



## சப்பிரகமுவ மாகாண கல்வித் திணைக்களம் வாராந்தப் பாடசாலை



**தரம்**

**பாடம் :** செயன்முறைத் தொழினுட்பத் திறன்கள்

**வாரம் :** 07 (13.06.2021 – 19.06.2021)

**Prepared by - Embilipitiya Zone**

**அன்பார்ந்த மாணவர்களுக்கு!**

உணவை நீண்டகாலம் பேணுவதற்கான பின்வரும் வழிமுறைகளை வாசித்து கீழ்வரும் வினாக்களுக்கு விடையளிக்குக.

### உணவை நீண்டகாலம் பேணுவதற்காகப் பயன்படுத்தப்படும் பொறிகளும்

#### உபகரணங்களும்



##### குளிருட்டிகள் (Refrigerator)

வீடுகளில் உபயோகிக்கும் சாதாரண குளிருட்டிகளின் வெப்பநிலை 3°C முதல் 4°C வரை ஆகும். இதை தேவைக்கேற்ப கூட்டிக் குறைக்கலாம்.



##### ஆழ்குளிருட்டிகள் (Deep Freezers)

ஆழ்குளிருட்டிகளில் 0°C இலும் குறைவாகவே வெப்பநிலை பேணப்படுகின்றது.

இறைச்சி, மீன் என்பன 18°C வெப்பநிலையிலேயே களஞ்சியப்படுத்தப்படுகின்றது.



##### நீரகற்றிகள் (Dehydrators)

நீரகற்றிகள் மூலம் உணவுப் பொருட்களைப் பாதுகாக்கும் போது அவற்றின் நிறம், தரம் ஆகியவற்றில் மாற்றம் ஏற்படாது பேணப்படும்.



##### கிருமியழிக்கும் உபகரணங்கள்

- அழுக்கவடுகலனில் 121°C இல் 15-20 நிமிடங்கள் அவிப்பதால் உணவிலுள்ள நுண்ணங்கிகள் யாவும் அழியும்.
- அழுக்க அடுப்புக்களை கிருமி அழிப்பதற்கான உபகரணங்களாகவும் பயன்படுத்த முடியும்.

#### வினாக்கள்

வினா 01 : பாலை நொதிக்கச் செய்து தயாரிக்கப்படும் உற்பத்திகள் எவை?

வினா 02 : வெப்பப் பிரயோகம் மூலம் உணவுகள் பாதுகாக்கப்படும் முறையை விளக்குக.

வினா 03 : பால் எவ்வாறு பாச்சராக்கம் செய்யப்படுகின்றது?

வினா 04 : உணவுப் பொருட்களை கிருமியழித்தல் மூலம் பாதுகாத்தல் எவ்வாறு மேற்கொள்ளப்படுகிறது?

வினா 05 : குளிருட்டிகளில் மரக்கறி வகைகள், பழவகைகள் சமைத்த உணவுகள் என்பவற்றை வைக்கும்போது ஏன் பொலித்தீன் பைகளில் மூடி வைக்க வேண்டும்?

வினா 06 : மரக்கறி வகைகளை குளிருட்டியில் எப்பகுதியில் வைக்க வேண்டும்?

**தயாரிப்பு : திருமதி.K. ரஞ்சிதமலர் - இ/எம்பி/பரியோவான் தமிழ் கல்லூரி**