Roll. No. .....

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

Question Booklet Number

M.A. (SEM.-III) (NEP) (SUPPLE.) EXAMINATION, 2024-25

HOME SCIENCE

(Food Science & Quality Control)

Paper Code							
A	1	3	0	9	0	2	T

Question Booklet Series

A

Time : 1 : 30 Hours **Max. 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 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 गए हों या प्रश्न एक से अधिक बार छप गए हों या उसमें किसी अन्य प्रकार की कमी हो, उसे तुरन्त बदल लें।
4. प्रश्न-पुस्तिका में प्रत्येक प्रश्न के चार सम्भावित उत्तर- A, B, C एवं 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)

1. Which vitamin is fat-soluble ?

(A) Vitamin B

(B) Vitamin C

(C) Vitamin D

(D) None of the above

2. Protein deficiency is children causes :

(A) Kwashiorkor

(B) Beri-beri

(C) Scurvy

(D) Night blindness

3. Food adulteration means :

(A) Adding nutrients

(B) Maxing unwanted substances

(C) Packaging food

(D) Preserving food

4. Which food constituent provides insulation and energy reserve ?

(A) Carbohydrates

(B) Proteins

(C) Fats

(D) Minerals

5. Which of the following is the main energy-yielding nutrient ?

(A) Vitamins

(B) Minerals

(C) Carbohydrates

(D) Water

1. कौन-सा विटामिन वसा में घुलनशील है ?

(A) विटामिन B

(B) विटामिन C

(C) विटामिन D

(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

2. बच्चों में प्रोटीन की कमी से कौन-सा रोग होता है ?

(A) क्वाशियोरकर

(B) बेरी-बेरी

(C) स्कर्वी

(D) रतौंधी

3. खाद्य मिलावट का अर्थ है :

(A) पोषकतत्व मिलाना

(B) अवांधित पदार्थ मिलाना

(C) भोजन की पैकेजिंग

(D) भोजन को संरक्षित करना

4. कौन-सा पोषक तत्व ऊष्मा संरक्षण और ऊर्जा भंडारण करता है ?

(A) कार्बोहाइड्रेट

(B) प्रोटीन

(C) वसा

(D) खनिज

5. निम्नलिखित में से मुख्य ऊर्जा प्रदान करने वाला पोषकतत्व कौन-सा है ?

(A) विटामिन

(B) खनिज

(C) कार्बोहाइड्रेट

(D) जल

6. Gel is an examples of :

(A) Solid in liquid

(B) Liquid in solid

(C) Gas in solid

(D) Solid in gas

7. Which mineral is essential for strong bones and teeth ?

(A) Iron

(B) Iodine

(C) Calcium

(D) Sodium

8. Turmeric contains :

(A) Curcumin

(B) Lycopene

(C) Beta-carotene

(D) Chlorophyll

9. Garlic has which immunity boosting property ?

(A) Antimicrobial

(B) Coloring

(C) Preservative

(D) None of the above

10. Which vitamin is water-soluble ?

(A) Vitamin A

(B) Vitamin D

(C) Vitamin C

(D) Vitamin K

6. जेल किसका उदाहरण है ?

(A) ठोस का द्रव में

(B) द्रव का ठोस में

(C) गैस का ठोस में

(D) ठोस का गैस में

7. मजबूत हड्डियों और दाँतों के लिए कौन-सा खनिज आवश्यक है ?

(A) लोहा

(B) आयोडीन

(C) कैल्शियम

(D) सोडियम

8. हल्दी में कौन-सा तत्व पाया जाता है ?

(A) करक्यूमिन

(B) लाइकोपीन

(C) बीटा-कैरोटीन

(D) क्लोरोफिल

9. लहसुन में कौन-सी प्रतिरक्षा बढ़ाने वाली विशेषता होती है ?

(A) जीवाणुरोधी

(B) रंग देने वाला

(C) संरक्षक

(D) उपरोक्त में से कोई नही

10. कौन-सा विटामिन जल में घुनलशील है ?

(A) विटामिन A

(B) विटामिन D

(C) विटामिन C

(D) विटामिन K

11. Sensory evaluation means :

(A) Chemical analysis

(B) Evaluation by human senses

(C) Nutritional testing

(D) Laboratory experiment

12. The 5-point sale is used in :

(A) Sensory evaluation

(B) Packaging

(C) Adulteration testing

(D) Food laws

13. In triangle test, panelist is given :

(A) 2 samples

(B) 3 samples (2 same, 1 different)

(C) 4 samples

(D) Only 1 sample

14. Duo-trio test involves :

(A) 3 samples, 1 reference

(B) 2 samples only

(C) 5 samples

(D) 1 sample

15. Aflatoxin is produced by :

(A) Aspergillus mold

(B) E. coli

(C) Salmonella

(D) Yeast

11. संवेदी मूल्यांकन का अर्थ है :

(A) रासायनिक विश्लेषण

(B) मानव इंद्रियों द्वारा मूल्यांकन

(C) पोषण परीक्षण

(D) प्रयोगशाला प्रयोग

12. 5-पॉइंट स्केल का उपयोग किसमें किया जाता है ?

