

DEPARTMENTAL EXAMINATIONS (COMPUTER BASED TEST)**Name of the Test:**Fisheries Departmental Test - II Part - C
- Fisheries Technology(Without Books)

067

Maximum Time: 2.30 Hour

Maximum Marks: 100

IMPORTANT INSTRUCTIONS**OBJECTIVE TYPE**

கொள்குறி வகை வினாத்தாள்

Read the following instructions carefully before beginning to answer the questions.

வினாக்களுக்கு விடையளிக்கத் தொடங்கும் முன்பு கீழ்க்கண்ட அறிவுரைகளைக் கவனமாகப் படிக்கவும்.

1. This computer based Test contains 100 number of questions in objective Type.
இந்தக் கணினி வழித் தேர்வானது, 100 கொள்குறி வகையிலான வினாக்களைக் கொண்டது.
2. Answer all questions. Each question carries one mark
அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளிக்கவும் ஒவ்வொரு வினாவும் ஒரு மதிப்பெண் உடையது.
3. In case of doubt, English version is the Final.
வினாக்களில் சந்தேகம் இருப்பின் ஆங்கில வடிவில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள வினாக்களே இறுதியானது.
4. Words of masculine gender in these questions shall, where the context so require, be taken to include feminine gender.
இந்த வினாக்களில் இடம் பெற்றுள்ள ஆண் பாலினத்தவரின் வார்த்தைகளில் தேவைப்படின், சூழலுக்கேற்ப பெண் பாலினத்தவரின் வார்த்தைகளும் அடங்கும்.
5. Before answering the questions in CBT, candidates should read the following instructions displayed in the monitor:
விண்ணப்பதாரர்கள் கணினி வழித் தேர்விற்கு விடையளிக்கத் தொடங்கும் முன் கணினியின் திரையில் தோன்றும் அறிவுரைகளை கவனமாகப் படிக்கவும்.
 - a) One question will be displayed on the screen at a time.
ஒரே நேரத்தில் ஒரு வினா மட்டுமே கணினித் திரையில் தோன்றும்.
 - b) Time available for you to complete the examination will be displayed through a countdown timer in the top right-hand corner of the screen. It will display

1. Disease causing microbes are called as
நோயுண்டாக்கும் நுண்ணுயிரிகள் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகின்றன
- (A) Mesophiles
மீசோபைல்ஸ்
- (B) Psychrophiles
சைக்ரோபைல்ஸ்
- ✓ (C) Pathogen
பேத்தோஜன்
- (D) Thermophiles
தெர்மோபைல்ஸ்
2. _____ is used for squid jigging.
கணவாய் மீன்பிடிப்பதற்கு உதவுவது _____
- (A) Live bait
உயிருள்ள இரை
- (B) Dead bait
உயிரில்லாத இரை
- (C) (A) and (B)
(A) மற்றும் (B)
- ✓ (D) Jigs without baits
இரையில்லாதது
3. Copper containing protein found in the blood of shellfish is
ஓடுடைய மீன்களின் இரத்தத்திலுள்ள தாமிரம் கலந்த புரத பொருள்
- (A) Haemoglobin
ஹீமோகுளோபின்
- (B) Myoglobin
மையோகுளோபின்
- ✓ (C) Haemocyanin
ஹீமோசையனின்
- (D) Oxyhaemoglobin
ஆக்ஸி ஹீமோகுளோபின்
4. Which boat building timber has been considered as a standard for all purposes?
படகு கட்டுவதற்கு உகந்த தரமான மரம்
- (A) Aini
அயினி
- ✓ (B) Teak
தேக்கு
- (C) Sal
சால்
- (D) Mango
மாமரம்

5. Deck machineries required for Trawling is
படகின் தளத்தில் இழுவலையினை பயன்படுத்த உதவும் சாதனம்
- (A) Power blocks
பவர் பிளாக்
- (B) Triplex rollers
டிரிப்பிளக்ஸ் உருளை
- (C) Winches
வின்ச்
- (D) Transport roller
டிரான்ஸ்போர்ட் உருளை
6. Fishing reels are used
மீன்பிடி உருளைகள் எதில் பயன்படுகிறது
- (A) Trawling
இழுவலை
- (B) Single line trolling
ஒற்றை தூண்டில்
- (C) Squid jigging
கணவாய்
- (D) Line haulers
தூண்டில் இழுப்பான்
7. _____ is authorized to monitor fishing by foreign vessels under the MZ1, Act, 1981
கப்பல்கள் இயக்கத்தை கண்காணிக்கும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட நிறுவனம்
- (A) Coast guard
கடலோர காவல் படை
- (B) Sea man
படகு ஓட்டுநர்
- (C) Navigator
நேவிகேட்டர்
- (D) None
ஏதுமில்லை
8. Cold store temperature is
உறைபதன சேமிப்பு வெப்பநிலை
- (A) 5°C
- (B) -40°C
- (C) -18°C
- (D) -1°C
9. The freezer that operates without the compressors and condensers
கம்பர்ஸர் மற்றும் கன்டன்ஸர் இல்லாத உறைபதனம்
- (A) Vertical plate freezer
செங்குத்தான தட்டு குளிர்விப்பான்
- (B) Horizontal plate freezer
கிடைமட்ட தட்டு குளிர்விப்பான்
- (C) Liquid nitrogen freezer
திரவ நைட்ரஜன் குளிர்விப்பான்
- (D) Carbondioxide freezer
கார்பன் டை ஆக்ஸைடு குளிர்விப்பான்

