Roll. No. ....

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

Question Booklet Number

B.Sc. (SEM.-V) (NEP) (SUPPLE.) EXAMINATION, 2024-25

INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

(Industrial Food Microbiology)

Paper Code							
B	1	7	0	5	0	1	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 role of microorganisms in food spoilage was first studied by:

(A) Anton van Leeuwenhoek

(B) Robert Koch

(C) Louis Pasteur

(D) Joseph Lister

1. खाद्य पदार्थों के खराब होने में सूक्ष्मजीवों की भूमिका की खोज किसने की?

(A) एंटोन वॉन ल्यूवेनहॉक

(B) रॉबर्ट कोच

(C) लुई पाश्चर

(D) जोसेफ लिस्टर

2. Fermented meat products such as sausages commonly use which bacteria?

(A) *Lactobacillus* and *Pediococcus*

(B) *Pseudomonas* and *Bacillus*

(C) *E. coli* and *Salmonella*

(D) *Vibrio* and *Shigella*

2. किण्वित मांस उत्पाद जैसे सॉसेज में आमतौर पर कौन-से बैक्टीरिया उपयोग किए जाते हैं?

(A) लैक्टोबैसिलस और पेडियोकॉकस

(B) स्यूडोमोनास और बैसिलस

(C) ई. कोलाई और साल्मोनेला

(D) विब्रियो और शीगेला

3. Sauerkraut is made by fermenting:

(A) Spinach

(B) Mustard leaves

(C) Soybean

(D) Cabbage

3. साउरक्रोट किस सब्जी से बनाया जाता है?

(A) पालक

(B) सरसों के पत्ते

(C) सोयाबीन

(D) पत्ता गोभी

4. The process of pasteurization was first applied to which product?

(A) Beer and wine

(B) Milk

(C) Cheese

(D) Yogurt

4. पाश्चुरीकरण की प्रक्रिया सबसे पहले किस उत्पाद पर लागू की गई थी?

(A) बियर और वाइन

(B) दूध

(C) पनीर

(D) दही

5. Which century marked the beginning of modern industrial food microbiology?

(A) 15th century

(B) 17th century

(C) 19th century

(D) 21st century

5. आधुनिक औद्योगिक खाद्य सूक्ष्मजैविकी की शुरुआत किस शताब्दी में हुई?

(A) 15वीं शताब्दी

(B) 17वीं शताब्दी

(C) 19वीं शताब्दी

(D) 21वीं शताब्दी

6. The discovery of canning as a preservation technique is credited to:

(A) Nicolas Appert

(B) Louis Pasteur

(C) Joseph Lister

(D) Robert Koch

7. Which physicochemical property of food most directly influences microbial growth?

(A) Flavor

(B) Color

(C) Texture

(D) Water activity (aw)

8. Browning in foods during storage is often due to:

(A) Freezing temperature

(B) pH changes only

(C) Maillard reaction and enzymatic activity

(D) Light absorption only

9. Protein denaturation in foods is mainly influenced by:

(A) Heat, pH, and ionic strength

(B) Color pigments

(C) Freezing only

(D) Carbohydrate content

10. Which of the following decreases water activity in foods?

(A) Addition of salt or sugar

(B) Heating

(C) Cooling

(D) Color change

6. कैनिंग संरक्षण तकनीक की खोज का श्रेय किसे है?

(A) निकोलस अपर्ट

(B) लुई पाश्चर

(C) जोसेफ लिस्टर

(D) रॉबर्ट कोच

7. कौन-सा भौतिक-रासायनिक गुण सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को सबसे अधिक प्रभावित करता है?

(A) स्वाद

(B) रंग

(C) बनावट

(D) जल सक्रियता

8. भंडारण के दौरान खाद्य में भूरापन किस कारण से होता है?

(A) शीतलन तापमान

(B) केवल pH परिवर्तन

(C) मेलार्ड अभिक्रिया और एंजाइमीय क्रिया

(D) केवल प्रकाश अवशोषण

9. खाद्य पदार्थों में प्रोटीन का डिनैचुरेशन मुख्यतः किस कारण से होता है?

(A) ताप, pH और आयनिक शक्ति से

(B) रंगद्रव्यों से

(C) केवल शीतलन से

(D) कार्बोहाइड्रेट मात्रा से

10. खाद्य पदार्थों में जल सक्रियता को कम करने के लिए क्या किया जाता है?

(A) नमक या चीनी का मिलाना

(B) गर्म करना

(C) ठंडा करना

(D) रंग बदलना

11. Which pathogen is associated with botulism in canned foods?

(A) *Salmonella typhi*

(B) *Clostridium botulinum*

(C) *Listeria monocytogenes*

(D) *Bacillus subtilis*

11. कैन्ड फूड (डिब्बाबंद खाद्य) में बोटुलिज्म किस रोगजनक से जुड़ा है?

(A) साल्मोनेला टाइफी

(B) क्लॉस्ट्रीडियम बोटुलिनम

(C) लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स

(D) बैसिलस सबटिलिस

12. Molds such as *Aspergillus* and *Penicillium* are important in food because:

(A) They produce enzymes and organic acids

(B) They always spoil food

(C) They cause only diseases

(D) They provide vitamins directly

12. एस्परजिलस और पेनिसिलियम जैसे फफूंद भोजन में महत्वपूर्ण हैं, क्योंकि :

(A) ये एंजाइम और कार्बनिक अम्ल उत्पन्न करते हैं

(B) ये हमेशा भोजन को खराब करते हैं

(C) ये केवल बीमारियाँ पैदा करते हैं

(D) ये सीधे विटामिन प्रदान करते हैं

13. Which of the following is an intrinsic factor influencing microbial growth in food?

(A) Temperature of storage

(B) Relative humidity

(C) pH of food

(D) Packaging atmosphere

13. सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रभावित करने वाला आंतरिक कारक कौन-सा है?