(A) संवेदी मूल्यांकन

(B) पैकेजिंग

(C) मिलावट जांच

(D) खाद्य कानून

13. ट्रायंगल टेस्ट में परीक्षक को कितने सैंपल दिए जाते हैं ?

(A) 2 सैंपल

(B) 3 सैंपल (2 समान, 1 अलग)

(C) 4 सैंपल

(D) केवल 1 सैंपल

14. डुओ-ट्रायो टेस्ट में कितने सैंपल होते हैं ?

(A) 3 सैंपल, 1 संदर्भ

(B) केवल 2 सैंपल

(C) 5 सैंपल

(D) 1 सैंपल

15. अफ्लाटॉक्सिन किसके द्वारा उत्पन्न होता है ?

(A) एस्परजिलस फफूंद

(B) इ. कोलाई

(C) साल्मोनेला

(D) यीस्ट

16. Cyanogenic glycosides are found in :

(A) Cassava

(B) Wheat

(C) Rice

(D) Potato

17. Which of the following is a colloidal system ?

(A) Salt solution

(B) Milk

(C) Sugar solution

(D) Water

18. Which of the following is the main energy-yielding nutrient ?

(A) Vitamins

(B) Minerals

(C) Carbohydrates

(D) Water

19. Food safety hazards can be controlled by :

(A) HACCP system

(B) Advertising

(C) Packing design

(D) Fortification

20. Baking soda releases :

(A) Oxygen

(B) Carbon dioxide

(C) Nitrogen

(D) Hydrogen

16. सायनोजेनिक ग्लाइकोसाइड किसतें पाए जाते हैं ?

(A) कसावा

(B) गेहूं

(C) चावल

(D) आलू

17. निम्नलिखित में से कौन-सा एक कोलॉइडल सिस्टम है ?

(A) नमक का घोल

(B) दूध

(C) चीनी का घोल

(D) पानी

18. निम्नलिखित में से मुख्य ऊर्जा प्रदान करने वाला पोषकतत्व कौन-सा है ?

(A) विटामिन

(B) खनिज

(C) कार्बोहाइड्रेट

(D) जल

19. खाद्य सुरक्षा खतरों को किससे नियंत्रित किया जा सकता है ?

(A) एचएसीसीपी प्रणाली

(B) विज्ञापन

(C) पैकेजिंग डिज़ाइन

(D) फोर्टिफिकेशन

20. बेकिंग सोडा से कौन-सी गैस निकलती है ?

(A) ऑक्सीजन

(B) कार्बन डाइऑक्साइड

(C) नाइट्रोजन

(D) हाइड्रोजन

21. Omega-3 fatty acids are found in :

(A) Fish oil

(B) Rice bran oil

(C) Coconut oil

(D) Mustard oil

22. Yogurt is rich in :

(A) Probiotics

(B) Vitamins

(C) Minerals

(D) Preservatives

23. Vitamins D is known is :

(A) Sunshine vitamin

(B) Stress vitamin

(C) Growth vitamin

(D) Energy vitamin

24. Amla is rich in :

(A) Vitamin C

(B) Vitamin D

(C) Calcium

(D) Protein

25. Which food is rich in probioitcs ?

(A) Yogurt

(B) Rice

(C) Wheat flour

(D) Sugar

21. ओमेगा-3 फैटी एसिड किसमें पाए जाते हैं ?

(A) मछली के तेल में

(B) चालव की भूसी के तेल में

(C) नारियल तेल में

(D) सरसों के तेल में

22. दही किससे भरपूर है ?

(A) प्रोबायोटिक्स

(B) विटामिन

(C) खनिज

(D) संरक्षक

23. विटामिन D को किस नाम से जाना जाता है ?

(A) सनशासन विटामिन

(B) स्ट्रेस विटामिन

(C) ग्रोथ विटामिन

(D) एनर्जी विटामिन

24. आंवला किससे भरपूर होता है ?

(A) विटामिन C

(B) विटामिन D

(C) कैल्शियम

(D) प्रोटीन

25. कौन-सा भोजन प्रोबायोटिक्स से भरपूर है ?

