JK

Roll No. ____________________

O.M.R. Serial No. : | | | | | | | |

Question Booklet Number

M.A. IV Semester (NEP) Examination, 2025-26

HOME SCIENCE

Food Processing and Technology

(Elective)

Paper Code							
A	1	3	1	0	0	5	T

Question Booklet Series
B

Time : 1 : 30 Hours] **[Maximum Marks : 75**

Instructions to the Examinee :

1. Do not open the booklet unless you are asked to do so.
2. The booklet contains 100 questions. Examinee is required to answer 75 questions in the OMR Answer-Sheet provided and not in the question booklet. **All** questions carry equal marks.
3. Examine the Booklet and the OMR Answer-Sheet very carefully before you proceed. Faulty question booklet due to missing or duplicate pages/questions or having any other discrepancy should be got immediately replaced.
4. Four alternative answers are mentioned for each question as – A, B, C & D in the booklet. The candidate has to choose the correct answer and mark the same in the OMR Answer-Sheet as per the direction :

(Remaining instructions on the last page)

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

1. प्रश्न-पुस्तिका को तब तक न खोलें जब तक आपसे कहा न जाए।
2. प्रश्न-पुस्तिका में 100 प्रश्न हैं। परीक्षार्थी को 75 प्रश्नों को केवल दी गई OMR आन्सर-शीट पर ही हल करना है, प्रश्न-पुस्तिका पर नहीं। **सभी** प्रश्नों के अंक समान हैं।
3. प्रश्नों के उत्तर अंकित करने से पूर्व प्रश्न-पुस्तिका तथा OMR आन्सर-शीट को सावधानीपूर्वक देख लें। दोषपूर्ण प्रश्न-पुस्तिका जिसमें कुछ भाग छपने से छूट गये हों या प्रश्न एक से अधिक बार छप गए हों या उसमें किसी अन्य प्रकार की कमी हो, तो उसे तुरन्त बदल लें।
4. प्रश्न-पुस्तिका में प्रत्येक प्रश्न के चार सम्भावित उत्तर- A, B, C तथा D हैं। परीक्षार्थी को उन चारों विकल्पों में से सही उत्तर छाँटना है। उत्तर को OMR उत्तर-पत्रक में सम्बन्धित प्रश्न संख्या में निम्न प्रकार भरना है :

(शेष निर्देश अन्तिम पृष्ठ पर)

Rough Work

रफ कार्य

1. Which preservative is commonly used in beverages?
   (A) Oil
   (B) Salt
   (C) Sodium benzoate
   (D) Vinegar
2. Potassium metabisulphite is used in:
   (A) Rice
   (B) Pickles
   (C) Meat
   (D) Fruit juices
3. Vacuum packaging helps to:
   (A) Remove oxygen
   (B) Increase oxygen
   (C) Increase moisture
   (D) Increase microbes
4. Jam contains sugar approximately:
   (A) 65%
   (B) 10%
   (C) 20%
   (D) 30%
5. Jelly is made from:
   (A) Milk
   (B) Whole fruit
   (C) Vegetables
   (D) Fruit juice
6. Cheese Production is an example of:
   (A) Smoking
   (B) Freezing
   (C) Fermentation
   (D) Dehydration

1. पेय पदार्थों में संरक्षक पदार्थ उपयोग होता है-
   (A) तेल
   (B) नमक
   (C) सोडियम बेनजोएट
   (D) सिरका
2. पोटैशियम मेटाबाइसल्फाइट का उपयोग होता है-
   (A) चावल में
   (B) अचार में
   (C) मांस में
   (D) फलों के रस में
3. वैक्यूम पैकेजिंग मदद करती है-
   (A) ऑक्सीजन हटाने में
   (B) ऑक्सीजन बढ़ाने में
   (C) नमी बढ़ाने में
   (D) सूक्ष्म जीवाणुओं को बढ़ाने में
4. जैम में लगभग कितनी चीनी होती है?
   (A) 65% चीनी
   (B) 10% चीनी
   (C) 20% चीनी
   (D) 30% चीनी
5. जेली बनाई जाती है-
   (A) दूध से
   (B) साबुत फल से
   (C) सब्जियों से
   (D) फलों के रस से
6. चीज़ बनाना किसका उदाहरण है?
   (A) स्मोकिंग
   (B) फ्रीजिंग
   (C) किण्वन (फॉर्मेन्टेशन)
   (D) डिहाइड्रेशन

7. Food irradiation increases:
   (A) Vitamin C content
   (B) Moisture content
   (C) Shelf life
   (D) None of the above

8. Freezing converts water present in food into:
   (A) Vapour
   (B) Ice crystals
   (C) Gas
   (D) Liquid Gas

9. Which stage involves collecting consumer opinions?
   (A) Market research
   (B) Product packaging
   (C) Storage
   (D) Transportation

10. Which factor accelerates food spoilage?
   (A) Moisture
   (B) High temperature
   (C) Microbial growth
   (D) All of the above

11. Diastase enzyme converts starch into
   (A) Malt Sugar
   (B) Peptones
   (C) Amino acid
   (D) Glycerin

7. खाद्य किरणन (इराडिएशन) से वृद्धि होती है-
   (A) विटामिन सी की मात्रा
   (B) नमी की मात्रा
   (C) शेल्फ जीवन
   (D) उपरोक्त में से कोई नहीं

8. फ्रीजिंग के दौरान खाद्य पदार्थों में उपस्थित पानी किसमें बदल जाता है?
   (A) वाष्प के रूप में
   (B) बर्फ के क्रिस्टल में
   (C) गैस के रूप में
   (D) तरल गैस में