(A) भंडारण का तापमान

(B) सापेक्ष आर्द्रता

(C) भोजन का pH

(D) पैकेजिंग वातावरण

14. Oxygen availability in food is classified as:

(A) Intrinsic factor

(B) Extrinsic factor

(C) Both intrinsic and extrinsic factors

(D) None of the above

14. भोजन में ऑक्सीजन की उपलब्धता किस प्रकार का कारक है?

(A) आंतरिक कारक

(B) बाहरी कारक

(C) दोनों आन्तिरिक और बाहरी कारक

(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

15. Relative humidity in storage environment is an example of :

(A) Intrinsic factor

(B) Extrinsic factor

(C) Biological factor

(D) Chemical factor

15. भंडारण वातावरण की सापेक्ष आर्द्रता किस प्रकार का कारक है?

(A) आंतरिक कारक

(B) बाहरी कारक

(C) जैविक कारक

(D) रासायनिक कारक

16. Which of the following is considered natural flora of raw milk?

(A) *Lactobacillus*

(B) *Bacillus subtilis*

(C) *Clostridium botulinum*

(D) *Salmonella*

17. Which source is most likely responsible for contamination of cooked food with *Staphylococcus aureus*?

(A) Raw vegetables

(B) Soil particles

(C) Food handler's hands

(D) Water supply

18. Among the following, which contamination poses the highest public health risk if present in drinking water?

(A) *Lactococcus*

(B) *E. coli*

(C) *Saccharomyces*

(D) *Penicillium*

19. Which of the following is a monosaccharide?

(A) Sucrose

(B) Maltose

(C) Lactose

(D) Glucose

20. Why are carbohydrates called "hydrated carbons"?

(A) Because they contain carbon and water molecules separately

(B) Because their general formula is $C_n(H_2O)_n$

(C) Because they release water during metabolism

(D) Because they always exist in hydrated form

16. निम्नलिखित में से किसे कच्चे दूध का प्राकृतिक वनस्पति माना जाता है?

(A) लैक्टोबैसिलस

(B) बैसिलस सबटिलिस

(C) क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम

(D) साल्मोनेला

17. पके हुए भोजन में स्टैफिलोकोकस ऑरियस के संदूषण के लिए सबसे अधिक जिम्मेदार कौन-सा स्रोत है?

(A) कच्ची सब्जियाँ

(B) मिट्टी के कण

(C) भोजन संभालने वाले के हाथ

(D) जल आपूर्ति

18. निम्नलिखित में से, कौन-सा संदूषण पेयजल में मौजूद होने पर सबसे अधिक जन स्वास्थ्य जोखिम पैदा करता है?

(A) लैक्टोकोकस

(B) ई. कोलाई

(C) सैकरोमाइसिस

(D) पेनिसिलियम

19. निम्नलिखित में से कौन-सा मोनोसैकेराइड है?

(A) सुक्रोज

(B) माल्टोज

(C) लैक्टोज

(D) ग्लूकोज

20. कार्बोहाइड्रेट को ''हाइड्रेटेड कार्बन'' क्यों कहा जाता है?

(A) क्योंकि इनमें कार्बन और जल के अणु अलग-अलग होते हैं

(B) क्योंकि इनका सामान्य सूत्र $C_n(H_2O)_n$ है

(C) क्योंकि ये चयापचय के दौरान जल छोड़ते हैं

(D) क्योंकि ये हमेशा हाइड्रेटेड अवस्था में रहते हैं

21. Which type of protein structure is destroyed when egg white is boiled?

(A) Primary

(B) Secondary

(C) Tertiary

(D) Simple

21. अंडे की सफेदी को उबालने पर किस प्रकार की प्रोटीन संरचना नष्ट हो जाती है?

(A) प्राथमिक

(B) द्वितीयक

(C) तृतीयक

(D) सरल

22. Which type of protein would you recommend for bakery products to provide elasticity?

(A) Collagen

(B) Gluten

(C) Casein

(D) Albumin

22. बेकरी उत्पादों में लचीलापन प्रदान करने के लिए आप किस प्रकार के प्रोटीन की सलाह देंगें?

(A) कोलेजन

(B) ग्लूटेन

(C) कैसीइन

(D) एल्बुमिन

23. For a jelly-making industry, which form of substance is most useful?

(A) Glutin

(B) Pectin

(C) Starch

(D) Hemicellulose

23. जेली बनाने वाले उद्योग के लिए पदार्थ का कौन-सा रूप सबसे उपयोगी है?

(A) ग्लूटिन

(B) पेक्टिन

(C) स्टार्च

(D) हेमीसेल्यूलोज

24. Why is gluten protein important in bread making?

(A) Provides flavor

(B) Provides color

(C) Provides elasticity and gas retention

(D) Provides vitamins

24. ब्रेड बनाने में ग्लूटेन प्रोटीन क्यों महत्वपूर्ण है?

(A) स्वाद प्रदान करता है

(B) रंग प्रदान करता है

(C) लचीलापन और गैस प्रतिधारण प्रदान करता है

(D) विटामिन प्रदान करता है

25. In terms of nutritional retention, which processing-induced change is most harmful?

(A) Protein denaturation

(B) Lipid peroxidation

(C) Carbohydrate gelatinization

(D) Caramelization

25. पोषण प्रतिधारण के संदर्भ में, प्रसंस्करण-प्रेरित कौन-सा परिवर्तन सबसे हानिकारक है?