10. The best tropical species for surimi production is
சுரிமி உற்பத்திக்கு உகந்த வெப்பமண்டல மீன் இனம்
- (A) Alaska pollack
அலாஸ்கா பொல்லாக்
- (B) Thread fin bream
நூலிழைவால் பிரீம்
- (C) Horse mackerel
குதிரை மாக்கரல்
- (D) Barracuda
ஊளி மீன்
11. Preservation of foods using ionizing radiation is called as
அயனியாக்கும் கதிர்வீச்சின் மூலம் உணவை பதப்படுத்தும் முறை
- (A) Radicidation
ரேடிசிடேசன்
- (B) Radurisation
ரேடுரைசேசன்
- (C) Irradiation
இர்ரேடியேசன்
- (D) Radappertisation
ரேடைப்பர் டை சேசன்
12. Net coloring is done to increase
வலைகளில் நிறமேற்றுவது எதனை அதிகரிக்க
- (A) Catching efficiency
மீன்பிடி திறன்
- (B) Dragging efficiency
வலையை இழுக்க
- (C) Hanging efficiency
தொங்கு திறன்
- (D) None
ஏதுமில்லை
13. Liquefied fish protein is
திரவமாக்கப்பட்ட மீன்புரதம்
- (A) Fish paste
மீன் பசை
- (B) Fish silage
மீன் சிலேஜ்
- (C) Fish gelatin
மீன் ஜெலாட்டின்
- (D) Fish albumin
மீன் அல்புமின்
14. Hot smoking temperature range is between
குடான புகைபதன வெப்பநிலை அளவு
- (A) 60 – 75°C
- (B) 40 – 60°C
- (C) 75 – 80°C
- (D) 80 – 100°C

15. Ambergris is obtained from
ஆம்பர் கிரிஸ் எதிலிருந்து பெறப்படுகிறது

- (A) Sperm whale
ஸ்பெர்ம் திமிங்கலம்
- (B) Shark
சுறா
- (C) Fish scale
மீனின் செதில்
- (D) Fish liver
மீனின் கல்லீரல்

16. Meat, fish products comes under the classification of
இறைச்சி மற்றும் மீன் எந்த வகைப்பாட்டின் கீழ் உள்ளது

- (A) Acid foods
அமில உணவுகள்
- (B) High acid foods
அதிக அமில உணவுகள்
- (C) Low acid foods
அமிலம் குறைந்த உணவுகள்
- (D) Medium acid foods
நடுத்தர அமில உணவுகள்

17. Length overall used of wood
படகு கட்டுமானத்திற்கு உபயோகிக்கும் மரத்தின் அதிகபட்ச நீளம்

- (A) Upto 30m
30 மீ வரை
- (B) Upto 20m
20 மீ வரை
- (C) Upto 35m
35 மீ வரை
- (D) None
ஏதுமில்லை

18. Faulty canning practices leads to
கலன்களில் மீன்களை சரியாக அடைக்காததால் ஏற்படுவது

- (A) Pre-process spoilage
பதனம் செய்வதற்கு முந்தைய கெட்டுப்போதல்
- (B) Under processing
பதனம் செய்யப்படும்போது
- (C) Leaker spoilage
ஒழுகும் கெட்டுப்போதல்
- (D) Post-process spoilage
பதனம் செய்வதற்கு பிந்தைய கெட்டுப்போதல்

19. Neurotoxin in canned fish is caused by
கலன்களில் அடைக்கப்பட்ட மீன்பொருட்களால் நரம்பு மண்டல குறைபாடு ஏற்பட காரணம்

- (A) *C. botulinum*
கி. பொட்டுலினம்
- (B) *C. sporogens*
கி.ஸ்போரோஜென்ஸ்
- (C) *C. tetani*
கி.டெட்டானி
- (D) *Vibrio spp*
விப்ரியோ spp

20. Coracle used to catch the fish in
பரிசல்கள் மூலம் மீன்பிடித்தல் நடைபெறுவது

- (A) Reservoir
நீர்த்தேக்கம்
- (B) Back water
முகத்துவாரம்
- (C) Sea
கடல்
- (D) None
ஏதுமில்லை

21. Beach-de-mer is a product of dried
பீச் - டீ - மர் என்பது உலர்த்திய

- (A) Squid
ஜெல்லி மீன்
- (B) Cuttle fish
கணவாய் மீன்
- (C) Sea cucumber
கடல் வெள்ளரி
- (D) Fish
மீன்

22. Which one is associated with the quality assurance or seafood product?
கடல் உணவின் தரக்கட்டுப்பாடு எதனுடன் தொடர்புடையது?

