வி நிலைமையை
(5) மக்களின் சமூக நிலைமையை

8. இலங்கையில் ஈர, இடை, உலர் வலயங்களிலுள்ள விவசாயச் சூழலியல் வலயங்களின் எண்ணிக்கைகள் முறையே,
(1) 3, 7, 24 (2) 3, 7, 46 (3) 11, 15, 20
(4) 15, 20, 11 (5) 20, 15, 11

9. இலங்கையை தாழ் நாடு, மத்திய நாடு, உயர் நாடு எனப் பாகுபடுத்துவதற்கு அடிப்படையாக அமையும் குத்துயரங்கள் கடல் மட்டத்திலிருந்து முறையே,
(1) 100m இலும் குறைவு, 100-300m, 300m இலும் அதிகம்
(2) 300m இலும் குறைவு, 300-900m, 900m இலும் அதிகம்
(3) 500m இலும் குறைவு, 500-1000m, 1000m இலும் அதிகம்
(4) 750m இலும் குறைவு, 750-1250m, 1250m இலும் அதிகம்
(5) 1750m இலும் குறைவு, 1750 - 2500m, 2500m இலும் அதிகம்

10. பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
A - பதியமுறை இனப்பெருக்கத்தின் மூலம் பிறப்புரிமையியல் ரீதியில் ஒத்த தாவரங்களை உருவாக்கலாம்.
B - இலிங்கமுறை இனப்பெருக்கம் சூழற்றொகுதியிலுள்ள உயிர்ப்பல்வகைமையை அதிகரிக்கச் செய்வதற்குப் பங்களிப்புச் செய்யும்.
C - இலிங்கமுறையில் இனப்பெருக்கும் தாவரங்களை விட பதியமுறை இனப்பெருக்கத்தை மேற்கொள்ளும் தாவரங்களின் மூலமாக அதிகளவான இனப்பெருக்கக் கட்டமைப்புகள் உருவாக்கப்படும்.
மேலேயுள்ள கூற்றுகளில் சரியானது/சரியானவை
(1) A மாத்திரம் (2) B மாத்திரம் (3) C மாத்திரம்
(4) A, B ஆகியன மாத்திரம் (5) B, C ஆகியன மாத்திரம்

11. பின்வருவனவற்றுள் சரியான கூற்றினைத் தெரிக.
(1) வேர்த்தண்டுக் கிழங்கு எனப்படுவது கிளைத்த பதியத் தண்டு ஆகும்.
(2) தண்டுக் கிழங்கின் உச்சியில் அரும்பு காணப்படும்.
(3) குறுங்கிடை எனப்படுவது நிலக்கீழ்ப் பதியத் தண்டு ஆகும்.
(4) தாவரத்திலுள்ள குமிழ் உணவு சேமிப்பு அங்கம் அன்று.
(5) தண்டின் முதலாம் கணுவிலிருந்து குமிழம் உருவாகும்.

12. தாவரத்தில் கலப்பிரிவு தூண்டப்படுவது,
(1) ஜஸ்மோனிக் அமிலத்தின் மூலமாகும்.
(2) அப்சிசிக்கமிலத்தின் மூலமாகும்.
(3) சைற்றோகைனின் மூலமாகும்.
(4) றைபோ நியுக்கிளிக்கமிலத்தின் (Ribonucleic acid) மூலமாகும்.
(5) எதிலீன் மூலமாகும்.

More Past Papers at
tamilguru.lk

13. தூதுவளைத் *(Solanum virginianum)* தாவரத்தின் பாகங்கள் சில வருமாறு,
A - இலைகள் B - வேர்கள்
C - வித்துகள் D - பழங்கள்
இவற்றில் மருத்துவத் தேவைக்கெனப் பயன்படுத்தப்படுவன,
(1) A, B ஆகியன மாத்திரம் (2) A, C ஆகியன மாத்திரம் (3) A, B, D ஆகியன மாத்திரம்
(4) A, C, D ஆகியன மாத்திரம் (5) B, C, D ஆகியன மாத்திரம்

14. மஞ்சள் (*Curcuma longa*) தொடர்பான பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
A - பூச்சிகளினால் ஏற்பட்ட கடிக்கு சிகிச்சை அளிப்பதற்கெனப் பயன்படுத்தப்படும்.
B - தோல் நோய்க்கான மருந்தாகப் பயன்படுத்தப்படும்.
C - சுவாசப்பை நோய்க்கான மருந்தாகப் பயன்படுத்தப்படும்.
D - வயிற்றோட்ட நோய்க்கான மருந்தாகப் பயன்படுத்தப்படும்.
இக்கூற்றுகளில் சரியானவை,
(1) A, B ஆகியன மாத்திரம் (2) A, C ஆகியன மாத்திரம் (3) A, B, C ஆகியன மாத்திரம்
(4) A, B, D ஆகியன மாத்திரம் (5) B, C, D ஆகியன மாத்திரம்

[பக். 3 ஐப் பார்க்க

15. பைனசு மரத்திலிருந்து பெறப்படும் ரெசின் (Resin) பயன்படுத்தப்படுவது,
(1) தகட்டு இறப்பர் உற்பத்திக்காகும்.
(2) பற்பசை உற்பத்திக்காகும்.
(3) நறுமணத் தைல உற்பத்திக்காகும்.
(4) பேப்பர் உற்பத்திக்காகும்.
(5) மருத்துவப் பான உற்பத்திக்காகும்.

16. கண்டற் சூழற்றொகுதி தொடர்பான பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
A - கடலரிப்புக்கு எதிரான தாங்கல் வலயமாகத் தொழிற்படும்.
B - அனேக மீனினங்களின் இனவிருத்திக்கான இடமாகவும் குடம்பிகளின் ஆரம்ப வளர்ச்சிக்கான பொருத்தமான இடமாகவும் அமையும்.
C - மனித வர்க்கத்துக்குத் தேவையான பொருளாதாரப் பெறுமதி கொண்ட பதார்த்தங்களை வழங்கும்.
D - இடைவெப்ப வலய நாடுகளில் மட்டும் காணப்படும்.
இக்கூற்றுகளுள் சரியானவை,
(1) A, B ஆகியன மாத்திரம்
(2) A, C ஆகியன மாத்திரம்
(3) A, B, C ஆகியன மாத்திரம்
(4) A, B, D ஆகியன மாத்திரம்
(5) B, C, D ஆகியன மாத்திரம்

17. பின்வருவனவற்றுள் விரைவில் பழுதடைதலுக்கு உட்படத்தக்க பழங்களின், அறுவடைக்குப் பிந்திய இழப்புகளைக் குறைப்பதற்கு மிகக் குறைவான பயன்தரு தன்மை கொண்ட முறையாக அமைவது,
(1) அறுவடை செய்யப்பட்ட பின்னர் பழங்களைக் கடதாசித் தாளினால் சுற்றிவைத்தல்.
(2) போக்குவரத்தின்போது பிளாத்திக்குக் கூடைகளைப் பயன்படுத்துதல்.
(3) பழஈக்களைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கு பீடைநாசினி பிரயோகித்தல்.
(4) குளிர் களஞ்சிய வசதிகளை ஏற்படுத்தல்.
(5) முழுமையாகப் பழுக்க முன்னர் அறுவடை செய்தல்.

