Roll. No. ....

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

Question Booklet Number

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

HOME SCIENCE

(Food Processing & Technology)

(Elective)

Paper Code							
A	1	3	1	0	0	5	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. The main cause of food spoilage is :
(A) Presence of microorganism
(B) Low temperature
(C) Proper packaging
(D) All of the above

2. Bad smell and taste in oils is due to :
(A) Fermentation
(B) Freezing
(C) Boiling
(D) Oxidation

3. High moisture in stored grains mainly leads to :
(A) Fermentation
(B) Fungal Growth
(C) Freezing
(D) None of these

4. The principle of adding salt in pickles is :
(A) To reduce water activity
(B) To increase fat
(C) To remove sugar
(D) None of these

5. Which preservation method prevents bacterial growth by removing water?
(A) Irradiation
(B) Freezing
(C) Drying
(D) All of the above

1. भोजन खराब होने का मुख्य कारण क्या है?
(A) सूक्ष्मजीवों की उपस्थिति
(B) कम तापमान
(C) उचित पैकेज़िंग
(D) उपरोक्त सभी

2. तेलों में खराब गंध और स्वाद किस कारण से होता है?
(A) किण्वन
(B) जमना
(C) उबालना
(D) ऑक्सीकरण

3. भंडारित अनाज में अधिक नमी मुख्य रूप से किस ओर ले जाती है?
(A) किण्वन
(B) फफूँदी का विकास
(C) जमना
(D) इनमें से कोई नहीं

4. अचार में नमक डालने का सिद्धांत क्या है?
(A) जल सक्रियता कम करना
(B) वसा बढ़ाना
(C) शर्करा हटाना
(D) इनमें से कोई नहीं

5. कौन-सा संरक्षण तरीका पानी हटा कर बैक्टिरिया के विकास को रोकता है?
(A) विकिरण
(B) जमाना
(C) सुखाकर
(D) उपरोक्त सभी

6. What is canning in food preservation?

(A) To remove moisture from food

(B) To expose food to high temperature

(C) To add preservation to food

(D) To seal food in airtight containers

7. Food processing helps in the utilization of :

(A) Waste food materials only

(B) Raw and surplus produce efficiency

(C) Expired food

(D) None of the above

8. Simplest sugar is :

(A) Sucrose

(B) Lactose

(C) Glucose

(D) Maltose

9. Fruits contain :

(A) Water

(B) Vitamin

(C) Fiber

(D) All of the above

10. Which chemical is commonly used for preservation of fruit juice?

(A) Sodium benzoate

(B) Critic Acid

(C) Glucose

(D) Starch

6. खाद्य संरक्षण में कैनिंग क्या है?

(A) खाद्य पदार्थों से नमी हटाना

(B) खाद्य पदार्थों को उच्च तापमानों में रखना

(C) खाद्य पदार्थों में संरक्षकों को मिलाना

(D) खाद पदार्थों को वायु रहित डिब्बों में सील करना

7. भोजन प्रसंस्करण किसके उपयोग में मदद करता है?

(A) केवल अपशिष्ट खाद्य पदार्थों

(B) कच्चे और अतिरिक्त उत्पाद के कुशल उपयोग

(C) समाप्त हो चुके खाद्य पदार्थों

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

8. सरलतम शर्करा है :

(A) सुक्रोस

(B) लैक्टोस

(C) ग्लूकोस

(D) माल्टोस

9. फलों में पाया जाता है :

(A) जल

(B) विटामिन

(C) आहारीय रेशा

(D) उपरोक्त सभी

10. फलों के रस के संरक्षण में आमतौर पर कौन-सा रसायन प्रयोग होता है?

(A) सोडियम बेंनजोएट

(B) साइट्रिक एसिड

(C) ग्लूकोस

(D) स्टार्च

11. Cold storage is mainly used to preserve :

(A) Grains

(B) Fruits and Vegetables

(C) Oil

(D) None of these

12. Heating of Cans be done :

(A) In a boiling water bath

(B) Using a steamer

(C) In oven heat

(D) All of the above

13. What are the benefits of drying food?

(A) Preserves Nutrition

(B) Process time

(C) Process technology

(D) None of these

14. What is the best temperature of keep food in freezer?

(A) O° F (-18°C)

(B) 32° F (0°C)

(C) 50° F(10°C)

(D) 68°F (20°C)

15. Which nutrient is most sensitive to light during storage?

(A) Carbohydrate

(B) Protein

(C) Fat

(D) Vitamin C

11. कोल्ड स्टोरेज का उपयोग मुख्य रूप से किसे सुरक्षित रखने के लिये होता है?

