0400

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

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

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2016 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2016 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2016

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 வாசித்துப் பின்பற்றுக.
* **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. உணவு உற்பத்தியில் மென்தொழினுட்பவியல் பிரயோகத்துக்கான உதாரணமாக அமைவது,
(1) நெற்செய்கைக்கெனப் பொருத்தமான நிலத்தைத் தெரிவுசெய்தல்.
(2) அலுவலக உள்ளக வடிவமைப்பை நிருமாணித்தல்.
(3) இயந்திரப் பகுதிக்கெனப் பொருத்தமான பதார்த்தங்களைத் தெரிவுசெய்தல்.
(4) தொழிற்சாலையொன்றின் மொத்த சக்தி நுகர்வைக் கணித்தல்.
(5) கழிவுப்பொருள் முகாமைத்துவத்திற்குரிய தொழினுட்பத்தை விருத்திசெய்தல்.

2. குருநாகல் மாவட்டத்தில் அமைந்துள்ள கிராமமொன்றின் ஆறு விவசாயிகளின் சராசரி நெல் விளைச்சல்கள் (MT / ha) பின்வருமாறு மாணவரொருவரால் அறிக்கைப்படுத்தப்பட்டது.
4.6, 5.3, 6.6, 4.5, 4.3, 5.3
மேற்குறித்த தரவுகளின் இடை, வீச்சு ஆகியன MT / ha இல் முறையே,
(1) 6.3 உம் 6.6 - 4.3 உம் ஆகும். (2) 3.6 உம் 4.3 - 5.3 உம் ஆகும். (3) 6.6 உம் 4.3 - 6.6 உம் ஆகும்.
(4) 5.1 உம் 4.3 - 6.6 உம் ஆகும். (5) 5.1 உம் 6.6 - 4.3 உம் ஆகும்.

3. நபரொருவரின் குருதியின் வெல்லமட்டம் விரைவில் அதிகரிப்பது, உள்ளெடுக்கப்பட்ட உணவில்
(1) எதிரான மாப்பொருள் அதிகளவில் உள்ளபோதாகும்.
(2) உண்ணத்தக்க நார்ப்பதார்த்தம் அதிகளவில் உள்ளபோதாகும்.
(3) விற்றமின்கள் குறைவான அளவில் உள்ளபோதாகும்.
(4) கனிப்பொருட்கள் நடுத்தர அளவில் உள்ளபோதாகும்.
(5) எதிர்த்தன்மையற்ற மாப்பொருள் அதிகளவில் உள்ளபோதாகும்.

4. விற்றமின் A குறைபாடு காரணமாக ஏற்படத்தக்க பிரதான நோயாக அமைவது,
(1) சொரப்தல்மியா (Xerophthalmia) (2) கண்டக்கழலை (3) ஸ்கேவி (Scurvy)
(4) பெரிபெரி (Beri-beri) (5) குருதிச்சோகை

5. பின்வருவனவற்றுள், பழுதடைவதன் காரணமாக உணவில் ஏற்படும் அளவுரீதியான இழப்பாகக் கருதத்தக்கது எது?
(1) மங்கல் நிறம் உருவாதல்.
(2) விரும்பத்தகாத மணம் ஏற்படல்.
(3) இழையமைப்பு மாற்றமடைதல்.
(4) போசணைப்பொருள்களில் மாற்றமேற்படல்.
(5) விரும்பத்தகாத சுவை ஏற்படல்.

6. சுகாதாரரீதியாகத் தயார்செய்யப்பட்ட தேங்காயெண்ணெய் மாதிரியொன்று தெளிவான நிறமற்ற கண்ணாடிப் பாத்திரத்தில் பாதுகாப்பாகப் பொதியிட்டு முத்திரையிடப்பட்டது. குறுகிய காலத்தில் இம்மாதிரி பாண்டலடைந்தது. இந்த மாற்றத்துக்கு மிகவும் ஏதுவாக அமையும் காரணியாக அமையத்தக்கது,
(1) ஒளி (2) வெப்பநிலை (3) நொதியங்கள்
(4) ஈரப்பதன் (5) பார உலோகங்கள்

[பக். 2 ஐப் பார்க்க

7. நாடொன்று, நேரடியாக உணவின் போதுமான தன்மையை அடைய முடிவது,
(1) உணவு ஏற்றுமதியை ஊக்குவித்தல் மூலமாகும்.
(2) உணவு இறக்குமதியை ஊக்குவித்தல் மூலமாகும்.
(3) நுகர்வோரின் கொள்வனவு சக்தியை அதிகரித்தல் மூலமாகும்.
(4) திறந்த பொருளாதாரத்தைப் பேணுவதன் மூலமாகும்.
(5) மூடிய பொருளாதாரத்தைப் பேணுவதன் மூலமாகும்.

8. இலங்கையின் காலநிலை வலயங்கள், விவசாயக் காலநிலை வலயங்கள், விவசாயச் சூழலியல் வலயங்கள் ஆகியவற்றின் எண்ணிக்கை முறையே,
(1) 3, 5, 7 ஆகும். (2) 3, 7, 24 ஆகும். (3) 1, 5, 46 ஆகும்.
(4) 3, 5, 24 ஆகும். (5) 3, 7, 46 ஆகும்.

9. இலங்கையின் சிறுபோகத்தை (யல) மிகச் சரியாக விளக்குவது,
(1) முதலாவது இடைப் பருவப்பெயர்ச்சியின் மூலம் மட்டும் மழை கிடைக்கும் காலமாகும்.
(2) தென்மேல் பருவப் பெயர்ச்சியின் மூலம் மட்டும் மழை கிடைக்கும் காலமாகும்.
(3) வடகீழ்ப் பருவப் பெயர்ச்சியின் மூலம் மட்டும் மழை கிடைக்கும் காலமாகும்.
(4) முதலாம் பருவ இடைக்காலம், தென்மேல் பருவப் பெயர்ச்சி ஆகியன மூலம் மழை கிடைக்கும் காலமாகும்.
(5) முதலாம் பருவ இடைக்காலம், வடகீழ் பருவப் பெயர்ச்சி ஆகியன மூலம் மழை கிடைக்கும் காலமாகும்.

10. கன்னிப்பிறப்பு என்பதை மிகச் சரியாக விவரிப்பது,
(1) கருக்கட்டல் நடைபெறாது முளைய வளர்ச்சி நடைபெறுதல்.
(2) பற்றீரியாக்களில் காணத்தக்க இலிங்கமில்முறை இனப்பெருக்க முறையாகும்.
(3) வித்துகள் இல்லாது பழங்கள் உருவாதல்.
(4) சூலகமின்றி பூக்கள் உருவாதல்.
(5) பிறப்புரிமையியல் வேறுபாடுகள் கொண்ட மகட்சந்ததி உருவாதல்.

