



சப்பிரகமுவ மாகாண கல்வித் திணைக்களம் வாராந்தப் பாடசாலை

8

தரம்

பாடம் : செயன்முறைத் தொழினுட்பத் திறன்கள்

வாரம் : 05 (24.05.2021 – 28.05.2021)

Prepared by - Embilipitiya Zone

அன்பார்ந்த மாணவர்களுக்கு!

உணவை நீண்காலம் பேணுவதற்கான பின்வரும் வழிமுறைகளை வாசித்து கீழ்வரும் வினாக்களுக்கு விடையளிக்குக.

உணவை நீண்காலம் பேணுவதற்கான வழிமுறைகள்



குளிருட்டல் (Refrigeration)



ஆழ்குளிருட்டல் (Freezing)



நீரகற்றல் (Dehydration)



செறிவாக்கல் (Concentration)



நொதிக்கச் செய்தல் (Fermentation)



வெப்பப்பிரயோகம்



பாச்சராக்கம் (Pasteurization)



கிருமியழித்தல் (Sterilization)

வினாக்கள்

- வினா 01 : குளிருட்டல் மூலம் உணவுப் பொருட்கள் எவ்வாறு பாதுகாக்கப்படும்?
- வினா 02 : எவ்வெப்பநிலை வீச்சில் உணவுப் பொருட்களைப் பேணுதல் குளிருட்டல் எனப்படும்?
- வினா 03 : குளிருட்டல் மூலம் எவ்வுணவுகள் பேணப்படுகின்றது?
- வினா 04 : ஆழ்குளிருட்டியில் எவ்வெப்பநிலையின் கீழ் உணவுப் பொருட்கள் பேணப்படுகின்றது?
- வினா 05 : ஆழ்குளிரேற்றியில் பேணிப் பாதுகாக்கப்படும் உணவுப் பொருட்கள் எவை?
- வினா 06 : உலர்த்துதல் மூலம் உணவுப் பொருட்கள் எவ்வாறு பாதுகாக்கப்படுகின்றது?
- வினா 07 : உலர்த்திப் பாதுகாக்கப்படும் உணவுப் பொருட்கள் எவை?
- வினா 08 : செறிவாக்கல் மூலம் உணவுப் பொருட்களைப் பேணும் செயற்பாட்டில் செறிவாக்கலுக்குப் பயன்படும் பொருட்கள் எவை?