9. किस चरण में उपभोक्ताओं की राय एकत्र की जाती है?
   (A) बाजार अनुसंधान
   (B) पैकेजिंग
   (C) भंडारण
   (D) परिवहन

10. कौन सा कारक खाद्य पदार्थ खराब होने की प्रक्रिया को तेज करता है?
   (A) नमी
   (B) उच्च तापमान
   (C) सूक्ष्म जैव वृद्धि
   (D) उपरोक्त सभी

11. डायस्टेस एंजाइम स्टार्च को परिवर्तित करता है-
   (A) माल्ट शर्करा में
   (B) पेपटोन में
   (C) अमीनों एसिड में
   (D) ग्लिसरिन में

12. Ptyalin enzyme works on:

(A) Starch

(B) Protein

(C) Fat

(D) None of the above

13. Time and temperature used for milk processing in the H.T.S.T. process:

(A) 25 minutes at 40 degrees Celsius

(B) 30 minutes at 68 degrees Celsius

(C) 15 Seconds at 72 degrees Celsius

(D) All of the above

14. The temperature in a domestic refrigerator is usually maintained between:

(A) 20 to 25 degrees Celsius

(B) 12 to 15 degrees Celsius

(C) 1 to 4 degrees Celsius

(D) 18 to 20 degrees Celsius

15. The effect of high doses of radiation on food quality is:

(A) Auto oxidation of fats

(B) Coagulation of Casein

(C) Loss of Vitamin K

(D) All of the above

12. टाइलिन एंजाइम क्रिया करता है-

(A) स्टार्च पर

(B) प्रोटीन पर

(C) वसा पर

(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

13. दूध प्रसंस्करण की एच.टी.एस.टी. विधि में समय और तापमान प्रयुक्त होता है-

(A) 25 मिनट 40 डिग्री सेल्सियस पर

(B) 30 मिनट 68 डिग्री सेल्सियस पर

(C) 15 सेकंड 72 डिग्री सेल्सियस पर

(D) उपरोक्त सभी

14. घरेलू रेफ्रिजरेटर में प्रायः तापमान रखा जाता है-

(A) 20 से 25 डिग्री सेल्सियस

(B) 12 से 15 डिग्री सेल्सियस

(C) 1 से 4 डिग्री सेल्सियस

(D) 18 से 20 डिग्री सेल्सियस

15. भोजन की गुणवत्ता पर उच्च्य रेडिएशन की मात्रा का प्रभाव है-

(A) वसा का स्वतः ऑक्सीकरण

(B) केसीन का जमना

(C) विटामिन 'के' की क्षति

(D) उपरोक्त सभी

16. Which one of the following is not used in food irradiation?

(A) gamma-rays

(B) X-rays

(C) Electron beams

(D) Microwaves

17. Pepsin and Trypsin enzymes act on:

(A) Carbohydrates

(B) Proteins

(C) Fats

(D) None of the above

18. Rancidity means:

(A) Breakdown of carbohydrates

(B) Coagulation of protein

(C) Breakdown of fat

(D) Destruction of Vitamin A

19. Food items that are preserved by smoking are:

(A) Meat, poultry and fish

(B) Hard boiled egg and cheese

(C) Seeds and dry fruits

(D) All of the above

20. Vinegar used in food typically contains acetic acid:

(A) 10 to 12%

(B) 4 to 8%

(C) 1 to 2%

(D) None of the above

16. निम्नलिखित में कौन-सी किरण खाद्य रेडिएशन में प्रयुक्त नहीं होती?

(A) गामा किरण

(B) एक्स-किरण

(C) इलेक्ट्रॉन बीम

(D) माइक्रोवेव

17. पेप्सिन और ट्रिप्सिंन एंजाइम क्रिया करते हैं-

(A) कार्बोहाइड्रेट पर

(B) प्रोटीन पर

(C) वसा पर

(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

18. रेंसीडिटी का अर्थ है-

(A) कार्बोहाइड्रेट का विखंडन

(B) प्रोटीन का जमना

(C) वसा का विखंडन

(D) विटामिन ए की क्षति

19. स्मोकिंग द्वारा परिरक्षित होने वाले खाद्य पदार्थ हैं-

(A) मांस, मुर्गी और मछली

(B) कठोर उबले अंडे और चीज़

(C) बीज और शुष्क मेवे

(D) उपरोक्त सभी

20. भोजन में प्रयुक्त सिरके में एसिटिक एसिड की मात्रा होती है-

(A) 10 से 12%

(B) 4 से 8%

(C) 1 से 2%

(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

21. Important factors to keep in mind while making fruit jelly:
   (A) Pectin content
   (B) Amount of sugar
   (C) Temperature
   (D) All of the above

22. Secondary processing of food includes:
   (A) Disinfection
   (B) Removing dirt
   (C) Washing
   (D) Sorting by quality

23. Natural food colours are:
   (A) Kerotenoids
   (B) Anthocyanin
   (C) Curcumin
   (D) All of the above

24. Artificial food colours are:
   (A) Fast green
   (B) Sunset yellow
   (C) Indigo blue
   (D) All of the above

25. Which food colour is harmful for your health?
   (A) Metanil yellow
   (B) Betanins
   (C) Cochineal
   (D) Caramel

21. फलों की जेली बनाते समय ध्यान में रखने योग्य कारक हैं-
   (A) पैक्टिन की मात्रा
   (B) चीनी की मात्रा
   (C) तापमान
   (D) उपरोक्त सभी

22. खाद्य पदार्थों के द्वितीयक प्रसंस्करण के अंतर्गत सम्मिलित है-
   (A) विसंक्रमण
   (B) धूल हटाना
   (C) धोना
   (D) गुणवत्ता के अनुसार छाँटना