(A) दही

(B) चावल

(C) गेहूं का आटा

(D) चीनी

26. Salt solution is an example of :

(A) True solution

(B) Gel

(C) Emulsion

(D) Foam

27. Emulsion is :

(A) Liquid in liquid

(B) Solid in liquid

(C) Gas in liquid

(D) Solid in gas

28. Which vitamin is most important for immunity ?

(A) Vitamin A

(B) Vitamin C

(C) Vitamin K

(D) Vitamin B1

29. Environment hazard in food may be due to :

(A) Heavy metals (Lead, Mercury)

(B) Vitamins

(C) Minerals

(D) Fortification

30. Food additives become hazardous when :

(A) Used in proper limit

(B) Used in excess

(C) Natural source

(D) Exported

26. नमक का घोल किसका उदाहरण है ?

(A) सच्चा तेल

(B) जेल

(C) इमल्शन

(D) फोम

27. इमल्शन किसका उदाहरण है ?

(A) द्रव में द्रव

(B) द्रव में ठोस

(C) द्रव में गैस

(D) गैस में ठोस

28. प्रतिरक्षा के लिए सबसे महत्वपूर्ण विटामिन कौन-सा है ?

(A) विटामिन A

(B) विटामिन C

(C) विटामिन K

(D) विटामिन B1

29. भोजन में पर्यावरणीय खतरा किसके कारण हो सकता है ?

(A) भारी धातुएं (सीसा, पारा)

(B) विटामिन

(C) खनिज

(D) फोर्टिफिकेशन

30. खाद्य योजक कब खतरनाक हो जाते हैं ?

(A) सही मात्रा में प्रयोग करने पर

(B) अधिक मात्रा में प्रयोग करने पर

(C) प्राकृतिक स्रोत होने पर

(D) निर्यात करने पर

31. Which food constituent helps in building body tissues ?

(A) Proteins

(B) Carbohydrates

(C) Fats

(D) Vitamins

32. Leaving agents in foods are used to :

(A) Sweeten

(B) Color

(C) Increase volume / make soft

(D) Preserve

33. Microbiological hazards is caused by :

(A) Bacteria, yeast, molds

(B) Dust

(C) Packaging

(D) Enzymes

34. Salmonella causes :

(A) Typhoid and food poisoning

(B) Anaemia

(C) Goitre

(D) Rickets

35. Natural toxicant present in Kesari dal is :

(A) BOAA (neurotoxin)

(B) Aflatoxin

(C) Cyanide

(D) Nitrate

31. कौन-सा आहार घटक शरीर की ऊतकों के निर्माण में सहायक है ?

(A) प्रोटीन

(B) कार्बोहाइड्रेट

(C) वसा

(D) विटामिन

32. लीविंग एजेंट का उपयोग किसलिए किया जाता है ?

(A) मीठा करने के लिए

(B) रंग देने के लिए

(C) आकार बढ़ाने / नरम बनाने के लिए

(D) संरक्षित करने के लिए

33. सूक्ष्ममजीवजनित खतरा किससे होता है ?

(A) बैक्टीरिया, यीस्ट, फफूंद

(B) धूल

(C) पैकेजिंग

(D) एंजाइम

34. साल्मोलेना किस बीमारी का कारण बनता है ?

(A) टाइफॉयड और फूड पॉइजनिंग

(B) एनीमिया

(C) घेंघा

(D) रिकेट्स

35. केसरिया दाल में पाया जाने वाला प्राकृतिक विष है :

(A) बीओएए (न्यूरोटॉक्सिन)

(B) अफ्लाटॉक्सिन

(C) सायनाइड

(D) नाइट्रेट

36. Food fortification means :

(A) Adding extra nutrients

(B) Removing toxins

(C) Packing

(D) Preserving

37. Food packaging materials help in :

(A) Protection from contamination

(B) Adding flavor

(C) Increasing calories

(D) Color enhancement

38. Evaluation of food includes :

(A) Sensory, chemical, microbiogical tests

(B) Only taste test

(C) Only appearance test

(D) Only nutrient analysis

39. Hedonic scale is used for :

(A) Consumer preference

(B) Nutritional testing

(C) Adulteration test

(D) Shelf life

40. Paired comparison test is used to check :

(A) Color or texture difference

(B) Expiry date

(C) Chemical composition

(D) Cost of food

36. फूड फोर्टिफिकेशन का अर्थ है :

(A) अतिरिक्त पोषकतत्व मिलाना

(B) विषैले पदार्थ हटाना

(C) पैकेजिंग

(D) संरक्षित करना

37. खाद्य पैकेजिंग सामग्री किसमें मदद करती है ?

