

# National Testing Agency

<b>Question Paper Name :</b>	Food Science and Technology 16th March 2024 Shift 3
<b>Subject Name :</b>	Food Science and Technology
<b>Creation Date :</b>	2024-03-16 20:33:28
<b>Duration :</b>	105
<b>Total Marks :</b>	300
<b>Display Marks:</b>	Yes

## Food Science and Technology

<b>Group Number :</b>	1
<b>Group Id :</b>	68019175
<b>Group Maximum Duration :</b>	0
<b>Group Minimum Duration :</b>	105
<b>Show Attended Group? :</b>	No
<b>Edit Attended Group? :</b>	No
<b>Break time :</b>	0
<b>Group Marks :</b>	300
<b>Is this Group for Examiner? :</b>	No
<b>Examiner permission :</b>	Cant View
<b>Show Progress Bar? :</b>	No

## Food Science and Technology

<b>Section Id :</b>	680191108
<b>Section Number :</b>	1

<b>Section type :</b>	Online
<b>Mandatory or Optional :</b>	Mandatory
<b>Number of Questions :</b>	75
<b>Number of Questions to be attempted :</b>	75
<b>Section Marks :</b>	300
<b>Enable Mark as Answered Mark for Review and Clear Response :</b>	Yes
<b>Maximum Instruction Time :</b>	0
<b>Sub-Section Number :</b>	1
<b>Sub-Section Id :</b>	680191141
<b>Question Shuffling Allowed :</b>	Yes
<b>Is Section Default? :</b>	null

**Question Number : 1 Question Id : 6801915773 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The \_\_\_\_\_ packaging involves the complete sealing against the ingress of gases and vapour.

1. hermetic
2. primary
3. controlled
4. modified

**Options :**

68019122601. 1

68019122602. 2

68019122603. 3

68019122604. 4

**Question Number : 1 Question Id : 6801915773 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

पैकेजिंग में गैसों और वाष्प के प्रवेश के खिलाफ पूर्ण सीलिंग शामिल है।

1. हर्मेटिक
2. प्राथमिक
3. नियंत्रित
4. संशोधित

**Options :**

68019122601. 1

68019122602. 2

68019122603. 3

68019122604. 4

**Question Number : 2 Question Id : 6801915774 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The temperature difference between inside and outside should not exceed..... to prevent the thermal shock in glass (package) manufacturing.

1. 100 °C
2. 20 °C
3. 44 °C
4. 85 °C

**Options :**

68019122605. 1

68019122606. 2

68019122607. 3

68019122608. 4

**Question Number : 2 Question Id : 6801915774 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

कांच (पैकेज) निर्माण में थर्मल शॉक को रोकने के लिए अंदर और बाहर के बीच तापमान का अंतर \_\_\_\_\_ से अधिक नहीं होना चाहिए।

1. 100 डिग्री सेल्सियस
2. 20 डिग्री सेल्सियस
3. 44 डिग्री सेल्सियस
4. 85 डिग्री सेल्सियस

**Options :**

68019122605. 1

68019122606. 2

68019122607. 3

68019122608. 4

**Question Number : 3 Question Id : 6801915775 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Which type of can is used for high acid foods?

1. L type
2. MS type
3. MR type
4. MC type

**Options :**

68019122609. 1

68019122610. 2

68019122611. 3

68019122612. 4

**Question Number : 3 Question Id : 6801915775 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

उच्च अम्लीय खाद्य पदार्थों के लिए किस प्रकार के कैन का उपयोग किया जाता है?

1. एल टाइप
2. एमएस टाइप
3. एमआर टाइप
4. एमसी टाइप

**Options :**

68019122609. 1

68019122610. 2

68019122611. 3

68019122612. 4

**Question Number : 4 Question Id : 6801915776 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The principal ingredient for curing of meat is \_\_\_\_\_.

1. Potassium chloride
2. Sodium chloride
3. Calcium chloride
4. Magnesium chloride

**Options :**

68019122613. 1

68019122614. 2

68019122615. 3

68019122616. 4

**Question Number : 4 Question Id : 6801915776 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

मांस क्यूरिंग के लिए मुख्य घटक \_\_\_\_\_ है।

1. पोटेशियम क्लोराइड
2. सोडियम क्लोराइड
3. कैल्सियम क्लोराइड
4. मैग्नीशियम क्लोराइड

**Options :**

68019122613. 1

68019122614. 2

68019122615. 3

68019122616. 4

**Question Number : 5 Question Id : 6801915777 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The oxidised form of Oxymyoglobin is \_\_\_\_\_.

1. Myoglobin
2. Metmyoglobin
3. Cholemyoglobin
4. Ferrylmyoglobin

**Options :**

68019122617. 1

68019122618. 2

68019122619. 3

68019122620. 4

**Question Number : 5 Question Id : 6801915777 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

ऑक्सीमायोग्लोबिन का ऑक्सीकृत रूप \_\_\_\_\_ है।

1. मायोग्लोबिन
2. मेटमायोग्लोबिन
3. कोलेमायोग्लोबिन
4. फेरिलमायोग्लोबिन

**Options :**

68019122617. 1

68019122618. 2

68019122619. 3

68019122620. 4

**Question Number : 6 Question Id : 6801915778 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Match List I with List II

LIST I Meat Source		LIST II Meat type	
A.	Cattle	I.	Veal
B.	Calves	II.	Beef
C.	Hogs	III.	Game meat
D.	Wild Animals	IV.	Bacon

Choose the correct answer from the options given below:

1. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
2. (A)-(II), (B)-(III), (C)-(I), (D)-(IV)
3. (A)-(II), (B)-(I), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(II), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(III)

**Options :**

68019122621. 1

68019122622. 2

68019122623. 3

68019122624. 4

**Question Number : 6 Question Id : 6801915778 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I और सूची-II को सुमेलित कीजिए-

सूची I मांस स्रोत		सूची-II मांस का प्रकार	
A.	मवेशी	I.	वील
B.	बछड़े	II.	गोमांस
C.	होग्स	III.	गेम मांस
D.	जंगली जानवर	IV.	बेकन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
2. (A)-(II), (B)-(III), (C)-(I), (D)-(IV)
3. (A)-(II), (B)-(I), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(II), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(III)

Options :

68019122621. 1

68019122622. 2

68019122623. 3

68019122624. 4

Question Number : 7 Question Id : 6801915779 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is

Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Egg yolk contains the following protein fractions-

- (A). Phosvitin
- (B). Livetin
- (C). Low density lipoprotein
- (D). Ovomucin

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A), (B) and (C) only.
2. (A), (B) and (D) only.
3. (A), (B), (C) and (D).
4. (B), (C) and (D) only

Options :



68019122625. 1

68019122626. 2

68019122627. 3

68019122628. 4

**Question Number : 7 Question Id : 6801915779 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

अंडे की जर्दी में निम्नलिखित प्रोटीन के अंश होते हैं-

- (A) फोस्विटिन
- (B) लाइवटिन
- (C) लो डेंसिटी लिपोप्रोटीन
- (D) ओवोमुसिन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. केवल (A), (B) और (C)।
2. केवल (A), (B) और (D)।
3. (A), (B), (C) और (D)।
4. केवल (B), (C) और (D)।

**Options :**

68019122625. 1

68019122626. 2

68019122627. 3

68019122628. 4

**Question Number : 8 Question Id : 6801915780 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The egg yolk is anchored in the center by \_\_\_\_\_.