(A) अनाज

(B) फल और सब्जियाँ

(C) तेल

(D) इनमें से कोई नहीं

12. डिब्बों को गरम किया जा सकता है :

(A) उबलते पानी के स्नान में

(B) स्टीमर का उपयोग करना

(C) ओवन की गर्मी में

(D) उपर्युक्त सभी

13. खाद्य सुखाने के क्या लाभ होते हैं :

(A) पोषण संरक्षण

(B) प्रसंस्करण समय

(C) प्रौद्योगिकी प्रक्रिया

(D) इनमें से कोई नहीं

14. फ्रीजर में खाद्य पदार्थ रखने के लिये कौन सा तापमान सबसे उपयुक्त होता है?

(A) O° F (-18°C)

(B) 32° F (0°C)

(C) 50° F(10°C)

(D) 68°F (20°C)

15. कौन-सा पोषक तत्व भंडारण के दौरान प्रकाश के प्रति सबसे अधिक संवेदनशील होता है?

(A) कार्बोहाइड्रेट

(B) प्रोटीन

(C) वसा

(D) विटामिन सी

16. Which type of packaging helps in preventing colour loss in food product?

(A) Transparent packaging

(B) Opaque

(C) Loose packaging

(D) Open storage

17. Which technology used for food preservation?

(A) Genetic modification

(B) Radiation

(C) Mechanical Processing

(D) Preservation methods like canning and freezing

18. Packaging with nitrogen flushing is used to :

(A) Increase weight

(B) Prevent oxidation

(C) Add flavour

(D) None of these

19. What is found in juicy citrus fruits?

(A) Vitamin A

(B) Vitamin B

(C) Vitamin C

(D) Vitamin D

20. Micronutrients are :

(A) Fats

(B) Protein

(C) Minerals and Vitamins

(D) Carbohydrates

16. किस प्रकार की पैकेजिंग खाद्य पदार्थों में रंग की हानि रोकने में मदद करती है?

(A) पारदर्शी पैकिंग

(B) अपारदर्शी पैकिंग

(C) ढीली पैकिंग

(D) खुला भंडारण

17. खाद्य संरक्षण के लिये कौन-सी तकनीक का उपयोग किया जाता है?

(A) जेनेटिक संशोधन

(B) विकिरण

(C) मैकेनिकल प्रसंस्करण

(D) खाद्य संरक्षण के लिये कैनिंग और फ्रीजिंग जैसी विधियों का उपयोग

18. नाइट्रोजन संप्रवहन वाली पैकेजिंग का उपयोग किसके लिया किया जाता है?

(A) जलन बढ़ाने के लिये

(B) ऑक्सीजन रोकने के लिये

(C) स्वाद बढ़ाने के लिये

(D) इनमें से कोई नहीं

19. रसेदार खट्टे फलों में क्या पाया जाता है?

(A) विटामिन A

(B) विटामिन B

(C) विटामिन C

(D) विटामिन D

20. लघुपोषक तत्व कहलाते हैं :

(A) वसा

(B) प्रोटीन

(C) खनिज लवण एवं विटामिन

(D) कार्बोहाइड्रेट

21. Cooking method destroys Vitamin :
(A) C
(B) D
(C) A
(D) K

22. Green colour of green leaf vegetables is due to :
(A) Chlorophyll
(B) Anthocyanin
(C) Carotenoid
(D) None of the above

23. What is the traditional method of dehydration?
(A) Microwave drying
(B) Sun drying
(C) Oven drying
(D) All of the above

24. Which of the following is not a method of food preservation?
(A) Refrigeration
(B) Dehydration
(C) Freezing
(D) Grilling

25. Which acid present in Apple?
(A) Citric Acid
(B) Tartaric Acid
(C) Malic Acid
(D) Benzoic Acid

21. पाक क्रिया से नष्ट होते हैं विटामिन :
(A) सी
(B) डी
(C) ए
(D) के

22. हरी पत्तेदार सब्जियों का हरा रंग इसके कारण होता है :
(A) क्लोरोफिल
(B) एन्थोसायनिन
(C) कैरोटिनॉयड
(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

23. निर्जलीकरण का पारम्परिक तरीका क्या है?
(A) माइक्रोवेव से सुखाना
(B) धूप में सुखाना
(C) ओवन में सुखाना
(D) उपरोक्त सभी

24. निम्नलिखित में से कौन सा खाद्य संरक्षण का तरीका नहीं है?
(A) रेफ्रिजरेशन
(B) सुखाना
(C) फ्रीजिंग
(D) ग्रिलिंग