(A) संदूषण से सुरक्षा

(B) स्वाद जोड़ना

(C) कैलोरी बढ़ाना

(D) रंग सुधारना

38. भोजन का मूल्यांकन किसमें शामिल है ?

(A) संवेदी, रासायनिक, सूक्ष्मजीव परीक्षण

(B) केवल स्वाद परीक्षण

(C) केवल रूप परीक्षण

(D) केवल पोषकतत्व विश्लेषण

39. हेडोनिक स्केल का उपयोग किसके लिए किया जाता है ?

(A) उपभोक्ता की पसंद

(B) पोषण परीक्षण

(C) मिलावट जांच

(D) शेल्फ लाइफ

40. पेयर्ड कम्पैरिजन टेस्ट किसके लिए किया जाता है ?

(A) रंग या बनावट का अंतर

(B) समाप्ति तिथि

(C) रायायनिक संरचना

(D) खाद्य की लागत

41. Enzymes is food help to :

(A) Add color

(B) Catalyze reactions

(C) Preserve

(D) Sweeten

42. Common food adulterant in turmeric is :

(A) Lead chromate

(B) Sand

(C) Sugar

(D) Salt

43. Food evaluation includes :

(A) Appearance, taste, texture

(B) Packaging only

(C) Shelf life only

(D) Advertising

44. Microbiological hazards in food are caused by :

(A) Dust

(B) Packaging

(C) Preservatives

(D) Bacteria, yeast, molds

45. Pesticide residues in food are an example of :

(A) Microbiological hazard

(B) Environmental hazard

(C) Packaging hazard

(D) Fortification

41. भोजन में एंजाइम किसमें मदद करते हैं ?

(A) रंग जोड़ना

(B) प्रतिक्रियाओं को उत्प्रेरित करना

(C) संरक्षित करना

(D) मिठास बढ़ाना

42. हल्दी में आम मिलावट करने वाला पदार्थ कौन-सा है ?

(A) लीड क्रोमेट

(B) रेत

(C) चीनी

(D) नमक

43. भोजन का मूल्यांकन किसमें शामिल है ?

(A) रूप, स्वाद, बनावट

(B) केवल पैकेजिंग

(C) केवल शेल्फ लाइफ

(D) विज्ञापन

44. भोजन में सूक्ष्मजीवजनित खतरे किससे होते हैं ?

(A) धूल

(B) पैकेजिंग

(C) संरक्षक

(D) बैक्टीरिया, यीस्ट, फफूंद

45. भोजन में कीटनाशक अवशेष किस प्रकार का खतरा हैं ?

(A) सूक्ष्मजीवजनित खतरा

(B) पर्यावरणीय खतरा

(C) पेकेजिंग खतरा

(D) फोर्टिफिकेशन

46. Probiotics are :

(A) Harmful bacteria

(B) Beneficial microorganisms

(C) Preservatives

(D) Artificial flavors

47. Food fortification helps to :

(A) Reduce taste

(B) Change color

(C) Preserve only

(D) Increase nutrient content

48. Which food helps in immunity due to vitamin C ?

(A) Orange

(B) Wheat

(C) Rice

(D) Milk

49. Leaving agents are used in :

(A) Frying

(B) Fermentation

(C) Baking

(D) Boiling

50. Sensory panel means :

(A) Manufactures

(B) Scientists only

(C) Students

(D) Group of tasters

46. प्रोबायोटिक्स क्या हैं ?

(A) हानिकारक जीवाणु

(B) लाभकारी सूक्ष्मजीव

(C) संरक्षक

(D) कृत्रिम स्वाद

47. फोर्टिफिकेशन किसमें मदद करता है ?

(A) स्वाद कम करने में

(B) रंग बदलने में

(C) केवल संरक्षित करने में

(D) पोषकतत्व की मात्रा बढ़ाने में

48. कौन-सा भोजन विटामिन C के कारण प्रतिरक्षा में मदद करता है ?

(A) संतरा

(B) गेहूं

(C) चावल

(D) दूध

49. लीविंग एजेंट का उपयोग किसमें किया जाता है ?

(A) तलना

(B) किण्वन

(C) बेकिंग

(D) उबालना

50. संवेदी पैनल का अर्थ है :

(A) निर्माता

(B) केवल वैज्ञानिक

(C) छात्र

(D) स्वाद परीक्षकों का समूह

51. Food labeling helps to :

(A) Give information about ingredients

(B) Change taste

(C) Preserve food

(D) Add color

52. Food packaging protects from :

(A) Nutrient addition

(B) Contamination

(C) Flavor

(D) Color

53. Carbohydrates provide :

(A) Protein

(B) Minerals

(C) Energy

(D) Vitamins

54. Protein helps in :

(A) Energy storage

(B) Color

(C) Sweetness

(D) Building tissues

55. Vitamins and minerals are :

(A) Calories

(B) Preservatives

(C) Macronutrients

(D) Micronutrients

51. खाद्य लेबलिंग किसमें मदद करती है ?