23. प्राकृतिक खाद्य रंग है-
   (A) कैरोटिनॉयड
   (B) एंथोसायनिन
   (C) करक्यूमिन
   (D) उपरोक्त सभी

24. कृत्रिम खाद्य रंग है-
   (A) फास्ट ग्रीन
   (B) सनसेट येलो
   (C) इंडिगो ब्लू
   (D) उपरोक्त सभी

25. कौन सा खाद्य रंग आपके स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है?
   (A) मैटेनिल येलो
   (B) बिटानिन
   (C) कोचनीयल
   (D) कैरेमल

26. Product development in food science refers to:
   (A) Preservation of old food products
   (B) Creation of new or improved food products
   (C) Only packaging of foods
   (D) Transportation of foods

26. आहार विज्ञान में उत्पाद विकास का मुख्य अर्थ है-
   (A) पुराने खाद्य पदार्थों का संरक्षण
   (B) नए या समृद्ध खाद्य उत्पादों का निर्माण
   (C) केवल खाद्य की पैकेजिंग
   (D) खाद्य पदार्थों की परिवहन व्यवस्था

27. Food packaging helps in:
   (A) Protection
   (B) Preservation
   (C) Transportation
   (D) All of the above

27. खाद्य पैकेजिंग सहायता करती है-
   (A) सुरक्षा प्रदान करने के लिए
   (B) संरक्षण प्रदान करने के लिए
   (C) परिवहन के लिए
   (D) उपरोक्त सभी

28. Food safety standards in India are regulated by:
   (A) WHO
   (B) FAO
   (C) FSSAI
   (D) UNICEF

28. भारत में खाद्य सुरक्षा मानकों को कौन नियंत्रित करता है?
   (A) डब्ल्यू. एच. ओ.
   (B) एफ. ए. ओ.
   (C) एफ. एस. एस. ए. आई.
   (D) यूनीसेफ़

29. Which pigment gives green colour to vegetables?
   (A) Carotene
   (B) Chlorophyll
   (C) Anthocyanin
   (D) Lycopene

29. सब्जियों को हरा रंग देने वाला पिगमेंट कौन सा है?
   (A) कैरोटीन
   (B) क्लोरोफिल
   (C) एंथोसायनिन
   (D) लाइकोपिन

30. Carotenoids are responsible for which colour in foods?
   (A) Yellow to orange
   (B) Green
   (C) Blue
   (D) White

30. कैरीटीनाइड खाद्य पदार्थों में किस रंग के लिए उत्तरदायी हैं?
   (A) पीला से नारंगी
   (B) हरा
   (C) नीला
   (D) सफेद

31. Anthocyanins are responsible for which colour in food?
(A) Red and purple colour
(B) Yellow colour
(C) Green colour
(D) Brown colour

32. Which storage condition helps maintain food quality?
(A) Control temperature
(B) Proper ventilation
(C) Low humidity
(D) All of the above

33. The Maillard reaction occurs between:
(A) Protein and sugar
(B) Fats and sugar
(C) Vitamin and mineral
(D) Water and starch

34. Food additives are added mainly to:
(A) Improve shelf life
(B) Improved taste
(C) Improve colour
(D) All of the above

35. Good manufacturing practices are used to:
(A) Ensure food safety
(B) Increase production
(C) Improve taste
(D) Reduce cost

31. एंथोसाइनिंन किस खाद्य रंग के लिए उत्तरदायी है?
(A) लाल और बैंगनी रंग
(B) पीला रंग
(C) हरा रंग
(D) भूरा रंग

32. खाद्य गुणवत्ता बनाए रखने के लिए कौन सी भंडारण स्थिति सहायक होती है?
(A) नियंत्रित तापमान
(B) उचित वातायन
(C) कम आर्द्रता
(D) उपरोक्त सभी

33. मैलार्ड अभिक्रिया किनके बीच होती है?
(A) प्रोटीन और शर्करा
(B) वसा और शर्करा
(C) विटामिन और खनिज तत्व
(D) जल और स्टार्च

34. खाद्य योजक मुख्यतः किसलिए मिलाए जाते हैं?
(A) शेल्फ लाइफ बढ़ाने के लिए
(B) स्वाद बढ़ाने के लिए
(C) रंग सुधारने के लिए
(D) उपरोक्त सभी

35. गुड मैन्युफैक्चरिंग प्रैक्टिसेज़ का उद्देश्य क्या है?
(A) खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करना
(B) उत्पादन बढ़ाना
(C) स्वाद सुधारना
(D) लागत कम करना

36. Food packaging also serves as a:
(A) Marketing tool
(B) Decoration
(C) Advertising
(D) All of the above

37. Which factor affects the colour stability of food?
(A) pH value
(B) Temperature
(C) Oxygen
(D) All of the above

38. The first step in food product development is:
(A) Packaging
(B) Market survey
(C) Product testing
(D) Advertising

39. The process of improving nutritional value of a food product is called:
(A) Fortification
(B) Preservation
(C) Dehydration
(D) Fermentation

40. Which method is used to test consumer preference?
(A) Sensory evaluation
(B) Chemical analysis
(C) Microbial analysis
(D) Physical analysis

36. खाद्य पैकेजिंग का एक और उपयोग क्या है?
(A) विपणन साधन
(B) सजावट
(C) विज्ञापन
(D) उपरोक्त सभी

37. पदार्थों के रंग की स्थिरता को कौन सा कारक प्रभावित करता है?
(A) पीएच मान
(B) तापमान
(C) ऑक्सीजन
(D) उपरोक्त सभी

38. खाद्य उत्पाद विकास का पहला चरण है
(A) पैकेजिंग
(B) बाजार का सर्वेक्षण
(C) उत्पाद का परीक्षण
(D) विज्ञापन