1. Vitelline membrane
2. Shell membrane
3. Chalaza
4. Albuminous sac

**Options :**

68019122629. 1

68019122630. 2

68019122631. 3

68019122632. 4

**Question Number : 8 Question Id : 6801915780 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

अंडे की जर्दी मध्य में \_\_\_\_\_ बांधे रखता है।

1. विटेलीन झिल्ली
2. शेल झिल्ली
3. चलाजा
4. एल्ब्यूमिनस थैली

**Options :**

68019122629. 1

68019122630. 2

68019122631. 3

68019122632. 4

**Question Number : 9 Question Id : 6801915781 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The correct order of production of egg powder is-

- (A). Pasteurization
- (B). Fermentation
- (C). Drying
- (D). Cooling

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A), (B), (C), (D)
2. (B), (A), (C), (D)
3. (B), (C), (A), (D)
4. (D), (C), (A), (B)

**Options :**

68019122633. 1

68019122634. 2

68019122635. 3

68019122636. 4

**Question Number : 9 Question Id : 6801915781 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

अंडा पाउडर के उत्पादन का सही क्रम है-

(A) पाश्चराइजेशन

(B) फर्मेंटेशन

(C) सुखाना

(D) कूलिंग

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A), (B), (C), (D)

2. (B), (A), (C), (D)

3. (B), (C), (A), (D)

4. (D), (C), (A), (B)

**Options :**

68019122633. 1

68019122634. 2

68019122635. 3

68019122636. 4

**Question Number : 10 Question Id : 6801915782 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The browning in egg powder can be prevented by\_\_\_\_\_.

1. glucose oxidase

2. addition of gum acacia

3. denaturing the proteins

4. addition of acid

**Options :**

68019122637. 1

68019122638. 2

68019122639. 3

68019122640. 4

**Question Number : 10 Question Id : 6801915782 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

अंडा पाउडर में ब्राउनिंग को \_\_\_\_\_ द्वारा रोका जा सकता है।

1. ग्लूकोज ऑक्सीडेज
2. गम अकेशिया डालना
3. प्रोटीन को विकृत करना
4. अम्ल डालना

**Options :**

68019122637. 1

68019122638. 2

68019122639. 3

68019122640. 4

**Question Number : 11 Question Id : 6801915783 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The naturally occurring toxicant in potatoes is \_\_\_\_\_.

1. solanine
2. prussic acid
3. haemagglutinins
4. gossypol

**Options :**

68019122641. 1

68019122642. 2

68019122643. 3

68019122644. 4

**Question Number : 11 Question Id : 6801915783 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

आलू में प्राकृतिक रूप से पाया जाने वाला विषाक्त पदार्थ \_\_\_\_\_ है ।

1. सोलानिन
2. प्रुसिक एसिड
3. हीमाग्लूटिनिनस
4. गॉसिपोल

**Options :**

68019122641. 1

68019122642. 2

68019122643. 3

68019122644. 4

**Question Number : 12 Question Id : 6801915784 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Weight gain in rats upon the consumption of one gram of protein is known as \_\_\_\_\_.

1. Biological value
2. Protein Efficiency Ratio
3. Net Protein Utilization
4. Net Protein Value

**Options :**

68019122645. 1

68019122646. 2

68019122647. 3

68019122648. 4

**Question Number : 12 Question Id : 6801915784 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

एक ग्राम प्रोटीन के सेवन से चूहों में वजन बढ़ने को \_\_\_\_\_ के रूप में जाना जाता है।

1. जैविक मूल्य
2. प्रोटीन दक्षता अनुपात
3. नेट प्रोटीन उपयोग
4. शुद्ध प्रोटीन मूल्य

**Options :**

68019122645. 1

68019122646. 2

68019122647. 3

68019122648. 4

**Question Number : 13 Question Id : 6801915785 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Butter contains \_\_\_\_\_ % of lactose.

1. 1
2. 2
3. 0.5
4. 10

**Options :**

68019122649. 1

68019122650. 2

68019122651. 3

68019122652. 4

**Question Number : 13 Question Id : 6801915785 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

मक्खन में \_\_\_\_\_% लैक्टोज होता है।

1. 1
2. 2
3. 0.5
4. 10

**Options :**

68019122649. 1

68019122650. 2

68019122651. 3

68019122652. 4

**Question Number : 14 Question Id : 6801915786 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Match List I with List II

LIST I Type		LIST II Percent solids	
A.	Fluid bread shortenings	I.	70
B.	Frying shortenings	II.	20
C.	Puff paste fats	III.	30
D.	Confectionery fats	IV.	50

Choose the correct answer from the options given below:

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(II), (B)-(III), (C)-(IV), (D)-(I)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

**Options :**

68019122653. 1

68019122654. 2

68019122655. 3

68019122656. 4

Question Number : 14 Question Id : 6801915786 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I और सूची-II को सुमेलित कीजिए-

सूची-I प्रकार		सूची-II प्रतिशत ठोस	
A.	तरल ब्रेड शॉर्टनिंग्स	I.	70
B.	फ्राइंग शॉर्टनिंग्स	II.	20
C.	पफ पेस्ट वसा	III.	30
D.	कन्फेक्शनरी वसा	IV.	50

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(II), (B)-(III), (C)-(IV), (D)-(I)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

Options :

68019122653. 1

68019122654. 2

68019122655. 3

68019122656. 4

Question Number : 15 Question Id : 6801915787 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Sucrose polyesters act as \_\_\_\_\_ .

1. stablizers
2. antioxidants
3. flavours
4. engineered fats

Options :

68019122657. 1

68019122658. 2



68019122659. 3

68019122660. 4

**Question Number : 15 Question Id : 6801915787 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

सुक्रोज पॉलिएस्टर्स \_\_\_\_\_ के रूप में कार्य करते हैं।

1. स्टेबलाइज़र
2. एंटीऑक्सीडेंट
3. फ्लेवर्स
4. इंजीनियर्ड वसा

**Options :**

68019122657. 1

68019122658. 2

68019122659. 3

68019122660. 4

**Question Number : 16 Question Id : 6801915788 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Match List I with List II

LIST I Equipment		LIST II Function	
A.	Planetary Mixer	I.	Baking
B.	Oven	II.	Dough development
C.	Proofer	III.	Muffin
D.	Griddle cup	IV.	Fermentation

Choose the correct answer from the options given below:

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(II), (B)-(I), (C)-(IV), (D)-(III)

**Options :**

68019122661. 1

68019122662. 2

68019122663. 3

68019122664. 4

**Question Number : 16 Question Id : 6801915788 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is****Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum****Instruction Time : 0****Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1****सूची-I के साथ सूची-II को सुमेलित कीजिए-**

सूची-I उपकरण		सूची-II कार्य	
A.	प्लेनेटरी मिक्सर	I.	बेकिंग
B.	ओवन	II.	गुंथा हुआ आटा निर्माण
C.	प्रूफर	III.	मफिन
D.	ग्रिडल कप	IV.	फर्मेंटेशन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(II), (B)-(I), (C)-(IV), (D)-(III)

**Options :**

68019122661. 1

68019122662. 2

68019122663. 3

68019122664. 4

**Question Number : 17 Question Id : 6801915789 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is****Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum****Instruction Time : 0****Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Sequence for the preparation of sugar from sugarcane juice involves the following unit operations:

- (A). Crystallization
- (B). Centrifugation and filtration
- (C). Decolourization
- (D). Evaporation

Choose the *correct* answer from the options given below:

- 1. (B), (C), (D), (A)
- 2. (A), (B), (C), (D)
- 3. (B), (A), (D), (C)
- 4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122665. 1

68019122666. 2

68019122667. 3

68019122668. 4

**Question Number : 17 Question Id : 6801915789 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

गन्ने के रस से चीनी तैयार करने के क्रम में निम्नलिखित इकाई संचालन शामिल हैं :

- (A) क्रिस्टलीकरण
- (B) अपकेंद्रण और निस्पंदन
- (C) रंग-पृथकीकरण
- (D) वाष्पीकरण

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

- 1. (B), (C), (D), (A)
- 2. (A), (B), (C), (D)
- 3. (B), (A), (D), (C)
- 4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122665. 1

68019122666. 2

68019122667. 3

68019122668. 4

**Question Number : 18 Question Id : 6801915790 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Which of the following is used as enriching agent in wheat flour?

1. 0.2% lysine
2. 0.2% tryptophan
3. 2% lysine
4. 2% tryptophan

**Options :**

68019122669. 1

68019122670. 2

68019122671. 3

68019122672. 4

**Question Number : 18 Question Id : 6801915790 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

निम्नलिखित में से किसका उपयोग गेहूं के आटे में संवर्धन एजेंट के रूप में किया जाता है?

1. 0.2% लाइसिन
2. 0.2% ट्रिप्टोफैन
3. 2 % लाइसिन
4. 2% ट्रिप्टोफैन

**Options :**

68019122669. 1

68019122670. 2

68019122671. 3

68019122672. 4

**Question Number : 19 Question Id : 6801915791 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Glycerol mono stearate serves as a/ an \_\_\_\_\_ in cakes.