- (A) MPEDA
கடல் உணவு ஏற்றுமதி ஆணையம்
- (B) HACCP
மீன்பதனத்தின் ஒவ்வொரு நிகழ்வுகளிலும் தரக்கட்டுப்பாடு
- (C) IFS
ஒருங்கிணைந்த கடல் அளவீடு
- (D) SART
தேடுதல் மற்றும் மீட்பு

23. Iridescent substance present in fish skin
மீனின் தோலில் காணப்படும் பளபளக்கும் தன்மையுடைய பொருள்

- ✓ (A) Guanine
குவானைன்
- (B) Amberin
ஆம்பரின்
- (C) Glucosamine
குளுக்கோசமைன்
- (D) (A) and (B)
(A) மற்றும் (B)

24. Isinglass is prepared from
ஐசிங்கிளாஸ் எதிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது

- ✓ (A) Airbladder of fish
மீனின் காற்றுப்பை
- (B) Gill of fish
மீனின் செவுள்
- (C) Skin of fish
மீனின் தோல்
- (D) Liver of fish
மீனின் கல்லீரல்

25. Agar is prepared from
அகார் எதிலிருந்து பெறப்படுகிறது

- (A) *Gracillaria*
கிரேசிலேரியா
- ✓ (B) *Gelidium*
ஜெலிடியம்
- (C) *Laminaria*
லேமினேரியா
- (D) None
ஏதுமில்லை

26. Ratio of best icing to be followed
சிறந்த முறையில் பனிக்கட்டி இடுதலுக்கான விகிதம்

- ✓ (A) 1:1
- (B) 1:2
- (C) 1:3
- (D) 1:4

27. Shark fin rays is great demand particularly in
சுறா மீன் துடுப்பு தேவை உள்ள நாடு

- ✓ (A) China
சீனா
- (B) Indonesia
இந்தோனேசியா
- (C) Philippines
பிலிப்பைன்ஸ்
- (D) None
ஏதுமில்லை

28. FPC is mainly prepared from

மீன் புரத தூள் எதிலிருந்து தயாரிக்கப்படுகிறது

(A) Lean fish

சிறிய மீன்

(B) Fatty fish

கொழுப்பு மீன்

(C) Semi fatty fish

குறைந்த கொழுப்பு மீன்

(D) None

ஏதுமில்லை

29. Blackening of crab is caused by

நண்டுகளில் கருமையதால் எதனால் ஏற்படுகிறது?

(A) H₂S

ஹைட்ரஜன் சல்பைடு

(B) Sulphide

சல்பைட்

(C) Tartaric Acid

டார்டாரிக் அமிலம்

(D) Citric Acid

சிட்ரிக் அமிலம்

30. Ambergris is formed in intestinal tract of sperm whale, when it feed on

ஸ்பெர்ம் திமிங்கலம் எதனை உட்கொள்ளும் போது ஆம்பர் கிரிஸ் ஆக மாறுகிறது

(A) Shrimp

இறால்

(B) Cuttle fish

கணவாய் மீன்

(C) Lobster

கல் இறால்

(D) None

ஏதுமில்லை

31. Attractive red colour of Salmon meat is due to

சால்மன் வகை மீன்களின் சதை சிவப்பாக இருக்க காரணம்

(A) Myoglobin

மையாகுளோபின்

(B) Astaxanthin

அஸ்டாசாந்தின்

(C) Haemoglobin

ஹீமோகுளோபின்

(D) None

ஏதுமில்லை

32. Application of layer of ice to frozen fish is called

உறைபதனம் செய்த மீன்களில் பனிக்கட்டியால் ஓர் அடுக்கினை ஏற்படுத்துவது

(A) Glazing

கிளேசிங்

(B) Surface coating

மேலடுக்கு உறை

(C) Freeze gel

உறைபதன ஜெல்

(D) None

ஏதுமில்லை

33. Liquid paste are frozen in

திரவ பசைகள் எதில் உறைவிக்கப்படுகின்றன

(A) Plate freezer

தட்டு குளிர்விப்பான்



(B) Drum freezer

உருளை குளிர்விப்பான்

(C) Fluidized bed freezer

திரவ நைட்ரஜன் குளிர்விப்பான்

(D) None

ஏதுமில்லை

34. Oxidative rancidity in fish is determined by Estimation of

மீன்களில் ஆக்ஸிஜனேற்ற கெட்டுப்போதல் எதை அளவிடுவதன் மூலம் கண்டறியப்படுகிறது

(A) Trimethyl amine (TMA)

ட்ரை மெத்தில் அமைன்



(B) Peroxide value (PV)

பெராக்சைடு மதிப்பு

(C) Total volatile bases (TVB)