(A) सामग्री की जानकारी देना

(B) स्वाद बदलना

(C) भोजन संरक्षित करना

(D) रंग जोड़ना

52. खाद्य पैकेजिंग किससे सुरक्षा देती है ?

(A) पोषकतत्व जोड़ना

(B) संदूषण

(C) स्वाद

(D) रंग

53. कार्बोहाइड्रेट क्या प्रदान करते हैं ?

(A) प्रोटीन

(B) खनिज

(C) ऊर्जा

(D) विटामिन

54. प्रोटीन किसमें मदद करता है ?

(A) ऊर्जा भंडारण

(B) रंग

(C) मिठास

(D) ऊतक निर्माण

55. विटामिन और खनिज किस प्रकार के पोषकतत्व हैं ?

(A) कैलोरी

(B) संरक्षक

(C) प्रमुख पोषकतत्व

(D) सूक्ष्म पोषकतत्व

56. Bread volume increases due to :

(A) Enzymes

(B) Leaving agents

(C) Color

(D) Sugar

57. Food evaluation checks :

(A) Quality

(B) Advertising

(C) Price

(D) Packaging only

58. Triangle test is used to :

(A) Detect differences

(B) Check calories

(C) Check weight

(D) Packaging

59. Aflaxtoxin is harmful because it :

(A) is toxic

(B) Adds taste

(C) Preserves

(D) Adds color

60. Food hazards can be :

(A) Microbiological, chemical, physical

(B) Only biological

(C) Only physical

(D) None of the above

56. ब्रेड का आकार बढ़ने में किसकी भूमिका होती है ?

(A) एंजाइम

(B) लीविंग एजेंट

(C) रंग

(D) चीनी

57. भोजन का मूल्यांकन किसके लिए किया जाता है ?

(A) गुणवत्ता

(B) विज्ञापन

(C) मूल्य

(D) केवल पैकेजिंग

58. ट्रायंगल टेस्ट किसके लिए किया जाता है ?

(A) अंतर पहचानने के लिए

(B) कैलोरी जांचने के लिए

(C) वजन जांचने के लिए

(D) पैकेजिंग के लिए

59. अफ्लाटॉक्सिन हानिकारक क्यों है ?

(A) यह विषाक्त है

(B) स्वाद जोड़ता है

(C) संरक्षित करता है

(D) रंग जोड़ता है

60. खाद्य खतरे किस प्रकार के हो सकते हैं ?

(A) सूक्ष्मजीवजनित, रासायनिक, भौतिक

(B) केवल जैविक

(C) केवल भौतिक

(D) उपरोक्त में से कोई नही

61. Food fortification is due to :

(A) Enhance nutrient content

(B) Change flavor

(C) Change color

(D) Preserve only

62. Sensory evaluation includes :

(A) Taste, smell, texture, appearance

(B) Only chemical tests

(C) Only microbiological tests

(D) Only nutritional analysis

63. Enzymes are used in food industry for :

(A) Brewing, baking, dairy

(B) Packaging only

(C) Coloring

(D) Preserving only

64. Microbiological hazards can be prevented by :

(A) Proper cooking and storage

(B) Packaging only

(C) Fortification

(D) Color addition

65. Emulsion is :

(A) Liquid in liquid

(B) Solid in liquid

(C) Gas in solid

(D) Solid in gas

61. फोर्टिफिकेशन क्यों किया जाता है ?

(A) पोषक तत्व बढ़ाने के लिए

(B) स्वाद बदलने के लिए

(C) रंग बदलने के लिए

(D) केवल संरक्षित करने के लिए

62. संवेदी मूल्यांकन में क्या शामिल है ?

(A) स्वाद, गंध, बनावट, रूप

(B) केवल रासायनिक परीक्षण

(C) केवल सूक्ष्मजीव परीक्षण

(D) केवल पोषण विश्लेषण

63. खाद्य उद्योग में एंजाइम का उपयोग किस लिए किया जाता है ?

(A) शराब, बेकिंग, डेयरी

(B) केवल पैकेजिंग

(C) रंग देने के लिए

(D) केवल संरक्षित करने के लिए

64. सूक्ष्मजीवजनित खतरे किससे रोके जा सकते हैं ?