11. உச்சியாட்சியில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் வளர்ச்சி ஓமோன் / ஓமோன்கள்,
(1) ஒட்சின் (2) ஜிபரலின் (3) சைற்றோகைனின்
(4) ஒட்சினும் ஜிபரலினும் (5) ஜிபரலினும் சைற்றோகைனினும்

12. தண்டுத் துண்டங்களில் வேர்கொள்ளலைத் தூண்டுவதற்குப் பயன்படுத்தத்தக்கது,
(1) அப்சிசிக்கமிலம் (2) இன்டோல் அசெற்றிக்கமிலம் (3) ஜஸ்மோனிக்கமிலம்
(4) எதிலீன் (5) றைபோ நியூக்கிளிக்கமிலம்

13. பார்லியில் (*Hordeum vulgare*) உணவுக்கெனப் பயன்படுத்தத்தக்க பகுதியாக அமைவது,
(1) பூக்கள் (2) வித்துகள் (3) இலைகள் (4) வேர்கள் (5) தண்டின் பட்டை

14. ஆடாதோடைத் (*Justicia adhatoda*) தாவரத்தின் தெரிவுசெய்யப்பட்ட பகுதிகள் சில கீழே பட்டியலிடப்பட்டுள்ளன.
A - வேர் B - பூ
C - தண்டு D - காய்
மேற்குறித்த பகுதிகளில் மருத்துவப் பெறுமதி கொண்ட தாவரப் பகுதிகளாவன,
(1) A, B, C ஆகியன மாத்திரம். (2) A, B, D ஆகியன மாத்திரம். (3) A, C, D ஆகியன மாத்திரம்.
(4) B, C, D ஆகியன மாத்திரம். (5) A, B, C, D ஆகிய எல்லாம்.

15. பின்வரும் நோய்களை / நோய்களின் அறிகுறிகளைக் கருதுக.
A - வீக்கம் B - இருமல்
C - தோல் நோய்கள் D - இதய நோய்கள்
E - சிறுநீர்த் தொற்று
மேற்குறித்த நோய்களில் தேங்காய்ப்பூக் கீரையை (*Aerva lanata*) மூலிகையாகப் பயன்படுத்தத்தக்க நோய்களாவன,
(1) A, B, C ஆகியன மாத்திரம். (2) A, B, D ஆகியன மாத்திரம். (3) A, B, E ஆகியன மாத்திரம்.
(4) C, D, E ஆகியன மாத்திரம். (5) B, C, D ஆகியன மாத்திரம்.

16. பின்வருவன கடற்புற்கள் பற்றிய சில கூற்றுகள் ஆகும்.
A - அலைத்தாக்கம் குறைவான ஆழமான இருள் தன்மை கொண்ட கடற் பிரதேசங்களில் அதிகளவில் காணப்படும்.
B - கடற்பன்றிகள், கடலாமைகள் ஆகியன கடற்புற்களில் தங்கி வாழும்.
C - இலங்கையின் வடமேற்குக் கடற்பிரதேசத்தில் அதிகளவு கடற்புற்கள் காணப்படும்.
மேற்குறித்தவற்றுள் சரியானது / சரியானவை,
(1) A மாத்திரம். (2) B மாத்திரம். (3) C மாத்திரம்.
(4) A, C ஆகியன மாத்திரம். (5) B, C ஆகியன மாத்திரம்.

[பக். 3 ஐப் பார்க்க

More Past Papers at
tamilguru.lk

17. இலங்கையில் காய்கறிகளில் அதிக அறுவடைக்குப் பின்னரான இழப்புகள் ஏற்பட மிகச் சாத்தியமான காரணமாக அமைவது,
(1) அதிகளவு காய்கறி வகைகள் காணப்படல்.
(2) நீண்டதூரம் கொண்டு செல்லப்படல்.
(3) பகல், இரவு நேர வெப்பநிலையில் ஏற்படும் மாற்றங்கள்.
(4) முறையற்ற கையாளல்.
(5) உயர் வெப்பநிலை.

18. நெல்வயல்களில் களைகளைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கு மிக உகந்த முறை
(1) முதல் நிலம்பண்படுத்தல்.
(2) ஒளிப் பொறிகளைப் பயன்படுத்தல்.
(3) இரசாயனப் பசளைகளைக் குறைந்த அளவில் பயன்படுத்தல்.
(4) சேதனப் பசளைகளைப் பயன்படுத்தல்.
(5) பருவகாலத்தின்போது சரியான காலத்தில் பயிர்செய்தல்.

19. உயிர்த்தொழினுட்பத்துடன் தொடர்பான செயற்பாடாக அமைவது,
(1) கருவாடு தயாரித்தல். (2) ஐஸ்கிறீம் தயாரித்தல். (3) யோக்கட் தயாரித்தல்.
(4) ஊறுகாய் தயாரித்தல். (5) பழங்களைத் தகரத்திலடைத்தல்.

20. வணிகமொன்று தொடர்பான கூற்று வருமாறு,
உயிர்ப்பசளையை உற்பத்தி செய்யும் முயற்சியாளரொருவர், அதனைச் சந்தைப்படுத்தல் மற்றும் எவ்வாறு பயன்படுத்துவது என்பன பற்றி விவசாயிகளுக்கு அறிவுறுத்தினார். அவர் விவசாயிகளுக்கு கடன் வசதிகளையும் வழங்குகிறார். மேற்குறித்தது,
(1) உற்பத்தி சார்ந்த வணிகம் ஆகும்.
(2) சேவை சார்ந்த வணிகம் ஆகும்.
(3) சந்தைப்படுத்தல் சார்ந்த வணிகம் ஆகும்.
(4) விவசாயத் தொழினுட்பம் சார்ந்த வணிகம் ஆகும்.
(5) உற்பத்தி, சேவை ஆகியன சார்ந்த வணிகம் ஆகும்.

21. சிறந்த வணிகச் சந்தர்ப்பமொன்றைத் தெரிவுசெய்யும்போது கவனத்திற்கொள்ள வேண்டிய காரணிகளாக அமைவன,
(1) மூலதன முதலீடும் சமூகப் பிரச்சினைகளும்.
(2) பயன்படுத்த எதிர்பார்க்கும் தொழினுட்பமும் மின்சார விநியோகம் கிடைக்கத்தக்கதாக இருத்தலும்.
(3) உட்கட்டமைப்பு வசதிகளும் ஊழியர் கிடைக்கத்தக்க தன்மையும்.
(4) சந்தை வாய்ப்பும் மூலதன முதலீடும்.
(5) சூழற் தாக்கமும் எதிர்பார்க்கும் இலாபமும்.

22. வணிகம் தொடர்பான தீர்மானங்களை மேற்கொள்ளும்போது, மிகவும் பயனுடையதாக அமையும் நிதித் தகவல்களாவன,
(1) கேள்வியும் நிரம்பலும். (2) மூலதன முதலீடும் மீண்டெழு செலவினமும்.
(3) பரீட்சைமீதியும் நிதிப்பாய்ச்சலும். (4) அண்மைக் காலத்தில் இலாபத்தில் ஏற்பட்ட மாற்றங்கள்.
(5) உற்பத்திச் செலவும் வருடாந்த வருமானமும்.