(A) प्रोटीन विकृतीकरण

(B) लिपिड पेरॉक्सीडेशन

(C) कार्बोहाइड्रेट जिलेटिनीकरण

(D) कारमेलीकरण

26. Which microorganism is primarily used in yogurt production?

(A) *Streptococcus thermophilus*

(B) *Lactobacillus bulgaricus*

(C) Both (A) and (B)

(D) *Saccharomyces cerevisiae*

27. The role of lactic acid bacteria in cheese fermentation is:

(A) Alcohol production

(B) Lactic acid production for coagulation

(C) Production of gas for texture

(D) Vitamin B12 synthesis

28. Which of the following is added to cheese to enhance ripening and flavor development?

(A) *Penicillium roqueforti*

(B) *Rhizopus stolonifer*

(C) *Candida albicans*

(D) *Saccharomyces cerevisiae*

29. The sour taste of sauerkraut is primarily due to:

(A) Alcohol

(B) Acetic acid

(C) Lactic acid

(D) Butyric acid

30. Pickle preservation mainly depends on:

(A) High temperature

(B) High sugar content

(C) Salt and acid concentration

(D) Protein hydrolysis

26. दही उत्पादन में मुख्यतः किस सूक्ष्मजीव का उपयोग किया जाता है?

(A) स्ट्रेप्टोकोकस थर्मोफिलस

(B) लैक्टोबैसिलस बुल्गारिकस

(C) दोनों (A) और (B)

(D) सैकरोमाइसिस सेरेविसिया

27. पनीर किण्वन में लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया की भूमिका है :

(A) अल्कोहल उत्पादन

(B) जमावट के लिए लैक्टिक एसिड उत्पादन

(C) बनावट के लिए गैस उत्पादन

(D) विटामिन B12 संश्लेषण

28. निम्नलिखित में से किसे पनीर में पकाने और स्वाद बढ़ाने के लिए मिलाया जाता है?

(A) पेनिसिलियम रोक्फोर्टी

(B) राइजोपस स्टोलोनिफर

(C) कैंडिडा एल्बिकेंस

(D) सैकरोमाइसिस सेरेविसिया

29. सउरक्रोट का खट्टा स्वाद मुख्यतः किसके कारण होता है?

(A) अल्कोहल

(B) एसिटिक अम्ल

(C) लैक्टिक अम्ल

(D) ब्यूटिरिक अम्ल

30. अचार का संरक्षण मुख्यतः इस पर निर्भर करता है:

(A) उच्च तापमान

(B) उच्च शर्करा सामग्री

(C) नमक और अम्ल सांद्रता

(D) प्रोटीन जल-अपघटन

31. Kanji is a traditional Indian fermented beverage made from:

(A) Rice and sugar

(B) Carrots and mustard seeds

(C) Milk and jaggery

(D) Grapes and yeast

31. कंजी एक पारंपरिक भारतीय किण्वित पेय है जो मुख्य रूप से किससे बनता है?

(A) चावल और चीनी

(B) गाजर और सरसों के दाने

(C) दूध और गुड़

(D) अंगूर और यीस्ट

32. The alcohol content of table wines generally ranges between:

(A) 2 – 4%

(B) 30 – 40%

(C) 15 – 25%

(D) 5 – 14%

32. टेबल वाइन में अल्कोहल की मात्रा आमतौर पर इस प्रकार होती है :

(A) 2 – 4%

(B) 30 – 40%

(C) 15 – 25%

(D) 5 – 14%

33. Fermented fish products are rich in:

(A) Carbohydrates

(B) Proteins and essential amino acids

(C) Fats only

(D) Starch

33. किण्वित मछली उत्पादों में प्रचुर मात्रा में होते हैं:

(A) कार्बोहाइड्रेट

(B) प्रोटीन और आवश्यक अमीनो अम्ल

(C) केवल वसा

(D) स्टार्च

34. Which of the following is a health risk if fermentation is unhygienic?

(A) Botulism

(B) Common cold

(C) Influenza

(D) Malaria

34. यदि किण्वन अस्वास्थ्यकर है, तो निम्नलिखित में से कौन-सा स्वास्थ्य जोखिम है?

(A) बोटुलिज्म

(B) सामान्य सर्दी

(C) इन्फ्लूएंजा

(D) मलेरिया

35. Fermented fish is considered a:

(A) Probiotic-rich traditional food

(B) Food with no nutritional value

(C) Only a preservative food

(D) Synthetic food

35. किण्वित मछली को माना जाता है :

(A) प्रोबायोटिक युक्त पारंपरिक भोजन

(B) पोषण रहित भोजन

(C) केवल संरक्षित भोजन

(D) कृत्रिम भोजन

36. Molds like *Penicillium nalgiovense* are used in fermented meat for:

(A) Producing toxins

(B) Flavor and surface protection

(C) Protein removal

(D) Increasing fat

37. Fermented meat aroma is enhanced due to:

(A) DNA fragmentation

(B) Carbohydrate polymerization

(C) Starch crystallization

(D) Protein degradation into peptides and amino acids

38. The texture of fermented meat becomes:

(A) Spongy

(B) Soft and watery

(C) Harder and more sliceable

(D) Non-edible

39. Which enzyme produced by yeast is responsible for converting sugar to alcohol and CO_2 in bread dough?

(A) Protease

(B) Amylase

(C) Zymase

(D) Lipase

40. Which scientist proved that microorganisms are responsible for fermentation?

(A) Alexander Fleming

(B) Louis Pasteur

(C) Edward Jenner

(D) Carl Woese

36. पेनिसिलियम नाल्गियोवेन्स जैसे फफूंदों का उपयोग किण्वित मांस में निम्नलिखित के लिए किया जाता है:

(A) विषाक्त पदार्थ उत्पन्न करना

(B) स्वाद और सतह की सुरक्षा

(C) प्रोटीन हटाना

(D) वसा बढ़ाना

37. किण्वित मांस की सुगंध निम्नलिखित कारणों से बढ़ती है :

(A) डीएनए विखंडन

(B) कार्बोहाइड्रेट बहुलकीकरण

(C) स्टार्च क्रिस्टलीकरण

(D) प्रोटीन का पेप्टाइड्स और अमीनो अम्लों में विघटन

38. किण्वित मांस की बनावट इस प्रकार हो जाती है:

(A) स्पंजी

(B) नरम और पानीदार

(C) कठोर और अधिक काटने योग्य

(D) अखाद्य

39. खमीर द्वारा उत्पादित कौन-सा एंजाइम ब्रेड के आटे में शर्करा को अल्कोहल और CO_2 में परिवर्तित करने के लिए उत्तरदायी है?