18. தானியப் பயிர்களில் அறுவடைக்குப் பிந்திய இழப்புகள் அதிகரிப்பதற்கு ஏதுவாக அமைவது,
(1) பொலி சாக்குப்பைகளில் (Poly-sack bags) களஞ்சியப்படுத்தல்
(2) இரவு, பகல் வெப்பநிலை வேறுபாடு
(3) ஓரே களஞ்சியசாலையில் பல்வேறு வகையானவற்றைக் களஞ்சியப்படுத்தல்
(4) களஞ்சியங்களில் அதிக ஈரப்பதன் நிலவுதல்
(5) களஞ்சியங்களில் அதிக காற்றோட்டம் நிலவுதல்

19. நவீன உயிரித் தொழினுட்பவியற் பிரயோகத்துக்கு உதாரணமாக அமைவது,
(1) பரம்பரையலகு திரிவுப்படுத்தப்பட்ட தக்காளியை உருவாக்குதல்
(2) இழையவளர்ப்பு மூலமாக பெறுமதிமிக்க தாவரங்களை இனப்பெருக்கல்
(3) இன்புளுவன்சா வைரசுகளுக்கான ஒரு தடுப்பூசி தயாரித்தல்
(4) பருகத்தக்க யோக்கட் தயாரித்தல்
(5) ஒரு சிறுநீரக மாற்றீடு

20. சிறந்த முயற்சியாண்மையாளர் ஒருவரிடத்தே காணப்பட வேண்டிய இயல்பு/இயல்புகள்
(1) தன்னம்பிக்கை, சுதந்திரமுடைமை, பொருளாதார உறுதிப்பாடு
(2) வேலைக்கு அர்ப்பணிப்பு, நெகிழ்வுத் தன்மை, பிறர் கருத்துக்களை மதித்தல்
(3) அர்ப்பணிப்பு, நெகிழ்வுத் தன்மை, உறுதியாகத் தீர்மானம் எடுத்தல்
(4) குறிக்கோளை அடைவதில் முனைப்பாக இருத்தல், நெகிழ்வுத் தன்மை, பிறரில் தங்கியிருத்தல்
(5) பணியாட்களுடன் கலந்தாலோசித்த பின்னர் பிரச்சினைகளிற்கு தீர்வு காணல்

21. முயற்சியாண்மை தொடர்பான கூற்றுகள் மூன்று வருமாறு,
A - நெற்செய்கையாளருக்கு தனியாரின் மூலம் வழங்கப்படும் விரிவாக்கல் சேவை உணவு தொழினுட்ப முயற்சியாண்மை ஆகும்.
B - அப்பம் தயாரித்து விற்பனை செய்தலை, வணிகத்தில் மென் தொழினுட்பவியற் பிரயோகமெனக் கருதலாம்.
C - முயற்சியாண்மைச் சந்தர்ப்பத்தைத் தெரிவுசெய்யும் போது சந்தை நிலைமை ஆய்வுசெய்யப்பட வேண்டும்.
இக்கூற்றுகளில்,
(1) A சரியானது எனினும் B, C ஆகியன பிழையானவை
(2) B சரியானது எனினும் A, C ஆகியன பிழையானவை
(3) C சரியானது எனினும் A, B ஆகியன பிழையானவை
(4) A, B ஆகியன சரியானவை எனினும் C பிழையானது
(5) B, C ஆகியன சரியானவை எனினும் A பிழையானது

[பக். 4 ஐப் பார்க்க

22. வணிகமொன்றை வெற்றிகரமாக முகாமை செய்வதற்கு சிறப்பான தலைமைத்துவம் அவசியமாகும். சிறந்த தலைவர்,
(1) பிறருடன் வினைத்திறனாகத் தொடர்பு கொள்ளத்தக்கவராகவும் பிறரது கருத்துகளுக்குச் செவிமடுக்காதவராகவும் இருப்பார்.
(2) சுயமாகவே வேலைகளைச் செய்வதுடன் சுயமாகவே தீர்மானங்களை மேற்கொள்வார்.
(3) பொறுப்புகளைப் பகிர்ந்தளித்து அவர்களிடையே இணைப்பாக்கத்தை ஏற்படுத்துவார்.
(4) சுதந்திரமாகச் செயற்படுவார்.
(5) சிறந்த தீர்மானமெடுப்பவராக இல்லாத போதும் சிறந்த இணைப்பாளராக இருப்பார்.

23. பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
A - நிலையான சொத்துகள் வணிக ஐந்தொகையில் அடக்கப்பட வேண்டிய ஒரு உருப்படி ஆகும்.
B - வணிகமொன்றின் நிதிப் பாய்ச்சல் கூற்றின் மூலமாக வணிகத்தின் தேறிய இலாபத்தை அறியலாம்.
C - நிலையான சொத்துகள் எப்பொழுதும் மூலதன முதலீட்டையே பிரதிபலிக்கும்.
இவற்றுள் சரியான கூற்று/கூற்றுகள்
(1) A மாத்திரம் (2) B மாத்திரம் (3) C மாத்திரம்
(4) A, B ஆகியன மாத்திரம் (5) B, C ஆகியன மாத்திரம்

24. விவசாய திராக்ரரின் மூலம் ஏற்படக்கூடிய விபத்துக்களைத் தவிர்ப்பதற்குக் குறைந்தளவில் பங்களிப்புச் செய்யும் காரணியை தெரிவு செய்க.
(1) மிகவும் குறைந்த வேகத்தில் செலுத்துதல்.
(2) சரியான ரயர் அமுக்கத்தைப் பேணுதல்.
(3) தரமான உதிரிப் பாகங்களைப் பயன்படுத்தல்.
(4) நுட்பத்திறனுடையவர்களால் இயக்கப்படுதல்.
(5) சீராகப் பராமரிப்பை (servicing) மேற்கொள்ளல்.