23. சிறந்த முயற்சியாண்மையாளர் ஒருவருக்கு இருக்க வேண்டிய பண்புகள்,
(1) நெகிழ்ச்சிப் போக்குடையவராக இருப்பதுடன் பிறரில் தங்கி வாழ்வார்.
(2) நெகிழ்ச்சித் தன்மையுள்ளவர் ஆனால் சுயாதீனமானவராக இருப்பார்.
(3) தன்னம்பிக்கை கொண்டவரான போதும் வேலைகளில் அர்ப்பணிப்புடன் செயற்படுபவர் அன்று.
(4) திடமான தீர்மானங்களை மேற்கொள்வதுடன் சுயாதீனமாகச் செயற்படுவார்.
(5) தேவையான அளவு பணத்தைக் கொண்டிருப்பதுடன் நிச்சயமற்ற தன்மையை எதிர்கொள்பவராகவும் இருப்பார்.

24. சிபாரிசு செய்யப்பட்ட அளவில் பீடைநாசினிகளைப் பிரயோகிப்பதன் மூலம் உறுதியாவது,
(1) அனைத்துப் பூச்சிகளும் அழியும்.
(2) அனைத்துக் களைகளும் அழியும்.
(3) பயிர்ச்செய்கைப் போகம் முழுவதும் பீடைகள் முழுமையாக அழிக்கப்படும்.
(4) பயிர்ச்செய்கைப் போகத்தினுள் பீடைகள் காணப்படமாட்டாது.
(5) குறித்த காலத்தினுள் பீடைக் குடித்தொகை முகாமைப்படுத்தப்படும்.

25. இந்திய வகைக்குரிய உயிர்வாயு பிறப்பிக்கியுடன் ஒப்பிடும்போது இலங்கை வகைக்குரிய உயிர்வாயு பிறப்பாக்கியிலுள்ள பிரதான வேறுபாடாக அமைவது, இலங்கை வகைக்குரிய உயிர்வாயு பிறப்பாக்கியில்
(1) வைக்கோலைப் பயன்படுத்துவதன் மூலம் உயிர்வாயு தயாரிக்கத் திட்டமிடப்பட்டிருத்தல்.
(2) உட்புகும், வெளியேறும் வழிகள் ஒரே உயரத்தில் அமைந்திருத்தல்.
(3) சிதைவடைந்த பதார்த்தங்கள் காலத்துக்குக் காலம் அகற்றப்பட வேண்டியிருத்தல்.
(4) மீதேனின் செறிவு அதிகமாக இருத்தல்.
(5) சிதைவடைதல் மற்றும் வாயுவைச் சேகரித்தல் ஆகியன ஒரே அறையினுள் நடைபெறல்.

[பக். 4 ஐப் பார்க்க

26. உணவுத் தொழினுட்பம் பற்றிய சரியான கூற்றைத் தெரிவுசெய்க.
(1) சில உணவுத் தொழினுட்பவியல்கள், மரபுரீதியான உணவு பதப்படுத்தல் எண்ணக்கருவை அடிப்படையாகக் கொண்டவையாகும்.
(2) நவீன உணவுத் தொழினுட்பவியல்கள் உணவிலுள்ள அனைத்துப் போசணைப் பொருள்களையும் பாதுகாக்கின்றன.
(3) உணவுத் தொழினுட்பவியல்கள் எப்போதும் உணவின் உற்பத்திச் செலவைக் குறைக்கும்.
(4) எல்லா உணவுத் தொழினுட்பவியல்களும் உணவைப் பதப்படுத்தும் மரபுரீதியான கோட்பாடுகளுக்கு அமைவாக இருத்தல் வேண்டும்.
(5) மரபுரீதியான உணவுத் தொழினுட்பவியல்கள் உணவில் குறிப்பிடத்தக்க அளவு போசணை இழப்புக்கு இட்டுச் செல்லும்.

27. உணவில் அடங்கியுள்ள பிரதான உயிர்ச்சேதன மூலக்கூறு தொடர்பான பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
A - மாப்பொருள் பெரும்பாலும் அமைலோசு மற்றும் அமைலோ பெக்ரின் ஆகியவற்றால் ஆனதாகும்.
B - இலக்ரோசு, சுக்குரோசு ஆகியன முறையே பழங்களிலும் பாலிலும் அடங்கியுள்ள வெல்லங்களாகும்.
C - முட்டைப் புரதத்தின் மூன்றாம்நிலைக் கட்டமைப்பு சமைக்கும் வெப்பநிலையில் கூட மாற்றத்துக்கு உட்படுவதில்லை.
D - தேங்காயெண்ணெய் நிரம்பிய, நடுத்தர சங்கிலி கொழுப்பமிலங்களை அதிகளவில் கொண்டுள்ளது.
மேற்குறித்தவற்றுள் சரியானவை,
(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. பாண், யோக்கட் ஆகியவற்றின் தயாரிப்பில் நடைபெறும் நுண்ணங்கிச் செயற்பாடு தொடர்பான சரியான கூற்றைத் தெரிவுசெய்க.
(1) இந்த இரண்டு செயன்முறைகளின்போதும் காபனீரொட்சைட்டு, எதனோல் ஆகியன உருவாகும்.
(2) பாண் மாக்குழையலில் வெல்லம் நொதித்தல் அடைவதனால் காபனீரொட்சைட்டு, எதனோல் ஆகியன உருவாகும்.
(3) பாண் மாக்குழையலில் இலக்ரிக்கமில பற்றீரியாவினால் வெல்லம் நொதிக்கச் செய்யப்படுவதால் காபனீரொட்சைட்டு உருவாகும்.
(4) யோகட்டில் மதுவங்கள் மூலமாக இலக்ரோசு நொதிப்படைந்து இலக்ரிக்கமிலம் உருவாகும்.
(5) யோகட்டில் இலக்ரோசு நொதிப்படைந்து காபனீரொட்சைட்டு மற்றும் இலக்ரிக்கமிலம் ஆகியன உருவாகும்.

29. பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
A - மெதுவாக சமிபாடடையும் உணவுகள் தொற்றாநோய்களுக்கு இட்டுச்செல்லும்.
B - விரைவாக சமிபாடடையும் உணவுகள் எப்போதும் நிறையுணவுத் தேவையை ஈடுசெய்யும்.
C - வீதியோர உணவுகளை உண்பதால் பாரிய சுகாதாரப் பிரச்சினைகள் தொடர்பான ஆபத்துகள் அதிகரிக்கும்.
மேற்குறித்த கூற்றுகளுள் சரியானது / சரியானவை,
(1) A மாத்திரம். (2) B மாத்திரம். (3) C மாத்திரம்.
(4) A, B ஆகியன மாத்திரம். (5) B, C ஆகியன மாத்திரம்.