(A) प्रोटीएज़

(B) एमाइलेज

(C) जाइमेज़

(D) लाइपेज

40. किस वैज्ञानिक ने सिद्ध किया कि किण्वन के लिए सूक्ष्मजीव जिम्मेदार हैं?

(A) अलेक्जेंडर फ्लेमिंग

(B) लुई पाश्चर

(C) एडवर्ड जेनर

(D) कार्ल वूज़

41. Which microorganism is commonly used for SCP production?

(A) *Saccharomyces cerevisiae*

(B) *Escherichia coli*

(C) *Plasmodium vivax*

(D) *Bacillus anthracis*

42. Which waste material is often used as substrate for SCP production?

(A) Plastic waste

(B) Agricultural residues

(C) Metals

(D) Cement

43. A major disadvantage of SCP is:

(A) High protein content

(B) Easy large-scale production

(C) Fast growth of microorganisms

(D) Presence of nucleic acids

44. The primary function of prebiotics is to:

(A) Kill harmful microbes

(B) Provide energy to host cells

(C) Selectively stimulate growth of beneficial gut bacteria

(D) Neutralize stomach acid

45. Which of the following is commonly used as a prebiotic?

(A) Inulin

(B) Bifidobacterium

(C) Yogurt

(D) Vitamin C

41. एससीपी उत्पादन के लिए आमतौर पर कौन-सा सूक्ष्मजीव इस्तेमाल किया जाता है?

(A) सैकरोमाइसेस सेरेविसी

(B) ई. कोलाई

(C) प्लाज्मोडियम विवैक्स

(D) बैसिलस एंथ्रेसिस

42. एससीपी उत्पादन के लिए सब्सट्रेट के रूप में आमतौर पर किस प्रकार के कचरे का उपयोग किया जाता है?

(A) प्लास्टिक कचरा

(B) कृषि अवशेष

(C) धातुएं

(D) सीमेंट

43. एससीपी का मुख्य नुकसान क्या है?

(A) इसमें प्रोटीन की मात्रा अधिक होती है

(B) इसे बड़े पैमाने पर आसानी से बनाया जा सकता है

(C) सूक्ष्मजीवों की वृद्धि तेजी से होती है

(D) इसमें न्यूक्लिक एसिड मौजूद होते हैं

44. प्रीबायोटिक्स का मुख्य कार्य है :

(A) हानिकारक सूक्ष्मजीवों को नष्ट करना

(B) होस्ट कोशिकाओं को ऊर्जा प्रदान करना

(C) लाभकारी आंत बैक्टीरिया की वृद्धि को बढ़ावा देना

(D) पेट का एसिड न्यूट्रलाइज़ करना

45. निम्नलिखित में से कौन-सा प्रीबायोटिक के रूप में आमतौर पर इस्तेमाल होता है?

(A) इनुलिन

(B) बिफीडोबैक्टीरियम

(C) दही

(D) विटामिन सी

46. Kefir, a probiotic drink, is made from:

(A) Wheat fermentation

(B) Milk fermentation with kefir grains

(C) Soy protein

(D) Fruit juice

47. Probiotic capsules and powders sold in the market generally contain:

(A) *Clostridium* and *Salmonella*

(B) *Lactobacillus* and *Bifidobacterium*

(C) *Rhizobium* and *Azotobacter*

(D) *Penicillium* and *Aspergillus*

48. Which of the following is an Indian probiotic food?

(A) Idli

(B) Dhokla

(C) Curd (Dahi)

(D) All of the above

49. The edible oyster mushroom belongs to genus :

(A) *Agaricus*

(B) *Pleurotus*

(C) *Volvariella*

(D) *Morchella*

50. In mushroom cultivation, "spawn" refers to:

(A) Mushroom compost

(B) Fruiting body

(C) Mycelium inoculum used for seeding

(D) Spores only

46. केफिर, एक प्रोबायोटिक ड्रिंक, किससे बनता है?

(A) गेहूँ के फर्मेंटेशन से

(B) केफिर दाने के साथ दूध के फर्मेंटेशन से

(C) सोया प्रोटीन से

(D) फलों के रस से

47. बाजार में बिकने वाले प्रोबायोटिक कैप्सूल और पाउडर में आमतौर पर ये चीजें होती हैं?

(A) क्लॉस्ट्रीडियम और सालमोनेला

(B) लैक्टोबैसिलस और बिफीडोबैक्टीरियम

(C) राइजोबियम और एजोटोबैक्टर

(D) पेनिसिलियम और एस्परगिलस

48. निम्नलिखित में से कौन-सा भारतीय प्रोबायोटिक भोजन है?

(A) इडली

(B) ढोकला

(C) दही

(D) उपरोक्त सभी

49. खाद्य ऑयस्टर मशरूम किस जीनस से संबंधित है?

(A) एगारिकस

(B) प्ल्यूरोटस

(C) वोल्वैरिएला

(D) मोर्चेला

50. मशरूम की खेती में, "स्पॉन" का क्या मतलब है?

(A) मशरूम कम्पोस्ट

(B) फल वाला भाग

(C) बीज के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला माइसीलियम इनोकुलम

(D) केवल स्पोर

51. Which disease condition can be prevented or managed by synbiotics?

(A) Diarrhea and irritable bowel syndrome (IBS)

(B) Hypertension

(C) Skin burns

(D) Kidney stones

51. सिंबायोटिक्स से कौन-सी बीमारी को रोका या नियंत्रित किया जा सकता है?

(A) दस्त और इरिटेबल बाउल सिंड्रोम (IBS)

(B) हाई ब्लड प्रेशर

(C) त्वचा जलना

(D) गुर्दे की पथरी

52. The main substrate used in button mushroom cultivation is:

(A) Paddy straw

(B) Wheat and horse manure compost

(C) Sugarcane bagasse

(D) Sawdust

52. बटन मशरूम की खेती में मुख्य रूप से इस्तेमाल होने वाला सब्सट्रेट कौन-सा है?