(A) सही पकाना और भंडारण

(B) केवल पैकेजिंग

(C) फोर्टिफिकेशन

(D) रंग जोड़ना

65. इमल्शन किसका उदाहरण है ?

(A) द्रव में द्रव

(B) द्रव में ठोस

(C) ठोस में गैस

(D) गैस में ठोस

66. Gel is an examples of :

(A) Liquid in liquid

(B) Solid in liquid

(C) Gas in solid

(D) Solid in gas

67. Bread volume increases due to :

(A) Leaving agents

(B) Coloring

(C) Sweeteners

(D) Minerals

68. Food additives are used to :

(A) Preserve, color, flavor

(B) Add microbes

(C) Decrease nutrients

(D) Remove water

69. Environmental hazard in food includes :

(A) Heavy metals, pesticides

(B) Vitamins

(C) Proteins

(D) Enzymes

70. Toxicants in food may be :

(A) Natural or synthetic

(B) Only natural

(C) Only synthetic

(D) Not hazardous

66. जेल किसका उदाहरण है ?

(A) द्रव का ठोस में

(B) ठोस का द्रव में

(C) गैस का द्रव में

(D) ठोस का गैस में

67. ब्रेड का आकार बढ़ाने में क्या मदद करता है ?

(A) लिविंग एजेंट

(B) रंग

(C) मिठास

(D) खनिज

68. खाद्य योजक किसके लिए इस्तेमाल किए जाते हैं ?

(A) संरक्षित करना, रंग, स्वाद

(B) सूक्ष्मजीव जोड़ना

(C) पोषक तत्व कम करना

(D) पानी हटाना

69. भोजन में पर्यावरणीय खतरे में क्या शामिल है ?

(A) भारी धातुएं, कीटनाशक

(B) विटामिन

(C) प्रोटीन

(D) एंजाइम

70. भोजन में विषैले पदार्थ किस प्रकार के हो सकते हैं ?

(A) प्राकृतिक या कृत्रिम

(B) केवल प्राकृतिक

(C) केवल कृत्रिम

(D) हानिकारक नहीं

71. Food labeling provides :

(A) Ingredient info, expiry date

(B) Only flavor

(C) Only color

(D) Packaging design

72. Paired comparisons test checks :

(A) Difference in color, taste, texture

(B) Shelf life

(C) Nutrients

(D) Price

73. Hedonic scale is used for :

(A) Measuring consumer preference

(B) Chemical analysis

(C) Microbiological test

(D) Packaging

74. Food evaluation includes :

(A) Sensory, chemical, microbiological tests

(B) Only taste

(C) Only appearance

(D) Only nutrient test

75. Vitamins are :

(A) Micronutrients

(B) Macronutrients

(C) Preservatives

(D) Calories

71. खाद्य लेबलिंग क्या प्रदान करता है ?

(A) सामग्री जानकारी, समाप्ति तिथि

(B) केवल स्वाद

(C) केवल रंग

(D) पैकेजिंग डिजाइन

72. पेयर्ड कम्पैरिजन टेस्ट किसके लिए किया जाता है ?

(A) रंग, स्वाद, बनावट का अंतर

(B) शेल्फ लाइफ

(C) पोषक लाइफ

(D) मूल्य

73. हेडोनिक स्केल किसके लिए उपयोग किया जाता है ?

(A) उपभोक्ता की पंसद मापना

(B) रासायनिक विश्लेषण

(C) सूक्ष्मजीव परीक्षण

(D) पैकेजिंग

74. भोजन का मूल्यांकन क्या शामिल करता है ?

(A) संवदी, रासायनिक, सूक्ष्मजीव परीक्षण

(B) केवल स्वाद

(C) केवल रूप

(D) केवल पोषकतत्व परीक्षण

75. विटामिन किस प्रकार के पोषक तत्व हैं ?

(A) सूक्ष्म पोषकतत्व

(B) प्रमुख पोषकतत्व

(C) संरक्षक

(D) कैलोरी

76. Minerals helps in :

(A) Body functions

(B) Coloring

(C) Flavoring

(D) Packaging

77. Which vitamin is important for vision ?

(A) Vitamin A

(B) Vitamin D

(C) Vitamin C

(D) Vitamin K

78. Microbiological hazards includes :

(A) Bacteria, yeast, molds

(B) Sand

(C) Dust

(D) Packaging

79. Aflatoxin contamination occurs in :

(A) Cereals, nuts

(B) Milk

(C) Fish

(D) Sugar

80. Food additives should be used :

(A) Within permissible limits

(B) In excess

(C) Randomly

(D) Not at all

76. खनिज किसमें मदद करते हैं ?