30. வெதுப்பக உற்பத்திகளின்போது அரிசிமா தேவையான பொங்கும் தன்மையை அளிக்காமைக்குக் காரணம்,
(1) குளுற்றன் காணப்படாமையாகும்.
(2) தேவையான அளவு நார் காணப்படாமையாகும்.
(3) பொங்கும் தன்மையை நிரோதிக்கும் சேர்வைகள் அடங்கியிருத்தலாகும்.
(4) அமைலோ பெக்ரின் அதிகளவில் அடங்கியிருத்தலாகும்.
(5) அதிகளவு அமைலோ பெக்ரினையும் குறைந்தளவு குளுற்றனையும் கொண்டிருத்தலாகும்.

31. பின்வரும் அரிசி வகைகளைக் கருதுக.
A - நீளமான சிவப்பு மற்றும் வெள்ளை அரிசி
B - குறுகிய சிவப்பு மற்றும் வெள்ளை அரிசி
C - நடுத்தர நீளமான சிவப்பு மற்றும் வெள்ளை அரிசி
D - சம்பா அரிசி
E - நாட்டரிசி
F - கலப்பு அரிசி

More Past Papers at
tamilguru.lk

மேலே குறிப்பிட்ட அரிசி வகைகளில், இலங்கைத் தர நியமங்களுக்கு ஏற்புடையதான பௌதிக இயல்புகளுக்கு அமைய வகைப்படுத்தப்பட்ட அரிசி வகைகளாவன,
(1) A, B, C, D ஆகியன மாத்திரம். (2) A, B, C, F ஆகியன மாத்திரம். (3) A, B, D, E ஆகியன மாத்திரம்.
(4) B, C, D, E ஆகியன மாத்திரம். (5) C, D, E, F ஆகியன மாத்திரம்.

32. நெல்லைப் புழுங்க வைத்தல் தொடர்பான சரியான கூற்றாக அமைவது,
(1) புழுங்கவைத்தல் மூலம் மாப்பொருள் மணிகளில் அகத்துறிஞ்சலும் வெடித்தலும் நிகழும்.
(2) நீராவியில் அவித்த புழுங்கலரிசியில் தவிட்டிலுள்ள அதிகளவு போசணைப் பொருட்கள் அகற்றப்படும்.
(3) நீரில் அவித்த புழுங்கல் அரிசியின் தோற்றம் விருத்தியடையும்.
(4) அவிக்க முன்னர் நீரில் ஊறவிடுவதன் மூலம் அரிசியின் இழையமைப்பு விருத்தியடையும்.
(5) அவிக்க முன்னர் நீரில் ஊறவிடும் காலத்தில் ஜெலற்றினாக்கம் நடைபெறும்.

[பக். 5 ஐப் பார்க்க

33. திண்ம மாக்குழையலின் மூலம் விசுக்கோத்து தயாரிக்கும்போது,
(1) கோதுமைமாவுடன் கொழுப்பு, சீனி ஆகியன ஒன்றாகச் சேர்க்கப்படும்.
(2) சீனி, கொழுப்பு ஆகியன கொண்ட கிறீம் கலவையுடன் கோதுமைமா சேர்க்கப்படும்.
(3) மாக்குழையல் அச்சுகளில் இடப்பட்டு விசுக்கோத்தின் வடிவில் பெறப்படும்.
(4) சோடியமிருகாபனேற்று, அமோனியம் இருகாபனேற்று, மதுவம் ஆகியன பயன்படுத்தப்படும்.
(5) 14 - 16% மான குளுற்றன் அடங்கிய கோதுமைமா பயன்படுத்தப்பட வேண்டும்.

34. சில பருப்பு வகைகளில் அடங்கியுள்ள சமிபாடடைவதைத் தடுக்கும் சேர்வைகளாக (Anti-nutritional compounds) ஆக அமைவன,
(1) ஹிமாகுளுற்றினின் (hemagglutinin), திரிப்சின் நிரோதிகள் (trypsin inhibitors), லெசித்தின் ஆகியன
(2) ஹிமாகுளுற்றினின் (hemagglutinin), திரிப்சின் நிரோதிகள் (trypsin inhibitors) பைற்ரேற்று ஆகியன
(3) லெசித்தின், பைற்றேற்று, திரிப்சின் நிரோதிகள் (trypsin inhibitors) ஆகியன
(4) ஹிமாகுளுற்றினின் (hemagglutinin), லெசித்தின், பைற்ரேற்று ஆகியன
(5) ஹிமாகுளுற்றினின் (hemagglutinin), திரிப்சின் நிரோதிகள் (trypsin inhibitors), குளுற்றன் ஆகியன

35. இழிவுப் பதப்படுத்தல் மேற்கொள்ளப்பட்ட பழங்களின் வெட்டு மேற்பரப்புகள் ஒட்சிசனுடன் தொடுகையுறும்போது கபிலநிறமாகும். இது,
(1) பெரொக்சிடேசுகளின் செயற்பாடாகும்.
(2) பொலி பீனோல் ஒட்சிடேசின் செயற்பாடாகும்.
(3) பெக்ரினேசின் செயற்பாடாகும்.
(4) பொலிகலக்ரோனேஸ்களின் செயற்பாடாகும்.
(5) செலியூலேசுகளின் செயற்பாடாகும்.

36. இலங்கைத் தர நிருணயம் SLS 265: 1985 இற்கு அமைய பழப்பாகில் (ஜாம்) இருக்க வேண்டிய மொத்த கரையத்தக்க திண்மப் பதார்த்தங்கள், பெக்ரின் ஆகியவற்றின் அளவுகள் முறையே,
(1) 68.5% உம் 5g/kg இற்கு மேற்படாமலும்
(2) 68.5% உம் 10g/kg இற்கு மேற்படாமலும்
(3) 78.5% உம் 5g/kg இற்கு குறைவாகவும்
(4) 78.5% உம் 10g/kg இற்கு குறைவாகவும்
(5) 86.5% உம் 5g/kg இற்கு மேற்படாமலும்

37. பழங்களின் நீரகற்றல் தொடர்பான சரியான கூற்று,
(1) பிரசாரண நீரகற்றலுக்கு உட்படுத்தப்பட்ட பழங்களில் நீரின் உள்ளடக்கம் 30% இலும் குறைவாக இருத்தல் வேண்டும்.
(2) சூடான வளிமூலம் உலர்த்தப்படும் பழங்களில் நீரின் அளவு 20% இலும் குறைவாக இருத்தல் வேண்டும்.
(3) நீரகற்றலுக்கு உட்படுத்தப்பட்ட பழங்களின் தரம், பயன்படுத்தப்பட்ட வெப்பநிலையில் தங்கியிருப்பதில்லை.
(4) பிரசாரண நீரகற்றலுக்கு உட்படுத்தப்பட்ட பழங்கள் குறைந்த நீர்ச் செயற்றிறன் மற்றும் உயர் வெல்ல அளவு ஆகியன காரணமாக நற்காப்புச் செய்யப்பட முடியும்
(5) சூடான வளி மூலமாக நீரகற்றப்பட்ட பழங்கள், நீர்புகவிடாத் தன்மை கொண்ட பொதிகளில் களஞ்சியப்படுத்தப்படத் தேவையில்லை.

