

[Total No. of Pages : 4]

BSZO-SN502

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, JANUARY- 2024
ZOOLOGY

Post Harvest & Technology of Fish & Fisheries
(Semester - V) (CBCS Pattern) (Regular)
(w.e.f. 2020-2021 Admitted Batch)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 75

SECTION - A

(5 × 2 = 10)

Answer all Questions.

1. Spoilage

స్పాయిలేజ్

2. Icing

ఐసింగ్

3. Denudation

డెన్యుడేషన్

BSZO-SN502

4. Fish glue
ఫిష్ గ్లూ
5. GLP
GLP

SECTION - B

Answer any five of the following.

(5 × 5 = 25)

6. Handling of fresh water fish.
మంచి నీటి చేపల హ్యాండిల్లింగ్.
7. Use of Fish preservatives.
చేప నిల్వచేయు ప్రిజర్వేటివ్ల యొక్క ఉపయోగం
8. FAD
FAD
9. Fish Minced meat.
చేప మిన్స్డ్ మీట్.

S-1806

[2]

BSZO-SN502

10. Chitosan.
చిటోసన్.
11. Fish Leather.
చేప లెథర్.
12. Preprocessing Control.
ప్రీ ప్రొసెసింగ్ నియంత్రణ.
13. Sops.
Sops.

SECTION - C

Answer any Four Questions.

(4 × 10 = 40)

14. Explain principles of preservation.
నిల్వ చేయు సూత్రాలను వివరించండి.
15. Explain handling methods of Fish.
చేపలను handling చేసే పద్ధతులను వివరించండి.

S-1806

[3]

[P.1]

BSZO-SN502

16. Explain advanced methods of Fish preservation.
చేపలను నిల్వచేయడానికి ఉపయోగపడే ఆధునిక పద్ధతులను వివరించండి.
17. Explain about Fish-by-products.
చేపల ఉప-ఉత్పత్తుల గూర్చి వివరించండి.
18. Explain Sanitation in processing plants.
ప్రాసెసింగ్ plants లో పారిశుద్ధ్యం గూర్చి వివరించండి?
19. Explain National & International Standards.
జాతీయ మరియు అంతర్జాతీయ ప్రమాణాల గూర్చి వివరించండి.

