



சப்பிரகமுவ மாகாண கல்வித் திணைக்களம் வாராந்தப் பாடசாலை

8

தரம்

பாடம் : செயன்முறைத் தொழினுட்பத் திறன்கள்

வாரம் : 03

Prepared by - Embilipitiya Zone

உணவு

உணவு நுகர்விற்கு பொருத்தமற்ற நிலைக்கு உட்பட்டிருப்பின் அல்லது நுகர்வின் பின் உடலுக்கு பாதிப்பை ஏற்படுத்துமாயின், அவ்வாறான உணவு பழுதடைந்த உணவு எனப்படும். விளைநிலத்திலிருந்து பெறப்பட்ட மரக்கறிகள், பழங்கள், தானியங்கள், கிழங்குவகைகள் போன்றன மட்டுமன்றி தயாரிக்கப்பட்ட அல்லது சமைக்கப்பட்ட உணவுகளும் இவ்வாறு பழுதடையலாம். உணவு பழுதடைவதற்கான காரணங்களை இனங்காண்பதன் மூலம் இந்நிலைமையைக் கட்டுப்படுத்த முடிவதுடன், உணவு பழுதடைவதால் ஏற்படும் பாதிப்புக்களையும் கட்டுப்படுத்தலாம்.



உணவு பழுதடையும்போது சுவையில் ஏற்படும் மாற்றங்களைப் பரிசீலிக்க முயல்வது உடல்நலத்திற்குப் பாதிப்பை ஏற்படுத்தலாம். அவ்வாறே போசணைப் பதார்த்தங்களில் ஏற்படும் மாற்றங்கள் மற்றும் அவற்றின் சுகாதாரக்கேடு பற்றி ஆய்வுகூடங்களில் மட்டுமே பரிசீலிக்க முடியும்.

- வினா 01 : பழுதடைந்த உணவில் காணப்படத்தக்க இயல்புகள் எவை?
- வினா 02 : உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் மூன்று வகையான காரணிகளும் எவை?
- வினா 03 : உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் பௌதிகக் காரணிகள் எவை?
- வினா 04 : உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்கச் செலுத்தும் உயிரியற் காரணிகள் எவை?
- வினா 05 : உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் உயிர் மற்றும் இரசாயனக் காரணிகள் எவை?
- வினா 06 : வெட்டப்படுதல், கீறல், உடைதல் என்பவற்றுக்கு உட்படும் விளைச்சல்கள் எவ்வாறு பழுதடைகின்றன?
- வினா 07 : குவித்து வைத்தல் இறுக்கமாகப் பொதி செய்தல் போன்றவற்றால் விளைச்சல்கள் எவ்வாறு பாதிப்படையும்?
- வினா 08 : கத்தரி, வாழை, அப்பிள், பெயர்ஸ் போன்றவற்றின் வெட்டப்பட்ட பகுதிகள் கபில நிறமடையக் காரணம் யாது?
- வினா 09 : மரவள்ளிக்கிழங்கின் வெட்டப்பட்ட பகுதி வளியுடன் தொடுகையுறும் போது அவ்விடத்தில் உருவாகும் நச்சு இரசாயனப்பொருள் எது?
- வினா 10 : மாப்பண்டங்கள், முறுக்கு, விசுக்கோத்து போன்றன இளகும் நிலை அடையக் காரணம் யாது?
- வினா 11 : எவ்வாறான உணவுகளில் பூஞ்சணம் (பங்கசு) பிடிக்கும்?
- வினா 12 : பட்டர், மாஜரின், தேங்காய் எண்ணெய் போன்றன எவ்வாறு பழுதடைகின்றன?