38. பிளான்சிங் சிபார்சு **செய்யப்படாதது,**
(1) நறுமணம் கொண்ட ஆவிப்பறப்புள்ள சேர்வைகளை அதிகளவு கொண்ட காய்கறிகளுக்காகும்.
(2) காய்கறிகளிலுள்ள நொதியங்களைத் தொழிற்பாடற்றதாக்குவதற்காகும்.
(3) காய்கறிகளிலுள்ள நுண்ணங்கிகளைக் கட்டுப்படுத்துவதற்காகும்.
(4) இலை மரக்கறிகளுக்காகும்.
(5) விற்றமின் C யினை அதிகம் கொண்ட காய்கறிகளுக்காகும்.

39. யோகட் தயாரிக்கப்படுவது,
(1) குளிரூட்டுதல் மூலமாகும்.
(2) இரசாயனப் பரிகரிப்பு மூலமாகும்.
(3) நொதித்தல் மூலமாகும்.
(4) நொதித்தல் மற்றும் குளிரூட்டல் ஆகியன மூலமாகும்.
(5) இரசாயனப் பரிகரிப்பு, நொதித்தல், குளிரூட்டல் ஆகியன மூலமாகும்.

40. பிறீசியன் பசுக்களின் பாலில்,
(1) 3.5% கொழுப்பும் 2.8% புரதமும் அடங்கியிருக்கும்.
(2) 5% இலக்ரோசும் 8.5% கொழுப்பற்ற திண்மங்களும் அடங்கியிருக்கும். (SNF)
(3) 3.2% கொழுப்பும் 10% மொத்தத் திண்மப் பதார்த்தங்களும் அடங்கியிருக்கும்.
(4) 2.5% கனிப்பொருள்களும் 85% நீரும் அடங்கியிருக்கும்.
(5) 3.5% கொழுப்பும் 3.2% புரதமும் அடங்கியிருக்கும்.

[பக். 6 ஐப் பார்க்க

41. சொசேஜஸ், மீற்போல் ஆகியன தயாரிப்பின்போது பயன்படுத்தப்படும் நற்காப்புப் பதார்த்தமாவது,
(1) கறியுப்பு (NaCl) (2) மொனோசோடியம் குளுற்றமேற்று (MSG)
(3) பொட்டாசியம் இருகாபனேற்று (4) சோடியம் நைத்திரைற்று
(5) கல்சியம் காபனேற்று

42. R.B.D (Refined, Bleached, Deodorized) தேங்காயெண்ணெயுடன் ஒப்பிடுகையில் சாதாரண பதப்படுத்தப்படாத (raw unrefine) தேங்காயெண்ணெயில்,
(1) இயற்கையான விற்றமின் E அதிகளவில் அடங்கியிருக்கும்.
(2) நீண்ட சங்கிலி நிரம்பிய கொழுப்பமிலங்கள் அதிகளவில் அடங்கியிருக்கும்.
(3) நிரம்பாத கொழுப்பமிலங்கள் அதிகளவில் அடங்கியிருக்கும்.
(4) நடுத்தர அளவு DHA (Decosahexenoic acid) அடங்கியிருக்கும்.
(5) கரற்றினோயிட்டு நிறப்பொருட்கள் அதிகளவில் அடங்கியிருக்கும்.

43. இஞ்சி விசுக்கோத்தின் நியம சுவைக்குக் காரணமாக அமைவது,
(1) இஞ்சியின் சார எண்ணெயாகும். (2) செயற்கை இஞ்சிச் சாரம்
(3) இஞ்சி ஒலியோரெசின் ஆகும். (4) பச்சை இஞ்சித் துண்டுகளாகும்.
(5) செயற்கை இஞ்சிச்சாரமும் பச்சை இஞ்சித் துண்டுகளினதும் கலவையாகும்.

● **44, 45** ஆம் வினாக்கள் பின்வரும் பொதியிடு பதார்த்தங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டவையாகும்.
A - தெளிவான கண்ணாடிக் கொள்கலன்கள்
B - கார எதிர்ப்பு உட்படை கொண்ட உலோகக் கொள்கலன்கள்
C - கபில (amber) நிறமான கொள்கலன்கள்

44. தேங்காயெண்ணெய் பொதிசெய்ய மிக உகந்த பொருள் / பொருள்கள்,
(1) A மாத்திரம். (2) B மாத்திரம். (3) C மாத்திரம்.
(4) A, C ஆகியன மாத்திரம். (5) B, C ஆகியன மாத்திரம்.

45. கொடித்தோடைப் பழச்சாற்றுக்கு மிக உகந்த பொதிசெய்யும் பொருள் / பொருள்கள்,
(1) A மாத்திரம். (2) B மாத்திரம். (3) C மாத்திரம்.
(4) A, C ஆகியன மாத்திரம். (5) B, C ஆகியன மாத்திரம்.

46. உணவு மாதிரியொன்றிலுள்ள நீரின் அளவைத் தீர்மானிக்க முடிவது,
(1) Kejeldhal முறை மூலமாகும். (2) Soxhlet முறை மூலமாகும்.
(3) போறணையில் உலர்த்தும் முறை மூலமாகும். (4) Lane and Eynon முறை மூலமாகும்.
(5) சாயப்பிணைப்பு முறை மூலமாகும்.

47. உணவு உற்பத்திச் செயன்முறையில் தரநிருணய முறைமையின் மூலம்,
(1) உணவின் சந்தைக் கேள்வியை மேம்படுத்த முடியும்.
(2) உணவின் போசணைப் பெறுமானத்தைக் குறைவடையச்செய்ய முடியும்.
(3) உணவின் மூலப்பொருட்களின் செலவைக் குறைக்க முடியும்.
(4) உணவின் பொதியிடல், கொண்டுசெல்லல் ஆகியவற்றுக்கான செலவை அதிகரிக்க முடியும்.
(5) உற்பத்திச் செயன்முறையின் சுகாதார நிலைமைகளில் அதிகம் தங்கியிருக்காது.

48. 1980 இன் 26 ஆம் இலக்கம் கொண்ட உணவுச் சட்டத்தின் கட்டுப்பாடாக அமைவது,
(1) உணவுச் சேர்மானங்களின் சந்தை விலை. (2) உணவுச் சேர்மானங்களின் உச்ச பயன்பாட்டு எல்லை.
(3) உணவுப் பெயர்ச்சுட்டிகளின் கவர்ச்சித் தன்மை. (4) உணவுப் பொதிசெய்யும் பொருள்களின் கவர்ச்சித் தன்மை.
(5) உணவுச் சேர்மானங்களின் சந்தைக் கேள்வி.