1. emulsifier
2. colourant
3. flavouring agent
4. antioxidant

**Options :**

68019122673. 1

68019122674. 2

68019122675. 3

68019122676. 4

**Question Number : 19 Question Id : 6801915791 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

ग्लिसरॉल मोनो स्टीयरेट केक में एक \_\_\_\_\_ के रूप में कार्य करता है।

1. इमल्सीफायर
2. रंग कारक
3. फ्लेवरिंग एजेंट
4. एंटीऑक्सीडेंट

**Options :**

68019122673. 1

68019122674. 2

68019122675. 3

68019122676. 4

**Question Number : 20 Question Id : 6801915792 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The boiling point of 50% sucrose solution is \_\_\_\_\_ °C.

1. 90
2. 102
3. 110
4. 120

**Options :**

68019122677. 1

68019122678. 2

68019122679. 3

68019122680. 4

**Question Number : 20 Question Id : 6801915792 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

50 % सुक्रोज विलयन का क्वथनांक \_\_\_\_\_ डिग्री सेल्सियस है।

1. 90
2. 102
3. 110
4. 120

**Options :**

68019122677. 1

68019122678. 2

68019122679. 3

68019122680. 4

**Question Number : 21 Question Id : 6801915793 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Filo pastry is prepared by following sequence-

- (A). Baking
- (B). Selection and weighing of ingredients
- (C). Chilling
- (D). Mixing

Choose the *correct* answer from the options given below:

- 1. (B), (C), (D), (A)
- 2. (B), (A), (C), (D)
- 3. (B), (A), (D), (C)
- 4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122681. 1

68019122682. 2

68019122683. 3

68019122684. 4

**Question Number : 21 Question Id : 6801915793 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

फिलो पेस्ट्री निम्नलिखित अनुक्रम में तैयार की जाती है-

- (A) बेकिंग
- (B) सामग्री का चयन और वजन
- (C) ठंडा करना
- (D) मिश्रण करना

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

- 1. (B), (C), (D), (A)
- 2. (B), (A), (C), (D)
- 3. (B), (A), (D), (C)
- 4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122681. 1

68019122682. 2

68019122683. 3

68019122684. 4

**Question Number : 22 Question Id : 6801915794 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

High sugar wafers contain more than ..... % sugar.

1. 10
2. 15
3. 20
4. 25

**Options :**

- 68019122685. 1
- 68019122686. 2
- 68019122687. 3
- 68019122688. 4

**Question Number : 22 Question Id : 6801915794 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

उच्च चीनी वेफर्स में \_\_\_\_\_ % से अधिक चीनी होती है।

1. 10
2. 15
3. 20
4. 25

**Options :**

- 68019122685. 1
- 68019122686. 2
- 68019122687. 3
- 68019122688. 4

**Question Number : 23 Question Id : 6801915795 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**



Mold growth in muffins is controlled by the addition of \_\_\_\_\_.

1. calcium propionate
2. sodium hydroxide
3. baking soda
4. baking powder

**Options :**

68019122689. 1

68019122690. 2

68019122691. 3

68019122692. 4

**Question Number : 23 Question Id : 6801915795 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

मफिन में मोल्ड वृद्धि \_\_\_\_\_ मिलाने के द्वारा नियंत्रित होती है।

1. कैल्शियम प्रोपियोनेट
2. सोडियम हाइड्रॉक्साइड
3. बेकिंग सोडा
4. बेकिंग पाउडर

**Options :**

68019122689. 1

68019122690. 2

68019122691. 3

68019122692. 4

**Question Number : 24 Question Id : 6801915796 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Match List I with List II

LIST I Ingredient		LIST II Example	
A.	Sweetner	I.	Starch
B.	Gelling agent	II.	Stevia
C.	Aerating agent	III.	Egg
D.	Antioxidant	IV.	BHA

Choose the correct answer from the options given below:

1. (A)-(II), (B)-(I), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

**Options :**

68019122693. 1

68019122694. 2

68019122695. 3

68019122696. 4

**Question Number : 24 Question Id : 6801915796 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

**सूची I का सूची II से मिलान कीजिए**

सूची-I सामग्री		सूची-II उदाहरण	
A.	स्वीटनर	I.	स्टार्च
B.	जेलिंग एजेंट	II.	स्टीविया
C.	एयरेटिंग एजेंट	III.	अंडा
D.	एंटीऑक्सीडेंट	IV.	बीएचए

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A)-(II), (B)-(I), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

**Options :**

68019122693. 1

68019122694. 2

68019122695. 3

68019122696. 4

**Question Number : 25 Question Id : 6801915797 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

..... test is used to check the fermentation of cocoa beans.

1. Cut
2. Flavour
3. Sugar
4. Colour

**Options :**

68019122697. 1

68019122698. 2

68019122699. 3

68019122700. 4

**Question Number : 25 Question Id : 6801915797 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ परीक्षण का उपयोग कोको बीन्स के फर्मेंटेशन की जांच के लिए किया जाता है।

1. कट
2. फ्लेवर
3. चीनी
4. रंग

**Options :**

68019122697. 1

68019122698. 2

68019122699. 3

68019122700. 4

**Question Number : 26 Question Id : 6801915798 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Process flow for the manufacturing of the caramel involves the following sequence-

(A). Emulsification

(B). Mixing

(C). Deposition

(D).Caramelization

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (B), (A), (D), (C)

2. (A), (B), (C), (D)

3. (B), (A), (C), (D)

4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122701. 1

68019122702. 2

68019122703. 3

68019122704. 4

**Question Number : 26 Question Id : 6801915798 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

कारमेल के निर्माण के लिए प्रक्रिया प्रवाह में निम्नलिखित अनुक्रम शामिल हैं-

(A) इमल्सीफिकेशन

(B) मिश्रण करना

(C) निक्षेपण

(D) कैरमिलाइजेशन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (B), (A), (D), (C)

2. (A), (B), (C), (D)

3. (B), (A), (C), (D)

4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122701. 1

68019122702. 2

68019122703. 3

68019122704. 4

**Question Number : 27 Question Id : 6801915799 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Blended chocolate should contain not less than \_\_\_\_\_ cocoa solids.

1. 3%

2. 9%

3. 15%

4. 18%

**Options :**

68019122705. 1

68019122706. 2

68019122707. 3

68019122708. 4

**Question Number : 27 Question Id : 6801915799 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

मिश्रित चॉकलेट में \_\_\_\_\_ से कम कोका सॉलिड्स नहीं होना चाहिए।

1. 3 प्रतिशत
2. 9 प्रतिशत
3. 15 प्रतिशत
4. 18 प्रतिशत

**Options :**

68019122705. 1
68019122706. 2
68019122707. 3
68019122708. 4

**Question Number : 28 Question Id : 6801915800 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Deposit cookies contain \_\_\_\_\_ % of unbleached soft wheat flour.