39. किसी खाद्य उत्पाद के पोषण मूल्य को बढ़ाने की प्रक्रिया कहलाती है-
(A) फोर्टिफिकेशन
(B) संरक्षण
(C) निर्जलीकरण
(D) फॉर्मेन्टेशन

40. उपभोक्ता की पसंद जानने के लिए कौन सी विधि उपयोग होती है?
(A) संवेदी मूल्यांकन
(B) रासायनिक विश्लेषण
(C) सूक्ष्म जीव विश्लेषण
(D) भौतिक विश्लेषण

41. Which nutrient is often added during food fortification?
   (A) Iron
   (B) Vitamin A
   (C) Iodine
   (D) All of the above

41. खाद्य फोर्टिफिकेशन के दौरान अक्सर कौन सा पोषक तत्व जोड़ा जाता है?
   (A) आयरन
   (B) विटामिन ए
   (C) आयोडीन
   (D) उपरोक्त सभी

42. Product standardization means:
   (A) Reducing price
   (B) Increasing production
   (C) Maintaining uniform quality of product
   (D) Changing taste

42. उत्पाद मानकीकरण का अर्थ है-
   (A) कीमत कम करना
   (B) उत्पादन बढ़ाना
   (C) उत्पाद की गुणवत्ता समान बनाए रखना
   (D) स्वाद बदलना

43. The main aim of value added food products is to:
   (A) Increase nutritional value
   (B) Improved taste
   (C) Increase market value
   (D) All of the above

43. मूल्य संवर्धित खाद्य पदार्थों का मुख्य उद्देश्य है-
   (A) उत्पादों का पोषण मूल्य बढ़ाना
   (B) स्वाद सुधारना
   (C) बाजार मूल्य बढ़ाना
   (D) उपरोक्त सभी

44. Pilot testing in food product development refers to:
   (A) Large scale production
   (B) Packaging of food
   (C) Small scale testing of the product
   (D) Marketing of product

44. खाद्य उत्पाद विकास में पायलट परीक्षण का अर्थ है-
   (A) बड़े स्तर पर उत्पादन
   (B) खाद्य पैकेजिंग
   (C) उत्पाद का छोटे स्तर पर परीक्षण
   (D) उत्पाद का विपणन

45. Class one preservatives are:
   (A) Benzoic Acid and its salt
   (B) Sodium and potassium nitrite
   (C) Salt and sugar
   (D) Lactic acid and its salts

45. प्रथम श्रेणी के परिरक्षक पदार्थ है-
   (A) बैंजोईक एसिड और उसके लवण
   (B) सोडियम और पोटैशियम नाइट्राइट
   (C) नमक और चीनी
   (D) लैक्टिक एसिड और उसके लवण

46. Class two preservatives are:
(A) Honey
(B) Glucose Syrup
(C) Acetic acid
(D) Sulphurous acid and its salt

46. द्वितीय श्रेणी के परिरक्षक पदार्थ है-
(A) शहद
(B) ग्लूकोज सिरप
(C) एसिटिक एसिड
(D) सल्फ्यूरस एसिड और उसके लवण

47. Quality control in the food industry ensures:
(A) High price
(B) Safety and quality
(C) Large packaging
(D) Advertisement

47. खाद्य उद्योग में गुणवत्ता नियंत्रण सुनिश्चित करता है-
(A) अधिक कीमत
(B) सुरक्षा और गुणवत्ता
(C) बड़ी पैकेजिंग
(D) विज्ञापन

48. The HACCP system is related to:
(A) Food Safety Management
(B) Cooking methods
(C) Food marketing
(D) Agriculture

48. एच.ए.सी.सी.पी. प्रणाली किससे संबंधित है?
(A) खाद्य सुरक्षा प्रबंधन
(B) पकाने की विधि
(C) खाद्य विपणन
(D) कृषि

49. Sensory panel evaluates:
(A) Taste, smell and texture
(B) Soil quality
(C) Crop yield
(D) Rainfall

49. संवेदी पैनल मूल्यांकन करता है-
(A) स्वाद, गंध और बनावट
(B) मिट्टी की गुणवत्ता
(C) फसल उत्पादन
(D) वर्षा

50. Food labelling provides information about:
(A) Weather
(B) Soil type
(C) Ingredients and nutrients
(D) Rainfall

50. खाद्य लेबलिंग जानकारी प्रदान करता है-
(A) मौसम
(B) मिट्टी का प्रकार
(C) सामग्री और पोषक तत्व
(D) वर्षा

51. Meaning of food preservation is:

(A) Improving food colour

(B) Preventing food spoilage

(C) Improving taste only

(D) Reducing nutrients

52. The main objective of food process is:

(A) Decreasing nutrients

(B) Increasing shelf life of food

(C) Increasing food cost

(D) Reducing food availability

53. The most common cause of food spoilage is:

(A) Enzymes

(B) Microorganism

(C) Light

(D) Food Packaging

54. Which of the following is a method of food preservation?

(A) Fermentation

(B) Drying

(C) Refrigeration

(D) All of the above

55. Which of the following is an example of primary food processing?

(A) Baking

(B) Canning of fruits

(C) Milling of wheat

(D) Making jam, jelly and marmalade

51. खाद्य संरक्षण का अर्थ है-

(A) भोजन के रंग में सुधार

(B) भोजन को खराब होने से बचाना

(C) केवल स्वाद में वृद्धि

(D) पोषक तत्वों में कमी

52. खाद्य प्रसंस्करण का मुख्य उद्देश्य है-

(A) पोषक तत्वों में कमी करना

(B) भोजन की शेल्फ लाइफ में वृद्धि

(C) खाद्य लागत में वृद्धि

(D) खाद्य उपलब्धता में कमी

53. खाद्य सामग्री के खराब होने का सबसे सामान्य कारण है-

(A) एंजाइम्स

(B) सूक्ष्म जीवाणु

(C) प्रकाश

(D) खाद्य पैकेजिंग

54. निम्नलिखित में से कौन सी खाद्य संरक्षण की विधि है?

