



பகுதி - I

சரியான விடையின் கீழ்க் கோடிடுக.

1. நோயற்ற வாழ்க்கைக் கெனத் தயாரிக்கப்படும் உணவின் எத்தன்மை முக்கியமானது?
I. நிறம் II. மணம் III. போசனைப் பெறுமானம் IV. தோற்றமும் வர்ணமும்
2. விவசாய இரசாயனப் பொருட்கள் நீண்ட நாட்களுக்கு உடலினுள் சேரும் போது ஏற்படும் நோய் யாது?
I. டெங்கு II. புற்றுநோய் III. மலேரியா IV. எபோலா
3. பழுதடைந்த உணவின் மூலம் ஏற்படும் நோய் அல்லாதது.
I. வாந்தி II. வயிற்றோட்டம் III. அரிப்பு IV. மாலைக்கண்
4. முட்டைகளின் ஓட்டில் தங்கியுள்ள நுண்ணங்கியின் பெயர் யாது?
I. சல்பொனெல்லா II. ஆத்திரபோடா III. ஆலா வைரஸ் IV. இயுகினினா
5. மரவள்ளியை அவிக்கும்போது எவ்வாறு அவிக்க வேண்டும்?
I. மூடியை திறந்து வைத்து II. மூடியை சிறிது நேரம் மூடியும் திறந்தும் வைத்து
III. மூடியை மூடி வைத்து IV. மேற்கூறிய யாவும் சரி
6. உணவு பழுதடைவதனால் ஏற்படும் பிரதிகூலம் அல்லாதது.
I. நோய் ஏற்படல் II. உணவின் தரம் குறைதல்
III. உணவு வீணாதல் IV. முகத்தின் அழகு மெருகூட்டப்படும்.
7. உடன் உணவுகளில் அடங்காதது.
I. சோறு II. ரோல்ஸ் III. நூடில்ஸ் IV. பனிஸ்
8. போதியளவு அயடன் கிடைக்காமையினால் ஏற்படும் நோய்
I. ஊமை II. கண்டக்கழலை III. செவிட்டுத்தன்மை IV. மேற்கூறிய யாவும்
9. வினாக்கிரியிலுள்ள அமிலம் எது?
I. அதிரெமினிக்கமிலம் II. அசற்றோபகற்றர் III. அசெற்றிக்கமிலம் IV. ரெனின்னமிலம்
10. நஞ்சைக் கொண்ட பற்றீரியா அழிவதற்கு எவ்வளவு நிமிடம் போதுமானது?
I. 3 - 9 நிமிடம் II. 1 - 2 நிமிடம் III. 5 - 8 நிமிடம் IV. 1 - 5 நிமிடம்

பகுதி - II

எல்லா வினாக்களுக்கும் விடை எழுதுக.

1. உணவு பழுதடைதல் என்றால் என்ன?
2. உணவு பழுதடைவதற்கான காரணங்கள் யாவை?
3. உணவு பழுதடைவதை இனங்காணும் முறைகள் எவை?
4. உணவு பழுதடைவதனால் ஏற்படும் பிரதிகூலங்கள் எவை?
5. உணவு கலத்திளக்கம் செய்தல் என்றால் என்ன?
6. உணவு கலப்படம் செய்யப்படுகின்ற முறைகள் எவை?
7. உணவை கலப்படம் செய்வதனால் ஏற்படும் பிரச்சினைகள் யாவை?
8. கலத்திளக்கம் செய்யப்பட்ட உணவை இனங்காணும் முறைகள் எவை?
9. உணவு நஞ்சாதல் என்றால் என்ன?
10. உணவு நஞ்சாவதால் ஏற்படும் நோய் அறிகுறிகள் எவை?
11. உணவுடன் நச்சுப் பதார்த்தங்கள் சேரும் சந்தர்ப்பங்கள் எவை?
12. ஒவ்வாமை அறிகுறிகள் எவை?