மொத்த ஆவியாகும் காரம்

(D) None

ஏதுமில்லை

35. Radiation process of food is also called

கதிர்வீச்சின் மூலம் உணவினை பதனம் செய்தல் பின்வருமாறும் அழைக்கப்படுகிறது

(A) Heat sterilization

சூடான முறையில் நோய்கிருமிகளை அழித்தல்



(B) Cold sterilization

குளிர்வான முறையில் நோய்கிருமிகளை அழித்தல்

(C) Heat pasteurization

சூடான பாஸ்டுரைசேசன்

(D) None

ஏதுமில்லை

36. Bile salt is produced in

பித்த உப்பு எதனால் உருவாகிறது



(A) Liver

கல்லீரல்

(B) Stomach

வயிறு

(C) Intestine

குடல்

(D) None

ஏதுமில்லை

37. Roe, fish egg is also called as
மீனின் ரோ அல்லது முட்டையிலிருந்து தயாரிக்கப்படும் உணவு எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது
- (A) Caviar
கேவியர்
- (B) Ceviche
செவிச்சி
- (C) Hampen
ஹாம்பன்
- (D) None
ஏதுமில்லை
38. White fish roe is referred as
வெண்மையாக மீன் முட்டை ரோ எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது
- (A) Gray caviar
சாம்பல் கேவியர்
- (B) Golden caviar
பொன்னிற கேவியர்
- (C) White caviar
வெள்ளை கேவியர்
- (D) None
ஏதுமில்லை
39. An effective sanitizer used in food Industry must possess properties such as
உணவு பதன தொழிற்சாலையில் மிகச் சிறந்த தொற்று நீக்கியில் காணப்பட வேண்டிய பண்புகள்
- (A) Antimicrobial
நுண்ணுயிர் கொல்லி
- (B) Antistaining
கறையில்லாதது
- (C) Antiflavour
மனமற்றது
- (D) All
இவையனைத்தும்
40. Vacuum packaging involves removal of _____ from package.
வெற்றிட சிப்பம் கட்டுதல் முறையில் எது நீக்கப்படுகிறது
- (A) Air
காற்று
- (B) Moisture
ஈரப்பதம்
- (C) Odour
மணம்
- (D) None
ஏதுமில்லை
41. Honey comb formation associated with
தேன்கூடு அமைதல் எதனுடன் தொடர்புடையது
- (A) Frozen fish
உறைபதன மீன்
- (B) Dried fish
கருவாடு
- (C) Chilled fish
குளிர்விக்கப்பட்ட மீன்
- (D) Canned fish
கலன்களில் அடைக்கப்பட்ட மீன்

42. What is the most abundant constituent of fish muscle?

மீனின் சதையில் அதிகமுள்ள பொருள்

- (A) Protein
புரதம்
- (B) Carbohydrate
கார்போஹைட்ரேட்
- (C) Fat
கொழுப்பு
- (D) Minerals
தாதுப் பொருட்கள்

43. Frozen shrimp should be free from

உறைபதனம் செய்த இறால்களில் இருக்க கூடாத நுண்ணுயிரி

- (A) *Micrococcus*
மைக்ரோ காக்கஸ்
- (B) *Pseudomonas*
சூடோ மோனாஸ்
- (C) *Vibrio cholerae*
விப்ரியோ காலரே
- (D) *Proteus*
புரோட்டியஸ்

44. The package used for packing frozen shrimp is

உறைபதனம் செய்த இறால் மீன்களை பொதிமானம் செய்ய உதவும் பொருள்

- (A) Duplex carton
டியுப்பிளக்ஸ் கார்டன்
- (B) Tin can
நயகலன்
- (C) Aluminium pouch
அலுமினிய பை
- (D) Drums
உருளைகள்

45. Caviar is the product obtained from

கேவியர் எந்த மீனிலிருந்து பெறப்படுகிறது

- (A) Sturgeons
ஸ்டர்ஜியன்ஸ்
- (B) Salmon
சால்மன்
- (C) Sharks
சுறா
- (D) Squid
கணவாய்கலன்களில்

46. Blue discoloration in canned crab meat is due to

அடைக்கப்பட்ட நண்டின் சதையில் நீல நிற மாறுபாடு ஏற்பட காரணம்

- (A) Copper sulphide
காப்பர் சல்பைடு
- (B) Copper sulphate
காப்பர் சல்பேட்
- (C) Sodium chloride
சோடியம் குளோரைடு
- (D) Sodium sulphate
சோடியம் சல்பேட்

47. Removal of moisture from the timber is called
மரக்கட்டையிலிருந்து ஈரப்பதத்தை நீக்குதல் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது

- ✓ (A) Seasoning
பதப்படுத்துதல்
- (B) Tannin
டானின்
- (C) (A) and (B)
(A) மற்றும் (B)
- (D) None
ஏதுமில்லை

48. Accelerated freeze-drying is suitable for
வேகம் கூட்டப்பட்ட உறைய வைத்தல் மற்றும் காயவைத்தல் எதற்கு உகந்தது

- (A) Large varieties of fish
பெரிய வகை மீன்
- ✓ (B) Small and high value fish
சிறிய மற்றும் விலையுயர்ந்த மீன்
- (C) Small and low value fish
சிறிய மற்றும் விலைகுறைந்த மீன்
- (D) All the above
இவையனைத்தும்