1. 8 to 9
2. 15 to 20
3. 21 to 25
4. <5

**Options :**

68019122709. 1
68019122710. 2
68019122711. 3
68019122712. 4

**Question Number : 28 Question Id : 6801915800 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

डिपोजिट कुकीज़ में \_\_\_\_\_% अनब्लिचड सॉफ्ट गेहूँ आटा होता है।

1. 8 से 9
2. 15 से 20
3. 21 से 25
4. <5

**Options :**

68019122709. 1

68019122710. 2

68019122711. 3

68019122712. 4

**Question Number : 29 Question Id : 6801915801 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Match List I with List II

LIST I Area under the Extensograph curve		LIST II Representative dough strength	
A.	80	I.	Medium strong
B.	80-120	II.	Weak
C.	120-200	III.	Very strong
D.	>200	IV.	Strong

Choose the correct answer from the options given below:

1. (A)-(II), (B)-(I), (C)-(IV), (D)-(III)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (B)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

**Options :**

68019122713. 1

68019122714. 2

68019122715. 3

68019122716. 4

**Question Number : 29 Question Id : 6801915801 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची I का सूची II से मिलान कीजिए

सूची-I		सूची-II	
एक्स्टेनसोग्राफ कर्व के तहत क्षेत्र		प्रातिनिधिक आटा स्ट्रेंथ	
A.	80	I.	मध्यम मजबूत
B.	80-120	II.	कमजोर
C.	120-200	III.	बहुत मजबूत
D.	> 200	IV.	मजबूत

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A)-(II), (B)-(I), (C)-(IV), (D)-(III)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

Options :

68019122713. 1

68019122714. 2

68019122715. 3

68019122716. 4

Question Number : 30 Question Id : 6801915802 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is

Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Typical farinograph of wheat flour follows the sequence of-

- (A). Arrival time
- (B). Peak time
- (C). Mixing tolerance index
- (D). Departure time

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A), (B), (C), (D)
2. (A), (B), (D), (C)
3. (B), (A), (D), (C)
4. (C), (B), (D), (A)

Options :



68019122717. 1

68019122718. 2

68019122719. 3

68019122720. 4

**Question Number : 30 Question Id : 6801915802 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

गेहूं के आटे का विशिष्ट फारिनोग्राफ किस अनुक्रम का अनुसरण करता है-

- (A) पहुंचने का समय
- (B) पीक टाइम
- (C) मिक्सिंग टॉलरेंस इंडेक्स
- (D) प्रस्थान का समय

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

- 1. (A), (B), (C), (D)
- 2. (A), (B), (D), (C)
- 3. (B), (A), (D), (C)
- 4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122717. 1

68019122718. 2

68019122719. 3

68019122720. 4

**Question Number : 31 Question Id : 6801915803 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

In Farinograph analysis, the reference value for resistance is \_\_\_\_\_.

- 1. 400 BU
- 2. 500 BU
- 3. 600 BU
- 4. 700 BU

**Options :**

68019122721. 1

68019122722. 2

68019122723. 3

68019122724. 4

**Question Number : 31 Question Id : 6801915803 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

फारिनोग्राफ विश्लेषण में प्रतिरोध के लिए संदर्भ मूल्य \_\_\_\_\_ है

1. 400 बीयू
2. 500 बीयू
3. 600 बीयू
4. 700 बीयू

**Options :**

68019122721. 1

68019122722. 2

68019122723. 3

68019122724. 4

**Question Number : 32 Question Id : 6801915804 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Final viscosity of starch paste increases with an increase in \_\_\_\_\_.

1. Amylose content
2. Amylopectin content
3. Amylase content
4. Pectin content

**Options :**

68019122725. 1

68019122726. 2

68019122727. 3

68019122728. 4

**Question Number : 32 Question Id : 6801915804 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

स्टार्च पेस्ट की अंतिम चिपचिपाहट \_\_\_\_\_ वृद्धि के साथ बढ़ जाती है।

1. एमाइलोज कंटेंट
2. एमिलोपेक्टिन कंटेंट
3. एमाइलेज़ कंटेंट
4. पेक्टिन कंटेंट

**Options :**

68019122725. 1

68019122726. 2

68019122727. 3

68019122728. 4

**Question Number : 33 Question Id : 6801915805 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Gumminess is expressed as \_\_\_\_\_.

1. Hardness x Cohesiveness
2. Hardness x Springiness
3. Springiness x Cohesiveness
4. Hardness x Resilience

**Options :**

68019122729. 1

68019122730. 2

68019122731. 3

68019122732. 4

**Question Number : 33 Question Id : 6801915805 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

गमीनेस को \_\_\_\_\_ प्रकार के द्वारा व्यक्त किया जाता है।

1. कठोरता x सामंजस्य
2. कठोरता x स्प्रिंगीनेस
3. स्प्रिंगीनेस x सामंजस्य
4. कठोरता x सहनशीलता

**Options :**

68019122729. 1

68019122730. 2

68019122731. 3

68019122732. 4

**Question Number : 34 Question Id : 6801915806 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Pectic enzymes include the following groups

- (A). Pectin esterase
- (B). Polygalacturonase
- (C). Pectin lyase
- (D). Lactase

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A), (B) and (D) only.
2. (A), (B) and (C) only.
3. (A), (B), (C) and (D).
4. (B), (C) and (D) only.

**Options :**

68019122733. 1

68019122734. 2

68019122735. 3

68019122736. 4

**Question Number : 34 Question Id : 6801915806 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

पेक्टिक एंजाइमों में निम्नलिखित समूह शामिल हैं -

- (A) पेक्टिन एस्ट्रेज
- (B) पॉलीगैलेक्टुरोनेस
- (C) पेक्टिन लाइज़
- (D) लैक्टेज

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. केवल (A), (B) और (D)
2. केवल (A), (B) और (C)
3. (A), (B), (C) और (D)
4. केवल (B), (C) और (D)

**Options :**

68019122733. 1

68019122734. 2

68019122735. 3

68019122736. 4

**Question Number : 35 Question Id : 6801915807 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Phenomenon in which a substance occurs in different crystalline forms is known as \_\_\_\_\_.

1. Polymorphism
2. Esterification
3. Fractionization
4. Metamorphism

**Options :**

68019122737. 1

68019122738. 2

68019122739. 3

68019122740. 4

**Question Number : 35 Question Id : 6801915807 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

घटनाक्रम जिसमें एक पदार्थ विभिन्न क्रिस्टलीय रूपों में होता है, \_\_\_\_\_ के रूप में जाना जाता है।

1. बहुरूपता
2. एस्टरिफाइड
3. विखंडित
4. कायांतरण

**Options :**

68019122737. 1

68019122738. 2

68019122739. 3

68019122740. 4

**Question Number : 36 Question Id : 6801915808 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Change in lipid leading to an undesirable flavour and odour is known as \_\_\_\_\_.

1. Rancidity
2. Enzymatic degradation
3. Gelatinization
4. Lipid degradation

**Options :**

68019122741. 1

68019122742. 2

68019122743. 3

68019122744. 4

**Question Number : 36 Question Id : 6801915808 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

एक अवांछनीय स्वाद और गंध की ओर ले जाने वाले लिपिड में परिवर्तन को \_\_\_\_\_ के रूप में जाना जाता है।

1. रेंसीडीटी
2. एंजाइमेटिक अपघटन
3. जिलेटिनाइजेशन
4. लिपिड निम्नीकरण

**Options :**

68019122741. 1

68019122742. 2

68019122743. 3

68019122744. 4

**Question Number : 37 Question Id : 6801915809 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Which of the following vitamins are Fat soluble ?

- (A) A
- (B) B
- (C) D
- (D) E

1. (B) only.
2. (A), (B) and (C) only.
3. (A), (C) and (D) only
4. (B) and (D) only.

**Options :**

68019122745. 1

68019122746. 2

68019122747. 3

68019122748. 4

**Question Number : 37 Question Id : 6801915809 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

निम्नलिखित में से कौन-सा विटामिस वसा में घुलनशील है?

- (A) ए
- (B) बी
- (C) डी
- (D) ई

1. केवल (B)
2. केवल (A), (B) और (C)
3. केवल (A), (C) और (D)
4. केवल (B) और (D)

**Options :**

68019122745. 1

68019122746. 2

68019122747. 3

68019122748. 4

**Question Number : 38 Question Id : 6801915810 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ is the rigidity in plant cells resulting from being filled with water.

1. Cell Turgor
2. Vacuole
3. Denatured cell
4. Cell turbidity

**Options :**

68019122749. 1

68019122750. 2

68019122751. 3

68019122752. 4

**Question Number : 38 Question Id : 6801915810 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**



**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ पानी से भरे जाने के परिणामस्वरूप पौधे की कोशिकाओं में कठोरता को कहते हैं।

1. सेल टर्गर
2. रिक्तिका
3. विकृत कोशिका
4. सेल टर्बिडिटी

**Options :**

68019122749. 1

68019122750. 2

68019122751. 3

68019122752. 4

**Question Number : 39 Question Id : 6801915811 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Carotenoids are \_\_\_\_\_ soluble.

