

WEEKLY REPORT

WEEK – 2 (From Dt19/05/2022to Dt24/05/2022)

Objective of the Activity Done:

Detailed Report:

మొదటిరోజుకార్యక్రమంలో భాగంగావైనిత్యజీవితంలోనిఆహారపదార్థాలలోకలిపేకల్తీపదార్థాలుగురించివాళ్లకిసూచనలనుమరియువారియొక్కఅభిప్రాయాలుఅడిగితెలుసుకునివారికివివరణాత్మకంగాతెలియజేశాను.

రెండవ, మూడవ, నాల్గవ, మరియువదవ, ఆరవ,

రోజులలోకార్యక్రమంలో భాగంగాఆహారపదార్థాలలోకలిపేకల్తీలనుమనంసులభంగాగుర్తించడంమరియువాటినితెలుసుకోవడంగురించివివరించడంమరియుమనరోజువారుఎటువంటిపసుపు, కారం, పాలు,

వంటిపదార్థాలలోకల్తీలనుప్రయోగపూర్వకంగా

చూపించడంజరిగింది.



GOVERNMENT DEGREE COLLEGE, AVANIGADDA





2nd week project work

Topic : Which type of Adulterants are added into the food items and Awareness on it

1. Addition of these adulterants reduces the value of in food _____
(a) substance (b) quality (c) nutrients (d) quantity
2. Which of the following is an adulterant for coffee powder?
(a) water and starch powder (b) Artificial colouring
(c) Dyes chemical and lead chrome (d) chicory tamarind seeds powder.
3. Which of the following is an Adulterant for Honey ?
(a) Washing soda and chalk powder (b) pumpkin pulp and flavours (c) Molasses ,
dextrose , sugar and corn syrups (d) casia bark
4. This is an Adulterant used in milk ?
(a) pesticides (b) urea (c) starch powder (d) Iron filling
5. Turmeric Powder is adulterated with _____
(a) metanil yellow colour (b) saw powder (c) urea
6. Which of the following is an Adulterant in chilly powder...
(a) Brick powder (b) salt powder (c) Tale powder
7. What are common adulterants used in spices ?
(a) saw dust (b) cassia bark (c) Artificial colours (d) All
8. This is an Adulterant used in black pepper?
(a) papaya seeds (b) Tamarind seeds (c) Argemone seeds
9. What is an Adulterant used in edible oil?
(a) Argemone (b) lead chromate (c) saw dust
10. Which of the following is an Adulterant in tea powder?
(a) Red Oxide (b) exhausted tea leaves and colouring substance (c) cashew nut peel (d) All
11. Wheat flour is adulterated with?
(a) chalk powder (b) vanaspathi (c) khesari dal
12. Green peas are adulterated with?
(a) starch (b) artificial colour (c) saw powder