25. सेब में कौन-सा अम्ल उपस्थित होता है?
(A) साइट्रिक अम्ल
(B) टारटरिक अम्ल
(C) मैलिक अम्ल
(D) बेन्जोइक अम्ल

26. Fermented sugarcane juice is called :

(A) Vinegar

(B) Cider

(C) Beer

(D) None of the above

26. ख़मीरीकृत गन्ने का रस कहलाता है :

(A) सिरका

(B) साइडर

(C) बीयर

(D) इनमें से कोई नहीं

27. Common baked goods is :

(A) Bread

(B) Cake

(C) Cookies

(D) All of the above

27. बेकिंग प्रक्रिया से बनाए गए खाद्य है :

(A) ब्रेड

(B) केक

(C) कुकीज़

(D) उपरोक्त सभी

28. Which enzymes is responsible for converting Sugar into alchohol?

(A) Amylase

(B) Zymase

(C) Fructose

(D) None of the above

28. कौन-सा एन्जाइम चीनी को अल्कोहल में बदलता है?

(A) एमाइलेस

(B) जाइमेज

(C) फ्रक्टोस

(D) इनमें से कोई नहीं

29. Loss of green colour in vegetables during storage is due to :

(A) Dissolution of Chlorophyll

(B) Loss of water

(C) Increase of fat

(D) None of these

29. भंडारण के दौरान सब्जियों में हरे रंग की हानि का कारण है :

(A) क्लोरोफिल का विघटन

(B) पानी की कमी

(C) वसा की वृद्धि

(D) इनमें से कोई नहीं

30. Fat oxidation during storage mainly effects :

(A) Protein Content

(B) Carbohydrate level

(C) Taste and colour

(D) All of the above

30. भंडारण के दौरान वसा का ऑक्सीकरण मुख्य रूप से किसे प्रभावित करता है?

(A) प्रोटीन की मात्रा

(B) कार्बोहाइड्रेट का स्तर

(C) स्वाद और रंग

(D) उपरोक्त सभी

31. Which traditional method is used for preserving grains?
(A) Storing in airtight bins
(B) Freezing
(C) Boiling
(D) None of these

32. The rancidity of fats and oils occurs due to :
(A) Hydrolysis
(B) Fermentation
(C) Gelatinization
(D) Oxidation

33. Which of these is not a primary food processing method?
(A) Grinding wheat
(B) Making cheese from milk
(C) Cleaning vegetable
(D) None of these

34. Example of non thermal processing of food is :
(A) Sterilization
(B) Pasteurization
(C) Fermentation
(D) All of the above

35. Which method is fastest for heating food internally?
(A) Microwave heating
(B) Boiling
(C) Steam Cooking
(D) None of the above

31. अनाज सुरक्षित रखने के लिये कौन-सा पारंपरिक तरीका प्रयोग होता है?
(A) वायुरूद्ध डिब्बों में रखना
(B) फ्रीजिंग
(C) उबालना
(D) इनमें से कोई नहीं

32. वसा और तेल में बासीपन किस कारण होता है?
(A) अपघटन
(B) खमीरीकरण
(C) जिलेटिनाइजेशन
(D) ऑक्सीकरण

33. निम्नलिखित में से कौन सी एक प्राथमिक खाद्य प्रसंस्करण विधि नहीं है?
(A) गेहूँ पीसना
(B) दूध से चीज़ बनाना
(C) सब्जियाँ साफ करना
(D) इनमें से कोई नहीं

34. भोजन के गैर तापीय प्रसंस्करण का उदाहरण है :
(A) स्टरलाइजेशन
(B) पाश्चुराइज़ेशन
(C) खमीरीकरण
(D) उपरोक्त सभी

35. खाद्य पदार्थों को आंतरिक रूप से गर्म करने के लिये सबसे तेज विधि कौन-सी है?
(A) माइक्रोवेव हीटिंग
(B) उबालना
(C) भाप द्वारा पकाना
(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

36. Agmark was given in the year :

(A) 1934

(B) 1936

(C) 1935

(D) 1937

37. Pickles are preserved by :

(A) Salt

(B) Sugar

(C) Oil

(D) All of the above

38. pH of fresh milk is :

(A) 4.5 to 5.5

(B) 3.2 to 3.8

(C) 6.5 to 6.8

(D) All of the above

39. Which method reduces nutrients loss during storage?

(A) Exposure to sunlight

(B) Airtight packaging

(C) High temperature storage

(D) None of these

40. Pasteurization method is mainly used for :

(A) Milk

(B) Grains

(C) Vegetables

(D) Fruits

36. एगमार्क सन् .... में दिया गया।

(A) 1934

(B) 1936

(C) 1935

(D) 1937

37. अचार संरक्षित किये जाते हैं :

(A) नमक द्वारा

(B) चीनी द्वारा

(C) तेल द्वारा

(D) उपर्युक्त सभी

38. ताजे दूध का pH मान होता है :

(A) 4.5 to 5.5

(B) 3.2 to 3.8

(C) 6.5 to 6.8

(D) उपर्युक्त सभी

39. कौन सा तरीका भंडारण के दौरान पोषक तत्वों की हानि को कम करता है?