(A) शरीर के कार्य

(B) रंग देना

(C) स्वाद देना

(D) पैकेजिंग

77. दृष्टि के लिए कौन-सा विटामिन महत्वपूर्ण है ?

(A) विटामिन A

(B) विटामिन C

(C) विटामिन D

(D) विटामिन K

78. सूक्ष्मजीवजनित खतरे में क्या शामिल है ?

(A) बैक्टीरिया, यीस्ट, फफूंद

(B) रेत

(C) धूल

(D) पैकेजिंग

79. अफ्लाटॉक्सिन का दूषित होना किसमें होता है ?

(A) अनाज, मेवे

(B) दूध

(C) मछली

(D) चीनी

80. खाद्य योजक का उपयोग कैसे करना चाहिए ?

(A) अनुमत सीमा में

(B) अधिक मात्रा में

(C) यादृच्छिक

(D) बिल्कुल नहीं

81. Sensory evaluation factors affecting food acceptance include :

(A) Appearance, texture, taste, aroma

(B) Packaging only

(C) Price only

(D) Advertising only

82. Difference test is used to :

(A) Identify perceptible differences

(B) Check expiry

(C) Add nutrients

(D) Packaging

83. Microbiological hazard can cause :

(A) Food poisoning

(B) Improved taste

(C) Increased color

(D) Nutrient enrichment

84. Natural toxins in food include :

(A) Cyanogenic glycosides

(B) Vitamin C

(C) Calcium

(D) Proteins

85. Milk is an example of :

(A) Colloidal system

(B) True solution

(C) Gas mixture

(D) Gas solution

81. खाद्य स्वीकृति पर प्रभाव डालने वाले संवेदी मूल्यांकन कारक कौन-से हैं ?

(A) रूप, बनावट, स्वाद, गंध

(B) केवल पैकेजिंग

(C) केवल मूल्य

(D) केवल विज्ञापन

82. डिफरेंस टेस्ट का उपयोग किसलिए किया जाता है ?

(A) अंतर पहचानने के लिए

(B) समाप्ति जांचने के लिए

(C) पोषकतत्व जोड़ने के लिए

(D) पैकेजिग के लिए

83. सूक्ष्मजीवजनित खतरा किसका कारण बन सकता है ?

(A) फूड पॉइजनिंग

(B) स्वाद में सुधार

(C) रंग बढ़ाना

(D) पोषकतत्व बढ़ाना

84. भोजन में प्राकृतिक विष में क्या शामिल है ?

(A) सायनोजेनिक ग्लाइकोसाइड

(B) विटामिन C

(C) कैल्शियम

(D) प्रोटीन

85. दूध किसका उदाहरण है ?

(A) कोलॉइडल सिस्टम

(B) सच्चा तेल

(C) गैस मिश्रण

(D) ठोस घोल

86. Packaging materials should be :

(A) Safe, non-toxic

(B) Edible only

(C) Colored only

(D) Expensive

87. Evaluation of food ensures :

(A) Quality and safety

(B) Advertising

(C) Packaging design

(D) Only flavor

88. Leaving agents release :

(A) Carbon dioxide

(B) Oxygen

(C) Nitrogen

(D) Hydrogen

89. Food laws help to :

(A) Protect consumers

(B) Increase price

(C) Change flavor

(D) Change color

90. Food supplements include :

(A) Vitamins, minerals

(B) Only carbohydrates

(C) Water

(D) Fats only

86. पैकेजिंग सामग्री कैसी होनी चाहिए ?

(A) सुरक्षित, गैर-विषैले

(B) केवल खाद्य योग्य

(C) केवल रंगीन

(D) महंगी

87. भोजन का मूल्यांकन क्या सुनिश्चित करता है ?

(A) गुणवत्ता और सुरक्षा

(B) विज्ञापन

(C) पैकेजिंग डिजाइन

(D) केवल स्वाद

88. लिविंग एजेंट कौन-सी गैस छोड़ता है ?

(A) कार्बन डाईऑक्साइड

(B) ऑक्सीजन

(C) नाइट्रोजन

(D) हाइड्रोजन

89. खाद्य कानून किसमें मदद करते हैं ?

(A) उपभोक्ताओं की सुरक्षा

(B) मूल्य बढ़ना

(C) स्वाद बदलना

(D) रंग बदलना

90. खाद्य सप्लीमेंट्स में क्या शामिल होता है ?