(A) फॉर्मेन्टेशन

(B) सुखाना

(C) शीत भंडारण

(D) उपरोक्त सभी

55. निम्नलिखित में से कौन सी प्रक्रिया एक प्राथमिक भोजन प्रसंस्करण प्रक्रिया है?

(A) बेकिंग

(B) फलों की डिब्बाबंदी

(C) गेहूँ की पिसाई

(D) जैम, जेली और मार्मलेड बनाना

56. How does food processing contribute to food security?
(A) By reducing food availability
(B) By removing nutrients
(C) By increasing shelf life of food
(D) All of the above

57. Which of the following is not a benefit of food processing?
(A) Increased convenience
(B) Reducing food waste
(C) Decreased shelf life
(D) Enhanced food safety

58. Which factor accelerates food spoilage?
(A) High room temperature
(B) Low moisture
(C) Refrigeration
(D) Vacuum packaging

59. Thermal processing in food preservation means:
(A) Use of heat
(B) Use of enzymes
(C) Use of chemicals
(D) All of the above

60. Purpose of pasteurization is-
(A) To increase sweetness of food
(B) To change the colour of food
(C) To destroy harmful micro organisms
(D) To increase moisture content

56. खाद्य प्रसंस्करण खाद्य सुरक्षा में कैसे योगदान देता है?
(A) खाद्य उपलब्धता कम करके
(B) पोषक तत्वों को हटाकर
(C) खाद्य शेल्फ लाइफ में वृद्धि करके
(D) उपरोक्त सभी

57. निम्नलिखित में से कौन सा खाद्य प्रसंस्करण का लाभ नहीं है?
(A) सुविधा में वृद्धि
(B) खाद्य अपशिष्टता में कमी
(C) शेल्फ लाइफ में कमी
(D) खाद्य सुरक्षा में वृद्धि

58. कौन सा कारक भोजन के खराब होने की प्रक्रिया को तेज करता है?
(A) कमरे का उच्च ताप
(B) नमी की कमी
(C) शीत भंडारण
(D) वेक्यूम पैकेजिंग

59. खाद्य संरक्षण में ऊष्मीय प्रसंस्करण का तात्पर्य है-
(A) ऊष्मा का प्रयोग
(B) एंजाइम का प्रयोग
(C) रसायनों का प्रयोग
(D) उपरोक्त सभी

60. पाश्चुरीकरण का उद्देश्य है-
(A) खाद्य की मिठास बढ़ाना
(B) खाद्य रंग परिवर्तित करना
(C) हानिकारक सूक्ष्मजीवाणुओं को नष्ट करना
(D) नमी में वृद्धि करना

61. Which microorganism is most heat resistant in food?

(A) Yeast

(B) Mold

(C) Bacterial spores

(D) Viruses

62. Food preservation at household level includes:

(A) Pickling

(B) Drying

(C) Jam making

(D) All of the above

63. In 1810, preservation of food by canning was done by:

(A) Newton

(B) Nicolas Appert

(C) Marie Curie

(D) The team of the above three scientists

64. Following is an example of thermal processing of food:

(A) Sterilisation

(B) Pasteurisation

(C) Blanching

(D) All of the above

65. An example of processed food among the following is:

(A) Bread

(B) Fresh fruits

(C) Milk

(D) None of the above

61. खाद्य पदार्थों में कौन सा सूक्ष्म जीव ऊष्मा के प्रति सबसे अधिक प्रतिरोधी होता है?

(A) यीस्ट

(B) फफूँद

(C) बैक्टीरियल स्पोर्स

(D) वायरस

62. घरेलू स्तर पर खाद्य संरक्षण में सम्मिलित है-

(A) अचार बनाना

(B) सुखाना

(C) जैम बनाना

(D) उपरोक्त सभी

63. 1810 में डिब्बाबंदी द्वारा खाद्य पदार्थों को संरक्षित किया गया-

(A) न्यूटन द्वारा

(B) निकोलस एपर्ट द्वारा

(C) मैरी क्यूरी द्वारा

(D) उपरोक्त तीनों वैज्ञानिकों की टीम द्वारा

64. निम्नलिखित में तापीय प्रसंस्करण का उदाहरण है-

(A) स्टेरिलाइजेशन

(B) पाश्चुरीकरण

(C) ब्लांचिंग

(D) उपरोक्त सभी

65. प्रसंस्कृत भोजन का उदाहरण है-

(A) ब्रेड

(B) ताजे फल

(C) दूध

(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

66. Under specific conditions, a specific bacterium can be destroyed at what time and temperature, it is known as:
(A) Sterilisation
(B) Canning
(C) T.D.T.
(D) Shelf life

67. Microorganisms that can not grow at temperature below 5 degree Celsius and above 45 degree Celsius are known as:
(A) Thermophils
(B) Mesophiles
(C) Yeast and bacteria
(D) None of the above

68. Food product development can support:
(A) Entrepreneurship
(B) Small scale industries
(C) Rural development
(D) All of the above

69. Which vitamin is most sensitive to heat during food processing?
(A) Vitamin A
(B) Vitamin C
(C) Vitamin D
(D) Vitamin K

70. Microorganisms that can thrive in temperature 45 degree Celsius to 120 degree Celsius, are called:
(A) Thermophiles
(B) Mesophiles
(C) Bacteria
(D) None of the above