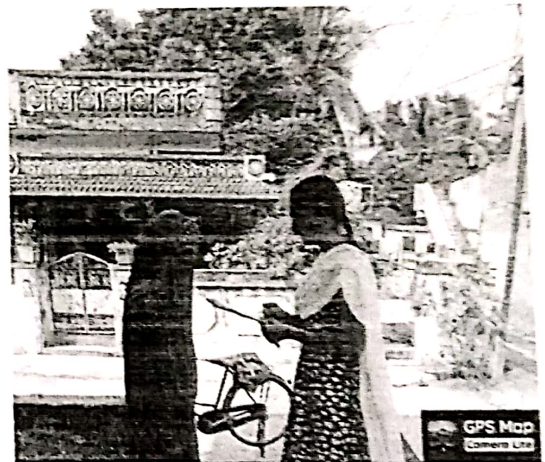
R. Babu

ACTIVITY LOG FOR THE THIRD WEEK

DAY & DATE	BRIEF DESCRIPTION OF THE DAILYACTIVITY	LEARNING OUTCOME	Person In-charge Signature
Day - 1	<p>ది25/05/2022నా ఈవారంకార్యక్రమంలో భాగంగా ఆహారం పదార్థాలలో నికలిసినటువంటి కల్తీలను గుర్తించు పరీక్షలను వివరణాత్మకంగా మరియు ప్రయోగపూర్వకంగా తెలియజేయడం జరిగింది.</p> <p>ఈ కార్యక్రమంలో భాగంగా అవనిగడ్డపరిసర ప్రాంతంలో అవగాహన కార్యక్రమాన్ని నిర్వహించడం జరిగింది.</p>	<p>ఈరోజు భాగంగా వారు ఉపయోగించినటువంటి ఆహారంలో కల్తీలను పరీక్ష పూర్వకంగా తెలియజేయడం ద్వారా వారు ఉపయోగించి ఆహారపు అలవాట్లను మార్చుకుంటామని చెప్పడం జరిగింది</p>	
Day - 2	<p>ది26/05/2022నా భాగంగా కొన్ని కుటుంబాలు సందర్శించి వారు ఉపయోగించే ఆహార పదార్థాలు మంచి వాల్ కవాటిలో ఏమైనా కల్తీలు చూపించడం జరిగింది గుతుండా అని వారికి తెలియజేశాను.</p>	<p>ఈ రోజు వారు తీసుకునే ఆహార పదార్థాల నాణ్యత గురించి తెలుసుకోవడం ద్వారా వాళ్ళు నా నుండి కొంత సమాచారాన్ని తెలుసుకున్నారు</p>	
Day - 3	<p>ది27/05/2022నా భాగంగా పాలు మరియు పసుపు వంటి పదార్థాలలో కల్తీలను గుర్తించి వారికి ప్రయోగపూర్వకంగా చూపించడం జరిగింది.</p>	<p>ఈరోజు వారు తీసుకునే ఆహారం ఆహారపు నాణ్యత గురించి వారు నా వద్ద నుండి తెలుసుకున్నారు</p>	
Day - 4	<p>ది28/05/2022నా భాగంగా వారు వారి నిత్యజీవితంలో ఆహార పదార్థాలలో ఉపయోగించే కారం పసుపు కాఫీ పొడి నెయ్యి మొదలగు పదార్థాలలో కల్తీలను గుర్తించి వారికి ప్రయోగపూర్వకంగా తెలియజేశాను.</p>	<p>నిత్యజీవితంలో ఉపయోగించేటువంటి పాలు పసుపు కారం వంటి పదార్థాలలో జరిగే కల్తీలను వారికి చూపించడం ద్వారా వారు అప్పుడు కల్తీ కలుస్తుందని నా ద్వారా తెలుసుకోవడం జరిగింది</p>	



ACTIVITY LOG FOR THE THIRD WEEK



CHAPTER 6: RECOMMENDATIONS AND CONCLUSIONS OF THE MINI PROJECT

RECOMMENDATIONS

- ✓ Try to Support and particular guidance
- ✓ various publications (or) motivations on food adulteration .
- ✓ Try to educate the uneducated people .
- ✓ Try to reduce of usage of adulterated food .
- ✓ on packing be sure that you check the packaging on *packaging be sure that you check the packaging for FSSAR label . (Food safety and standards Authority of India) .*
- ✓ Also check the best before or expiry date , *ingredients and nutritional information before buying any king*
- ✓ Raw materials may be adulterated , making the food *dangerous for kids and pregnant women . *Even the dishes cooked at home need to be looked into ensure the safety .*
- ✓ while buying the raw materials it is important to buy them from a reliable vendor with a FSSAR license .
- ✓ we can say that food adulteration is most common in our life and we adulterate only have to prevent that in

CONCLUSIONS

- ✓ conclusions Community Service adulterated food and Selection of wholesome and non adulterated food is essential for daily to make Sure that such food does not cause an health hazards .
- ✓ It is not possible to ensure whole -Some food on visual examination when toxic Contaminants are present in ppm level .
- ✓ However , visual examinations of the food before purchase makes sure to ensure absence of insects visual fungus , foreign matters etc.
- ✓ Therefore due care taken by at the time of purchase of food after thoroughly examining can be of great help .
- ✓ Secondly , label The declaration on Packed food is very important for knowing the ingredients and nutritional value.
- ✓ It also helps in Checking freshness of the food and the Period of best before use .