25. இலங்கையில் உருவாகும் நகரத் திண்மக் கழிவுகளில் காணப்படும் முக்கிய கூறாக அமைவது
(1) பொலித்தீனும் பிளாத்திக்கும் (2) கடதாசி
(3) தாவர, விலங்குப் பாகங்கள் (4) கட்டடப் பொருள்கள்
(5) உணவு மற்றும் சமையலறைக் கழிவுகள்

26. நொதித்தல் செயன்முறையை,
(1) திரிவுப்படுத்தப்பட்ட (modified) உணவுத் தொழினுட்பவியல் எனலாம்.
(2) பராம்பரிய உணவுத் தொழினுட்பவியல் எனலாம்.
(3) திரிவுப்படுத்தப்பட்ட மற்றும் பாரம்பரிய உணவுத் தொழினுட்பவியல்களின் சேர்மானம் எனலாம்.
(4) புதிய உணவுத் தொழினுட்பவியல் எனலாம்.
(5) இரசாயன நற்காப்புத் தொழினுட்பவியல் எனலாம்.

27. உணவுக் கூறுகள் தொடர்பான பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
A - அமைலோசு, அமைலோ பெத்தின் ஆகியன முறையே குளுக்கோசின் கிளைத்த (branched) மற்றும் நேர்கோட்டுப் பல்பகுதியங்களாகும்.
B - தேங்காயெண்ணெய், சோயா எண்ணெய் ஆகியன முறையே நிரம்பிய, பல் நிரம்பாக் கொழுப்பமிலங்களைக் கொண்டுள்ளன.
C - மனித போசணையில் விற்றமின்கள், கனிப்பொருட்கள், ஒட்சியேற்ற எதிரிகள் ஆகியன நுண் போசணைகளாகக் கருதப்படும்.
D - காபோவைதரேற்று, புரதம், இலிப்பிட்டு ஆகியவற்றில் நைதரசன் அடங்கிய ஓரேயொரு மூலக்கூறு புரதம் மட்டுமாகும்.
இவற்றில் சரியான கூற்றுகளாவன
(1) A, B ஆகியன மாத்திரம் (2) A, C ஆகியன மாத்திரம் (3) A, D ஆகியன மாத்திரம்
(4) B, D ஆகியன மாத்திரம் (5) C, D ஆகியன மாத்திரம்

28. உணவு பதப்படுத்தலின்போது உணவின் இழையமைப்பை மேம்படுத்தல் தொடர்பான பின்வரும் கூற்றுகளில் சரியானதைத் தெரிக.
(1) பாண் மாக்குழையலின் நொதித்தலின்போது குளுற்றன், ஜெலற்றினாக்கத்துக்குள்ளான மாப்பொருள் ஆகியன மூலம் காபனீரொட்சைட்டு சிறைப்படுத்தி வைக்கப்படும்.
(2) மார்ஷ்மெலோ தயாரிப்பின்போது முட்டைப் புரதமும் ஜெலற்றினும் காபனீரொட்சைட்டைச் சிறைப்படுத்தி வைக்கும்.
(3) ஐஸ்கிறீம் தயாரிப்பின்போது அடித்துக் கலத்தல் (beating) மூலமாக பால்சேர் கலவைக்கு வளியூட்டப்படும்.
(4) ஐஸ்கிறீமில் இலக்ரோசின் பளிங்காதல் காரணமாக வாயில் உணரப்படும் சுவை (mouth feel) மேம்படுத்தப்படும்.
(5) இலத்திரிக்கமிலம் பாற் புரதங்களை கட்டியாக்குவதன் மூலம் சீஸ் இல் (பாற்கட்டி) கடினமான இழையமைப்பு விருத்தி செய்யப்படும்.

29. வீதியோர உணவுகள் எப்பொழுதும்,
(1) நபர்களின் ஆரோக்கிய நிலையை மேம்படுத்தும்.
(2) தொற்றா நோய்களுக்குக் காரணமாகும்.
(3) சமனிலை உணவுத் தேவையை ஈடுசெய்யும்.
(4) விற்றமின் A குறைபாட்டு நிலையைத் தோற்றுவிக்கும்.
(5) சில போசணைப் பொருட்களின் சமமின்மையைத் தோற்றுவிக்கும்.

[பக். 5 ஐப் பார்க்க

30. பல்வேறு வகைப்பட்ட அரிசி வகைகள் தொடர்பான பின்வரும் கூற்றுகளில் சரியானதைத் தெரிக.
(1) குறுகிய அரிசி கொண்ட நெல்லினங்களை அவிப்பதன் மூலம் மட்டும் சம்பா அரிசி தயாரிக்கப்படும்.
(2) நீண்ட மற்றும் குறுகிய அரிசி கொண்ட நெல்லினங்களை அவிப்பதன் மூலம் நாட்டரிசி தயாரிக்கப்படும்.
(3) நெல்லை அவித்து உமி நீக்குவதன் மூலம் வெள்ளைப் பச்சையரிசி பெறப்படும்.
(4) நெல்லை நீராவியில் அவித்து உலர்த்தி உமி அகற்றுதல் மூலம் புழுங்கலரிசி பெறப்படும்.
(5) அவித்து தவிடு அகற்றப்பட்ட அரிசியை விட தவிடு அகற்றப்பட்ட பச்சையரிசியில் அதிகளவு போசணைப் பொருட்கள் காணப்படும்.

31. சோயா அவரையை அடிப்படையாகக் கொண்ட உணவுப் பொருள்களில், தனித்துவமான போஞ்சி மணம்(மொச்சை) ஏற்படக் காரணமான நொதியம்
(1) பொலி கலக்ரயுறனேசு (2) பெத்தினேசு (3) புரோனேசு
(4) லைப்பொக்சிஜனேசு (5) கற்றலேசு

32. முளைக்கட்டப்படாத அவரைய வித்துக்களை விட, முளைக்கட்டச் செய்யப்பட்ட அவரைய வித்துக்களை நுகர்வது அனுகூலமானது. இதற்குக் காரணம், அவை
(1) இலகுவில் சமிபாடடையும்.
(2) கொலஸ்திரோல் மட்டத்தினைக் குறைவடையச் செய்யும்.
(3) குறைவான நார் அடக்கத்தைக் கொண்டிருக்கும்.
(4) அதிக புரத அடக்கத்தைக் கொண்டிருக்கும்.
(5) அதிக சக்திப் பெறுமானத்தைக் கொண்டிருக்கும்.