66. विशिष्ट परिस्थितियों में, कोई विशिष्ट जीवाणु, कितने समय एवं तापक्रम पर नष्ट हो सकता है, इसे कहते हैं-
(A) स्टेरिलाइजेशन
(B) कैनिंग
(C) टी.डी.टी
(D) शेल्फ जीवन

67. ऐसे सूक्ष्म जीवाणु जिनकी वृद्धि 5 डिग्री C से कम एवं 45 डिग्री C से अधिक तापमान पर रूक जाती है, इन्हें कहते हैं-
(A) थर्मोफाइल
(B) मिज़ोफाइल
(C) यीस्ट एवं बैक्टीरिया
(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

68. खाद्य उत्पाद विकास किसका समर्थन कर सकता है?
(A) उद्यमिता
(B) लघु उद्योग
(C) ग्रामीण विकास
(D) उपरोक्त सभी

69. खाद्य प्रसंस्करण के दौरान कौन सा विटामिन गर्मी के प्रति सबसे अधिक संवेदनशील होता है?
(A) विटामिन ए
(B) विटामिन सी
(C) विटामिन डी
(D) विटामिन के

70. ऐसे सूक्ष्म जीवाणु जिनकी वृद्धि 45 डिग्री C से 120 डिग्री C तापमान पर हो सकती है, इन्हें कहते हैं:
(A) थर्मोफाइल
(B) मिज़ोफाइल
(C) बैक्टीरिया
(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

71. Which gas is commonly used in modified atmostphere packaging (MAP)?

(A) Oxygen

(B) Nitrogen

(C) Carbon dioxide

(D) Both (B) and (C)

72. Blanching is mainly used before:

(A) Freezing

(B) Drying

(C) Canning

(D) All of the above

73. Which microorganisms are mainly responsible for bread fermentation?

(A) Yeast

(B) Bacteria

(C) Mold

(D) Virus

74. The process of heating milk to destroy harmful microorganisms is called:

(A) Sterilization

(B) Pasteurization

(C) Fermentation

(D) Freezing

75. Heat resistance of microorganisms mainly depends on:

(A) Temperature

(B) Duration of heating

(C) Type of microorganism

(D) All of the above

71. मॉडिफाइड अट्मोसफियर पैकेजिंग में सामान्यतः कौन सी गैस उपयोग की जाती है?

(A) ऑक्सीजन

(B) नाइट्रोजन

(C) कार्बन डाइऑक्साइड

(D) (B) और (C) दोनों

72. ब्लांचिंग का उपयोग मुख्यतः किसके पहले किया जाता है?

(A) जमाने

(B) सुखाने

(C) डिब्बाबंदी

(D) उपरोक्त सभी

73. ब्रेड के फॉर्मेन्टेशन के लिए मुख्यतः कौन सा सूक्ष्मजीव जिम्मेदार होता है?

(A) यीस्ट

(B) बैक्टीरिया

(C) फफूँदी

(D) वायरस

74. दूध के हानिकारक सूक्ष्मजीवियों को नष्ट करने हेतु गर्म करने की प्रक्रिया कहलाती है-

(A) स्टेरिलाइजेशन

(B) पाश्चुरीकरण

(C) फॉर्मेन्टेशन

(D) जमाना

75. सूक्ष्मजीवियों की ताप प्रतिरोधकता मुख्यतः किस पर निर्भर करती है?

(A) तापमान

(B) गर्म करने की अवधि

(C) सूक्ष्मजीवी का प्रकार

(D) उपरोक्त सभी

76. Freezing preserves food mainly by:
  (A) Killing all microorganisms
  (B) Slowing enzyme and microbial activity
  (C) Increasing water content
  (D) Increasing vitamins

77. The recommended temperature for frozen food storage is:
  (A) 0 degree C
  (B) −5 degree C
  (C) −18 degree C
  (D) 10 degree C

78. Freezer burn in frozen foods occurs due to:
  (A) High moisture
  (B) Surface dehydration
  (C) High acidity
  (D) High temperature

79. Product acceptability test is conducted to:
  (A) Measure cost
  (B) Know consumer preference
  (C) Increase production
  (D) Improve marketing

80. The traditional method of drying food is:
  (A) Freeze drying
  (B) Sun drying
  (C) Spray drying
  (D) Vacuum drying

76. फ्रीजिंग खाद्य पदार्थों को मुख्यतः किस प्रकार सुरक्षित रखती है?
  (A) सभी सूक्ष्मजीवाणुओं को मारकर
  (B) एंजाइम और सूक्ष्मजीव गतिविधि को धीमा करके
  (C) जल की मात्रा बढ़ाकर
  (D) विटामिन बढ़ाकर

77. जमे हुए खाद्य पदार्थों के भंडारण के लिए अनुशंसित तापमान है-
  (A) 0 डिग्री सेल्सियस
  (B) −5 डिग्री सेल्सियस
  (C) −18 डिग्री सेल्सियस
  (D) 10 डिग्री सेल्सियस

78. जमे हुए खाद्य पदार्थों में फ्रीजर बर्न किस कारण होता है?
  (A) अधिक नमी
  (B) सतह का निर्जलीकरण
  (C) अधिक अम्लीयता
  (D) अधिक तापमान

79. उत्पाद स्वीकृति परीक्षण किया जाता है-
  (A) लागत मापने के लिए
  (B) उपभोक्ता पसंद जानने के लिए
  (C) उत्पादन बढ़ाने के लिए
  (D) विपणन सुधारने के लिए

80. खाद्य पदार्थों को सुखाने की पारंपरिक विधि है-
  (A) फ्रीज ड्राइंग
  (B) सूर्य द्वारा सुखाना
  (C) स्प्रे ड्राइंग
  (D) वैक्यूम ड्राइंग