1. water
2. fat
3. water and fat
4. alcohol

**Options :**

68019122753. 1

68019122754. 2

68019122755. 3

68019122756. 4

**Question Number : 39 Question Id : 6801915811 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

कैरोटीनॉइड \_\_\_\_\_ में घुलनशील हैं।

1. पानी
2. वसा
3. पानी और वसा
4. अल्कोहल

**Options :**

68019122753. 1

68019122754. 2

68019122755. 3

68019122756. 4

**Question Number : 40 Question Id : 6801915812 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Tannins in their natural form are mostly \_\_\_\_\_.

- (A). yellow in color
- (B). orange in color
- (C). colorless
- (D). blue in color

Choose the *correct* answer from the options given below:\

1. (A) and (B) only.
2. (A) only.
3. (C) only.
4. (B), (A) and (D) only.

**Options :**

68019122757. 1

68019122758. 2

68019122759. 3

68019122760. 4

**Question Number : 40 Question Id : 6801915812 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

अपने प्राकृतिक रूप में टैनिन ज्यादातर \_\_\_\_\_ के होते हैं।

- (A) पीले रंग
- (B) नारंगी रंग
- (C) बिना रंग
- (D) नीले रंग

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. केवल (A) और (B)
2. केवल (A)
3. केवल (C)
4. केवल (B), (A) और (D)

**Options :**

68019122757. 1

68019122758. 2

68019122759. 3

68019122760. 4

**Question Number : 41 Question Id : 6801915813 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Brix to acid ratio is commonly used to measure \_\_\_\_\_ of fruits and fruit juices.

- (A). taste
- (B). tartness
- (C). acidity
- (D). sourness

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (C) only.
2. (A), (B) and (D) only.
3. (A) and (B) only.
4. (B), (C) and (D) only.

**Options :**

68019122761. 1

68019122762. 2

68019122763. 3

68019122764. 4

**Question Number : 41 Question Id : 6801915813 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

ब्रिक्स से एसिड अनुपात का उपयोग आमतौर पर फलों और फलों के रस के \_\_\_\_\_ को मापने के लिए किया जाता है।

- (A) स्वाद
- (B) तीखापन
- (C) अम्लता
- (D) खट्टापन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. केवल (C)
2. केवल (A), (B) और (D)
3. केवल (A) और (B)
4. केवल (B), (C) और (D)

**Options :**

68019122761. 1

68019122762. 2

68019122763. 3

68019122764. 4

**Question Number : 42 Question Id : 6801915814 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Non nutritive sweetner used in soft drinks is \_\_\_\_\_ .

- (A). Acesulfame K
- (B). Saccharin
- (C). Cane Sugar
- (D). Galactose

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A) and (B) only.
2. (A), (B) and (C) only.
3. (A), (B), (C) and (D).
4. (D) only.

**Options :**

68019122765. 1

68019122766. 2

68019122767. 3

68019122768. 4

**Question Number : 42 Question Id : 6801915814 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

सॉफ्ट ड्रिंक्स में उपयोग की जाने वाली गैर-पौष्टिक मिठास \_\_\_\_\_ है।

(A) एसिसल्फेम के

(B) सैकारिन

(C) गन्ने की चीनी

(D) गैलेक्टोज

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. केवल(A) और (B)

2. केवल (A), (B) और (C)

3. (A), (B), (C) और (D)

4. केवल (D)

**Options :**

68019122765. 1

68019122766. 2

68019122767. 3

68019122768. 4

**Question Number : 43 Question Id : 6801915815 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Hops are responsible for the \_\_\_\_\_ in the beer.

1. sourness

2. bitterness

3. sweetness

4. sparkling

**Options :**

68019122769. 1

68019122770. 2

68019122771. 3

68019122772. 4

**Question Number : 43 Question Id : 6801915815 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

बीयर में \_\_\_\_\_ के लिए हॉप्स जिम्मेदार हैं।

1. खटापन
2. कड़वापन
3. मिठास
4. चमक

**Options :**

68019122769. 1

68019122770. 2

68019122771. 3

68019122772. 4

**Question Number : 44 Question Id : 6801915816 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Protein content of all purpose flour is \_\_\_\_\_%.

1. 7 to 9
2. 9.5 to 11.5
3. 8.5 to 9
4. 12

**Options :**

68019122773. 1

68019122774. 2

68019122775. 3

68019122776. 4

**Question Number : 44 Question Id : 6801915816 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

सभी उद्देश्य वाले आटे में प्रोटीन सामग्री का \_\_\_\_\_% होता है।

1. 7 से 9
2. 9.5 से 11.5
3. 8.5 से 9
4. 12

**Options :**

68019122773. 1

68019122774. 2

68019122775. 3

68019122776. 4

**Question Number : 45 Question Id : 6801915817 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Straight flour is \_\_\_\_\_.

- (A). Patent flour
- (B). Clear flour
- (C). Mixture of all flours
- (D). Pastry flour

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A), (B) and (C) only.
2. (C) only.
3. (D) and (A) only
4. (A) only.

**Options :**

68019122777. 1

68019122778. 2

68019122779. 3

68019122780. 4

**Question Number : 45 Question Id : 6801915817 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

स्ट्रेट आटा \_\_\_\_ है।

- (A) पेटेंट आटा
- (B) साफ आटा
- (C) सभी आटे का मिश्रण
- (D) पेस्ट्री आटा

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

- 1. केवल (A), (B) और (C)
- 2. केवल (C)
- 3. केवल (D) और (A)
- 4. केवल (A)

**Options :**

68019122777. 1

68019122778. 2

68019122779. 3

68019122780. 4

**Question Number : 46 Question Id : 6801915818 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Structural integrity of the starch polymeric chains of wheat flour is measured by\_\_\_\_\_.

- 1. Falling Number
- 2. Farinograph
- 3. Extensograph
- 4. Alveograph

**Options :**

68019122781. 1

68019122782. 2



68019122783. 3

68019122784. 4

**Question Number : 46 Question Id : 6801915818 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

गेहूं के आटे की स्टार्च बहुलक श्रृंखलाओं की संरचनात्मक अखंडता को \_\_\_\_\_ द्वारा मापा जाता है।

1. फालिंग नंबर
2. फारिनोग्राफ
3. एक्स्टेनसोग्राफ
4. एल्विओग्राफ

**Options :**

68019122781. 1

68019122782. 2

68019122783. 3

68019122784. 4

**Question Number : 47 Question Id : 6801915819 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Types of proteins present in cereals are-

- (A). Albumin
- (B). Globulins
- (C). Prolamines
- (D). Glutelins

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A), (B) and (D) only.
2. (A), (B) and (C) only.
3. (A), (B), (C) and (D).
4. (B), (C) and (D) only.

**Options :**

68019122785. 1

68019122786. 2

68019122787. 3

68019122788. 4

**Question Number : 47 Question Id : 6801915819 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

अनाज में मौजूद प्रोटीन के प्रकार हैं -

(A) एल्बुमिन

(B) ग्लोबुलिन्स

(C) प्रोलेमिन्स

(D) ग्लूटेलिन्स

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. केवल (A), (B) और (D)

2. केवल (A), (B) और (C)

3. (A), (B), (C) और (D)

4. केवल (B), (C) और (D)

**Options :**

68019122785. 1

68019122786. 2

68019122787. 3

68019122788. 4

**Question Number : 48 Question Id : 6801915820 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The group of vitamins present in all cereal grains are \_\_\_\_\_.

1. Vitamin B

2. Vitamin C

3. Vitamin A

4. Vitamin E

**Options :**

68019122789. 1

68019122790. 2

68019122791. 3

68019122792. 4

**Question Number : 48 Question Id : 6801915820 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

सभी अनाज में मौजूद विटामिनों का समूह \_\_\_\_\_ है।

1. विटामिन बी
2. विटामिन सी
3. विटामिन ए
4. विटामिन ई

**Options :**

68019122789. 1

68019122790. 2

68019122791. 3

68019122792. 4

**Question Number : 49 Question Id : 6801915821 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Arrange the general processing steps of pulses

- (A). Soaking and Germination
- (B). Cooking
- (C). Decortication
- (D). Fermentation

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A), (B), (C), (D)
2. (A), (D), (C), (B)
3. (A), (C), (B), (D)
4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122793. 1

68019122794. 2

68019122795. 3

68019122796. 4

**Question Number : 49 Question Id : 6801915821 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

दालों के सामान्य प्रसंस्करण चरणों का अनुक्रम है-

(A) भिगोना और अंकुरण

(B) पकाना

(C) अनावरण

(D) फर्मेंटेशन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A), (B), (C), (D)

2. (A), (D), (C), (B)

3. (A), (C), (B), (D)

4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122793. 1

68019122794. 2

68019122795. 3

68019122796. 4

**Question Number : 50 Question Id : 6801915822 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Inflammation of udder of bovine cattle is known as \_\_\_\_\_.