33. விசுக்கோத்துத் தயாரிப்புத் தொடர்பான பின்வரும் கூற்றுகளில் சரியானதைத் தெரிக.
(1) இச்செயன்முறையில் சோடியமிரு காபனேற்று மட்டும் பொங்கவைக்கும் காரணியாகப் பயன்படுத்தப்படும்.
(2) விசுக்கோத்து தயாரிப்பில் மென், வன் மாக்குழையலின் இழையமைப்பு கொழுப்பின் அளவுக்கேற்ப வேறுபடும்.
(3) விசுக்கோத்தின் தனித்துவமான மணம், நிறம் ஆகியவற்றுக்கு கரமலாக்கம் மட்டுமே காரணமாகும்.
(4) மாக்குழையலைக் குழைப்பதற்கு முன்பதாக அதற்கு சீனிக்கரைசல் சேர்க்கப்படும்.
(5) அரிசிமாவை மட்டும் பயன்படுத்தியே வன் விசுக்கோத்து மாக்குழையலைத் தயாரிக்கலாம்.

34. பருப்பு வகை, தானிய மா ஆகியன சேர்க்கப்பட்ட காலை உணவுக் கலவைக்கு மிகப் பொருத்தமான சேர்மானம்
(1) சிவப்பரிசி, சோளம், வெள்ளையரிசி, நிலக்கடலை
(2) சோயா அவரை, பயறு, கௌபீ, சிவப்பு அரிசி
(3) றை (rye), பார்லி, சிவப்பரிசி, கோதுமை
(4) நிலக்கடலை, சோயா அவரை, கௌபீ, பயறு
(5) கோதுமை, எள், நிலக்கடலை, சோயா அவரை

35. புதிய பழங்களின் வெட்டுமேற்பரப்பு கபில நிறமாவதைக் கட்டுப்படுத்த முடிவது,
(1) அப்பச்சோடா அல்லது எலுமிச்சைச் சாறு சேர்ப்பதன் மூலமாகும்.
(2) சித்திரிக்கமிலம் அல்லது எலுமிச்சைச் சாறு சேர்ப்பதன் மூலமாகும்.
(3) அப்பச்சோடாவும் மற்றும் சித்திரிக்கமிலமும் சேர்ப்பதன் மூலமாகும்.
(4) மொனோசோடியம் குளுற்றமேற்று மற்றும் விற்றமின் C சேர்ப்பதன் மூலமாகும்.
(5) மொனோசோடியம் குளுற்றமேற்று மற்றும் எலுமிச்சைச் சாறு சேர்ப்பதன் மூலமாகும்.

36. உணவின் புலனுணர்வுக்குரிய இயல்புகளை (sensory properties) மதிப்பிடும்போது கவனத்திற் கொள்ளப்படும் பௌதிகப் பரமாணங்களாவன,
(1) சுவை, மணம், இழையமைப்பு, அடர்த்தி
(2) சுவை, மணம், இழையமைப்பு, நிறம்
(3) மணம், இழையமைப்பு, நறுஞ்சுவை, கனவளவு
(4) மணம், இழையமைப்பு, நிறம், அடர்த்தி
(5) நறுஞ்சுவை, சுவை, நிறம், இழையமைப்பு

37. பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
A - தகரத்திலடைத்தல்
B - அனுமதிக்கப்பட்ட ஒட்சியேற்ற எதிரிகளை இடல்
C - ஒளி படுவதைத் தடுத்தல்
D - குளிரூட்டல் நிலையில் களஞ்சியப்படுத்தல்
இவற்றுள் இழிவுப்பதப்படுத்தல் மேற்கொள்ளப்பட்ட உணவுகளின் தரத்தைப் பேண உதவுவன,
(1) A, B ஆகியன மாத்திரம் (2) A, C ஆகியன மாத்திரம் (3) A, D ஆகியன மாத்திரம்
(4) B, D ஆகியன மாத்திரம் (5) C, D ஆகியன மாத்திரம்

[பக். 6 ஐப் பார்க்க

38. பிரசாரணத்துக்குரிய முறையில் நீரகற்றப்பட்ட பழங்கள் நற்காப்புக்குள்ளாவது,
(1) குறைவான நீர்ச் செயற்றிறனின் மூலமாக மட்டுமாகும்.
(2) அதிக பிரசாரண அமுக்கத்தின் மூலமாக மட்டுமாகும்.
(3) குறைவான நீர்ச் செயற்றிறன், அதிக பிரசாரண அமுக்கம் ஆகியவற்றினாலாகும்.
(4) அதிக வெப்பநிலை, குறைவான நீர்ச் செயற்றிறன் ஆகியவற்றின் மூலமாகும்.
(5) அதிக வெப்பநிலை, அதிக பிரசாரண அமுக்கம் ஆகியவற்றின் மூலமாகும்.

39. யோக்கட் தயாரிப்பின்போது பாலுக்கு ஜெலற்றின் சேர்க்கப்படுவதன் பிரதான நோக்கம்,
(1) யோக்கட்டின் நிறத்தை மேம்படுத்தல்.
(2) யோக்கட்டின் திட்பத்தை (consistency) மேம்படுத்தல்.
(3) யோக்கட்டின் ஆயுட்காலத்தை மேம்படுத்தல்.
(4) யோக்கட்டின் சுவையை மேம்படுத்தல்.
(5) உற்பத்திச் செலவைக் குறைத்தல்.

More Past Papers at
tamilguru.lk

40. இறைச்சி, மீன் ஆகியனவற்றை குளிரூட்டிகளில் சில நாட்கள் நற்காப்புச்செய்ய முடிவது, குறைந்த வெப்பநிலை மூலமாக
(1) இரசாயன தாக்கங்கள் மற்றும் உணவைப் பழுதடையச் செய்யும் நுண்ணங்கிகளின் வளர்ச்சி ஆகியன நிரோதிக்கபடுவதாலாகும்.
(2) உணவைப் பழுதடையச் செய்யும் எல்லா நுண்ணங்கிகளும் அழிக்கப்படுவதுடன் நீரின் செயற்றிறன் குறைக்கப்படுதலுமாகும்.
(3) ஒட்சியேற்றத் தாக்கம் தவிர்க்கப்படுவதுடன் இரசாயனத் தாக்கங்கள் நிரோதிக்கபடுவதனாலாகும்.
(4) இரசாயனத் தாக்கங்களின் வீதம் குறைக்கப்படுவதுடன் உணவைப் பழுதடையச் செய்யும் நுண்ணங்களின் வளர்ச்சி கட்டுப்படுத்தப்படலுமாகும்.
(5) புற மாசாக்கிகள் சேர்வது தவிர்க்கப்படுவதனாலாகும்.