81. Dehydration differs from drying because in dehydration:
   (A) Controlled conditions are used
   (B) No heat is used
   (C) Only sunlight is used
   (D) Water is added

82. Which method is commonly used for making Milk Powder?
   (A) Freezing drying
   (B) Spray drying
   (C) Sun drying
   (D) Vacuum drying

83. One major effect of dehydration on food quality is:
   (A) Increasing in microbial growth
   (B) Reduction in weight and volume
   (C) Increase in water content
   (D) Increase in spoilage

84. Quick freezing is better than slow freezing because:
   (A) Forms large ice crystals
   (B) Preserves texture better
   (C) Increases moisture
   (D) Reduces nutrients completely

85. Water removal during dehydration helps to:
   (A) Prevent microbial growth
   (B) Increases spoilage
   (C) Increase moisture
   (D) None of the above

81. निर्जलीकरण (डिहाइड्रेशन), सुखाने (ड्राइंग) से अलग है क्योंकि डिहाइड्रेशन में-
   (A) नियंत्रित परिस्थितियों का उपयोग होता है
   (B) कोई ताप नहीं उपयोग होता
   (C) केवल सूर्य का प्रकाश उपयोग होता है
   (D) पानी मिलाया जाता है

82. दूध पाउडर बनाने के लिए सामान्यतः कौन सी विधि प्रयोग होती है?
   (A) फ्रीज ड्राइंग
   (B) स्प्रे ड्राइंग
   (C) सूर्य द्वारा सुखाना
   (D) वैक्यूम द्वारा सुखाना

83. खाद्य गुणवत्ता पर निर्जलीकरण (डिहाइड्रेशन) का एक प्रमुख प्रभाव है-
   (A) सूक्ष्मजीव वृद्धि
   (B) वजन और आयतन में कमी
   (C) पानी की मात्रा बढ़ना
   (D) खराब होना बढ़ना

84. तीव्र फ्रीजिंग, धीमी फ्रीजिंग से बेहतर होती है, क्योंकि-
   (A) बड़े बर्फ क्रिस्टल बनाती है
   (B) बनावट को बेहतर सुरक्षित रखती है
   (C) नमी बढ़ाती है
   (D) पोषक तत्व पूरी तरह घटा देती हैं

85. निर्जलीकरण (डिहाइड्रेशन) में पानी हटाने से क्या लाभ होता है?
   (A) सूक्ष्मजीवी वृद्धि को रोकना
   (B) खराब होना बढ़ाना
   (C) नमी बढ़ाना
   (D) उपरोक्त में से कोई नहीं

86. Refrigeration helps in preservation mainly by:

(A) Increasing enzyme activity

(B) Increasing oxidation

(C) Increasing water content

(D) Slowing chemical reactions

87. Freeze drying is also known as:

(A) Spray drying

(B) Sun drying

(C) Lyophilization

(D) Drum Drying

88. Which dehydration method is commonly used in industries?

(A) Mechanical drying

(B) Sun drying

(C) Shade drying

(D) Natural drying

89. One advantage of dehydration is:

(A) Increasing weight

(B) Easy storage and transportation

(C) Increasing moisture

(D) Increasing microbial growth

90. During dehydration, the most commonly affected nutrient is:

(A) Protein

(B) Fat

(C) Vitamin C

(D) Minerals

86. रेफरीजेरेशन संरक्षण में मुख्यतः कैसे सहायता करता है?

(A) एंजाइम अभिक्रियाओं को बढ़ाकर

(B) ऑक्सीकरण बढ़ाकर

(C) जल की मात्रा बढ़ाकर

(D) रासायनिक अभिक्रियाओं को धीमा करके

87. फ्रीज ड्राइंग को और किस नाम से जाना जाता है?

(A) स्प्रे ड्राइंग

(B) सन ड्राइंग

(C) लियोफिलाइजेशन

(D) ड्रम ड्राइंग

88. उद्योगों में सामान्यतः कौन सी डिहाइड्रेशन विधि उपयोग की जाती है?

(A) यांत्रिक विधि से सुखाना

(B) सूर्य में सुखाना

(C) छाया में सुखाना

(D) प्राकृतिक विधि से सुखाना

89. डिहाइड्रेशन का एक लाभ क्या है?

(A) वजन बढ़ाना

(B) आसान भंडारण और परिवहन

(C) नमी बढ़ाना

(D) सूक्ष्मजीव वृद्धि बढ़ाना

90. डिहाइड्रेशन के दौरान सबसे अधिक प्रभावित पोषक तत्व कौन सा होता है?