49. பின்வரும் கூற்றுகளைக் கருதுக.
A - காய்கறிகள், பழங்கள் ஆகியவற்றைக் குறைவாக நுகர்தல் மலச்சிக்கலை உருவாக்கலாம்.
B - பொருத்தமற்ற பதப்படுத்தல் முறைகளைப் பயன்படுத்துவதால் குறிப்பிடத்தக்களவு போசணைப் பொருள்கள் உணவிலிருந்து அகற்றப்படும்.
C - தூய்மைப்படுத்தப்பட்ட (refined) கோதுமைமா நுகர்வின் காரணமாக மனித சுகாதாரத்தை மேம்படுத்தலாம்.
இக்கூற்றுகளுள் சரியானது / சரியானவை,
(1) A மாத்திரம். (2) B மாத்திரம். (3) C மாத்திரம்.
(4) A, B ஆகியன மாத்திரம். (5) B, C ஆகியன மாத்திரம்.

50. பழங்களை அடிப்படையாகக் கொண்ட உணவுற்பத்திகளை மேற்கொள்ளும் கம்பனியொன்று தனது உற்பத்திகளினது தரத்தை மேம்படுத்துவதற்குத் திட்டமிட்டுள்ளது. இதற்கான சேவைகளைப் பெற்றுக்கொள்ளத்தக்க பொருத்தமான சேவை வழங்குநர்,
(1) கைத்தொழில் தொழினுட்ப நிறுவனம் (ITI)
(2) தேசிய பொறியியல் ஆராய்ச்சி அபிவிருத்தி நிறுவனம் (NERD)
(3) விவசாயத் திணைக்களம்
(4) தேசிய ஆராய்ச்சிச் சபை (NRC)
(5) தேசிய விஞ்ஞான மன்றம் (NSF)

***

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, 2016 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2016 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2016

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 விடப்பட்டுள்ள இடத்தில் விடைகளை எழுதுக. கொடுக்கப்பட்டுள்ள 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.

பரீட்சகரின் உபயோகத்திற்கு மட்டும்

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

இறுதிப் புள்ளிகள்

இலக்கத்தில்	
எழுத்தில்	

குறியீட்டெண்கள்

விடைத்தாள் பரீட்சகர் 1	
விடைத்தாள் பரீட்சகர் 2	
புள்ளிகளைப் பரிசீலித்தவர்	
மேற்பார்வை செய்தவர்	

[பக். 2 ஐப் பார்க்க

பகுதி A - அமைப்புக் கட்டுரை

எல்லா வினாக்களுக்கும் **இத்தாளிலேயே** விடை எழுதுக.
(ஒவ்வொரு வினாவின் விடைக்கும் **10** புள்ளிகள் வழங்கப்படும்).

இந்நிரலில் எதனையும் எழுதுதல் ஆகாது.

1. (A) சூழற்காப்பில் மென்தொழினுட்பவியல் அறிவு பயன்படுத்தப்படும் சந்தர்ப்பங்களுக்கான உதாரணங்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(B) வியாபார முகாமைத்துவத்திற்கென சந்தைத் தகவல்களைப் பெறத்தக்க வழிகள் **இரண்டைப்** பட்டியலிடுக.

(1) ....

(2) ....

(C) (i) உடலினுள் இலிப்பிட்டுகளின் பிரதான தொழில்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(ii) உடலினுள் கனிப்பொருட்களின் பிரதான தொழில்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(D) உணவு உற்பத்திச் செயன்முறையின் கருமங்களின்போது சுகாதாரரீதியான நடைமுறைகள் மிக முக்கியமாக அமைகின்றன. உணவு தொற்றுதலுக்குள்ளாகும் வழிகள் **நான்கைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(E) சமூக அடிப்படையிலான உணவின் போதுமானதன்மையைப் பேணுவதற்கான செயற்பாடுகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

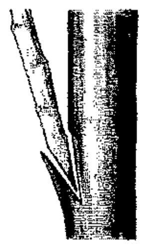
(1) ....

(2) ....

(F) இலங்கையில் பின்வரும் மழைவீழ்ச்சிப் பருவகாலங்களிற்குரிய காலப்பகுதிகளைக் குறிப்பிடுக.

	மாதம்		**மாதம்**	
(1) முதலாம் இடைப்பருவப் பெயர்ச்சி	....	இருந்து	....	வரை
(2) தென்மேல் பருவப் பெயர்ச்சி	....	இருந்து	....	வரை
(3) இரண்டாம் இடைப்பருவப் பெயர்ச்சி	....	இருந்து	....	வரை
(4) வடகீழ் பருவப் பெயர்ச்சி	....	இருந்து	....	வரை

(G) (i) இந்த உருவில் காட்டப்பட்டுள்ள தாவர ஒட்டுதல் நுட்பத்தைக் குறிப்பிடுக.



....

(ii) மேலே (G) (i) இல் குறிப்பிட்ட ஒட்டுதல் நுட்பம் பயன்படுத்தப்படும் பயிரொன்றைப் பெயரிடுக.

....

(iii) தாவரங்களில், பதியமுறை இனப்பெருக்கத்துடன் ஒப்பிடுகையில் இலிங்கமுறை இனப்பெருக்கத்தின் பிரதான அனுகூலமாக அமைவது யாது?

....

[பக். 3 ஐப் பார்க்க

இந்நிரலில் எதனையும் எழுதுதல் ஆகாது.

0400

(H) குறிப்பிட்ட இனமொன்றின் தப்பிப்பிழைத்தலைக் கருத்திற் கொண்டு, பதியமுறை இனப்பெருக்கத்தின் அனுகூலங்கள் **இரண்டையும்** பிரதிகூலங்கள் **இரண்டையும்** குறிப்பிடுக.

(i) அனுகூலங்கள்

(1) ....

(2) ....

(ii) பிரதிகூலங்கள்

(1) ....

(2) ....

2. (A) விளாத்தியின் மருத்துவப் பயன்பாடுகள் **மூன்றைப்** பட்டியலிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(B) இலங்கையில் நீரியல் வளங்களுடன் தொடர்புடைய அரச நிறுவனங்கள் **இரண்டைப்** பெயரிடுக.

(1) ....

(2) ....

(C) இலங்கையில் பழங்களில் ஏற்படும் அறுவடைக்குப் பின்னரான இழப்புகளைக் குறைப்பதற்கெனப் பயன்படுத்தக்கூடிய முறைகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(D) தானியங்களில் ஏற்படும் அறுவடைக்குப் பின்னரான இழப்புகளை இழிவளவாக்குவதற்கு தானியங்களைக் களஞ்சியப்படுத்தக்கூடிய முறைகள் / கட்டமைப்புகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(E) உயிர்த்தொழினுட்பத்தின் மரபுரீதியான பிரயோகங்கள் **இரண்டையும்** நவீன பிரயோகங்கள் **இரண்டையும்** குறிப்பிடுக.