49. Dun spoilage in cured fish is due to
டன் கெடுதல் மீன்களில் ஏற்பட காரணம்

- ✓ (A) Mould activity
பூஞ்சையின் செயல்
- (B) Bacteria activity
பாக்டீரியா செயல்
- (C) Enzymatic reaction
என்சைம்களின் செயல்
- (D) None of the above
ஏதுமில்லை

50. Faecal indicator bacteria is
கழிவு பொருளால் கெட்டுபோதலின் அடையாள குறியீடு பாக்டீரியா

- (A) *Lactobacillus*
லாக்டோ பேசில்லஸ்
- ✓ (B) *E. coli*
எ கோலை
- (C) *Vibrio*
விப்ரியோ
- (D) *Pseudomonas*
சூடோமோனாஸ்

51. Important source of vitamin B found in fish is
மீன்களில் வைட்டமின் பி கிடைக்கும் இடங்கள்

- (A) Fish liver
மீனின் கல்லீரல்
- (B) Fish roe
மீன்முட்டை
- ✓ (C) (A) and (B)
(A) மற்றும் (B)
- (D) Fish muscle
மீன் சதை

52. Long line fishing can extend upto
ஆயிரங்கால் தூண்டில் மீன்பிடிப்பின் அதிகபட்ச நீளம்

- (A) 180km
180 கி.மீ.
- (B) 190km
190 கி.மீ.
- (C) 190m
190 மீ.
- (D) 180m
180 மீ.

53. Refrigeration by using externally low temperature is
மிகக்குறைந்த வெப்பநிலையில் உறைபதன முறை

- (A) Cryogenics
கிரையோஜெனிக்ஸ்
- (B) Freezing
உறைபதனம்
- (C) Chilling
குளிர்வைத்தல்
- (D) None
ஏதுமில்லை

54. Dolnet used for catching
டால் வலை எதனை பிடிக்க உதவும்

- (A) Bombay duck
பம்பாய் வாத்து
- (B) Catfish
கெளுத்தி
- (C) Tuna
சூரை
- (D) None
ஏதுமில்லை

55. Piloting is also known as
பைலட்டிங் பின்வருமாறும் அழைக்கப்படும்

- (A) Seamanship
சீமேன்சிப்
- (B) Coastal navigation
கடலோர நேவிகேஷன்
- (C) Position fixing
இடத்தினை நிலைநிறுத்துதல்
- (D) None
ஏதுமில்லை

56. Pink spoilage in cured product mainly due to presence of
உப்பிடப்பட்ட பொருட்களில் இளஞ்சிவப்பு கெடுதல் ஏற்பட காரணம்

- (A) Yeast
ஈஸ்ட்
- (B) Halophilic mould
உப்பினை விரும்பும் பூஞ்சை
- (C) Fungi
பூஞ்சை
- (D) Halophilic bacteria
உப்பினை விரும்பும் பாக்டீரியா

57. The main function of Blanching in canning process is
கலன்களில் அடைத்தலில் பிளாஞ்சிங் செயல்பாடு

- (A) Reduce the bacterial load
பாக்டீரியாவை குறைக்க
- (B) Imparts firm and proper texture to meat
சதைக்கு உறுதியான வடிவம்
- (C) Expel the respiratory gases from tissues
திசுக்களிலிருந்து வாயுக்களை வெளியேற்ற
- (D) All the above
இவையனைத்தும்

58. Struvite formation is due the formation of
ஸ்ட்ருவைட் உருவாதல் எதனால் ஏற்படுகிறது

- (A) Magnesium phosphate hexahydrate
மெக்னீசியம் பாஸ்பேட் ஹெக்சாஹைட்ரேட்
- (B) Ammonium magnesium phosphate
அம்மோனியம் மெக்னீசியம் பாஸ்பேட்
- (C) Magnesium ammonium phosphate hexahydrate
மெக்னீசியம் அம்மோனியம் பாஸ்பேட் ஹெக்சாஹைட்ரேட்
- (D) Magnesium hexahydrate phosphate
மெக்னீசியம் ஹெக்சாஹைட்ரேட் பாஸ்பேட்

59. Packaging material suitable for freeze dried products is
உறைய வைத்து காயவைத்தல் பொருட்களை செய்ய உதவும் பொருள்

- (A) Flexible pouches
நழுவும் பைகள்
- (B) Polythene bags
பாலித்தின் பைகள்
- (C) Multifilm bags
பல அடுக்கு பைகள்
- (D) Thermoformed trays
தெர்மோபார்ம்டு தட்டுகள்

60. The most commonly used source of gamma rays in food irradiation is
உணவு பதப்படுத்தலில் அதிகம் உபயோகிக்கும் காமா கதிர்களின் பிறப்பிடம்

