ఆహార పదార్థాల నిలువ, పరిరక్షణ

1. పాడైన ఆహారం తినడం వల్ల ఆరోగ్యం దెబ్బతినే పరిస్థితిని ఏమంటారు?

జ. ఫుడ్ పాయిజనింగ్

2. వరిపంట ఏ నెలలో కోతకు వస్తుంది?

జ. జనవరి

3. బాక్టీరియాలు ఏ ఉష్ణోగ్రత వద్ద వేగంగా అభివృద్ధి చెందుతాయి?

జ. 20–40 డిగ్రీ సెంటీ గ్రేడ్

4. శిలీంధ్రాలు ఏ ఉష్ణోగ్రత వద్ద వేగంగా అభివృద్ధి చెందుతాయి?

జ. 20–30 డిగ్రీ సెంటీ గ్రేడ్

5. సరిగా నిలువ చేయని చేపల్లో పెరిగే బ్యాక్టీరియా ?

జ. క్లాస్ట్రీడియం

6. శిలీంధ్రాలు ఎటువంటి పరిస్థితుల్లో పెరుగుతాయి?

జ. వేడి, చీకటి, తేమ

7. చక్కెర ద్రావణం, జామ్ వంటి పదార్థాలపై పెరిగే శిలీంధ్రం?

జ. ఈస్ట్(Yeast)

8. సరిగా నిలువ చేయని వేరుశనగ కాయలపై పెరిగే శిలీంధ్రం ఉత్పత్తి చేసే విష పదార్థం ?

జ. ఎఫ్లాటాక్సిన్‌లు

9. ఎఫ్లాటాక్సిన్ విషపదార్థం మానవుడిలో ఏ అవయవాన్ని పాడు చేస్తుంది?

జ. కాలేయం

10. ఆహార పరిరక్షణకు చవకైన, శ్రేష్టమైన పద్ధతి?

జ. ఎండబెట్టడం

11. ఎండబెట్టే పద్ధతిలో నిలువ ఉంచే ఆహార పదార్థాలు ?

జ. చిక్కుడు, బఠానీలు, బంగాళా దుంపలు, కాలీఫ్లవర్, బెండ, వెల్లుల్లి, నీరుల్లి, చేపలు, రొయ్యలు

12. ఆర బెట్టినప్పుడు ఆహారంలో ఉండే నీరు 60 –70 శాతం నుంచి ఎంత శాతం వరకు తగ్గుతుంది?

జ. 5 శాతం

13. మండుతున్న కట్టెల వేడిమీద ఆహారాన్ని ఉంచి ఎండపెట్టడాన్ని ఏమంటారు?

జ. పొగపెట్టడం

14. చేపలు, మాంసం వంటి ఆహారాలను ఏ పద్ధతి ప్రకారం నిలువ చేయవచ్చు?

జ. పొగపెట్టడం

15. పచ్చి బఠాణీలు, ఉల్లిపాయలు, సూప్‌లు వంటివి ఏ పద్ధతిలో ఆరబెడతారు?

జ. డీహైడ్రేటర్ ద్వారా

16. పాల పొడి, చిన్నపిల్లల ఆహారం, కోకోమాల్టు పొడులు ఏ పద్ధతి ప్రకారం ఆరబెడతారు?

జ. తుంపర పద్ధతిలో

17. పల్లెల్లో శీతాకాలంలో ఆహార పదార్థాలు నిలువ ఉంచే పాతర లేదా నేలకొట్టుల గదుల్లో ఉండే ఉష్ణోగ్రత?

జ. 15 డిగ్రీ సెంటీగ్రేడ్

18. పాశ్చరైజేషన్ పద్ధతిలో పాలను ఏ ఉష్ణోగ్రత వరకు వేడిచేయాలి?

జ. 72 డిగ్రీ సెంటీగ్రేడ్

19. పాశ్చరైజేషన్ పద్ధతిలో 72 డిగ్రీ సెంటీగ్రేడ్ వరకు వేడిచేసిన పాలను ఎంతసేపు ఉంచుతారు?

జ. 15 సెకండ్లు

20. పాల నాణ్యత తగ్గకుండా, దానిలోని అపాయకర బాక్టీరియాలను నశింపచేసే పద్ధతి ?

జ. పాశ్చరైజేషన్

21. డబ్బాల్లో నిలువ చేసే పద్ధతి ద్వారా వేటిని నిలువ చేస్తారు?

జ. కాయగూరలు, మాంసం, చేపలు

22. కూరగాయలు తాజాగా ఉంచడానికి ఏ పద్ధతి వాడుతారు?

జ. ఘనీభవించడం

23. రిఫ్రిజిరేటరులో ఉష్ణోగ్రత ఎంత ఉంటుంది?

జ. 0–10 డిగ్రీ సెంటీ గ్రేడు వరకు

24. శీతల గదుల్లో ఉష్ణోగ్రత ఎంత ఉంటుంది?

జ. 0–5 డిగ్రీ సెంటీ గ్రేడు వరకు

25. ఘనీభవించాల్సిన పదార్థాల నిల్వకు అనువైన ఉష్ణోగ్రత ?

జ. –5 డిగ్రీ సెంటీగ్రేడ్

26. కీలకాలను నియంత్రించడంలో శ్రేష్టమైన పద్ధతి ?

జ. పొగబారించే పద్ధతి

27. పొగబారించే పద్ధతిలో వాడే రసాయనాలు ?

జ. అల్యూమినియం ఫాస్ఫైడ్, ఇథిలీన్ డై బ్రోమైడ్

28. కీటకాల నియంత్రణకు చల్లే కీటక నాశకాలు?

జ. DDT, మలాథియాన్

29. యాంత్రిక పద్ధతిలో ఎలుకలను నివారించడానికి వాడేవి?

జ. బోనులు

30. ఎలుకల సంహరణకు వాడే రసాయనాలు?

జ. జింక్ ఫాస్ఫయిడ్, వార్ఫరిన్

31. ఎలుకలకు ఎరగా ఉపయోగించే పదార్థాలు ?

జ. గోధుమ పిండి + పంచదార + నూనె

32. కొన్ని రకాల ఆహార పదార్థాలను ఎక్కువ ఉష్ణోగ్రతలో ఆరబెడితే అవి పాడైపోతాయి. అలాంటి వాటిని ఏ పద్ధతిలో ఆరబెట్టుతారు?

జ. తుంపర పద్ధతి ద్వారా