

[Total No. of Pages : 4

BSZO-SN502

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER - 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

Answer all questions.

(5 × 2 = 10)

1. Pickling

ఉరగాయ

2. Fish glue

చేప జిగురు

3. Pearl essence

ముత్యాల సారాంశం

4. GLP

GLP

SA-632

||

[P.T.O.]



BSZO-SN502

5. Icing

ఐసింగ్

SECTION - B

Answer any FIVE Questions.

(5×5=25)

6. Handling a fresh water fish.

మంచి నీటి చేపల హ్యాండింగ్

7. Preprocessing control

ప్రీ ప్రొసెసింగ్ నియంత్రణ

8. Shark fins

సొరచేప రెక్కలు

9. Fish leather

చేప లెథర్

10. Fish by products

చేపల ఉప ఉత్పత్తులు

BSZO-SN502

11. Canning
క్యానింగ్
12. Seafood Safety
మత్స్య భద్రత
13. GMPs
GMPs

SECTION - C

Answer any 4 Questions.

(4×10=40)

14. Explain handling methods of fish?
చేపలను నిర్వహించడం (handling) చేసే పద్ధతులను రాయండి.
15. Explain advanced methods of fish preservation?
చేపలను నిల్వచేయడానికి ఉపయోగపడే ఆధునిక పద్ధతులను వివరించండి?
16. Explain about fish by-products?
చేపల ఉప-ఉత్పత్తుల గూర్చి వివరించండి.

SA-632

[3]

[P.T.O.]

BSZO-SN502

17. Explain about personal hygiene in processing plants?
ప్రాసెసింగ్ ప్లాంట్లలో వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత గురించి వివరించండి.
18. Explain about control after processing?
ప్రాసెసింగ్ తర్వాత నియంత్రణ గురించి వివరించండి.
19. Explain National & International standards
జాతీయ మరియు అంతర్జాతీయ ప్రమాణాల గూర్చి వివరించండి.