மரபுரீதியான பிரயோகங்கள்	**நவீன பிரயோகங்கள்**
(1)	(1) ....
(2)	(2) ....

(F) பின்வரும் தொழினுட்பங்கள் உழைப்புச் சார்ந்தனவா மூலதனம் சார்ந்தனவா எனக் குறிப்பிடுக.

(i) தேயிலைத் தோட்டத்தில் கொழுந்து பறித்தல் : ....

(ii) தேயிலைத் தொழிற்சாலையில் நொதிக்கவிடப்பட்ட தேயிலையை உலர்த்துதல் : ....

(iii) பாலைத் தயிராக்குவதற்குப் பயன்படும் மரபுரீதியான முறை : ....

(G) விவசாயியொருவர், ஐந்து மில்லியன் ரூபாய் முதலிட்டு பத்து கறவைப் பசுக்களைக் கொண்ட பாற்பண்ணையைத் தாபித்தார். இவர் நாள்தோறும் உணவு வழங்குவதற்கென ரூபா 1500.00 வும் வேறு உள்ளீடுகளுக்கென மேலும் ரூபா 500.00 வும் செலவிடுகிறார். பண்ணையின் நாளாந்த சராசரி பாலுற்பத்தி 70 லீற்றர் ஆகும். ஒரு லீற்றர் பாலின் விலை ரூபா 55.00 ஆகும். இந்தத் தகவல்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு பின்வரும் வினாக்களுக்கு விடை எழுதுக.

(i) பண்ணையின் நாளாந்த மீண்டெழும் செலவுகள் = ரூபா ....

(ii) பண்ணையின் நாளாந்த மொத்த வருமானம் = ரூபா ....

(iii) வணிகத்தின் நாளாந்த மொத்த இலாபம் = ரூபா ....

(H) வணிகமொன்றின் ஐந்தொகையைத் தயாரிக்கத் தேவையான பிரதான நிதிக்கூறுகள் **இரண்டையும்** பட்டியலிடுக.

(1) ....

(2) ....

[பக். 4 ஐப் பார்க்க

இந்நிரலில் எதனையும் எழுதுதல் ஆகாது.

(I) தோளில் சுமக்கும் வகைத் (Knapsack) தெளிகருவியைப் பயன்படுத்தி களைநாசினியை விசிறும்போது பயன்படுத்த சிபாரிசு செய்யப்பட்ட **இரண்டு** பீச்சுமுனை வகைகளைப் பெயரிடுக.

(1) ....

(2) ....

(J) கழிவுப்பொருள் முகாமைத்துவம் தொடர்பான 3R எண்ணக்கருவில் மீள்பாவனை (reuse) ஒரு கூறாகும். கழிவுப்பொருள்களின் மீள்பாவனை பயன்படுத்தப்படும் சந்தர்ப்பங்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

3. (A) கர்ப்பிணிப் பெண்ணொருவருக்கு வழங்கப்படவேண்டிய முக்கியமான கனிப்பொருள்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(B) பின்வரும் பழங்கள், காய்கறிகள் ஆகியவற்றின் தனித்துவமான நிறத்திற்கு ஏதுவான ஒவ்வொரு நிறப்பொருளைப் பெயரிடுக.

வல்லாரை ....

கரட் ....

தக்காளி ....

ஊதாநிறத் திராட்சை ....

(C) கலாசாரரீதியான உணவுப் பழக்கங்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(D) (i) சோயா உற்பத்திப் பொருள்களின் அவற்றுக்கே உரித்தான அவரைச் சுவையை ஏற்படுத்துவதில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் நொதியம் மற்றும் ஈற்று விளைபொருள் ஆகியவற்றைக் குறிப்பிடுக.

(1) நொதியம் ....

(2) ஈற்று விளைபொருள் ....

(ii) 'சோயா யோகட்டைத்' தயாரிக்கும்போது சோயாப் பாலுடன் பசுப்பால் சேர்க்கப்பட வேண்டியது ஏன் எனக் குறிப்பிடுக?

....

....

(iii) 'சோயா யோகட்' தயாரிப்பின்போது பயன்படுத்தப்படும் நுண்ணங்கி வகைகள் **மூன்றின்** பெயர்களைக் குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(E) (i) காலை உணவுக்கான தானிய - பருப்பு வகைகள் அடங்கிய மாக்கலவையைத் தயாரிக்கும்போது தானியங்கள், பருப்புவகைகள் ஆகியவற்றைச் சேர்ப்பதன் நோக்கம் சமனிலையான அமினோவமில அமைப்பை பேணுவதாகும். தானியங்கள், பருப்பு வகைகள் ஆகியவற்றில் குறைபாடாகக் காணப்படும் அமினோவமிலம் ஒவ்வொன்றைக் குறிப்பிடுக.

(1) தானியங்களில் குறைபாடாக உள்ள அமினோவமிலம்

....

(2) பருப்பு வகைகளில் குறைபாடாக உள்ள அமினோவமிலம்

....

இந்நிரலில் எதனையும் எழுதுதல் ஆகாது.

(ii) முளைக்காத அவரைய வித்துக்களுடன் ஒப்பிடுகையில் முளைத்த அவரைய வித்துக்களை உணவாகக் கொள்வதன் மூலம் கிடைக்கும் சுகாதாரரீதியான நன்மைகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(F) (i) இழிவுப் பதப்படுத்தலுக்கெனப் பழங்களைத் தெரிவுசெய்யும்போது கவனத்திற்கொள்ள வேண்டிய விடயங்கள் **மூன்றைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(G) (i) பழப்பாகில் (ஜாம்) பெக்ரினின் தொழிற்பாட்டைக் குறிப்பிடுக.

....

....

(ii) பெக்ரின் அதிகளவில் கொண்ட பழமொன்றைப் பெயரிடுக.

....

(iii) உலர்த்தப்பட்ட தேங்காய்த் தூளுக்கு, உணவுக் கைத்தொழிலில் அதிக கேள்வி நிலவுகிறது. இவ்வாறு கேள்வி ஏற்படுவதற்கான காரணங்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

4. (A) இழிவுப் பதப்படுத்தல் மேற்கொள்ளப்பட்ட பழங்களின் வெட்டு மேற்பரப்பு கபிலநிறமாவதைக் கட்டுப்படுத்தும் வழிகள் **மூன்றைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(B) யோகட், ஐஸ்கிரீம் ஆகியவற்றின் உற்பத்திச் செயன்முறைகளின் பிரதான வேறுபாடுகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(C) புதிய மீன்களை, பழுதடைந்த மீன்களிலிருந்து வேறுபடுத்தி இனங்காணப் பயன்படுத்தக்கூடிய இயல்புகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(D) நொதிக்கச் செய்யப்பட்ட மீன் உற்பத்திகளுக்கான உதாரணங்கள் **இரண்டைப்** பெயரிடுக.