(A) धान का भूसा

(B) गेहूँ और घोड़े के गोबर की खाद

(C) गन्ने का कचरा

(D) लकड़ी का बुरादा

53. Regular intake of synbiotics strengthens:

(A) Immune system

(B) Bone marrow

(C) Hair roots

(D) Eye retina

53. सिंबायोटिक्स का नियमित सेवन इन चीजों को मजबूत बनाता है :

(A) प्रतिरक्षा प्रणाली

(B) अस्थि मज्जा

(C) बालों की जड़ें

(D) आंखों का रेटिना

54. Which type of foods are most commonly associated with *Staphylococcus aureus* food poisoning?

(A) Cooked meat, cream-filled pastries, dairy products

(B) Fresh fruits only

(C) Dry cereals only

(D) Bottled water

54. स्टैफिलोकोकस ऑरियस से होने वाले फूड पॉइजनिंग के लिए कौन-से खाद्य पदार्थ सबसे आम कारण होते हैं?

(A) पका हुआ मांस, क्रीम वाली पेस्ट्री, डेयरी उत्पाद

(B) केवल ताजे फल

(C) केवल सूखे अनाज

(D) बोतल में बंद पानी

55. *Clostridium botulinum* produces which type of toxin?

(A) Enterotoxin

(B) Neurotoxin

(C) Endotoxin

(D) Cytotoxin

55. क्लोस्ट्रीडियम बॉटुलिनम किस प्रकार का टॉक्सिन पैदा करता है?

(A) एंटरोटॉक्सिन

(B) न्यूरोटॉक्सिन

(C) एंडोटॉक्सिन

(D) साइटोटॉक्सिन

56. The main symptom of cholera is:

(A) Skin rash

(B) Severe watery diarrhea ("rice-water stools")

(C) Fever with chills

(D) Jaundice

56. कोलेरा का मुख्य लक्षण क्या है?

(A) त्वचा पर दाने

(B) गंभीर दस्त (चावल के पानी जैसा दस्त)

(C) ठंड लगने के साथ बुखार

(D) पीलिया

57. Botulism is most commonly associated with:

(A) Improperly canned foods

(B) Fresh fruits

(C) Pasteurized milk

(D) Bottled water

57. बॉटुलिज्म आमतौर पर किससे जुड़ा होता है?

(A) खराब तरीके से कैन किए गए खाद्य पदार्थ

(B) ताजे फल

(C) पाश्चुरिकृत दूध

(D) बोतल में बंद पानी

58. Salmonella typhi causes:

(A) Botulism

(B) Typhoid fever

(C) Cholera

(D) Tuberculosis

58. सैल्मोनेला टाइफी से होता है :

(A) बॉटुलिज्म

(B) टाइफाइड बुखार

(C) हैजा

(D) टीबी

59. The major mycotoxin produced by *Aspergillus flavus* in contaminated groundnuts and maize is :

(A) Ochratoxin

(B) Citrinin

(C) Fumonisin

(D) Aflatoxin

59. दूषित मूंगफली और मक्के में एस्परजिलस फ्लेवस द्वारा उत्पन्न मुख्य माइकोटॉक्सिन कौन-सा है?

(A) ओक्राटॉक्सिन

(B) सिट्रिनिन

(C) फूमोनिसिन

(D) एफ्लाटॉक्सिन

60. Which is the best preventive measure against cholera?

(A) Antibiotic injection

(B) Proper sanitation and safe drinking water

(C) Steroid treatment

(D) Vitamin supplements

60. कोलेरा से बचाव का सबसे अच्छा तरीका कौन-सा है?

(A) एंटीबायोटिक इंजेक्शन

(B) सही स्वच्छता और साफ पीने का पानी

(C) स्टेरॉयड उपचार

(D) विटामिन सप्लीमेंट

61. The cholera toxin secreted by *Vibrio cholerae* is classified as:

(A) Endotoxin

(B) Enterotoxin

(C) Neurotoxin

(D) Mycotoxin

61. विब्रियो कोलेरा द्वारा स्रावित हैजा का विष किस प्रकार का होता है?

(A) एंडोटॉक्सिन

(B) एंटरोटॉक्सिन

(C) न्यूरोटॉक्सिन

(D) माइकोटॉक्सिन

62. The common temperature-time combination for HTST (High Temperature Short Time) pasteurization of milk is:

(A) 63°C for 30 min

(B) 90°C for 1 hr

(C) 72°C for 15 sec.

(D) 100°C for 10 min

62. दूध के HTST (हाई टेम्परेचर शॉर्ट टाइम) पाश्चुराइजेशन के लिए सामान्य तापमान समय संयोजन है :

(A) 30 मिनट के लिए 60°C

(B) 1 घंटे के लिए 72°C

(C) 15 सेकंड के लिए 72°C

(D) 10 मिनट के लिए 100°C

63. The heating method used before freezing or canning vegetables to inactivate enzymes is:

(A) Blanching

(B) Pasteurization

(C) Sterilization

(D) Drying

63. सब्जियों को फ्रीज या कैनिंग से पहले एंजाइम को निष्क्रिय करने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला हीटिंग तरीका है :

(A) ब्लैंचिंग

(B) पाश्चुरीकरण

(C) स्टरिलाइजेशन

(D) सुखाना

64. Quick freezing helps in:

(A) Formation of small ice crystals and better food quality

(B) Formation of large ice crystals and poor texture

(C) Killing all bacteria completely

(D) Reducing food flavor

64. जल्दी फ्रीज करने से होता है:

(A) छोटे बर्फ के क्रिस्टल बनते हैं और खाने की क्वालिटी बेहतर होती है

(B) बड़े बर्फ के क्रिस्टल बनते हैं और टेक्सचर खराब हो जाता है

(C) सभी बैक्टीरिया पूरी तरह खत्म हो जाते हैं

(D) खाने का स्वाद कम हो जाता है

65. Which type of freezing uses very low temperatures with liquid nitrogen or carbon dioxide?

(A) Slow freezing

(B) Blast freezing

(C) Cryogenic freezing

(D) Plate freezing

65. कौन-सी फ्रीजिंग तकनीक में लिक्विड नाइट्रोजन या कार्बन डाइऑक्साइड का उपयोग करके बहुत कम तापमान का इस्तेमाल किया जाता है?