(A) धूप में रखना

(B) वायुरूद्ध पैकेजिंग

(C) उच्च तापमान भंडारण

(D) इनमें से कोई नहीं

40. पाश्चुराइजेशन विधि मुख्य रूप से प्रयोग किया जाता है :

(A) दूध पर

(B) अनाज पर

(C) सब्जियों पर

(D) फलों पर

41. Fermentation in food processing is a :

(A) Chemical process by micro

(B) Physical Change organism

(C) Water removal process

(D) Only heating process

42. What is the role of refrigeration in dairy products?

(A) Improves texture

(B) Delays spoilage

(C) Add nutrients

(D) None of these

43. Which of these is not a frozen product?

(A) Peas

(B) Fish

(C) Paneer

(D) Milk

44. Freezing does not kill microorganisation but :

(A) Increase growth

(B) Convert them to enzyme

(C) Stop their activity

(D) All of the above

45. Which of the following is low affected by freezing?

(A) Vitamins

(B) Carbohydrates

(C) Enzymes

(D) None of these

41. खाद्य प्रसंस्करण में खमीरीकरण है :

(A) सूक्ष्मजीवों द्वारा रासायनिक प्रक्रिया

(B) भौतिक परिवर्तन

(C) पानी हटाने की क्रिया

(D) केवल गर्म करने के क्रिया

42. डेयरी उत्पादों में शीतलन का क्या कार्य है?

(A) बनावट सुधारता है

(B) खराब होने में देरी करता है

(C) पोषक तत्व बढ़ाता है

(D) इनमें से कोई नहीं

43. इनमें से कौन-सा जमे हुए उत्पादों में नहीं आता?

(A) मटर

(B) मछली

(C) पनीर

(D) दूध

44. फ्रीजिंग सूक्ष्म जीवों को मारता नहीं है बल्कि :

(A) वृद्धि बढ़ाता है

(B) एंजाइम में बदल देता है

(C) उनकी क्रियाशीतला रोकता है

(D) उपरोक्त सभी

45. इनमें से किस पर फ्रीजिंग का असर कम होता है?

(A) विटामिन

(B) कार्बोहाइड्रेट

(C) एन्जाइम

(D) इनमें से कोई नहीं

46. Which gas is commonly used as a refrigerant?

(A) Ammonia

(B) Oxygen

(C) Nitrogen

(D) Carbondioxide

46. शीतलक के रूप में कौन-सी गैस सामान्यतः उपयोग होती है?

(A) अमोनिया

(B) ऑक्सीजन

(C) नाइट्रोजन

(D) कार्बनडाइऑक्साइड

47. Blanching is done to inactivate :

(A) Enzymes

(B) Bacteria

(C) Chemicals

(D) None of these

47. ब्लांचिंग के द्वारा निष्क्रिय होती है :

(A) एन्जाइम

(B) बैक्टिरिया

(C) रसायन

(D) इनमें से कोई नहीं

48. Canning is :

(A) To remove moisture from food

(B) To expose food to high temperature

(C) To seal food in airtight contains

(D) To add preservatives to food

48. डिब्बा बंदी है :

(A) खाद्य पदार्थों से नमी हटाना

(B) खाद्य पदार्थों का उच्च्व तापमान पर रखना।

(C) खाद्य पदार्थों को वायुरहित डिब्बे में सील करना।

(D) खाद्य पदार्थों मं संरक्षकों को मिलाना।

49. _______ necessary for a good jelly.

(A) Pectin

(B) Sugar

(C) Acid

(D) All of the above

49. एक अच्छी जेली के लिये आवश्यक है :

(A) पेक्टिन

(B) चीनी

(C) अम्ल

(D) उपर्युक्त सभी

50. Water soluble vitamin is :

(A) A

(B) B

(C) K

(D) D

50. जल में घुलनशील विटामिन है :

(A) ए

(B) बी

(C) के

(D) डी

51. Which of the following is rich source of dietry fiber?

(A) White Bread

(B) Fruits and Vegetables

(C) Butter

(D) Cheese

51. निम्न में से कौन सा आहार फाइबर का समृद्ध स्रोत है?

