Print

National Testing Agency

Question Paper Name :	Food Engineering and Technology Hin 09th June 2023 Shift 2
Subject Name :	Food Engineering and Technology Hin
Creation Date :	2023-06-09 21:21:25
Duration :	120
Total Marks :	400
Display Marks:	Yes

Food Engineering and Technology

Group Number :	1
Group Id :	686340109
Group Maximum Duration :	0
Group Minimum Duration :	120
Show Attended Group? :	No
Edit Attended Group? :	No
Break time :	0
Group Marks :	400
Is this Group for Examiner? :	No
Examiner permission :	Cant View
Show Progress Bar? :	No

Part A

Section Id :	686340217
Section Number :	1
Section type :	Online
Mandatory or Optional :	Mandatory
Number of Questions :	21
Number of Questions to be attempted :	21
Section Marks :	100
Enable Mark as Answered Mark for Review and Clear Response :	Yes
Maximum Instruction Time :	0
Sub-Section Number :	1
Sub-Section Id :	686340363
Question Shuffling Allowed :	No
Is Section Default? :	null

Question Id : 68634010941 Question Type : COMPREHENSION Sub Question Shuffling Allowed : Yes Group Comprehension Questions : No Question Pattern Type : NonMatrix Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Question Numbers : (1 to 5)

Question Label : Comprehension

prepp Your Personal Exam Guide

सन् 1908 ई. की बात है। दिसंबर का आखिर या जनवरी का प्रारंभ होगा। चिल्ला जाड़ा पड़ रहा था। दो-चार दिन पूर्व कुछ बूँदा-बाँदी हो गई थी, इसलिए शीत की भयंकरता और भी बढ़ गई थी। सायंकाल के साढ़े तीन या चार बजे होंगे। कई साथियों के साथ मैं झरबेरी के बेर तोड़-तोड़कर खा रहाथा कि गाँव के पास से एक आदमी ने जोर से पुकारा कि तुम्हारे भाई बुला रहे हैं, शीघ्र ही घर लौट जाओ। मैं घर को चलने लगा। साथ में छोटा भाई भी था। भाई साहब की मार का डर था इसलिए सहमा हुआ चल रहा था। समझ में नहीं आ रहा था कि कौन-सा कसूर बन पड़ा। डरते-डरते घर में घुसा। आशंका थी कि बेर खाने के अपराध में ही तो पेशी न हो। पर आँगन में भाई साहब को पत्र लिखते पाया। अब पिटने का भय दूर हुआ। हमें देखकर भाई साहब ने कहा "इन पत्रों को ले जाकर मक्खनपुर डाकखाने में डाल आओ। तेजी से जाना, जिससे शाम की डाक में चिठियाँ निकल जाएँ। ये बड़ी जरुरी है।"

Sub questions

Question Number : 1 Question Id : 68634010942 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

लेखक शाम के समय क्या कर रहा था?

1. खेल रहा था
2. बेर तोड़कर खा रहा था
3. पढ़ाई कर रहा था
4. आम तोड-तोड़कर खा रहा था

Options :
68634043201. 1
68634043202. 2
68634043203. 3
68634043204. 4

Question Number : 2 Question Id : 68634010943 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

लेखक को घर किसने बुलाया?

1. बड़े भाई साहब ने
2. माताजी ने
3. पिताजी ने
4. बडे साहब ने

Options :
68634043205. 1
68634043206. 2
68634043207. 3
68634043208. 4

Question Number : 3 Question Id : 68634010944 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

लेखक ने आँगन में भाई साहब को क्या करते पाया?

1. लेखक का इंतजार करते पाया
2. बेर खाते पाया
3. पत्र लिखते पाया
4. आम खाते पाया

Options :
68634043209. 1
68634043210. 2
68634043211. 3
68634043212. 4

Question Number : 4 Question Id : 68634010945 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

लेखक और उसके भाई को बड़े भाई ने क्या काम दिया?

1. पढ़ाई करने का
2. चिठ्ठियाँ डालने का
3. सफाई करने का
4. आम लाने का

Options :
68634043213. 1
68634043214. 2
68634043215. 3
68634043216. 4

Question Number : 5 Question Id : 68634010946 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

'चिल्ला' शब्द का अर्थ है:

1. चिल्लाना

2. चील होना

3. कड़ी सर्दी

4. चालाक

Options :
68634043217. 1
68634043218. 2
68634043219. 3
68634043220. 4

Question Id : 68634010941 Question Type : COMPREHENSION Sub Question Shuffling Allowed : Yes Group Comprehension Questions : No Question Pattern Type : NonMatrix Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Question Numbers : (1 to 5)
Question Label : Comprehension

सन् 1908 ई. की बात है। दिसंबर का आखिर या जनवरी का प्रारंभ होगा। चिल्ला जाड़ा पड़ रहा था। दो-चार दिन पूर्व कुछ बूँदा-बाँदी हो गई थी, इसलिए शीत की भयंकरता और भी बढ़ गई थी। सायंकाल के साढ़े तीन या चार बजे होंगे। कई साथियों के साथ मैं झरबेरी के बेर तोड़-तोड़कर खा रहाथा कि गाँव के पास से एक आदमी ने जोर से पुकारा कि तुम्हारे भाई बुला रहे हैं, शीघ्र ही घर लौट जाओ। मैं घर को चलने लगा। साथ में छोटा भाई भी था। भाई साहब की मार का डर था इसलिए सहमा हुआ चल रहा था। समझ में नहीं आ रहा था कि कौन-सा कसूर बन पड़ा। डरते-डरते घर में घुसा। आशंका थी कि बेर खाने के अपराध में ही तो पेशी न हो। पर आँगन में भाई साहब को पत्र लिखते पाया। अब पिटने का भय दूर हुआ। हमें देखकर भाई साहब ने कहा "इन पत्रों को ले जाकर मक्खनपुर डाकखाने में डाल आओ। तेजी से जाना, जिससे शाम की डाक में चिठियाँ निकल जाएँ। ये बड़ी जरुरी है।"

Sub questions

Question Number : 1 Question Id : 68634010942 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

लेखक शाम के समय क्या कर रहा था?