(A) धीमी फ्रीजिंग

(B) ब्लास्ट फ्रीजिंग

(C) क्रायोजेनिक फ्रीजिंग

(D) प्लेट फ्रीजिंग

66. The principle of dehydration in food preservation is:
(A) Killing microorganisms completely
(B) Adding salt and sugar
(C) Increasing acidity of food
(D) Removing water to inhibit microbial growth

67. Which of the following is a traditional method of food dehydration?
(A) Freeze drying
(B) Spray drying
(C) Sun drying
(D) Vacuum drying

68. Which of the following foods is commonly preserved by dehydration?
(A) Milk powder
(B) Dried fruits
(C) Spices
(D) All of the above

69. One disadvantage of dehydration is:
(A) It increases water activity
(B) It is the cheapest method always
(C) Food becomes toxic
(D) Loss of flavor, color, or some heat sensitive nutrients

70. Which of the following is commonly used as a chemical preservative in pickles?
(A) Sodium chloride
(B) Sodium benzoate
(C) Vinegar (acetic acid)
(D) Both (B) and (C)

66. फूड प्रिजर्वेशन में डीहाइड्रेशन का सिद्धान्त क्या है?
(A) सूक्ष्मजीवों को पूरी तरह खत्म करना
(B) नमक और चीनी मिलाना
(C) भोजन की अम्लता बढ़ाना
(D) सूक्ष्मजीवों की वृद्धि रोकने के लिए पानी हटाना

67. निम्नलिखित में से कौन-सा खाद्य पदार्थ को सुखाने का पारंपरिक तरीका है?
(A) फ्रीज ड्रायिंग
(B) स्प्रे ड्रायिंग
(C) धूप में सुखाना
(D) वैक्यूम ड्रायिंग

68. निम्नलिखित में से कौन-सा खाद्य पदार्थ आमतौर पर डिहाइड्रेशन द्वारा संरक्षित किया जाता है?
(A) मिल्क पाउडर
(B) सूखे मेवे
(C) मसाले
(D) उपरोक्त सभी

69. डीहाइड्रेशन का एक नुकसान यह है :
(A) इससे पानी की गतिविधि बढ़ जाती है
(B) यह हमेशा सबसे सस्ता तरीका होता है
(C) खाना जहरीला हो जाता है
(D) स्वाद, रंग या कुछ गर्मी से नष्ट होने वाले पोषक तत्व खत्म हो जाते हैं

70. निम्नलिखित में से कौन-सा पदार्थ अचार में आमतौर पर केमिकल प्रिजर्वेटिव के रूप में इस्तेमाल होता है?
(A) सोडियम क्लोराइड
(B) सोडियम बेंजोएट
(C) सिरका (एसिटिक एसिड)
(D) दोनों (B) और (C)

71. Nitrates and nitrites are mainly used as preservatives in:

(A) Fruits
(B) Milk
(C) Meat products
(D) Spices

72. The process of food irradiation approved by WHO is considered:

(A) Unsafe for human health
(B) Completely unsafe for all foods
(C) Safe when applied within prescribed limits
(D) Harmful to food nutrients always

73. The international symbol used for irradiated food is called:

(A) EcoMark
(B) Radura
(C) ISI mark
(D) Codex logo

74. Vacuum packaging preserves food by:

(A) Increasing acidity
(B) Removing oxygen to slow microbial growth
(C) Adding carbon dioxide
(D) Increasing sugar content

75. Modified Atmosphere Packaging (MAP) involves :

(A) Using radiation to preserve food
(B) Heating food before sealing
(C) Removing all water
(D) Using a controlled mixture of gases (CO_2, O_2, N_2)

71. नाइट्रेट और नाइट्राइट मुख्य रूप से इनमें प्रिजर्वेटिव के रूप में इस्तेमाल होते हैं :

(A) फल
(B) दूध
(C) मांस उत्पाद
(D) मसाले

72. WHO द्वारा अनुमोदित खाद्य विकिरण प्रक्रिया को माना जाता है :

(A) मानव स्वास्थ्य के लिए असुरक्षित
(B) सभी खाद्य पदार्थों के लिए पूरी तरह से असुरक्षित
(C) निर्धारित सीमा के भीतर उपयोग करने पर सुरक्षित
(D) हमेशा खाद्य पोषक तत्वों के लिए हानिकारक

73. रेडिएशन से उपचारित खाद्य पदार्थो के लिए अंतर्राष्ट्रीय प्रतीक को क्या कहा जाता है?

(A) इकोमार्क
(B) रेडुरा
(C) ISI मार्क
(D) कोडेक्स लोगो

74. वैक्यूम पैकेजिंग खाद्य पदार्थो को निम्न तरीकों से सुरक्षित रखती है :

(A) एसिडिटी बढ़ाकर
(B) ऑक्सीजन हटाकर सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को धीमा करना
(C) कार्बन डाइऑक्साइड जोड़कर
(D) चीनी की मात्रा बढ़ाकर

75. मॉडिफाइड एटमॉसफेयर पैकेजिंग (MAP) में शामिल है:

(A) खाद्य पदार्थों को संरक्षित करने के लिए रेडिएशन का उपयोग करना
(B) सील करने से पहले खाद्य पदार्थों को गर्म करना
(C) सारा पानी हटा देना
(D) गैसों का नियंत्रित मिश्रण (CO_2, O_2, N_2) का उपयोग करना

76. Which type of packaging material prevents light-induced spoilage in foods like oil and beer?

(A) Transparent glass

(B) Brown glass or opaque containers

(C) Plastic films

(D) Paper wraps

76. कौन-सा पैकेजिंग मटेरियल तेल और बीयर जैसे खाद्य पदार्थों में रोशनी से होने वाले खराब होने से बचाता है?