(A) सफेद ब्रेड

(B) फल और सब्जियाँ

(C) मक्खन

(D) चीज़

52. Cold Storage helps in :

(A) Increasing nutrients loss

(B) Improving fat oxidation

(C) Reducing spoilage and colour change

(D) All of the above

52. कोल्ड स्टोरेज़ मदद करता है :

(A) पोषक तत्वों की हानि बढ़ाने में

(B) वसा का अम्लीकरण बढ़ाने में

(C) खराब होने और रंग बदलने को कम करने में

(D) उपर्युक्त सभी

53. Which food processing method helps in preventing food for the longest time?

(A) Drying

(B) Fermentation

(C) Boiling

(D) Freezing

53. कौन-सा खाद्य प्रसंस्करण तरीका सबसे अधिक समय तक भोजन को सुरक्षित रखता है?

(A) सुखाना

(B) खमीरीकरण

(C) उबालना

(D) जमाना

54. What is the primary function of food colors?

(A) Preservation

(B) Enhancing appearance

(C) Enhancing taste

(D) Enhancing nutritive value

54. खाद्य रंगों का मुख्य कार्य क्या है?

(A) संरक्षण करना

(B) रूप रंग में वृद्धि करना

(C) स्वाद में वृद्धि करना

(D) पोषण मूल में वृद्धि करना

55. Sensory evaluation does not tex for :

(A) Nutritive value

(B) Taste

(C) Texture

(D) Aroma

55. संवेदीमूल्यांकन किसका परीक्षण नहीं करता :

(A) पोषण मूल्य

(B) स्वाद

(C) बनावट

(D) सुगंध

56. Characteristics of a successful food product is :
(A) Consumer acceptability
(B) Nutritional quality
(C) Shef life
(D) All of the above

56. एक सफल खाद्य उत्पाद की विशेषताएँ हैं :
(A) उपभोक्ता की स्वीकार्यता
(B) पोषण गुणवत्ता
(C) शेल्फ जीवन
(D) उपर्युक्त सभी

57. Major problem in food production is :
(A) Adulteration
(B) Market strategy
(C) Illiteracy
(D) All of the above

57. खाद्य उत्पादन में प्रमुख समस्या है :
(A) मिलावट
(B) बाजार रणनीति
(C) निरक्षरता
(D) उपर्युक्त सभी

58. Sugar acts as a preservative by the process of :
(A) Hydrolysis
(B) Osmosis
(C) Fermentation
(D) None of the above

58. चीनी किस प्रक्रिया द्वारा परिरक्षक के रूप में कार्य करती है?
(A) हाइड्रोलिसिस
(B) परासरण
(C) खमीरीकरण
(D) इनमें से कोई नहीं

59. Which process is used to make bread soft and spongy?
(A) Drying
(B) Freezing
(C) Fermentation
(D) None of the above

59. ब्रेड को मुलायम और स्पंजी बनाने के लिये कौन सी प्रक्रिया उपयोग होती है?
(A) सुखाना
(B) जमाना
(C) खमीरीकरण
(D) इनमें से कोई नहीं

60. Example of processed food is :
(A) Chips
(B) Biscuit
(C) Bread
(D) All of the above

60. प्रसंस्कृत भोजन का उदाहरण है :
(A) चिप्स
(B) बिस्कुट
(C) ब्रेड
(D) उपरोक्त सभी

61. The purest form of water is :

(A) River water

(B) Tap water

(C) Sea water

(D) Rain water

62. Iodine mineral is found maximum in :

(A) Milk

(B) Rice

(C) Fish

(D) Green Vegetables

63. Preservation used in preparation of Tomato Sauce is :

(A) Sodium Benzoate

(B) Potassium Benzoate

(C) Sodium Chloride

(D) Patassium Permangnate

64. What is the purpose of a Vaccum Sealing in vegetables processing?

(A) To increase microbial growth

(B) To remove moisture

(C) To enhance flavour

(D) To promote ripening

65. Which microorganism are destroyed at pasteurization temperature?

(A) Pathogenic Bacteria

(B) Bacterial spores

(C) Thermophilic Bacteria

(D) None of these

61. जल का सबसे शुद्ध रूप है :

(A) नदी का पानी

(B) नल का पानी

(C) समुद्र का जल

(D) बारिश का पानी

62. आयोडीन खनिज तत्व की मात्रा सर्वाधिक रहती है :

(A) दूध में

(B) चावल में

(C) मछली में

(D) हरी सब्जी में

63. टमाटर सॉस बनाने में प्रयुक्त परिरक्षक है :

(A) सोडियम बेंजोएट

(B) पोटेशियम बेंजोएट

(C) सोडियम क्लोराइड

(D) पोटेशैयिम परमैंगनेट

64. सब्जियों के प्रसंस्करण में वैक्यूम सीलिंग का क्या उद्देश्य है?

