

THREE YEAR BSCS., (CBCS) DEGREE EXAMINATION, APRIL 2018

SIXTH SEMESTER

PART - II: Zoology

Cluster-POST HARVEST TECHNOLOGY

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

PART - A

భాగము - 2

Answer any FIVE of the following questions.

ఏపైన ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయము.

(Marks : 5×5 marks = 25 marks)

1. Post mortem.

పోష్ట్ మోర్టమ్.

2. Denudation.

డెనుడేషన్.

3. Chilling.

చిల్సింగ్.

4. Irradiation.

ఇరెడిషన్.

5. Fish meal.

చేవ తిండి.

6. Shark fins.

సారచేవ వాజములు.

7. Agar agar.

అగర్ అగర్.

8. Codex alimentarius

కోడెక్స్ అలీమెంటారియస్.

PART - B

భాగము - బి

Answer FIVE of the following questions.

ఏనైన పదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.

(Marks : 5×10 marks = 50 marks)

9. Write an essay on storage transport of fresh fish.

తాజా చేవ నిల్చ మరియు రవాణా పై ఒక వ్యాసము వ్రాయుము.

Or

10. Give an account of spoilage in marine fishes.

సముద్ర చేపలు చెడిషన్డం గురించి విపులీకరించండి?

11. Explain the traditional methods of fish preservation.

చేపలు నిల్చ చేయుటలో సాంప్రదాయ పద్ధతులను వివరింపుము.

Or

12. What is canning. Explain the methods followed in canning process.

కానింగ్ అంటే ఏమిటి? కానింగ్ ప్రక్రియలో వాడు వివిధ పద్ధతులను వివరింపుము.

13. Write an essay on fish by products.

చేప సహ పదార్థముల పై ఒక వ్యాసము వ్రాయుము.

Or

14. Explain briefly about sea weed products.

సముద్ర కలుపు మొక్కల యొక్క పదార్థముల గురించి క్లపంగా వివరింపుము.

15. Write about sanitation in processing plants.

ప్రాసెసింగ్ షైంట్లలో పారిశుద్ధయం గురించి వ్రాయుము.

Or

16. Write a essay on quality control of fish.

చేవల నాణ్యతా నియంత్రణ (quality control) పై ఒక వ్యాసము వ్రాయుము.

17. Discuss about sea food quality assurance and systems.

సముద్ర ఆహార నాణ్యతా పోటీ మరియు వ్యవస్థలను గురించి చర్చించుము.

Or

18. Describe hazard analysis and critical control points in sea food safety.

సముద్ర ఆహార భద్రతలో ప్రమాద విశేషణ మరియు కిష్ఫ్టున నియంత్రణ పాయింట్లను వివరించండి.
