



மாகாணக் கல்வித் திணைக்களம்

பாடம் : விஞ்ஞானம்

வாரம் - 08

தரம் - 8

தயாரிப்பு : எம்பிலிபிடிய வலயக்கல்வி
காரியாலயம்

உணவு நற்காப்பு

1. ஏன் உணவு பழுதடைகின்றது ?
2. உணவுகளில் இயற்கை மாற்றம் நிகழ ஏதுவான காரணிகள் எவை?
3. உணவு நற்காப்பு என்றால் என்ன?
4. உணவு நற்காப்பின் நோக்கம் யாது ?



12 Methods of Food Preservation



5. உணவு நற்காப்பு செய்வதற்கு முதலில் உணவு பழுதடைதலில் செல்வாக்கு செலுத்தும் காரணிகளை தவிர்த்துக் கொள்ள வேண்டும். உணவு நற்காப்பு செய்தல் தொடர்பான பாரம்பரிய முறைகளுடன் நவீன முறைகளும் காணப்படுகின்றன.

- I. உணவு நற்காப்பு செய்ய பயன்படுத்தப்படும் பாரம்பரிய முறைகளைக் குறிப்பிட்டு அம்முறை மூலம் நற்காப்பு செய்யப்படும் உணவுகளைப் பட்டியல்படுத்துக.
- II. உணவு நற்காப்பு செய்ய பயன்படுத்தப்படும் நவீன முறைகளைக் குறிப்பிட்டு அம்முறை மூலம் நற்காப்பு செய்யப்படும் உணவுகளைப் பட்டியல்படுத்துக.
- III. உணவு நற்காப்பிகள் என்றால் என்ன?
- IV. சந்தையில் காணப்படும் நற்காப்பு செய்யப்பட்ட உணவுகளின் பட்டியல் ஒன்றை தயாரிக்குக.
- V. நீர் குறிப்பிட்ட உணவுகளில் ஒரு உணவு நற்காப்பு செய்யப்படும் முறையை பாய்ச்சற் கோட்டுப்படத்தில் காட்டுக.