(A) सूक्ष्मजीवों की वृद्धि करना

(B) नमी को हटाना

(C) स्वाद को बढ़ाना

(D) खाद्य को पकाना

65. पाश्चुरीकरण तापमान पर कौन से सूक्ष्मजीव नष्ट हो जाते हैं?

(A) पैथोजेविक बैक्टिरिया

(B) बैक्टीरियल स्पोर

(C) धर्ममोफिकिक बैक्टिरिया

(D) इनमें से कोई नहीं

66. The heat resistance of Virus compared to bacteria is generally :
(A) More
(B) Less
(C) Equal
(D) Unaffected

66. जीवाणुओं की तुलना में विषाणुओं की ऊष्मा प्रतिरोधक क्षमता सामान्यतः कैसी होती है?
(A) अधिक
(B) कम
(C) बराबर
(D) अप्रभावित

67. Which group is most sensitive to heat?
(A) Molds
(B) Virus
(C) Yeast
(D) None of them

67. कौन-सा समूह ऊष्मा के प्रति सबसे अधिक संवेदनशील है?
(A) मोल्ड
(B) वायरस
(C) यीस्ट
(D) इनमें से कोई नहीं

68. Heat resistance of microorganisms can be reduced by adding which chemical preservative?
(A) Sodium bezoate
(B) Potassium Nitrate
(C) Citric Acid
(D) Both (A) and (C)

68. किस रासायनिक परिरक्षक को मिलाने से सूक्ष्मजीवों की ऊष्मा प्रतिरोधक क्षमता कम हो जाती है?
(A) सोडियम बेन्जोएट
(B) पोटैशियम नाइट्रेट
(C) साइट्रिक एसिड
(D) दोनों (A) एवं (C)

69. Which of the following is destroyed at boiling temperature (100ºC) in a few minutes?
(A) Vegetables bacteria
(B) Virus
(C) Mold
(D) None of these

69. निम्न में से कौन (100ºC) तापमान पर कुछ मिनटों में नष्ट हो जाता है?
(A) वनस्पति जन्य व कीटाणु
(B) वायरस
(C) फफूंदी
(D) इनमें से कोई नहीं

70. Which of the following foods is the most commonly preserved by smoking?
(A) Milk
(B) Fish and Meat
(C) Vegetables
(D) Cereals

70. निम्न में से कौन सा खाद्य पदार्थ स्मोकिंग द्वारा सबसे अधिक संरक्षित किया जाता है?
(A) दूध
(B) मीट एवं मछली
(C) सब्जियाँ
(D) अनाज़

71. Smoking is mainly used for :

(A) Preservation

(B) Flavour development

(C) Colour improvement

(D) All of the above

72. What is the effect of high heat processing on the texture of vegetable?

(A) Crispness increases

(B) Become more fibreous

(C) Texture becomes mushy

(D) No effect

73. Symbol of Red dot on packaging indicates :

(A) Vegetarian

(B) Non-vegetarian

(C) Microwave safe

(D) None of the above

74. Browning of fruits during storage is mainly due to :

(A) Enzymatic reaction

(B) Protein synthesis

(C) Loss of water

(D) None of these

75. Transparent glass bottles for oil storage are not preferred because of :

(A) Heavy weight

(B) Absorb flavour

(C) Promote oxidation

(D) All of the above

71. स्मोकिंग का मुख्य उपयोग किसके लिये किया जाता है?

(A) प्रसंस्करण

(B) स्वाद बढ़ाने में

(C) रंग बढ़ाने में

(D) उपर्युक्त सभी

72. उच्च तापमान प्रसंस्करण का सब्जियों की बनावट पर क्या प्रभाव पड़ता है?

(A) कुरकुरापन बढ़ता है

(B) अधिक रेशेदार हो जाती है

(C) बनावट गूदेदार हो जाती है

(D) कोई प्रभाव नहीं पड़ता

73. पैकेजिंग पर लाल गोला चिन्ह दर्शाता है कि खाद्य पदार्थ :

(A) शाकाहारी

(B) मांसाहारी

(C) माइक्रोवेव सेफ

(D) इनमें से कोई नहीं

74. भंडारण के दौरान फलों का भूरा होना मुख्य रूप से किस कारण होता है?

(A) एन्जाइम अभिक्रिया

(B) प्रोटीन संश्लेषण

(C) पानी की कमी

(D) इनमें से कोई नहीं

75. तेल भंडारण के लिये पारदर्शी कांच की बोतलें क्यों उपर्युक्त नहीं होती हैं?