(1) ....

(2) ....

(E) சுவைச்சரக்குகளை பல்தொழிற்பாட்டு உணவுப் பொருள்களாகப் பயன்படுத்தலாம். சுவைச்சரக்குகளின் பிரதான தொழிற்பாடுகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(F) விசேட நிலைமைகளில் பொதியிடுவதன் மூலம் உணவுக்கு மேலதிக பாதுகாப்பைச் சேர்க்கமுடியும்.

(i) கிருமியழிக்கப்பட்ட நிலையிலான பொதியிடல் மூலமாகப் பெறத்தக்க மேலதிக அனுகூலங்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

[பக். 6 ஐப் பார்க்க

இந்நிரலில் எதனையும் எழுதுதல் ஆகாது.

(ii) மாற்றியமைக்கப்பட்ட சூழல் நிலைமைகளிலான பொதியிடலின் மூலமாகப் பெறத்தக்க மேலதிக அனுகூலங்கள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(G) உணவின் தர உறுதிப்படுத்தலின் பிரதான நோக்கங்கள் **நான்கைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(H) பாதுகாப்பான உணவுகளை நுகர்வது மனித உடனலத்தை மேம்படுத்தும். நுண்ணங்கிகளினால் தொற்றுதலடைந்த உணவினால் ஏற்படக்கூடிய உடனலப் பிரச்சினைகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(I) தற்போது, சேதன உணவு வகைகளை உட்கொள்ளல் மக்களின் பிரதான போக்காகும். சேதன உணவுகளை உட்கொள்வதன் முக்கியமான நன்மைகள் **இரண்டைக்** குறிப்பிடுக.

(1) ....

(2) ....

(J) பால் சார்ந்த உற்பத்திகளின் பதப்படுத்தல் தொழினுட்பத்தைப் பெற்றுக்கொள்ளத்தக்க நிறுவனங்கள் **இரண்டைப்** பெயரிடுக.

(1) ....

(2) ....

* *

More Past Papers at
tamilguru.lk

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

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

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

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2016 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2016 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2016

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 T II

இங்கே வெட்டி அகற்றவும்

கட்டுரை

※ **பகுதி B, பகுதி C** ஆகிய ஒவ்வொரு பகுதியிலிருந்தும் **இரு** வினாக்கள் வீதம் தெரிவு செய்து, **நான்கு** வினாக்களுக்கு மாத்திரம் விடை எழுதுக. (ஒவ்வொரு வினாவின் விடைக்கும் **15** புள்ளிகள் வழங்கப்படும்).

பகுதி B

5. (i) மென்தொழினுட்பவியல் அறிவை சரியான முறையில் பிரயோகித்து இலங்கையரின் வாழ்க்கை முறைமையை மேம்படுத்தக்கூடிய வாய்ப்புக்களை விவரிக்குக.

(ii) தொற்றுதலடையாத நோய்கள் ஏற்படுவதில் முறையற்ற உணவுப் பழக்கவழக்கங்களின் தாக்கத்தை விவரிக்குக.

(iii) உணவு பழுதடைவதில் விவசாய இரசாயனங்களின் தாக்கத்தை விவரிக்குக.

6. (i) வீட்டுமட்டத்தில் உணவின் போதுமான தன்மையைப் பேணுவதற்குப் பயன்படுத்தக்கூடிய முறைகளை விவரிக்குக.

(ii) காலநிலை மாற்றங்களின் தாக்கங்களை இழிவளவாக்குவதற்கு விவசாயத்தில் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ள இசைவாக்கலுக்கான நடவடிக்கைகளைக் குறிப்பிடுக.

(iii) கண்டல் சூழற்றொகுதிகளின் நிலைபேறான இருப்பிற்கு முகங்கொடுக்கும் சவால்களை விவரிக்குக.

7. (i) விவசாயத்தில் பயன்படுத்தப்படும் பல்வேறு உயிர்த்தொழினுட்பவியற் பிரயோகங்களை விவரிக்குக.

(ii) விவசாய இரசாயனங்களை முறையற்ற விதத்தில் பயன்படுத்துவதன் ஆபத்துக்களைக் குறிப்பிடுக.

(iii) விவசாயக் கழிவுப்பொருட்கள் மூலமாக சூழலுக்கு ஏற்படத்தக்க பாதகமான விளைவுகளை விவரிக்குக.

பகுதி C

8. (i) மனித ஆரோக்கிய மேம்பாட்டுக்கு முக்கியமாக அமையும், உணவுகளிலுள்ள இரசாயனக் கூறுகளை மா போசணைப் பொருள்கள், நுண் போசணைப் பொருள்கள், ஏனைய கூறுகள் என வகைப்படுத்தி, ஒவ்வொரு கூறினதும் பிரதான தொழிற்பாடுகளை விவரிக்குக.

(ii) மனித போசணையில், சௌகரியமாகத் தயாரிக்கத்தக்க (Convenient) உணவுகள் ஏற்படுத்தும் தாக்கத்தை விவரிக்குக.

(iii) புதிதாக நிறுவப்பட்ட கம்பனியொன்று, குடிநீர்ப் போத்தல்களைச் சந்தைக்கு அறிமுகஞ்செய்யத் திட்டமிட்டுள்ளது. இதற்குப் பொருத்தமான சேவை வழங்குநரைப் பெயரிட்டு, அந்த உற்பத்தி தொடர்பாக அச்சேவை வழங்குநரின் தொழிற்பாட்டை விளக்குக.

9. (i) உற்பத்தியின் தரத்தைப் பேணுவதற்கு அவசியமான அவதி நிலைமைகளை வலியுறுத்தி பாண் தயாரிப்புச் செயன்முறையின் அலகுச் செயற்பாடுகளை விவரிக்குக.

(ii) இழிவுப் பதப்படுத்தலுக்கு உட்படுத்தப்பட்ட காய்கறிகள், பழங்கள் ஆகியன விரைவில் தரம் குன்றுவதை காரணங்களுடன் விளக்கி, அவற்றின் ஆயுட்காலத்தை அதிகரிக்க ஏற்ற உபாய முறைகளைப் பிரேரிக்குக.

(iii) உதாரணங்களைத் தந்து நீரகற்றப்பட்ட மீன் உற்பத்திகளைத் தயாரிப்பதற்குப் பயன்படுத்தும் பல்வேறு முறைகளை விவரிக்குக.

10. (i) தேங்காயெண்ணெயின் இறுதித் தரத்தை அதிகரிக்க மேற்கொள்ளத்தக்க படிமுறைகளை விவரிக்குக.

(ii) வறுக்கப்படாத கறிச்சரக்குத்தூள் உற்பத்திச் செயன்முறையின் அலகுச் செயற்பாடுகளை விளக்குக.

(iii) உணவின் பாதுகாப்பிற்குச் சார்பாக உணவின் தரத்தின் முக்கியத்துவத்தை விளக்குக.

※ ※ ※