- (A) Caesium – 137
சீசியம் - 137
- (B) Cobalt – 60
கோபால்ட் - 60
- (C) Carbon – 14
கார்பன் - 14
- (D) (B) and (C)
(B) மற்றும் (C)

61. Which one is not included in the biological hazard?

உயிர்வகை ஆபத்து விளைவிப்பானில் சேராதது

(A) Virus
வைரஸ்

(B) Bacteria
பாக்டீரியா

(C) Parasites
ஒட்டுண்ணி

(D) Ciguatoxin
சிசுவாநஞ்சு

62. Nylon is made up of

நைலான் எதிலிருந்து உருவாகிறது

(A) Polyamide
பாலி அமைடு

(B) Polyester
பாலியெஸ்டர்

(C) PVC
பாலிவினைல் குளோரைடு

(D) Polyethylene
பாலித்தீன்

63. Mush is caused by

கஞ்சி உருவாதல் எதனால் ஏற்படுகிறது

(A) Bacteria
பாக்டீரியா

(B) Fungi
பூஞ்சை

(C) Mould
பூசணம்

(D) Parasitic protozoan
ஒட்டுண்ணி

64. Fish oil is rich in

மீனின் எண்ணெய் மிகுந்து காணப்படுவது

(A) Vitamin-B
வைட்டமின் பி

(B) Vitamin-C
வைட்டமின் சி

(C) Vitamin-A
வைட்டமின் ஏ

(D) Vitamin-K
வைட்டமின் கே

65. Which of the following microscope is used to observe a virus

வைரஸ்-யை காண உதவுவது

(A) Compound microscope
கூட்டு நுண்ணோக்கி

(B) UV microscope
புற ஊதா நுண்ணோக்கி

(C) Electron microscope
எலக்ட்ரான் நுண்ணோக்கி

(D) Fluorescence microscope
புளோரசன்ஸ் நுண்ணோக்கி

66. Which is the most modern method of fish preservation?
மீன் பதப்படுத்தலில் நவீன கால முறை

- (A) Drying
காயவைத்தல்
- (B) Salting
உப்பிடுதல்
- (C) Chilling
குளிர்வித்தல்
- (D) Freezing
உறைபதனம்

67. Enzyme responsible for browning in shrimp
இறால்களில் பழுப்பு நிறமாறுதலுக்கு காரணமான நொதி

- (A) Tyrosinase
தைரோசினேஸ்
- (B) Tyrosine
தைரோசின்
- (C) Protease
புரோட்டியேஸ்
- (D) None
ஏதுமில்லை

68. Torrymeter is used for
டாரி மீட்டர் எதற்கு உதவுகிறது

- (A) Freshness test
மீனின் புதிய தன்மையை அறிதல்
- (B) Nucleotide break down
நியூக்ளியோடைடு
- (C) Oxidation
ஆக்ஸிஜனேற்றம் அறிதல்
- (D) None
ஏதுமில்லை

69. Chitin and chitosan is prepared from
கைட்டின் மற்றும் கைட்டோசன் எதிலிருந்து பெறப்படுகிறது

- (A) Fish waste
மீன் கழிவு
- (B) Fish scale
மீன் செதில்
- (C) Crustacean shell
கணுக்காலிகளின் ஓடு
- (D) Molluscan shell
மெல்லுடலிகளின் ஓடு

70. Shrimp spoil faster than fish because of
இறால்கள் மீன்களை விட வேகமாக கெடுவது ஏதனால்
- (A) High proteases
அதிக அளவு புரோட்டியேஸ்
- (B) Presence of hydrocarbons
ஹைட்ரோகார்பன் உள்ளதால்
- (C) Presence of proteolytic enzymes and fatty acids
புரோடியோலைட்டிக் என்சைம் மற்றும் கொழுப்பு அமிலம் உள்ளதால்
- (D) More presence of amino acids
அமினோ அமிலம் மிகுந்துள்ளது
71. Astaxanthin is extracted from
அஸ்டாக்ஸாந்தின் எதிலிருந்து பிரிக்கப்படுகிறது
- (A) Squilla
ஸ்குல்லா
- (B) Shrimp head
இறால் தலை
- (C) Shrimp shell
இறால் ஓடு
- (D) None
ஏதுமில்லை
72. Hydrolysis of chitin with concentrated HCl gives
கைட்டின் உடன் அடர்வு மிகுந்த ஹைட்ரோ குளோரிக் அமிலத்தை சேர்த்தால் கிடைப்பது
- (A) Chitosan
கைட்டோசன்
- (B) Acetyl chloride
அசிட்டைல் குளோரின்
- (C) Glucosamine hydrochloride
குளுக்கோசமைன் ஹைட்ரோ குளோரைடு
- (D) None
ஏதுமில்லை
73. Squalene is used as
ஸ்குவாலின் எவற்றிற்கு உதவுகிறது
- (A) Carrier of perfumes, Treatment of cancer
நறுமண பொருள், கேன்சர் சிகிச்சை
- (B) For filling thermometer
தெர்மோ மீட்டரில் நிரப்பி
- (C) Antioxidant
ஆன்டிஆக்ஸிடன்ட்
- (D) All
இவையனைத்தும்