1. Foot and Mouth Disease

2. Lumpy Cow Disease

3. Mastitis

4. Mad Cow Disease

**Options :**

68019122797. 1

68019122798. 2

68019122799. 3

68019122800. 4

**Question Number : 50 Question Id : 6801915822 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

बोवाइन पशुओं के थन की सूजन को \_\_\_\_\_ के रूप में जाना जाता है।

1. पैर और मुंह का रोग
2. लम्पी गाय रोग
3. मास्टिटिस
4. पागल गाय रोग

**Options :**

68019122797. 1

68019122798. 2

68019122799. 3

68019122800. 4

**Question Number : 51 Question Id : 6801915823 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Match List I with List II

LIST I Component/Process		LIST II Related enzyme	
A.	Fat globule membrane	I.	Lactoperoxidase
B.	Antimicrobial system	II.	Lipase
C.	Pasteurization	III.	Lactase
D.	Milk sugar	IV.	Alkaline Phosphatase

Choose the correct answer from the options given below:

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(II), (B)-(I), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

Options :

68019122801. 1

68019122802. 2

68019122803. 3

68019122804. 4

Question Number : 51 Question Id : 6801915823 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is

Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I और सूची-II को सुमेलित कीजिए-

सूची-I घटक/प्रक्रिया		सूची-II संबंधित एंजाइम	
A.	वसा ग्लोब्यूल झिल्ली	I.	लैक्टोपेरोक्सीडेस
B.	रोगाणुरोधी प्रणाली	II.	लाइपेज
C.	पाश्चराइजेशन	III.	लैक्टेज
D.	दूध-शर्करा	IV.	एल्कलाइन फॉस्फेटेज

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(II), (B)-(I), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

Options :

68019122801. 1

68019122802. 2

68019122803. 3

68019122804. 4

**Question Number : 52 Question Id : 6801915824 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Align the key steps involved in the manufacture of the condensed milk -

- (A). Preheating and addition of sugar
- (B).Standardization
- (C). Packaging and storage
- (D).Condensation followed by crystallization

Choose the *correct* answer from the options given below:

- 1. (A), (C), (B), (D)
- 2. (A), (B), (C), (D)
- 3. (B), (A), (D), (C)
- 4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122805. 1

68019122806. 2

68019122807. 3

68019122808. 4

**Question Number : 52 Question Id : 6801915824 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

संघनित दूध के निर्माण में शामिल प्रमुख चरणों को संरेखित करें-

- (A) पहले गर्म करना और चीनी को डालना
  - (B) मानकीकरण
  - (C) पैकेजिंग और भंडारण
  - (D) संघनन के बाद क्रिस्टलीकरण
- नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A), (C), (B), (D)
2. (A), (B), (C), (D)
3. (B), (A), (D), (C)
4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122805. 1

68019122806. 2

68019122807. 3

68019122808. 4

**Question Number : 53 Question Id : 6801915825 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ is the most potent carcinogen in many species including birds, fish and rodents.

1. Patulin
2. Ochratoxin
3. Aflatoxin B<sub>1</sub>
4. Zearalenone

**Options :**

68019122809. 1

68019122810. 2

68019122811. 3

68019122812. 4

**Question Number : 53 Question Id : 6801915825 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**



**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ पक्षियों, मछलियों और कृन्तकों सहित कई प्रजातियों में सबसे शक्तिशाली कार्सिनोजेन है।

1. पट्टुलिन
2. ओक्राटॉक्सिन
3. अफ्लाटॉक्सिन बी<sub>1</sub>
4. ज़ियरालेनोन

**Options :**

68019122809. 1

68019122810. 2

68019122811. 3

68019122812. 4

**Question Number : 54 Question Id : 6801915826 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Match List I with List II

LIST I Nature of toxin		LIST II Target organ	
A.	Mutagenic	I.	DNA
B.	Teratogenic	II.	Kidney
C.	Nephrotoxic	III.	Skin
D.	Neurotoxic	IV.	CNS

Choose the correct answer from the options given below:

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(IV), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(I)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

**Options :**

68019122813. 1

68019122814. 2

68019122815. 3

68019122816. 4

Question Number : 54 Question Id : 6801915826 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I और सूची-II को सुमेलित कीजिए-

सूची-I विषाक्त पदार्थ की प्रकृति		सूची-II लक्षित अंग	
A.	म्यूटेजेनिक	I.	डीएनए
B.	टेराटोजेनिक	II.	किडनी
C.	नेफ्रोटाॉक्सिक	III.	त्वचा
D.	न्यूरोटाॉक्सिक	IV.	सीएनएस

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(IV), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(I)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

Options :

68019122813. 1

68019122814. 2

68019122815. 3

68019122816. 4

Question Number : 55 Question Id : 6801915827 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The \_\_\_\_\_ has become the reference for International Food Safety Requirements.

1. ICMSF
2. FAO
3. WHO
4. CAC

Options :

68019122817. 1

68019122818. 2

68019122819. 3

68019122820. 4

**Question Number : 55 Question Id : 6801915827 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ अंतरराष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा आवश्यकताओं के लिए संदर्भ बन गया है।

1. आईसीएमएसएफ
2. एफएओ
3. डब्ल्यूएचओ
4. सीएसी

**Options :**

68019122817. 1

68019122818. 2

68019122819. 3

68019122820. 4

**Question Number : 56 Question Id : 6801915828 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ test is used for haemolysis testing of *Listeria monocytogenes*.

1. CAMP
2. CAP
3. MAP
4. AMES

**Options :**

68019122821. 1

68019122822. 2

68019122823. 3

68019122824. 4

**Question Number : 56 Question Id : 6801915828 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स के हीमोलिसिस परीक्षण हेतु \_\_\_\_\_ परीक्षण किया जाता है।

1. सीएएमपी
2. सीएपी
3. एमएपी
4. एएमईएस

**Options :**

68019122821. 1  
68019122822. 2  
68019122823. 3  
68019122824. 4

**Question Number : 57 Question Id : 6801915829 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

VACCP system stands for \_\_\_\_\_.

1. Virtual Critical Control Point
2. Validation Critical Control Point
3. Vulnerability Critical Control Point
4. Verification Critical Control Point

**Options :**

68019122825. 1  
68019122826. 2  
68019122827. 3  
68019122828. 4

**Question Number : 57 Question Id : 6801915829 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

वीएसीसीपी प्रणाली का अभिप्राय \_\_\_\_\_ है।

1. वर्चुअल क्रिटिकल कंट्रोल प्वाइंट
2. वैलिडेशन क्रिटिकल कंट्रोल प्वाइंट
3. वनरेबल क्रिटिकल कंट्रोल प्वाइंट
4. वेरिफिकेशन क्रिटिकल कंट्रोल प्वाइंट

**Options :**

68019122825. 1

68019122826. 2

68019122827. 3

68019122828. 4

**Question Number : 58 Question Id : 6801915830 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ is defined as an act or threat of deliberate contamination of food for human consumption with the intension of causing injury or death to civilian population and/or disrupting social, economic or political stability.

1. Food risk
2. Bioterrorism
3. Food fraud
4. Food terrorism

**Options :**

68019122829. 1

68019122830. 2

68019122831. 3

68019122832. 4

**Question Number : 58 Question Id : 6801915830 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ को नागरिक आबादी को चोट या मृत्यु और/या सामाजिक, आर्थिक या राजनीतिक स्थिरता को बाधित करने के इरादे से मानव उपभोग के लिए भोजन के जानबूझकर संदूषण के कार्य या खतरे के रूप में परिभाषित किया गया है।

1. खाद्य-खतरा
2. जैव आतंकवाद
3. खाद्य पदार्थों में धोखाधड़ी
4. खाद्य आतंकवाद

**Options :**

68019122829. 1

68019122830. 2

68019122831. 3

68019122832. 4

**Question Number : 59 Question Id : 6801915831 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Procedures, that address operational conditions providing the foundation for the HACCP system are known as \_\_\_\_\_.