41. பின்வருவனவற்றுள் கருவாடு, மாசிக்கருவாடு ஆகியவற்றின் தயாரிப்பு தொடர்பான சரியான கூற்று எது?
(1) கருவாடு, மாசிக்கருவாடு தயாரிக்கப்படுவதற்கு ஓரே மீனினங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றது.
(2) பொதுவாக அவிக்கப்பட்ட மீன்களைப் புகையூட்டி மாசிக்கருவாடு தயாரிக்கப்படும்.
(3) கருவாடு எப்பொழுதும் புதிய மீன்கள் உலர்த்தப்பட்டு தயாரிக்கப்படும்.
(4) பொதுவாகக் கருவாடு உப்பிடப்பட்ட மீனுக்கு புகையூட்டி தயாரிக்கப்படும்.
(5) மாசிக்கருவாடு, கருவாடு ஆகிய இரண்டும் வெயிலில் இட்டு நீரகற்றப்படும்.

42. பண்படுத்தாத (raw) தேங்காயெண்ணெயில் உள்ளடங்கிய இயற்கை விற்றமின் E யின் அளவு
(1) RBD (refined, bleached, de - odorized) தேங்காயெண்ணெயை விட அதிகமாகும்.
(2) வேர்ஜின் (virgin) தேங்காயெண்ணெயை விடக் குறைவாகும்.
(3) RBD தேங்காயெண்ணெக்குச் சமமாகும்.
(4) வேர்ஜின் தேங்காயெண்ணெயை விட அதிகமாகும்.
(5) வேர்ஜின் தேங்காயெண்ணெயை விடக் குறைந்தது எனினும் RBD தேங்காயெண்ணெயை விட அதிகமாகும்.

43. சார எண்ணெய் (Essential oils) மூலமாக உணவு உற்பத்திப் பொருளுக்குச் சேர்க்கப்படுவது, தனித்துவமான
(1) சுவையாகும்.
(2) நறுஞ் சுவையாகும்.
(3) நிறமாகும்.
(4) நறுஞ்சுவையும் சுவையுமாகும்.
(5) நறுஞ்சுவை, நிறம், சுவை என்பனவாகும்.

44. இயற்கையான பழச்சாற்றைப் பொதியிட உகந்த பதார்த்தங்களாவன
(1) ஊடுகாட்டத்தக்க கண்ணாடிப் போத்தல், கார எதிர்ப்பு உலோகக் கொள்கலன்கள், ஒளி கசியவிடும் பிளாத்திக்குப் பொதிகள்
(2) கபிலநிறக் கண்ணாடிப் போத்தல், கார எதிர்ப்பு உலோகப் கொள்கலன்கள், ஒளிபுகவிடக்கூடிய பிளாத்திக்குப் கொள்கலன்கள்
(3) அமில எதிர்ப்பு உலோகக் கொள்கலன்கள், ஒளிபுகவிடக்கூடிய பிளாத்திக்குக் கொள்கலன்கள், கபிலநிறக் கண்ணாடி போத்தல்கள்
(4) அமில எதிர்ப்பு உலோகக் கொள்கலன், கபில நிறக் கண்ணாடிப் போத்தல்கள், ஒளி கசியவிடும் பிளாத்திக்குப் பொதிகள்
(5) ஒளி கசியவிடும் பிளாத்திக்குப் பொதிகள், கபிலநிறக் கண்ணாடிப் போத்தல்கள், கார எதிர்ப்பு உலோகக் கொள்கலன்கள்

45. சுட்டுத்துண்டின் பிரமாணங்களுக்கமைய உணவு உற்பத்தியொன்றின் சிறப்புப் பெயரின் (Brand name) எழுத்துக்களின் அளவுக்குச் சார்பாக பொதுப் பெயர் (Common name) காட்டப்படும் அளவு
(1) 1/3
(2) 1/4
(3) 2/3
(4) 1/5
(5) 3/4

46. உணவு உற்பத்தியொன்றின் புலனுணர்வு மதிப்பீட்டின் மூலமாகத் துணியத்தக்கது,
(1) ஆயுட் காலம்
(2) விலை
(3) செலவு
(4) போசணைப் பெறுமானம்
(5) சந்தைப் பாகம்

[பக். 7 ஐப் பார்க்க

47. சாம்பலின் அளவின் மூலமாக நிருணயிக்கப்படக் கூடியது, உணவிலுள்ள
(1) புரதத்தின் அளவாகும்.
(2) கொழுப்பின் அளவாகும்.
(3) கனிப்பொருளின் அளவாகும்.
(4) நாரின் அளவாகும்.
(5) காபோவைதரேற்றின் அளவாகும்.

48. உணவின் சுகாதாரத் தன்மையை வெற்றிகரமாக உறுதிப்படுத்த முடிவது
(1) பிரமாணங்கள், அறிவுறுத்தல் மற்றும் தண்டனை ஆகியன மூலமாகும்.
(2) அறிவுறுத்தல், நேர்மனப்பாங்கு, பிரமாணங்கள் ஆகியன மூலமாகும்.
(3) அறிவுறுத்தல், நேர்மனப்பாங்கு மற்றும் தண்டனை ஆகியன மூலமாகும்.
(4) அர்ப்பணிப்பு, பிரமாணங்கள் மற்றும் வரிவிதித்தல் ஆகியன மூலமாகும்.
(5) நேர்மனப்பாங்கு, அர்ப்பணிப்பு மற்றும் வரிவிதித்தல் ஆகியன மூலமாகும்.