74. Cholesterol in amberggris

ஆம்பர்கிரிஸில் உள்ள கொலஸ்ட்ரால் அளவு

(A) 90%

90%

(C) 60%

60%

(B) 75%

75%

(D) 80%

80%

75. Largest producer and exporter of canned tuna

கலன்களில் சூரை மீன்களை அடைத்தலில் அதிகபட்ச உற்பத்தி மற்றும் ஏற்றுமதி செய்யும் நாடு

(A) China

சீனா

(C) India

இந்தியா

(B) USA

அமெரிக்கா

(D) Australia

ஆஸ்திரேலியா

76. Heat sterilization of canned food is often called as

சூடாக்குவதன் மூலம் கலன்களில் அடைக்கப்படும் உணவில் கிருமி நீக்கம் இவ்வாறும் அழைக்கப்படும்

(A) Absolute sterilization

உண்மையான கிருமி நீக்கம்

(C) Commercial sterilization

வணிக ரீதியிலான கிருமி நீக்கம்

(B) Conventional sterilization

பழங்கால கிருமி நீக்கம்

(D) None

ஏதுமில்லை

77. Freezer used for producing frozen block product

உறைபதன பெட்டிகளை உருவாக்கிட உதவும் குளிர்விப்பான்

(A) Liquid nitrogen freezer

திரவ நைட்ரஜன் குளிர்விப்பான்

(C) Plate freezer

தட்டு குளிர்விப்பான்

(B) Individual quick freezer

தனியான வேகமான குளிர்விப்பான்

(D) None

ஏதுமில்லை

78. Form of food poisoning caused by histamine

ஹிஸ்டமைன் மூலம் உணவு நஞ்சாதல் எவ்வாறு அழைக்கப்படுகிறது

(A) Scombroid poisoning

ஸ்காம்ப்ராய்டு நஞ்சாதல்

(C) Ciguatera poisoning

சிகுவாடெரா நஞ்சாதல்

(B) Amnesic poisoning

அமனெசிக் நஞ்சாதல்

(D) None

ஏதுமில்லை

79. Instrument for measuring humidity

ஈரப்பதத்தினை அளவிட உதவும் கருவி

(A) Rheometer
ரியோ மீட்டர்

(C) Torrymeter
டாரி மீட்டர்

(B) Hygrometer
ஹைக்ரோ மீட்டர்

(D) None
ஏதுமில்லை

80. Radiation is done by using

கதிர்வீச்சு எதனால் உருவாகிறது

(A) Gamma ray
காமா கதிர்

(C) (A) and (B)
(A) மற்றும் (B)

(B) X-ray
எக்ஸ்கதிர்

(D) None
ஏதுமில்லை

81. Shark leather are produced from

சுறா லெதர் எதிலிருந்து பெறப்படுகிறது

(A) Shark intestine
சுறாவின் குடல்

(C) Shark skin
சுறா தோல்

(B) Shark scale
சுறா செதில்

(D) None
ஏதுமில்லை

82. High Histidine content occur in

ஹிஸ்டிடின் அளவு எதில் அதிகம் உள்ளது

(A) White fleshed meat
வெள்ளைநிற சதை

(C) Black color meat
கருப்பு நிற சதை

(B) Brown color meat
பழுப்பு நிற சதை

(D) None
ஏதுமில்லை

83. Single letter flag for 'Man over Board'.

ஒற்றை எழுத்து கொடி சமிக்ஞை கடலில் மனிதர்கள் தவறி விழுவதை குறிக்கும்

(A) Z
Z

(C) O
O

(B) G
G

(D) M
M

84. Sensory quality of fish can be assessed by method which are categorized as
புலன் மூலம் மீனின் தரத்தினை கண்டறிவது எவ்வாறு வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது

- (A) Objective
கொள்குறி
- (B) Subjective
பொருள்குறி
- (C) (A) and (B)
(A) மற்றும் (B)
- (D) None
ஏதுமில்லை

85. Thawing is cheaper when compared to other methods of thawing frozen fishes
எவ்வகையான உருக வைத்தல் மற்றவைகளை விட மலிவானது

- (A) Microwave thawing
நுண்ணலை உருகவைத்தல்
- (B) Water thawing
நீரினால் உருக வைத்தல்
- (C) Electric thawing
மின்சார உருக வைத்தல்
- (D) None
ஏதுமில்லை

86. Art of handling a ship under all conditions of weather
எல்லா கால நிலைகளிலும் கப்பலை திறம்பட கையாளும் கலை

- (A) Seamanship
சீமேன்சிப்
- (B) Navigation
நேவிகேஷன்
- (C) Piloting
பைலட்டிங்
- (D) None
ஏதுமில்லை