(A) पारदर्शी कांच

(B) भूरे रंग का कांच या अपारदर्शी कंटेनर

(C) प्लास्टिक फिल्म

(D) पेपर रैप

77. The milk protein that forms micelles is:

(A) Casein

(B) Albumin

(C) Globulin

(D) Peptone

77. मिसेल बनाने वाला दुग्ध प्रोटीन है :

(A) केसीन

(B) एल्ब्यूमिन

(C) ग्लोब्यूलिन

(D) पेप्टोन

78. The main mineral present in milk is:

(A) Sodium

(B) Potassium

(C) Calcium

(D) Iron

78. दूध में मौजूद मुख्य खनिज है :

(A) सोडियम

(B) पोटैशियम

(C) कैल्शियम

(D) आयरन

79. Which group of microorganisms is primarily responsible for milk souring?

(A) Yeasts

(B) Molds

(C) Lactic acid bacteria

(D) Actinomycetes

79. सूक्ष्मजीवों का कौन-सा समूह मुख्य रूप से दूध के खट्टे होने के लिए जिम्मेदार है?

(A) यीस्ट

(B) फफूंद

(C) लैक्टिक अम्ल जीवाणु

(D) एक्टिनोमाइसीट्स

80. Which microorganism can cause "ropiness" in milk?

(A) *Bacillus subtilis*

(B) *Lactobacillus bulgaricus*

(C) *Streptococcus thermophilus*

(D) *Candida albicans*

80. कौन-सा सूक्ष्मजीव दूध में ''रसीलापन'' पैदा कर सकता है?

(A) बैसिलस सबटिलिस

(B) लैक्टोबैसिलस बुल्गारिकस

(C) स्ट्रेप्टोकोकस थर्मोफिलस

(D) कैंडिडा एल्बिकन्स

81. Which bacteria survive pasteurization and spoil milk later?

(A) Psychrotrophs

(B) Thermoduric bacteria

(C) Coliforms

(D) Lactic acid bacteria

81. कौन-से जीवाणु पाश्चुरीकरण से बच जाते हैं और बाद में दूध को खराब कर देते हैं?

(A) साइक्रोट्रोफ्स

(B) थर्मोड्यूरिक जीवाणु

(C) कोलीफॉर्म्स

(D) लैक्टिक अम्ल जीवाणु

82. The standard plate count (SPC) of milk is used to measure:

(A) Specific gravity

(B) Fat content

(C) Protein content

(D) Total viable bacteria

82. दूध की मानक प्लेट गणना (एसपीसी) का उपयोग निम्नलिखित को मापने के लिए किया जाता है :

(A) विशिष्ट गुरुत्व

(B) वसा की मात्रा

(C) प्रोटीन की मात्रा

(D) कुल व्यवहार्य जीवाणु

83. The methylene blue reduction test (MBRT) of milk is used to indicate:

(A) Protein content

(B) Bacterial activity

(C) Vitamin content

(D) Fat percentage

83. दूध के मेथिलीन ब्लू रिडक्शन टेस्ट (MBRT) का उपयोग यह जानने के लिए किया जाता है:

(A) प्रोटीन की मात्रा

(B) जीवाणु गतिविधि

(C) विटामिन की मात्रा

(D) वसा प्रतिशत

84. The test used to check the sterilization efficiency of milk is:

(A) MBRT

(B) Phosphatase test

(C) Plate count

(D) Heat resistance test

84. दूध की स्टेरीलाइज़ेशन दक्षता की जाँच के लिए प्रयुक्त परीक्षण है :

(A) एमबीआरटी

(B) फॉस्फेटेज परीक्षण

(C) प्लेट काउंट

(D) ताप प्रतिरोध परीक्षण

85. A major limitation of the DMC test is that it:

(A) Does not differentiate live and dead bacteria

(B) Takes too long

(C) Requires expensive equipment

(D) Cannot be applied to raw milk

85. डीएमसी परीक्षण की एक प्रमुख सीमा यह है कि:

(A) जीवित और मृत जीवाणुओं में अन्तर नहीं करता

(B) बहुत अधिक समय लेता है

(C) महंगे उपकरण की आवश्यकता होती है

(D) कच्चे दूध पर लागू नहीं किया जा सकता

86. Condensed milk is preserved mainly by:
- (A) High salt
- (B) High sugar concentration
- (C) Freezing
- (D) Acidification

86. संघनित दूध को मुख्यतः इस प्रकार संरक्षित किया जाता है :
- (A) उच्च नमक
- (B) उच्च शर्करा सांद्रता
- (C) हिमीकरण
- (D) अम्लीकरण

87. Which chemical preservative is sometimes used for raw milk transport in remote areas?
- (A) Sodium benzoate
- (B) Acetic acid
- (C) Sodium nitrite
- (D) Hydrogen peroxide

87. दूरदराज के इलाकों में कच्चे दूध के परिवहन के लिए कभी-कभी किस रासायनिक परिरक्षक का उपयोग किया जाता है?
- (A) सोडियम बेंजोएट
- (B) एसिटिक अम्ल
- (C) सोडियम नाइट्राइट
- (D) हाइड्रोजन पेरोक्साइड

88. Which method extends the shelf life of milk the longest?
- (A) Refrigeration
- (B) Pasteurization
- (C) Sterilization/UHT
- (D) Freezing

88. कौन-सी विधि दूध की शेल्फ लाइफ को सबसे लंबे समय तक बढ़ाती है?
- (A) रेफ्रिजरेशन
- (B) पाश्चुरीकरण
- (C) स्टेरिलाइजेशन/यू एच टी
- (D) फ्रीजिंग

89. Total Quality Management (TQM) in food industry mainly focuses on:
- (A) Final product testing only
- (B) Continuous improvement and customer satisfaction
- (C) Reducing employee number
- (D) Increasing profit only