1. PRPs
2. SSOPs
3. SOPs
4. COP

**Options :**

68019122833. 1

68019122834. 2

68019122835. 3

68019122836. 4

**Question Number : 59 Question Id : 6801915831 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

एचएसीसीपी प्रणाली के लिए आधार प्रदान करने वाली परिचालन स्थितियों को संबोधित करने वाली प्रक्रियाओं को \_\_\_\_\_ के रूप में जाना जाता है।

1. पीआरपीज
2. एसएसओपीज
3. एसओपीज
4. सीओपी

**Options :**

68019122833. 1

68019122834. 2

68019122835. 3

68019122836. 4

**Question Number : 60 Question Id : 6801915832 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The food that is customarily consumed without cooking by the customer is known as \_\_\_\_\_.

1. Balance food
2. Ready-To- Eat food
3. Ready-To-Serve food
4. Ready-To-Cook

**Options :**

68019122837. 1

68019122838. 2

68019122839. 3

68019122840. 4

**Question Number : 60 Question Id : 6801915832 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

ग्राहक द्वारा बिना पकाए पारंपरिक रूप से सेवन किए जाने वाले भोजन को \_\_\_\_\_ के रूप में जाना जाता है।

1. संतुलित भोजन
2. खाने के लिए तैयार भोजन
3. परोसने के लिए तैयार भोजन
4. पकाने के लिए तैयार

**Options :**

68019122837. 1

68019122838. 2

68019122839. 3

68019122840. 4

**Question Number : 61 Question Id : 6801915833 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The temperature, time, and pressure combination of autoclaving at laboratory scale is \_\_\_\_\_.

1. 101°C, 15 to 20 minutes and 15 psi
2. 121°C, 15 to 20 minutes and 15 psi
3. 121°C, 5 to 10 minutes and 10 psi
4. 120°C, 15 to 20 minutes and 12 psi

**Options :**

68019122841. 1

68019122842. 2

68019122843. 3

68019122844. 4

**Question Number : 61 Question Id : 6801915833 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**



प्रयोगशाला के मानकों पर ऑटोक्लेविंग का तापमान, समय और दबाव का \_\_\_\_\_ संयोजन होता है।

1. 101°C, 15 से 20 मिनट और 15 पीएसआई
2. 121°C, 15 से 20 मिनट और 15 पीएसआई
3. 121°C, 5 से 10 मिनट और 10 पीएसआई
4. 120°C, 15 से 20 मिनट और 12 पीएसआई

**Options :**

68019122841. 1

68019122842. 2

68019122843. 3

68019122844. 4

**Question Number : 62 Question Id : 6801915834 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Match List I with List II

LIST I Water activity		LIST II Related microorganisms	
A.	0.86	I.	<i>S. aureus</i>
B.	0.94	II.	No microbial growth
C.	0.68	III.	<i>C. botulinum</i>
D.	Less than 0.60	IV.	Limit for fungi

Choose the correct answer from the options given below:

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

**Options :**

68019122845. 1

68019122846. 2

68019122847. 3

68019122848. 4

Question Number : 62 Question Id : 6801915834 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I और सूची-II सुमेलित कीजिए-

सूची-I जल गतिविधि		सूची II संबंधित सूक्ष्मजीव	
A.	0.86	I.	एस. ऑरियस
B.	0.94	II.	कोई सूक्ष्मजीव वृद्धि नहीं
C.	0.68	III.	सी. बोटुलिनम
D.	0.60 से कम	IV.	फंजाई की वृद्धि की सीमा

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

Options :

68019122845. 1

68019122846. 2

68019122847. 3

68019122848. 4

Question Number : 63 Question Id : 6801915835 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

\_\_\_\_\_ is a cheap and energy efficient method of preservation of perishable raw materials.

1. Fermentation
2. Decomposition
3. Putrefaction
4. Proteolysis

Options :

68019122849. 1

68019122850. 2

68019122851. 3

68019122852. 4

**Question Number : 63 Question Id : 6801915835 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ बिगड़ने वाले कच्चे माल के संरक्षण का एक सस्ता और ऊर्जा कुशल तरीका है।

1. फर्मेंटेशन
2. अपघटन
3. पूतिभवन
4. प्रोटिओलाइसिस

**Options :**

68019122849. 1

68019122850. 2

68019122851. 3

68019122852. 4

**Question Number : 64 Question Id : 6801915836 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ are antimicrobial polypeptides or proteins which are heat stable at acidic pH.

1. Proteases
2. Antibiotics
3. Bacteriocins
4. Synbiotics

**Options :**

68019122853. 1

68019122854. 2

68019122855. 3

68019122856. 4

**Question Number : 64 Question Id : 6801915836 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ रोगाणुरोधी पॉलीपेटाइड या प्रोटीन होते हैं जो अम्लीय पीएच पर ताप स्थिर होते हैं।

1. प्रोटीएजेज
2. एंटीबायोटिक्स
3. बैक्टीरियोसिन
4. सिनबायोटिक्स

**Options :**

68019122853. 1

68019122854. 2

68019122855. 3

68019122856. 4

**Question Number : 65 Question Id : 6801915837 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Match List I with List II

LIST I LAB		LIST II Bacteriocin	
A.	<i>Bifidobacterium longum</i>	I.	Acidocin
B.	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>	II.	Lacticin
C.	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	III.	Lantibiotics
D.	<i>Lactobacillus lactis</i>	IV.	Nisin

Choose the correct answer from the options given below:

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

**Options :**

68019122857. 1

68019122858. 2

68019122859. 3

68019122860. 4

**Question Number : 65 Question Id : 6801915837 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

सूची-I के साथ सूची-II को सुमेलित कीजिए-

सूची-I एलएबी		सूची-II बैक्टीरियोसिन	
A.	बिफिडोबैक्टीरियम लॉगम	I.	एसिडोसिन
B.	लैक्टोकोकस लैक्टिस सबस्प. लैक्टिस	II.	लैक्टिसिन
C.	लैक्टोबैसिलस एसिडोफिलस	III.	लैटिबायोटिक्स
D.	लैक्टोबैसिलस लैक्टिस	IV.	निसीन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

**Options :**

68019122857. 1

68019122858. 2

68019122859. 3

68019122860. 4

**Question Number : 66 Question Id : 6801915838 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Fermentation of vegetables and fruits is performed to

- (A). Preserve for a long time period
- (B). Develop characteristic sensory properties
- (C). Reduce digestibility
- (D). Enhance dietary value

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A), (B) and (D) only.
2. (A), (B) and (C) only.
3. (A), (B), (C) and (D).
4. (B), (C) and (D) only.

**Options :**

68019122861. 1

68019122862. 2

68019122863. 3

68019122864. 4

**Question Number : 66 Question Id : 6801915838 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

सब्जियों और फलों का फर्मेंटेशन किया जाता है-

- (A) लंबे समय तक संरक्षण हेतु
- (B) चरित्रात्मक संवेदी गुणों का विकास हेतु
- (C) पाचन क्षमता कम करने हेतु
- (D) आहार मूल्य बढ़ाने हेतु

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. केवल (A), (B) और (D)
2. केवल (A), (B) और (C)
3. (A), (B), (C) और (D)
4. केवल (B), (C) और (D)

**Options :**

68019122861. 1

68019122862. 2

68019122863. 3

68019122864. 4

**Question Number : 67 Question Id : 6801915839 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ method involves the complete removal of the air from the package followed by sealing of package.

1. Vacuum Packaging
2. CAP
3. MAP
4. Active Packaging

**Options :**

68019122865. 1

68019122866. 2

68019122867. 3

68019122868. 4

**Question Number : 67 Question Id : 6801915839 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ विधि में पैकेज से हवा को पूरी तरह से हटाना और उसके बाद पैकेज को सील करना शामिल है।

1. निर्वात पैकेजिंग
2. सीएपी
3. एमएपी
4. सक्रिय पैकेजिंग

**Options :**

68019122865. 1

68019122866. 2

68019122867. 3

68019122868. 4

**Question Number : 68 Question Id : 6801915840 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ is a gas which is bacteriostatic at low concentration (8 $\mu$ g per ml) but bactericidal at high concentration (40 $\mu$ g per ml).