87. Equipment employed to maintain the system at a low temperature is
குறைவான வெப்பநிலையை நிலை நிறுத்த உதவும் சாதனம்

- (A) Refrigerating system
குளிர்விக்கும் சாதனம்
- (B) Freezing system
உறையவைக்கும் சாதனம்
- (C) Cold storage system
உறைபதன சேமிப்பு நிலையம்
- (D) None
ஏதுமில்லை

88. Cans used for canned foods should pass

கலன்களில் உணவினை அடைத்தலில் கலன்களில் பின்வரும் சோதனை மேற்கொள்ள வேண்டும்

- (A) Air pressure test
ஆவி அழுத்த சோதனை
- (B) Water pressure test
நீர் அழுத்த சோதனை
- (C) Solid pressure test
தினம் அழுத்த சோதனை
- (D) None
ஏதுமில்லை

89. The equipment used in the production of seafood analogues is
கடலுணவில் மாதிரி உணவினை தயாரிக்க உதவும் சாதனம்
- (A) Deskiner
தோல் நீக்கி
- (B) Twin screw extruder
இரட்டை திருகு வெளியாக்கி
- (C) Filleter
பக்கவாட்டு துண்டு உருவாக்கி
- (D) Deboner
மீன் முள் நீக்கி
90. Equipment independent of earth magnetism used to find the direction of true north
புவியின் காந்தபுலத்தை எதிர்த்து தன்னிச்சையாக உண்மையான வடக்கு திசையை காட்டும் சாதனம்
- (A) Doppler log
டாப்லர் லாக்
- (B) GPS
ஜி.பி.எஸ்
- (C) Gyrocompass
கைரோ காம்பஸ்
- (D) None
ஏதுமில்லை
91. The proliferation of microbes during thawing is at _____ rate.
உருகவைக்கும் போது நுண்ணுயிரி பெருக்கம்
- (A) Slow
குறையும்
- (B) Faster
அதிகரிக்கும்
- (C) (A) and (B)
(A) மற்றும் (B)
- (D) None
ஏதுமில்லை
92. Species caught by pole and line fishing
கம்பு மற்றும் தூண்டில் மீன்பிடி மூலம் பிடிக்கப்பட்ட மீன்கள்
- (A) Sea bream
கடல் ப்ரீம்
- (B) Mackerel
கானாங்கெளுத்தி
- (C) Squid
கணவாய்
- (D) (A) and (B)
(A) மற்றும் (B)
93. Which of the following is not a sterilization technique?
பின்வருவனவற்றுள் எது கிருமி நீக்க முறை அல்ல
- (A) Incineration
எரித்தல்
- (B) Pasteurization
பாஸ்டுரைசேசன்
- (C) Filtration
வடிகட்டுதல்
- (D) Enumeration
கணக்கிடுதல்

94. Equipment used for heat sterilization
சூடாக்குதல் மூலம் கிருமி நீக்க முறை

- ✓ (A) Retort
ரிடார்ட்
- (B) Incubator
இன்குபேட்டர்
- (C) Water bath
நீர் குளியல்
- (D) None
ஏதுமில்லை

95. Surimi is a
சுரிமி என்பது

- (A) Kind of cryoprotectant
ஒருவகை உறைபதன முறை
- (B) Kind of net
ஒரு வகை வலை
- (C) Kind of bony fish
ஒருவகை எலும்பு மீன்
- ✓ (D) Kind of deboned fish
முள் நீக்கப்பட்ட மீன்

96. Density of fresh water is
நன்னீரின் அடர்த்தி

- (A) 1000 kg
1000 kg
- (B) 1000kg/m³
1000kg/m³
- (C) 1000k/m³
1000k/m³
- (D) None
ஏதுமில்லை

97. Fat content of fish is inversely proportional to _____ or fish.
மீனில் காணப்படும் கொழுப்பு அதன் _____ எதிராக இருக்கும்

- (A) Protein
புரதம்
- (B) Moisture
நீர்
- (C) Carbohydrate
கார்போஹைட்ரேட்
- (D) Ash
சாம்பல்

98. Tendency of fishes to be closed to solid object
மீன்கள் திடப்பொருட்களின் அருகாமையில் செல்வதை

- ✓ (A) Thigmotaxis
திக்கமோ ட்ரோப்பிஸம்
- (B) Photo taxis
போட்டோ டாக்ஸிஸ்
- (C) Galvano taxis
கால்வனோ டாக்ஸிஸ்
- (D) None
ஏதுமில்லை

99. Species caught by jig line fishing
'ஜிக் லைன்' மூலம் பிடிக்கப்பட்ட மீன்

- ✓ (A) Squid
கணவாய்
- (C) Shrimp
இறால்

- (B) Mackerel
அயிலை
- (D) None
ஏதுமில்லை

100. In the trawl net where the TED is installed?
இழுவலையில் கடலாமை விலக்கும் சாதனம் எங்கு பொருத்தப்படுகிறது

- ✓ (A) Before the cod end
காட் முடிவு முன்னால்
- (C) Head rope
தலைகயிறு

- (B) After the cod end
காட் முடிவு பின்புறம்
- (D) Foot rope
அடி கயிறு