(A) प्रोटीन

(B) वसा

(C) विटामिन सी

(D) खनिज तत्व

91. Canning preserves food by:

(A) Killing microorganisms by heat

(B) Increasing acidity

(C) Increasing sugar

(D) None of the above

92. The process of heating food below 100 degrees Celsius is called:

(A) Sterilization

(B) Boiling

(C) Simmering

(D) Drying

93. The main preservative in jams and jellies is:

(A) Salt

(B) Sugar

(C) Oil

(D) Vinegar

94. Pickling preserves food using:

(A) Oil and salt

(B) Water

(C) Air

(D) Sugar only

95. Fermentation involves:

(A) Dry heat

(B) Chemical oxidation

(C) Microbial activity

(D) Freezing

91. कैनिंग भोजन को सुरक्षित रखती है-

(A) तापमान द्वारा सूक्ष्मजीव नष्ट करके

(B) अम्लीयता बढ़ाकर

(C) चीनी की मात्रा बढ़ाकर

(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

92. 100 डिग्री सेल्सियस से कम ताप पर भोजन गर्म करने की प्रक्रिया है-

(A) स्टैरिलाइजेशन

(B) उबालना

(C) खदकाना

(D) सुखाना

93. जैम और जैली में मुख्य संरक्षक पदार्थ है-

(A) नमक

(B) शक्कर

(C) तेल

(D) सिरका

94. अचार संरक्षण में उपयोग होता है-

(A) तेल और नमक

(B) पानी

(C) वायु

(D) केवल चीनी

95. किण्वन में शामिल होता है-

(A) शुष्क तापमान

(B) रासायनिक ऑक्सीकरण

(C) सूक्ष्मजीव प्रक्रिया

(D) फ्रीजिंग

96. Curd Formation is an example of:

(A) Fermentation

(B) Freezing

(C) Dehydration

(D) Smoking

97. Salt preserves food by:

(A) Increasing water activity

(B) Reducing water availability

(C) Increasing microbes

(D) Increasing moisture

98. Sugar preservation works by:

(A) Osmotic pressure

(B) Fermentation

(C) Cooling

(D) Drying

99. Smoking of Fish and meat helps to:

(A) Improve flavour and preservation

(B) Increase moisture

(C) Increase spoilage

(D) Increase microbes

100. Food irradiation uses:

(A) Heat

(B) Radiation

(C) Cold air

(D) Steam

96. दही बनना किसका उदाहरण है?

(A) किण्वन (फॉर्मेन्टेशन)

(B) फ्रीजिंग

(C) डिहाइड्रेशन

(D) स्मोकिंग

97. नमक भोजन को सुरक्षित रखता है-

(A) जल की क्रिया बढ़ाकर

(B) जल की उपलब्धता को कम करके

(C) सूक्ष्म जीवाणुओं की वृद्धि द्वारा

(D) नमी में वृद्धि द्वारा

98. चीनी द्वारा संरक्षण कार्य होता है-

(A) परासरण दाब द्वारा

(B) किण्वन द्वारा

(C) ठंडा करके

(D) सुखाने की प्रक्रिया द्वारा

99. मछली और मांस को स्मोक करने से-

(A) स्वाद वृद्धि और संरक्षण होता है

(B) नमी में वृद्धि होती है

(C) खराबी में वृद्धि होती है

(D) सूक्ष्म जीवाणुओं की संख्या में वृद्धि होती है

100. फूड इराडिएशन में उपयोग होता है-

(A) ताप

(B) रेडिएशन

(C) ठंडी हवाएं

(D) भाप

Rough Work

रफ कार्य

Example :

Question :

Q. 1 (A) ● (C) (D)

Q. 2 (A) (B) ● (D)

Q. 3 (A) ● (C) (D)

5. Each question carries equal marks. Marks will be awarded according to the number of correct answers you have.
6. All answers are to be given on OMR Answer Sheet only. Answers given anywhere other than the place specified in the answer sheet will not be considered valid.
7. Before writing anything on the OMR Answer Sheet, all the instructions given in it should be read carefully.
8. After the completion of the examination candidates should leave the examination hall only after providing their OMR Answer Sheet to the invigilator. Candidate can carry their Question Booklet.
9. There will be no negative marking.
10. Rough work, if any, should be done on the blank pages provided for the purpose in the booklet.
11. To bring and use of log-book, calculator, pager & cellular phone in examination hall is prohibited.
12. In case of any difference found in English and Hindi version of the question, the English version of the question will be held authentic.

Impt. On opening the question booklet, first check that all the pages of the question booklet are printed properly. If there is any discrepancy in the question booklet, then after showing it to the invigilator, get another question booklet of the same series.

उदाहरण :

प्रश्न :

प्रश्न 1 (A) ● (C) (D)

प्रश्न 2 (A) (B) ● (D)

प्रश्न 3 (A) ● (C) (D)

5. प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं। आपके जितने उत्तर सही होंगे, उन्हीं के अनुसार अंक प्रदान किये जायेंगे।
6. सभी उत्तर केवल ओ.एम.आर. उत्तर-पत्रक (OMR Answer Sheet) पर ही दिये जाने हैं। उत्तर-पत्रक में निर्धारित स्थान के अलावा अन्यत्र कहीं पर दिया गया उत्तर मान्य नहीं होगा।
7. ओ.एम.आर. उत्तर-पत्रक (OMR Answer Sheet) पर कुछ भी लिखने से पूर्व उसमें दिये गये सभी अनुदेशों को सावधानीपूर्वक पढ़ लिया जाये।
8. परीक्षा समाप्ति के उपरान्त परीक्षार्थी कक्ष निरीक्षक को अपनी OMR Answer Sheet उपलब्ध कराने के बाद ही परीक्षा कक्ष से प्रस्थान करें। परीक्षार्थी अपने साथ प्रश्न-पुस्तिका ले जा सकते हैं।
9. निगेटिव मार्किंग नहीं है।
10. कोई भी रफ कार्य, प्रश्न-पुस्तिका में, रफ-कार्य के लिए दिए खाली पेज पर ही किया जाना चाहिए।
11. परीक्षा कक्ष में लॉग-बुक, कैल्कुलेटर, पेजर तथा सेल्युलर फोन ले जाना तथा उसका उपयोग करना वर्जित है।
12. प्रश्न के हिन्दी एवं अंग्रेजी रूपान्तरण में भिन्नता होने की दशा में प्रश्न का अंग्रेजी रूपान्तरण ही मान्य होगा।

महत्वपूर्ण : प्रश्न-पुस्तिका खोलने पर प्रथमतः जाँच कर देख लें कि प्रश्न-पुस्तिका के सभी पृष्ठ भलीभाँति छपे हुए हैं। यदि प्रश्न-पुस्तिका में कोई कमी हो, तो कक्षनिरीक्षक को दिखाकर उसी सीरीज की दूसरी प्रश्न-पुस्तिका प्राप्त कर लें।