(A) ज्यादा वज़न

(B) स्वाद सोख लेती है

(C) ऑक्सीकरण बढ़ाता है

(D) उपर्युक्त सभी

76. Preservation used in preparation of squash is :

(A) Potassium permagnate

(B) Sodium benzoate

(C) Sodium chloride

(D) Potassium meta bisulphate

77. Which food process converts starch in the grain into Sugar?

(A) Cooking

(B) Malting

(C) Steaming

(D) Baking

78. The stale bread gets usually affected by :

(A) Mould

(B) Bacteria

(C) Worm

(D) Virus

79. Tartaric acid is mainly present in :

(A) Mango

(B) Watermelon

(C) Grapes

(D) Guava

80. FPO mark was given in the year :

(A) 1954

(B) 1955

(C) 1956

(D) 1957

76. शर्बत बनाने में प्रयुक्त परिरक्षक है :

(A) पोटैशियम परमैग्नेट

(B) सोडियम बेंजोएट

(C) सोडियम क्लोराइड

(D) पोटैशियम मेटा बाइसल्फेट

77. वह खाद्य प्रक्रिया जिसमें अनाज में मौजूद स्टार्च चीनी में परिवर्तित हो जाता है?

(A) कुकिंग

(B) माल्टिंग

(C) भाप लेना

(D) बेकिंग

78. बासी ब्रेड प्रायः प्रभावित होती है :

(A) मोल्ड से

(B) बैक्टिरिया से

(C) कृषि से

(D) वायरस से

79. टार्टरिक अम्ल मुख्यतः पाया जाता है :

(A) आम में

(B) तरबूज़ में

(C) अंगूर में

(D) अमरूद में

80. एफ.पी.ओ. मार्क सन् .... में दिया गया था।

(A) 1954

(B) 1955

(C) 1956

(D) 1957

81. Food preservation helps in reducing :

(A) Food wastage

(B) Food price

(C) Food colour

(D) Cooking time

82. Which environment factor is a cause of food spoilage?

(A) Heat and moisture

(B) Advertising

(C) Transport

(D) All of the above

83. Technology in food preservation is required to maintain :

(A) Brand name

(B) Decoration

(C) Nutritive value

(D) Shape

84. Example of synthetic food colour is :

(A) Sunset yellow

(B) Indigo carmine

(C) Tartrazine

(D) All of the above

85. Which food products cannot be Vaccum sealed?

(A) Liquid product

(B) Cheese

(C) Bread

(D) Cake

81. खाद्य संरक्षण किसे कम करने में मदद करता है?

(A) खाद्य अपव्यय

(B) खाद्य मूल्य

(C) खाद्य रंग

(D) पकाने का समय

82. कौन-सा पर्यावरणीय कारण खाद्य खराबी का कारण है?

(A) गर्मी और नमी

(B) विज्ञापन

(C) परिवहन

(D) उपर्युक्त सभी

83. खाद्य संरक्षण में प्रौद्योगिकी की आवश्यकता किसे बनाए रखने के लिये होती है?

(A) ब्रांड नाम

(B) सजावट

(C) पोषण मूल्य

(D) आकार

84. सिंथेटिक खाद्य रंग के उदाहरण हैं :

(A) सनसेट एलो

(B) एन्डिगो कैरमाइन

(C) टाट्राजिन

(D) उपर्युक्त सभी

85. कौन से खाद्य पदार्थ वैक्यूम सील नहीं किए जा सकते हैं?

(A) तरल खाद्य पदार्थ

(B) चीज़

(C) ब्रेड

(D) केक

86. What happens to enzymatic activity after proper dehydration of food?

(A) It increases

(B) It remains unchanged

(C) It is stopped

(D) None of these

86. खाद्य के उचित निर्जलीकरण के बाद एन्जाइम गतिविधि का क्या होता है?

(A) यह बढ़ती है

(B) यह अपरिवर्तित रहती है

(C) यह रुक जाती है

(D) इनमें से कोई नहीं

87. Making of Bread the optimum temperature for fermentation is :

(A) 10°C to 15°C

(B) 27°C to 36°C

(C) 40°C to 45°C

(D) None of these

87. ब्रेड बनाने के लिये खमीरीकरण के लिये उपयुक्त तामक्रम है :

(A) 10°C से 15°C

(B) 27°C से 36°C

(C) 40°C से 45°C

(D) इनमें से कोई नहीं

88. Example of Complex Carbohydrate is :

(A) Oats

(B) Brown Rice

(C) Sweet potato

(D) All of the above

88. जटिल कार्बोहाइड्रेट के उदाहरण हैं :

(A) ओट्स

(B) ब्राउन राइस

(C) शकरकंद

(D) उपर्युक्त सभी

89. Mushroom contains :

(A) Vitamin B

(B) Fat

(C) Vitamin K

(D) None of these

89. मशरूम में होता है :

(A) विटामिन बी

(B) वसा

(C) विटामिन के

(D) इनमें से कोई नहीं

90. Which of the following fruits cannot be dried?

(A) Avocados

(B) Banana

(C) Cherries

(D) Berries

90. निम्नलिखित में से कौन सा फल सुखाया नहीं जा सकता है?