49. மனித உடலின் அயடீன் குறைபாடு தொடர்பான கூற்றுகள் சில வருமாறு,
A - தொடர்ச்சியாக மரவள்ளியை உட்கொள்ளுதல் அயடீன் குறைபாடு ஏற்பட ஏதுவாகலாம்.
B - வெண்டிக்காயிலுள்ள சில போசணைப் பொருட்கள் உடலில் அயடீன் அகத்துறிஞ்சலுக்கு உதவலாம்.
C - குறைந்த புளோரைட்டுச் செறிவு கொண்ட நீர் அயடீன் குறைப்பாட்டு அறிகுறிகளை ஏற்படுத்தலாம்.
இக்கூற்றுகளுள் சரியானது / சரியானவை,
(1) A மாத்திரம் (2) B மாத்திரம் (3) C மாத்திரம்
(4) A, B ஆகியன மாத்திரம் (5) B, C ஆகியன மாத்திரம்

50. புதிதாக உருவாக்கப்பட்ட கம்பனியொன்று ஏற்றுமதிச் சந்தைக்கென தகரத்திலடைக்கப்பட்ட பழ உற்பத்தியொன்றை உற்பத்தி செய்வதற்குத் தயாராகின்றது. இதற்குத் தேவையான தொழினுட்பம், தகவல்கள் ஆகியவற்றைப் பெறத்தக்க நிறுவனங்கள்
(1) அறுவடைக்குப் பிந்திய தொழினுட்ப நிறுவனம் (IPHT), கைத்தொழில் தொழினுட்ப நிறுவனம் (ITI)
(2) தேசிய எந்திரவியல் ஆராய்ச்சி அபிவிருத்தி நிலையம் (NERD), கைத்தொழில் தொழினுட்ப நிறுவனம்
(3) கைத்தொழில் தொழினுட்ப நிறுவனம், கண்ணொருவ உணவு ஆராய்ச்சி அலகு
(4) தேசிய எந்திரவியல் ஆராய்ச்சி அபிவிருத்தி நிலையம், அறுவடைக்குப் பிந்திய தொழினுட்ப நிறுவனம்
(5) அறுவடைக்குப் பிந்திய தொழினுட்ப நிறுவனம், இலங்கை கட்டளைகள் நிறுவனம் (SLSI)

* * *

More Past Papers at
tamilguru.lk

සියලු ම හිමිකම් ඇවිරිණි / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது / All Rights Reserved]

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம் இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka Department of Examinations, Sri Lanka

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2017 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2017 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2017

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 T II

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

சுட்டெண் : ....

அறிவுறுத்தல்கள் :

* இவ்வினாத்தாள் **10** வினாக்களை **07** பக்கங்களில் கொண்டுள்ளது.
* இது **A, B, C** என **மூன்று** பகுதிகளைக் கொண்டது. **இம்மூன்று** பகுதிகளுக்கும் வழங்கப்பட்டுள்ள நேரம் **மூன்று மணித்தியாலங்களாகும்.**

பகுதி A - அமைப்புக் கட்டுரை (பக்கம் 2-6)

* **நான்கு** வினாக்களுக்கும் **இவ்வினாத்தாளிலேயே** விடை எழுதுக.
* ஒவ்வொரு வினாவுக்கும் தரப்பட்டுள்ள இடத்தில் விடைகளை எழுதுக. தரப்பட்டுள்ள இடம் உமது விடைகளுக்குப் போதுமானது என்பதையும் விரிவான விடைகள் **அவசியமில்லை** என்பதையும் கவனிக்குக.

பகுதி B, பகுதி C - கட்டுரை (பக்கம் 7)

* **B, C** ஆகிய ஒவ்வொரு பகுதியிலிருந்தும் **இரு** வினாக்கள் வீதம் தெரிவுசெய்து **நான்கு** வினாக்களுக்கு மாத்திரம் விடை எழுதுக. உமக்கு வழங்கப்படும் தாள்களை இதற்குப் பயன்படுத்துக. இவ்வினாத்தாளுக்கென வழங்கப்பட்ட நேர முடிவில் பகுதி **A** மேலே இருக்குமாறு **A, B, C** ஆகிய மூன்று பகுதிகளையும் ஒன்றாகச் சேர்த்துக் கட்டியபின் பரீட்சை மேற்பார்வையாளரிடம் கையளிக்குக.
* வினாத்தாளின் **B, C** ஆகிய பகுதிகளை மாத்திரம் பரீட்சை மண்டபத்திலிருந்து வெளியே எடுத்துச் செல்ல அனுமதிக்கப்படும்.

பகுதி	வினா. இல	புள்ளிகள்
A	1	
	2	
	3	
	4	
B	5	
	6	
	7	
C	8	
	9	
	10	
மொத்தம்		
சதவீதம்		

இறுதிப் புள்ளிகள்

இலக்கத்தில்	
எழுத்தில்	

குறியீட்டெண்

விடைத்தாள் பரீட்சகர் 1	
விடைத்தாள் பரீட்சகர் 2	
புள்ளிகளைப் பரிசீலித்தவர்	
மேற்பார்வை செய்தவர்	

பகுதி **A** - அமைப்புக் கட்டுரை
எல்லா வினாக்களுக்கும் **இத்தாளிலேயே** விடை எழுதுக.
(ஒவ்வொரு வினாவின் விடைக்கும் **10** புள்ளிகள் வழங்கப்படும்.)

இந்நிரலில் எதனையும் எழுதுதல் ஆகாது.

1. (A) உணவுற்பத்தியில் மென்தொழினுட்பத்தைப் பயன்படுத்துவதன் நேரடி மற்றும் மறைமுக அனுகூலம் ஒவ்வொன்றைக் குறிப்பிடுக.

(1) நேரடி அனுகூலம் : ....

(2) மறைமுக அனுகூலம் : ....

(B) மிகை போசணை காரணமாக ஏற்படக்கூடிய நோய் நிலைமைகள் **நான்கினைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(C) உணவு நஞ்சாதலுக்கு காரணமாக அமையும் **நான்கு** நுண்ணங்கிகளைக் குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(D) வீட்டு (Domestic) மட்டத்தில் உணவின் போதுமான தன்மையில் (food security) செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(E) இலங்கையின் விவசாய அபிவிருத்திக்கு, விவசாயச் சூழலியல் வலயங்கள் தொடர்பான அறிவின் பயன்பாடுகள் **மூன்றைப்** பட்டியலிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(F) காலநிலை மாற்றங்களுக்கு இசைவாகக்கூடிய விதமாக இலங்கை விவசாயிகளினால் பண்ணை நடவடிக்கைகளின் போது பயன்படுத்தப்படும் நுட்பங்கள் **நான்கைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(G) வர்த்தகரீதியிலான தாவர இனப்பெருக்கலுக்கென அரும்பொட்டுதல், கிளையொட்டுதல் ஆகிய நுட்பங்களை வெற்றிகரமாகப் பயன்படுத்தலாம். பூங்கனியியற் பயிர்களில் அரும்பொட்டுதல், கிளையொட்டுதல் ஆகியவற்றினால் கிடைக்கும் **மூன்று** அனுகூலங்கள், **மூன்று** பிரதிகூலங்கள் ஆகியவற்றைக் குறிப்பிடுக.