(A) विटामिन, खनिज

(B) केवल कार्बोहाइड्रेट

(C) पानी

(D) केवल वसा

91. Immunity enhancing foods include :

(A) Citrus fruits, garlic, yogurt

(B) Sugar, candy

(C) Fried food

(D) Soda

92. Food hazards include :

(A) Microbiological, chemical, physical

(B) Only chemical

(C) Only physical

(D) None of the above

93. Bread softness is due to :

(A) Leaving agents

(B) Vitamins

(C) Minerals

(D) Water only

94. Duo-trio test is used to :

(A) Detect difference from reference

(B) Measure calories

(C) Packaging test

(D) Add color

95. Omega-3 fatty acids help in :

(A) Heart health

(B) Hair color

(C) Preservation

(D) Sweetness

91. प्रतिरक्षा बढ़ाने वाले खाद्य पदार्थ कौन से हैं ?

(A) खट्टे फल, लहसुन, दही

(B) चीनी, कैंडी

(C) तला हुआ भोजन

(D) सोडा

92. खाद्य खतरे में क्या शामिल है ?

(A) सूक्ष्मजीवजनित, रासायनिक, भौतिक

(B) केवल रासायनिक

(C) केवल भौतिक

(D) उपरोक्त में से कोई नही

93. ब्रेड की नरमी किसकी वजह से होती है ?

(A) लिविंग एजेंट

(B) विटामिन

(C) खनिज

(D) केवल पानी

94. डुओ-ट्रायो टेस्ट किसके लिए किया जाता है ?

(A) संदर्भ से अंतर पहचानने के लिए

(B) कैलोरी मापने के लिए

(C) पैकेजिंग टेस्ट

(D) रंग जोड़ने के लिए

95. ओमेगा-3 फैटी एसिड किसमें मदद करता है ?

(A) हृदय स्वास्थ्य

(B) बालों का रंग

(C) संरक्षित करना

(D) मिठास

96. Vitamins and minerals are :

(A) Micronutrients

(B) Macronutrients

(C) Calories

(D) Preservatives

97. Sensory evaluation is affected by :

(A) Appearance, texture, aroma, taste

(B) Only price

(C) Only packaging

(D) Advertising

98. Common adulterant in milk is :

(A) Water

(B) Sugar

(C) Salt

(D) Oil

99. Fortified food are :

(A) Enriched with nutrients

(B) Less nutritious

(C) Contaminated

(D) Plain only

100. Sensory panel includes :

(A) Groups of trained tasters

(B) Only scientists

(C) Only students

(D) Only manufactures

96. विटामिन और खनिज किस प्रकार के पोषकतत्व हैं ?

(A) सूक्ष्म पोषकतत्व

(B) प्रमुख पोषकतत्व

(C) कैलोरी

(D) संरक्षक

97. संवेदी मूल्यांकन पर क्या प्रभाव डालता है ?

(A) रूप, बनावट, गंध, स्वाद

(B) केवल मूल्य

(C) केवल पैकेजिंग

(D) विज्ञापन

98. दूध में आम मिलावट करने वाला पदार्थ कौन-सा है ?

(A) पानी

(B) चीनी

(C) नमक

(D) तेल

99. फोर्टिफाइट फूड क्या होते हैं ?

(A) पोषकतत्वों से समृद्ध

(B) कम पौष्टिक

(C) दूषित

(D) केवल साधारण

100. संवेदी पैनल में क्या शामिल होता है ?

(A) प्रशिक्षित परीक्षकों का समूह

(B) केवल वैज्ञानिक

(C) केवल छात्र

(D) केवल निर्माता

Rough Work / रफ कार्य

Example :

Question :

Q.1 Ⓐ ● Ⓒ Ⓓ

Q.2 Ⓐ Ⓑ ● Ⓓ

Q.3 Ⓐ ● Ⓒ Ⓓ

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 Ⓐ ● Ⓒ Ⓓ

प्रश्न 2 Ⓐ Ⓑ ● Ⓓ

प्रश्न 3 Ⓐ ● Ⓒ Ⓓ

5. प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं। आपके जितने उत्तर सही होंगे, उन्हीं के अनुसार अंक प्रदान किये जायेंगे।

6. सभी उत्तर केवल ओ०एम०आर० 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. ओ०एम०आर० 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।

महत्वपूर्णः प्रश्नपुस्तिका खोलने पर प्रथमतः जाँच कर देख लें कि प्रश्नपुस्तिका के सभी पृष्ठ भलीभाँति छपे हुए हैं। यदि प्रश्नपुस्तिका में कोई कमी हो, तो कक्षनिरीक्षक को दिखाकर उसी सिरीज की दूसरी प्रश्नपुस्तिका प्राप्त कर लें।