(A) एवोकैडो

(B) केला

(C) चेरी

(D) बेरीज़

91. Lactose is found in :
(A) Sugar
(B) Fruits
(C) Milk
(D) Vegetables

92. Full form of FPO :
(A) Food Product order
(B) Fruit Product order
(C) Farm Product order
(D) None of these

93. What is the primary goal of thermal processing in food preservation?
(A) To enhance taste
(B) To reduce cooking time
(C) To kill harmful microorganism
(D) To increase food volume

94. Juice with sparkling water is called :
(A) Squash
(B) Necter
(C) Spritzer
(D) None of these

95. How does dehydration affect food quality?
(A) It increases moisture
(B) It enhances flavour
(C) To reduce Nutritive Value
(D) It increases shelf life

91. लैक्टोज़ पाया जाता है :
(A) शक्कर में
(B) फलों में
(C) दूध में
(D) सब्जियों में

92. FPO का पूर्ण रूप :
(A) खाद्य उत्पाद आर्डर
(B) फल उत्पाद आर्डर
(C) फार्म उत्पाद आर्डर
(D) इनमें से कोई नहीं

93. खाद्य संरक्षण में उष्मीय प्रसंस्करण का मुख्य उद्देश्य है :
(A) स्वाद को बढ़ाना
(B) पकाने का समय कम करना
(C) हानिकारक सूक्ष्मजीवों को मारना
(D) खाद्य का आयतन बढ़ाना

94. स्पार्कलिंग वाटर वाले रस को कहते हैं :
(A) शर्बत
(B) नेक्टर
(C) स्प्रिटजर
(D) इनमें से कोई नहीं

95. निर्जलीकरण से खाद्य की गुणवत्ता कैसे प्रभावित होती है?
(A) यह नमी को बढ़ाता है
(B) स्वाद को बढ़ाता है
(C) पोषण मूल्य कम करता है
(D) शेल्फ लाइफ बढ़ाता है

96. Percentage of Citric acid used in Jam is :

(A) 0.5 to 1.5 percent

(B) 4 to 8 percent

(C) 12 to 15 percent

(D) None of the above

96. जैम में साइट्रिक एसिड की प्रतिशतता होती है:

(A) 0.5 से 1.5 प्रतिशत

(B) 4 से 8 प्रतिशत

(C) 12 से 15 प्रतिशत

(D) इनमें से कोई नहीं

97. Which factor causes maximum loss of vitamin C in fruits?

(A) Exposes to Air

(B) Washing with cold water

(C) Exposes to heat

(D) Both (A) and (C)

97. फलों में विटामिन सी की अधिकतम हानि किस कारण होती है?

(A) हवा के सम्पर्क में रखना

(B) ठंडे पानी से धोने में

(C) गर्मी के सम्पर्क में रखना

(D) दोनों (A) एवं (C)

98. Which nutrients is the most effected by improper storage of milk?

(A) Vitamin B complex

(B) Carbohydrate

(C) Fat

(D) None of these

98. दूध के अनुचित भंडारण से सबसे अधिक कौन-सा पोषक तत्व प्रभावित होता है?

(A) विटामिन बी कॉम्पलेक्स

(B) कार्बोहाइड्रेट

(C) वसा

(D) इनमें से कोई नहीं

99. Pasteurization was discovered by :

(A) Louis Pasteur

(B) Alexander Fleming

(C) Edward Jenner

(D) Robert Koch

99. पाश्चुरीकरण की खोज की गई :

(A) लुईस पाश्चर के द्वारा

(B) अलेक्जेंडर फ्लेमिंग द्वारा

(C) एडवर्ड जेरन द्वारा

(D) रॉबर्ट कोच द्वारा

100. Which of the following is the main advantage of pasteurization?

(A) Increase sweetness

(B) Weight reduction

(C) Safe Consumption

(D) None of these

100. निम्नलिखित में से पाश्चुरीकरण का मुख्य लाभ कौन-सा है?

(A) मिठास बढ़ाना

(B) वज़न घटाना

(C) सुरक्षित उपयोग

(D) इनमें से कोई नहीं

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।