89. खाद्य उद्योग में संपूर्ण गुणवत्ता प्रबंधन (TQM) मुख्यतः निम्नलिखित पर केंद्रित है :
- (A) केवल अंतिम उत्पाद परीक्षण
- (B) निरंतर सुधार और ग्राहक संतुष्टि
- (C) कर्मचारियों की संख्या कम करना
- (D) केवल लाभ बढ़ाना

90. HACCP stands for:
- (A) Hazard Analysis and Critical Control Points
- (B) High Accuracy Control Process
- (C) Hazard Assessment and Check Process
- (D) Health and Consumer Care Program

90. एचएसीसीपी का अर्थ है :
- (A) जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
- (B) उच्च सटीकता नियंत्रण प्रक्रिया
- (C) जोखिम आंकलन और जाँच प्रक्रिया
- (D) स्वास्थ्य एवं उपभोक्ता देखभाल कार्यक्रम

91. The main goal of HACCP in food industry is:

(A) Improve taste

(B) Prevent food safety hazards

(C) Extend shelf life only

(D) Increase profit

92. The positive coliform test indicates:

(A) High protein content

(B) Good shelf life

(C) Fecal contamination

(D) Proper pasteurization

93. Which is the primary function of FSSAI?

(A) Regulate food import

(B) Ensure food safety and standards

(C) Provide food subsidies

(D) Export certification only

94. ISO 9001 certification is mainly related to:

(A) Food safety management

(B) Environmental management

(C) Quality management systems

(D) Packaging technology

95. FSSAI logo on packaged food ensures:

(A) International standard approval

(B) Export permission

(C) Nutritional labeling

(D) Compliance with Indian food safety norms

91. खाद्य उद्योग में HACCP का मुख्य लक्ष्य हैं :

(A) स्वाद में सुधार

(B) खाद्य सुरक्षा संबंधी खतरों को रोकना

(C) केवल शेल्फ लाइफ बढ़ाना

(D) लाभ बढ़ाना

92. सकारात्मक कोलीफॉर्म परीक्षण दर्शाता है :

(A) उच्च प्रोटीन सामग्री

(B) अच्छा शेल्फ जीवन

(C) मल संदूषण

(D) उचित पाश्चुरीकरण

93. FSSAI का प्राथमिक कार्य क्या है?

(A) खाद्य आयात को विनियमित करना

(B) खाद्य सुरक्षा और मानकों को सुनिश्चित करना

(C) खाद्य सब्सिडी प्रदान करना

(D) केवल निर्यात प्रमाणन

94. आईएसओ 9001 प्रमाणन मुख्यतः निम्नलिखित से संबंधित हैं :

(A) खाद्य सुरक्षा प्रबंधन

(B) पर्यावरण प्रबंधन

(C) गुणवत्ता प्रबंधन प्रणालियाँ

(D) पैकेजिंग प्रौद्योगिकी

95. पैकेज्ड फूड पर FSSAI का लोगो सुनिश्चित करता है:

(A) अंतर्राष्ट्रीय मानक अनुमोदन

(B) निर्यात अनुमति

(C) पोषण लेबलिंग

(D) भारतीय खाद्य सुरक्षा मानदंडों का अनुपालन

96. Which pathogen is strictly prohibited in ready-to-eat foods?

(A) *Bacillus subtilis*

(B) *Salmonella spp.*

(C) *Lactobacillus spp.*

(D) *Saccharomyces cerevisiae*

96. रेडी-टू-ईट खाद्य पदार्थों में किस रोगाणु का प्रयोग सख्त वर्जित है?

(A) बैसिलस सबटिलिस

(B) साल्मोनेला प्रजाति

(C) लैक्टोबैसिलस प्रजाति

(D) सैकरोमाइसिस सेरेविसिया

97. Which international body develops microbial risk assessment guidelines?

(A) WHO & FAO (Codex Alimentarius)

(B) ICAR

(C) USDA only

(D) NABL India

97. कौन-सा अंतर्राष्ट्रीय निकाय सूक्ष्मजीव जोखिम मूल्यांकन दिशानिर्देश विकसित करता है?

(A) विश्व स्वास्थ्य संगठन और एफएओ (कोडेक्स एलिमेंटेरियस)

(B) आईसीएआर

(C) केवल यूएसडीए

(D) एनएबीएल इंडिया

98. Which of the following is not a function of food packaging?

(A) Protection from contamination

(B) Providing convenience in handling

(C) Enhancing nutritional value

(D) Informing consumers through labeling

98. निम्नलिखित में से कौन-सा खाद्य पैकेजिंग का कार्य नहीं है?

(A) संदूषण से सुरक्षा

(B) हैंडलिंग में सुविधा प्रदान करना

(C) पोषण मूल्य में वृद्धि

(D) लेबलिंग के माध्यम से उपभोक्ताओं को सूचित करना

99 Modified Atmosphere Packaging helps extend shelf life by:

(A) Removing oxygen and replacing with CO_2 or N_2

(B) Adding preservatives

(C) Exposing to UV light

(D) Increasing moisture content

99. संशोधित वातावरण पैकेजिंग निम्नलिखित तरीकों से शेल्फ लाइफ बढ़ाने में मदद करती है :

(A) ऑक्सीजन हटाकर उसकी जगह CO_2 या N_2 डालकर

(B) प्रिज़र्वेटिव मिलाकर

(C) UV प्रकाश के संपर्क में लाकर

(D) नमी की मात्रा बढ़ाकर

100. Tin-coated steel containers are primarily used for:

(A) Fresh fruits

(B) Fermented beverages

(C) Bakery items

(D) Canned foods

100. टिन-लेपित स्टील के कंटेनर मुख्यतः निम्नलिखित के लिए उपयोग किए जाते हैं :

(A) ताजे फल

(B) किण्वित पेय पदार्थ

(C) बेकरी उत्पाद

(D) डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ

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।