அனுகூலங்கள்

(1) ....

(2) ....

(3) ....

[பக். 3 ஐப் பார்க்க

இந்நிரலில் எதனையும் எழுதுதல் ஆகாது.

0394

பிரதிகூலங்கள்

(1) ....

(2) ....

(3) ....

2. (A) பின்வரும் ஒவ்வொரு கட்டத்திலும் பிரதான அளவிலான அறுவடைக்குப் பிந்திய இழப்புகள் நிகழும் பயிர் ஒவ்வொன்றைப் பெயரிடுக.

(1) அறுவடை செய்தல் : ....

(2) பொதியிடல் : ....

(3) நேரடி சூரியஒளியின் கீழ் உலர்த்துதல்: ....

(4) நீண்ட காலம் களஞ்சியப்படுத்தல்: ....

(B) இலங்கையின் கிராமியப் பிரதேசங்களில் வெற்றிலை *(Piper betle)* முக்கியமான மூலிகைப் பயிராகக் கருதப்படுகிறது. வெற்றிலைத் தாவரத்தின் **நான்கு** மருத்துவப் பயன்களைப் பட்டியலிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(C) முருகைக்கற்பாறைகள் அழிவடைவதில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் **இரண்டு** மனித நடவடிக்கைகளைக் குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(D) நீர்ச்சூழலின் நிலைபேறான முகாமைத்துவத்திற்குப் பயன்படுத்தப்படும் முகாமைத்துவச் செயற்பாடுகள் **மூன்றைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(E) நவீன உயிர்த் தொழினுட்பத்தின் பிரதிகூலங்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(F) உற்பத்தி முயற்சிகள், சேவை முயற்சிகள் ஆகியவற்றுக்கான உதாரணங்கள் **இரண்டு** வீதம் குறிப்பிடுக.

(i) உற்பத்தி முயற்சிகள்

(1) ....

(2) ....

(ii) சேவை முயற்சிகள்

(1) ....

(2) ....

[பக். 4 ஐப் பார்க்க

இந்நிரலில் எதனையும் எழுதுதல் ஆகாது.

(G) சிற்றளவிலான விவசாய முயற்சியாண்மையொன்றின் சில தகவல்கள் வருமாறு,

கட்டடங்களின் பெறுமதி	= ரூ.	5 000 000
காணியின் பெறுமதி	= ரூ.	2 000 000
இரண்டு வாகனங்களின் பெறுமதி	= ரூ.	8 000 000
விலங்குகளின் பெறுமதி	= ரூ.	1 000 000
இயந்திரங்களின் பெறுமதி	= ரூ.	2 000 000
சம்பளமும் படிகளும்	= ரூ.	200 000
மின்சாரம் மற்றும் பிற உள்ளீடுகள்	= ரூ.	60 000

மேற்படி தகவல்களைப் பயன்படுத்தி பின்வரும் வினாக்களுக்கு விடை எழுதுக.

(1) எல்லா நிலையான சொத்துகளினதும் பெறுமதி ரூ. ....

(2) எல்லா அசையும் சொத்துகளினதும் பெறுமதி ரூ. ....

(3) மூலதன முதலீடு ரூ. ....

(4) மீண்டெழு செலவினம் ரூ. ....

(H) உலகில் மிகவும் பரந்தளவில் பயன்படுத்தப்படும் திண்மக் கழிவுகளை அகற்றும் முறைகள் **இரண்டையும்** பட்டியலிடுக.

(1) ....

(2) ....

3. (A) சுக்குரோசு தயாரிப்பிற்கெனப் பயன்படுத்தக்கூடிய பயிர்கள் **இரண்டைப்** பெயரிடுக.

(1) ....

(2) ....

(B) மாப்பொருளின் பேரளவுக் கட்டமைப்பு மூலக்கூறுகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(C) இலிப்பிட்டுகள், மூலக்கூறுகளின் ஒரு கலவையாகும். இலிப்பிட்டிலுள்ள **இரண்டு** பிரதான மூலக்கூற்றுக் கூட்டங்களையும் குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(D) கலாசார உணவுப் பழக்கங்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(E) உடன் சூப் தூள்கலவையில் தீட்டப்பட்ட அரிசிமாவைக் கலப்பதன் **இரண்டு** அனுகூலங்களைக் குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(F) அரிசித் தவிட்டில் காணப்படும் **மூன்று** போசணைப் பொருட்களைப் பெயரிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

இந்நிரலில் எதனையும் எழுதுதல் ஆகாது.

(G) பச்சையரிசியை விட புழுங்கலரிசி போசணை ரீதியாக மிகச் சிறந்தது என்பதற்கான **இரண்டு** காரணங்களைக் குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(H) பாண் மாக்குழையலை வெதுப்பும்போது, பாணில் நிலையான நுண்டுளைத்தன்மையை விருத்தி செய்யும் விதமாக நடைபெறும் மாற்றங்கள் **மூன்றைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(I) பழச்சாறுகளில் நுண்ணங்கிசார் தர நியமங்களை உறுதிப்படுத்துவதற்கு மேற்கொள்ளத் தேவையான நுண்ணுயிர் சோதனைகள் **மூன்றைப்** பெயரிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(J) வாசனையூட்டப்பட்ட ஜாம் தயாரிப்பின்போது அடிப்படைப் பொருளாகப் (Base) பயன்படுத்தக்கூடிய **இரண்டு** காய்கறிகளைக் குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(K) சூடான வளியில் உலர்த்திய பழங்களிற்கும், பிரசாரண நீரகற்றலுக்கு உட்படுத்தப்பட்ட பழங்களுக்குமிடையிலான வேறுபாடுகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

4. (A) இரசாயன அமைப்பு ரீதியாக தேங்காயெண்ணெய் கொண்டுள்ள சுகாதார ரீதியான அனுகூலங்கள் **மூன்றைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(B) சுவைச்சரக்குப் (Spice) பதார்த்தங்களின் பதப்படுத்தலின் போது இறுதி விளைப்பொருளின் தரத்தில் செல்வாக்குச் செலுத்தத்தக்க முக்கியமான முன் தயார்ப்படுத்தல் (pre - preparations) படிமுறைகள் **இரண்டைப்** பெயரிடுக.

(1) ....

(2) ....