1. CO<sub>2</sub>
2. CO
3. H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>
4. N<sub>2</sub>

**Options :**

68019122869. 1

68019122870. 2

68019122871. 3

68019122872. 4

**Question Number : 68 Question Id : 6801915840 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

\_\_\_\_\_ एक गैस है जो कम सांद्रता (8 $\mu$ g प्रति मिलीलीटर) पर बैक्टीरियोस्टैटिक है लेकिन उच्च सांद्रता (40 $\mu$ g प्रति मिलीलीटर) पर जीवाणुनाशक है।

1. CO<sub>2</sub>
2. CO
3. H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>
4. N<sub>2</sub>

**Options :**

68019122869. 1

68019122870. 2

68019122871. 3

68019122872. 4

**Question Number : 69 Question Id : 6801915841 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**



**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The steps involved in the Grape wine manufacturing process are

- (A). Fermentation
- (B). Malolactic fermentation
- (C). Preparation of juice
- (D). Packaging, storage and aging

Choose the *correct* answer from the options given below:

- 1. (C), (B), (A), (D)
- 2. (A), (B), (C), (D)
- 3. (B), (A), (D), (C)
- 4. (C), (A), (B), (D)

**Options :**

68019122873. 1

68019122874. 2

68019122875. 3

68019122876. 4

**Question Number : 69 Question Id : 6801915841 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

ग्रेप वाइन निर्माण-प्रक्रिया में शामिल चरण हैं -

- (A) फर्मेंटेशन
- (B) मैलोलेक्टिक फर्मेंटेशन
- (C) जूस की तैयारी
- (D) पैकेजिंग, भंडारण और एजिंग

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

- 1. (C), (B), (A), (D)
- 2. (A), (B), (C), (D)
- 3. (B), (A), (D), (C)
- 4. (C), (A), (B), (D)

**Options :**

68019122873. 1

68019122874. 2

68019122875. 3

68019122876. 4

**Question Number : 70 Question Id : 6801915842 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The basic steps involved in the preparation of Kumiss are -

- (A). Pasteurization followed by cooling
- (B). Homogenization of selected milk type
- (C). Agitation of coagulum, packing and storage
- (D). Addition of starter culture, incubation, then cooling

Choose the *correct* answer from the options given below:

- 1. (A), (C), (B), (D)
- 2. (A), (B), (C), (D)
- 3. (B), (A), (D), (C)
- 4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122877. 1

68019122878. 2

68019122879. 3

68019122880. 4

**Question Number : 70 Question Id : 6801915842 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

कुमिस बनाने के बुनियादी चरण हैं -

- (A) पाश्चराइजेशन के बाद शीतलन
- (B) चयनित दूध प्रकार का समरूपीकरण
- (C) कोगुलम का दोलन, पैकिंग एवं भंडारण
- (D) स्टार्टर कल्चर को डालना, ऊष्मायन, फिर शीतलन नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

- 1. (A), (C), (B), (D)
- 2. (A), (B), (C), (D)
- 3. (B), (A), (D), (C)
- 4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122877. 1

68019122878. 2

68019122879. 3

68019122880. 4

**Question Number : 71 Question Id : 6801915843 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The order of steps involved in the process of beer manufacture are -

(A). Malting

(B). Addition of Hops and Boiling

(C). Mashing and Wort Preparation

(D). Fermentation

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A), (B), (C), (D)

2. (A), (C), (B), (D)

3. (B), (A), (D), (C)

4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122881. 1

68019122882. 2

68019122883. 3

68019122884. 4

**Question Number : 71 Question Id : 6801915843 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

बीयर निर्माण की प्रक्रिया के चरणों का क्रम है-

(A) माल्टिंग

(B) हॉप्स को डालना और कथनांक

(C) मैशिंग और वर्ट की तैयारी

(D) फर्मेंटेशन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. (A), (B), (C), (D)

2. (A), (C), (B), (D)

3. (B), (A), (D), (C)

4. (C), (B), (D), (A)

**Options :**

68019122881. 1

68019122882. 2

68019122883. 3

68019122884. 4

**Question Number : 72 Question Id : 6801915844 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Sauerkraut is a good source of \_\_\_\_\_ .

1. Vitamin A
2. Vitamin B
3. Vitamin C
4. Vitamin D

**Options :**

68019122885. 1

68019122886. 2

68019122887. 3

68019122888. 4

**Question Number : 72 Question Id : 6801915844 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

साउरक्रोत \_\_\_\_\_ का अच्छा स्रोत है।

1. विटामिन ए
2. विटामिन बी
3. विटामिन सी
4. विटामिन डी

**Options :**

68019122885. 1

68019122886. 2

68019122887.3

68019122888.4

**Question Number : 73 Question Id : 6801915845 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Classes of enzymes predominately used in food processing are-

(A). Hydrolyses

(B). Isomerases

(C). Lipases

(D). Oxido-reductases

Choose the *correct* answer from the options given below:

1. (A), (B) and (D) only.

2. (A), (B) and (C) only.

3. (A), (B), (C) and (D).

4. (B), (C) and (D) only.

**Options :**

68019122889.1

68019122890.2

68019122891.3

68019122892.4

**Question Number : 73 Question Id : 6801915845 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

खाद्य प्रसंस्करण में मुख्य रूप से उपयोग किए जाने वाले एंजाइमों के वर्ग हैं:

(A) हाइड्रोलाइजेज

(B) आइसोमेरेजेज

(C) लाइपेजेज

(D) ऑक्सीडो-रिडक्टेजेज

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. केवल (A), (B) और (D)

2. केवल (A), (B) और (C)

3. (A), (B), (C) और (D)

4. केवल (B), (C) और (D)

**Options :**

68019122889. 1

68019122890. 2

68019122891. 3

68019122892. 4

**Question Number : 74 Question Id : 6801915846 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is**

**Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum**

**Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

Match List I with List II

LIST I Food Outlet		LIST II Sub Classification	
A.	Restaurants	I.	School meal program
B.	Food Store	II.	Roadside eateries
C.	Institutional feeding	III.	Fast food chains
D.	Leisure feeding	IV.	Food retail shops

Choose the correct answer from the options given below:

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)

2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)

3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)

4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

**Options :**

68019122893. 1

68019122894. 2

68019122895. 3

**Question Number : 74 Question Id : 6801915846 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

सूची-I के साथ सूची-II को सुमेलित कीजिए-

सूची-I खाद्य दुकान		सूची-II उप-वर्गीकरण	
A.	रेस्टोरेंट	I.	स्कूल-भोजन कार्यक्रम
B.	खाद्य स्टोर	II.	सड़क किनारे भोजनालय
C.	संस्थागत फीडिंग	III.	फास्ट फूड चेन
D.	आरामदेह फीडिंग	IV.	खाद्य पदार्थों की खुदरा दुकानें

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(III), (D)-(IV)
2. (A)-(I), (B)-(III), (C)-(II), (D)-(IV)
3. (A)-(I), (B)-(II), (C)-(IV), (D)-(III)
4. (A)-(III), (B)-(IV), (C)-(I), (D)-(II)

**Options :**

68019122893. 1

68019122894. 2

68019122895. 3

68019122896. 4

**Question Number : 75 Question Id : 6801915847 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

The two main criteria for evaluating the success of product launch are profits and \_\_\_\_\_.

1. consumer reaction
2. decrease in market share
3. sales volume
4. tactics

**Options :**

68019122897. 1

68019122898. 2

68019122899. 3

68019122900. 4

**Question Number : 75 Question Id : 6801915847 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is  
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum  
Instruction Time : 0**

**Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1**

उत्पाद लॉन्च की सफलता का मूल्यांकन करने के लिए दो मुख्य मानदंड लाभ और  
\_\_\_\_\_ हैं।

1. उपभोक्ताओं की प्रतिक्रिया
2. बाजार हिस्सेदारी में कमी
3. बिक्री की मात्रा
4. रणनीति

**Options :**

68019122897. 1

68019122898. 2

68019122899. 3

68019122900. 4