

S6-324

B.Sc. DEGREE EXAMINATION – APRIL/MAY, 2018.

THIRD YEAR — SIXTH SEMESTER

ZOOLOGY

(Regular)

Paper – VII (C-B3) : POST HARVEST TECHNOLOGY

CLUSTER ELECTIVE – III

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

Draw labelled diagrams wherever necessary.

PART – A

Answer any FIVE of the following questions. (5 × 5 = 25 marks)

1. Need for preservation of fish.

చేపలను నిల్వచేయవలసిన అవసరము.

2. Post mortem changes.

పోస్ట్ మార్టం మార్పులు.

3. Fish meal, fish glue.

చేప భోజనం, చేప జిగురు.

4. Use of sea weeds as food for humans.

ఆహారంగా సముద్ర కలుపు యొక్క ఉపయోగం.

5. Good Laboratory Practices. (GLPs)

మంచి ప్రయోగశాల సాధనలు.(GLPs)

6. Regulatory affairs in industries.

చేపల పరిశ్రమల్లో నియంత్రణ వ్యవహారాలు.

7. Freezing.

ఘనీభవనం.

8. Codex Alimentarius

కోడెక్స్ అలిమెంటరియస్.

Turn Over

PART – B

Answer ALL of the following questions. (5 × 10 = 50 marks)

9. (a) What are the tips to identify the fresh nature of fish? Explain the reasons for the spoilage of fish.

చేప తాజాస్వభావాన్ని తెలుసుకొనుటకు తోడ్పడు విషయాలను ఏవి? చేపలు చెడిపోవుటకు గల కారణాలను వివరింపుము.

Or

- (b) Explain the principles of fish preservation in detail.

చేపలను నిలువచేయుటకు అవలంబించే సూత్రాలను సవివరముగా వివరింపుము.

10. (a) Describe the traditional methods of fish preservation.

చేపల పరిరక్షణలో సాంప్రదాయ పద్ధతులను వివరింపుము.

Or

- (b) Describe the Advanced methods of fish preservation.

చేపల పరిరక్షణలో ఆధునిక పద్ధతులను వివరింపుము.

11. (a) Explain various fish by-products in detail.

చేపల పరిశ్రమలోని చేప-ఉప ఉత్పత్తులను సవివరముగా వివరింపుము.

Or

- (b) Describe the preparation of agar, algin and carragen.

అగర్, ఆల్జిన్ మరియు కర్రాగీన్ల తయారు చేయు విధానమును వివరింపుము.

12. (a) Write an essay on quality control of fish and fishery products.

చేప మరియు చేప దిగుబడుల యొక్క నాణ్యత నియంత్రణను వివరింపుము.

Or

- (b) Write an essay on sanitation in fish processing plants.

చేపల ప్రాసెసింగ్ ప్లాంట్లో పారిశుధ్యంపై ఒక వ్యాసం వ్రాయుము.

13. (a) Describe (i) Good Manufacturing Practices (GMPs) (ii) Standard Operation Procedures (SOPs) in detail.

(i) మంచి ఉత్పాదక సాధనలు (GMPలు) (ii) ప్రామాణిక ఆపరేషన్ విధానాలు (SOPలు) గురించి సవివరముగా వివరించండి.

Or

- (b) Explain the concept of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) in sea food safety.

సముద్ర ఆహార భద్రతలో ప్రమాద విశ్లేషణం యొక్క భావన మరియు క్లిష్టమైన నియంత్రణ పాయింట్లు (HACCP) గురించి వివరముగా వ్రాయుము.

S6-324

B.Sc. DEGREE EXAMINATION – MARCH, 2019.

THIRD YEAR

SIXTH SEMESTER

Part – II : ZOOLOGY

(Regular/Supplementary)

Paper – VII (C-B3) : POST – HARVEST TECHNOLOGY

(CLUSTER ELECTIVE – III)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

SECTION – A

Answer any FIVE questions.

ఏదేని ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానాలు వ్రాయుము.

(5 × 5 = 25 marks)

1. Fish spoilage

చెడిపోయిన చేప

2. Techniques of preservation

నిలువ చేసే పద్ధతులు

3. Smoking

పొగ పెట్టుట

4. Chilling

చిల్లింగ్

5. Fish by-products

చేప అంశ్య - ఉత్పన్నాలు

6. Uses of sea weed

సముద్ర పాచి ఉపయోగాలు

Turn Over

7. What is pre-processing control?

ప్రీ-ప్రాసెసింగ్ కంట్రోల్ అనగానేమి?

8. Therapeutic drugs

చికిత్సా మందులు

9. Good Manufacturing practices (GMPs)

GMPs

10. HACCP.

HACCP.

SECTION – B

Answer ALL questions.

అన్ని ప్రశ్నలకు సమాధానాలు వ్రాయుము.

(5 × 10 = 50 marks)

11. (a) Write an essay on principles of fish preservation.

చేపలను నిలువ చేసే సూత్రాలను వివరించుము.

Or

(b) What are the tips to identify the fresh nature of fish? Explain the reasons for the spoilage of fish.

చేప తాజా స్వభావాన్ని తెలుసుకొనుటకు తోడ్పడు విషయాలను తెలిపి, చేపలు చెడిపోవుటకు గల కారణాలను వివరింపుము.

12. (a) Describe the traditional methods of fish preservation

చేపల పరిరక్షణలో సాంప్రదాయ పద్ధతులను వివరింపుము.

Or

(b) Explain the advanced methods in fish preservation.

చేపల పరిరక్షణలో ఆధునిక పద్ధతులను వివరింపుము.

13. (a) Describe the various fish products in detail.

వివిధ రకాల చేప, ఉత్పాదకాలను వివరింపుము.

Or

(b) Describe the preparation of algin and carrageen.

ఆల్జీన్ మరియు కర్రాగీన్ తయారుచేయు విధానమును వివరింపుము.