(C) பின்வரும் உணவுப்பொருட்களைப் பொதியிடப் பொருத்தமான சிறந்த பொதியிடு பதார்த்தங்களை அவற்றுக்கான ஒவ்வொரு காரணத்துடன் குறிப்பிடுக.

உணவுப் பொருள்	பொருத்தமான பொதியிடு பதார்த்தம்	காரணம்
1. பட்டர்	....	....
2. கொடித்தோடைப் பழச்சாறு	....	....
3. அயடீன் சேர்க்கப்பட்ட உப்பு	....	....
4. விசிறி உலர்த்தப்பட்ட பால்மா	....	....

[பக். 6 ஐப் பார்க்க

இந்நிரலில் எதனையும் எழுதுதல் ஆகாது.

(D) ஓர் உணவுப் பொருளிலுள்ள பின்வரும் கூறுகளைப் பகுப்பாய்வுச் செய்யப் பயன்படுத்தக்கூடிய மிகப் பொருத்தமான பகுப்பாய்வு நுட்பத்தைக் குறிப்பிடுக.

கூறு	பகுப்பாய்வு நுட்பம்
1. காபோவைதரேற்று	....
2. மொத்தக் கொழுப்பு	....
3. ஈரலிப்பு	....
4. புரதம்	....

(E) உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பை உறுதிப்படுத்துவதற்கு மேற்கொள்ளத்தக்க **மூன்று** படிமுறைகளைக் குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(F) பின்வரும் ஒவ்வொரு நுண்போசணைக் குறைப்பாட்டு நிலைமையின் கீழ் அவதானிக்கத்தக்க சாத்தியமான நோய்நிலைமை **ஒன்று** வீதம் குறிப்பிடுக.

நுண்போசணைப் பொருள்	சாத்தியமான நோய் நிலைமை
1. அயடீன்	....
2. இரும்பு	....

(G) இலங்கையில் காணப்படும் பாரம்பரிய உணவுக் கைத்தொழில்கள் **மூன்றைப்** பெயரிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

* *

More Past Papers at
tamilguru.lk

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව / முழுப் பதிப்புரிமையுடையது /All Rights Reserved]

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2017 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2017 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2017

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 T II

கட்டுரை

* **B, C** ஆகிய ஒவ்வொரு பகுதியிலிருந்தும் **இரு** வினாக்கள் வீதம் தெரிவு செய்து, **நான்கு** வினாக்களுக்கு மாத்திரம் விடை எழுதுக.
(ஒவ்வொரு வினாவுக்கும் **15** புள்ளிகள் உரித்தாகும்.)

பகுதி B

5. (i) வர்த்தக நோக்கிலான மூலிகைத் தோட்டமொன்றை நிறுவும்போது கவனத்திற் கொள்ளப்பட வேண்டிய காரணிகளை விவரிக்குக.

(ii) நபரொருவரின் ஆரோக்கிய வாழ்விற்கு உணவுக் கூம்பகத்தின் பயன்பாட்டை விவரிக்குக.

(iii) காலநிலை மாற்றங்களினாலேற்படும் பாதிப்புகளை இழிவளவாக்குவதற்காக இலங்கையில் வீட்டுத்தோட்ட விவசாய செய்கையின் போது மேற்கொள்ளப்படும் செயற்பாடுகளைக் குறிப்பிடுக.

6. (i) உணவொன்றில் ஏற்படும் இரசாயனப் பழுதடைதலை உதாரணங்களுடன் விவரிக்குக.

(ii) உவர்நீர் வளங்களின் நிலைபேறான இருப்பில் பாதிப்பைச் செலுத்தும் பல்வேறு மனித செயற்பாடுகளை விளக்குக.

(iii) இலங்கையில் பரம்பரையலகு வளங்களைப் பாதுகாப்பதன் முக்கியத்துவத்தை விளக்குக.

7. (i) ஒரு நாட்டில் உணவின் போதுமான தன்மையை உறுதிசெய்வதற்கு ஆராய்ச்சி நிலையங்களின் பங்களிப்பை விவரிக்குக.

(ii) புதிய வணிகமொன்றின் சாத்தியத்தை மதிப்பிடுவதற்கு கவனத்திற்கொள்ளப்பட வேண்டிய பல்வேறு காரணிகளை விவரிக்குக.

(iii) உணவுக் கைத்தொழிலின் போது உருவாகும் கழிவுப் பொருட்களினால் ஏற்படும் மாசடைதலை இழிவளவாக்குவதற்கு கைக்கொள்ளத்தக்க நடவடிக்கைகளை விவரிக்குக.

பகுதி C

8. (i) சோயாப்பால் பதப்படுத்தலின் அலகுத் தொழிற்பாடுகளை அவற்றின் வகிபாகம், முக்கியத்துவம் ஆகியவற்றை வலியுறுத்தி விவரிக்குக.

(ii) பழங்கள், காய்கறிகள் ஆகியவற்றை நீரகற்றலுக்கு உட்படுத்தும்போது முற்பரிகரிப்பு, சரியான பதப்படுத்தல் நிலைமைகள் ஆகியன பயன்படுத்தப்படுவதன் முக்கியத்துவத்தை விளக்குக.

(iii) உணவிலுள்ள இரசாயனக் கூறுகளைக் குறிப்பிட்டு, இலங்கையரொருவருக்கான போசணைப் பொருட்களைச் சமனிலையாகக் கொண்ட பகல் உணவு வேளையை விவரிக்குக.

9. (i) இஞ்சி ஒலியோரெசின் தயாரிப்புச் செயன்முறையின் அடிப்படைப் படிமுறைகளை விவரிக்குக.

(ii) நவீன உணவுத் தொழினுட்பத்தின் அனுகூலங்கள், பிரதிகூலங்கள் ஆகியவற்றை விளக்குக.

(iii) உணவினை தரநியமப்படுத்துவதன் நோக்கங்களை விவரிக்குக.

10. (i) உணவுப் பாதுகாப்பு சம்பந்தமாக 1980 இன் இல 26 இனைக் கொண்ட உணவு மற்றும் ஔடதங்கள் சட்டத்தின் முக்கியத்துவத்தை விவரிக்குக.

(ii) உதாரணங்களைக் குறிப்பிட்டு வசதியான உணவுகளின் (Convenient foods) முக்கியத்துவத்தை விவரிக்குக.

(iii) இலங்கையின் சுவைச்சரக்கு (Spice) பதப்படுத்தல் கைத்தொழில் எதிர்நோக்கும் பிரதான பிரச்சினைகளை விவரிக்குக.

* * *

இங்கே வெட்டி அகற்றவும்