மட் ககு வந்தாறுமூலை மத்திய மகா வித்தியாலயம்

கொரோனா விடுமுறை கால செயலட்டை 2020

தரம் 10 **பாடம் மனைப்பொருளியல்**

அலகு – 05 உணவின் தரப்பண்பை பேணல்

பகுதி – 1

சரியான விடையின் கீழ்க் கோடிடுக

01. பழுதடைந்த மீனை அதன் எவ் இயல்பைக் கொண்டு அடையாளம் காணலாம் ?

1) பூவின் நிறம் 2) மணம் 3) மேற்பரப்பின் தன்மை

4) மேற்கூறிய யாவும்

02. நாம் பழங்களை கொள்வனவு செய்யும் போது எவ்வாறான பழங்களை கொள்வனவு செய்வதை தடுக்க வேண்டும் ?

1) தோல் ஒரே நிறமாக இருக்காத பழங்களை
2) நல்ல வாசணை வீசும் பழங்களை
3) தோல் ஒரே நிறத்தில் காணப்படும் பழங்கள்
4) ஓரளவு பழுத்த பழங்கள்

03. பழங்களில் அதிகளவில் அடங்கியுள்ள போசணைப் பதார்த்தம் ?

1) புரதம் 2) காபோவைதரேற்று

3) கொழுப்பு 4) விற்றமீன்களும் கனியுப்புக்களும்

04. பின்வருவனவற்றில் எது பழுதடைந்த முட்டை ஒன்றின் இயல்பு ?

1) வெள்ளைக்கரு மஞ்சட்கரு என்பன வெவ்வேறாகக் காணப்படல்

2) நீரில் மிதக்கும்

3) முட்டையோடு தெளிவாகவும் வெள்ளையாகவும் காணப்படல்

4) முட்டைக் கோதிற்கு வெளியே மணம் வீசாது

05. அதி உயர் குளிர்சாதனப் பெட்டியில் களஞ்சியப்படுத்தக்கூடிய உணவுகள் ?

1) மரக்கறி பழங்கள் 2) இறைச்சி மீன்

3) மீன் பழங்கள் 4) மரக்கறி பழங்கள்

06. ஒட்சியேற்றம் காரணமாக வெட்டப்பட்ட கத்தரிக்காய் எந்த நிறமாற்றம் அடையும் ?

1) நீல நிறமடையும் 2) கபில நிறமடையும்

3) கறுப்பு நிறமடையும் 4) வெள்ளை நிறமடையும்

www.lkedu.lk

07. சிலிக்க ஜெல் எந்த உணவுப் பொருட்களை பொதியிட பயன்படுகின்றது ?

1) ஈரத் தன்மையான உணவுப்பொருள்

2) உலர் உணவுப் பொருள்

3) கூடிய நீர் தன்மையான உணவுப்பொருள்

4) குறைந்த நீர் தன்மையான உணவுப்பொருள்

08. இலைக்கறி வகைகளை குளிர்சாதனப் பெட்டியில் எத்தனை பாகையில் வைக்க வேண்டும் ?

1) 7˚c - 10˚c 2) 18˚c க்கு குறைவான வெப்பநிலை

3) 4˚c - 8˚c க்கும் இடையில் 4) 6˚c - 10˚c க்கு இடையில்

09. நுண்ணங்கிகளின் பெருக்கத்தில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகள் ?

1) வெப்பநிலை 2) ஈரப்பதன் 3) pH பெறுமானம் 4) யாவும் சரி

10. எவ் வெப்பநிலையில் நுண்ணங்கிகள் அதிகளவில் பெருகும் ?

1) 10˚c - 20˚c 2) 20˚c - 30˚c 3) 0˚c - 18˚c 4) 40˚c - 60˚c

சுருக்கமான விடை தருக.

1. உணவுப் பொருளின் தரப்பண்புகள் எவை ?
2. பழுதடைந்த மீனில் அவதானிக்கக் கூடிய பண்புகள் 2 தருக ?
3. ஒட்சியேற்றம் காரணமாக வெட்டப்பட்ட மேற்பரப்பில் கபில நிறமடையும் பழங்கள் 2 தருக ?
4. உணவுப் பொருளை பொதி செய்யும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்கள் 2 தருக ?
5. பின்வரும் வெப்பநிலையில் பேணிப்பாதுகாக்க பொருத்தமான உணவு வகைகளை தருக ?

1) -18˚c

2) 4˚c - 8˚c

www.lkedu.lk