1. खेल रहा था

2. बेर तोड़कर खा रहा था

3. पढ़ाई कर रहा था

4. आम तोड-तोड़कर खा रहा था

Options :
68634043201. 1
68634043202. 2
68634043203. 3

68634043204. 4

Question Number : 2 Question Id : 68634010943 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

लेखक को घर किसने बुलाया?

1. बड़े भाई साहब ने
2. माताजी ने
3. पिताजी ने
4. बडे साहब ने

Options :
68634043205. 1
68634043206. 2
68634043207. 3
68634043208. 4

Question Number : 3 Question Id : 68634010944 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

लेखक ने आँगन में भाई साहब को क्या करते पाया?

1. लेखक का इंतजार करते पाया
2. बेर खाते पाया
3. पत्र लिखते पाया
4. आम खाते पाया

Options :
68634043209. 1
68634043210. 2
68634043211. 3
68634043212. 4

Question Number : 4 Question Id : 68634010945 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

लेखक और उसके भाई को बड़े भाई ने क्या काम दिया?

1. पढ़ाई करने का

2. चिट्ठियाँ डालने का

3. सफाई करने का

4. आम लाने का

Options :
68634043213. 1
68634043214. 2
68634043215. 3
68634043216. 4

Question Number : 5 Question Id : 68634010946 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

'चिल्ला' शब्द का अर्थ हैः

1. चिल्लाना

2. चील होना

3. कड़ी सर्दी

4. चालाक

Options :
68634043217. 1
68634043218. 2
68634043219. 3
68634043220. 4

Sub-Section Number :	2
Sub-Section Id :	686340364
Question Shuffling Allowed :	Yes
Is Section Default? :	null

Question Number : 6 Question Id : 68634010947 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

Prepp Your Personal Exam Guide

विशेषण बताइए?

कश्मीरी सेब सिंदूरी लाल होता है।

1. सेब
2. लाल
3. सिंदूरी
4. सिंदूरी लाला

Options :
68634043221. 1
68634043222. 2
68634043223. 3
68634043224. 4

Question Number : 6 Question Id : 68634010947 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

विशेषण बताइए?

कश्मीरी सेब सिंदूरी लाल होता है।

1. सेब
2. लाल
3. सिंदूरी
4. सिंदूरी लाला

Options :
68634043221. 1
68634043222. 2
68634043223. 3
68634043224. 4

Prepp Your Personal Exam Guide

Question Number : 7 Question Id : 68634010948 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

'अनु' उपसर्ग से युक्त शब्द को चिन्हित करें-

A. अनिच्छुक
B. अनुच्छेद
C. अनादि
D. अधिराज्य
E. अनुकूल

नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. केवल A और B

2. केवल C और D

3. केवल B और E

4. केवल C, D और E

Options :
68634043225. 1
68634043226. 2
68634043227. 3
68634043228. 4

Question Number : 7 Question Id : 68634010948 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

'अनु' उपसर्ग से युक्त शब्द को चिन्हित करें-

A. अनिच्छुक
B. अनुच्छेद
C. अनादि
D. अधिराज्य
E. अनुकूल

नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. केवल A और B

2. केवल C और D

3. केवल B और E

4. केवल C, D और E

Options :
68634043225. 1
68634043226. 2
68634043227. 3

Prepp
Your Personal Exam Guide

68634043228. 4

Question Number : 8 Question Id : 68634010949 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	
A.	विद्यार्थी	I.	अ + अ = आ
B.	धर्मात्मा	II.	आ + आ = आ
C.	सूर्यास्त	III.	आ + अ = आ
D.	महात्मा	IV.	अ + आ = आ

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :
68634043229. 1
68634043230. 2
68634043231. 3
68634043232. 4

Prepp
Your Personal Exam Guide

Question Number : 8 Question Id : 68634010949 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	
A.	विद्यार्थी	I.	अ + अ = आ
B.	धर्मात्मा	II.	आ + आ = आ
C.	सूर्यास्त	III.	आ + अ = आ
D.	महात्मा	IV.	अ + आ = आ

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :

68634043229. 1
68634043230. 2
68634043231. 3
68634043232. 4

Question Number : 9 Question Id : 68634010950 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

बहुब्रीहि समास का उदाहरण है-

A. शताब्दी
B. पंचानन
C. बेटा-बेटी
D. लौह पुरुष
E. पीतांबर

नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. केवल A, B, C, D

2. केवल D, E, A

3. केवल B, E

4. केवल A, C, E

Options :
68634043233. 1
68634043234. 2
68634043235. 3
68634043236. 4

Question Number : 9 Question Id : 68634010950 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

Prepp Your Personal Exam Guide

बहुब्रीहि समास का उदाहरण है-

A. शताब्दी
B. पंचानन
C. बेटा-बेटी
D. लौह पुरुष
E. पीतांबर

नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. केवल A, B, C, D

2. केवल D, E, A

3. केवल B, E

4. केवल A, C, E

Options :
68634043233. 1
68634043234. 2
68634043235. 3
68634043236. 4

Question Number : 10 Question Id : 68634010951 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 'सिर उठाना' मुहावरे का अर्थ है-

1. विरोध करना

2. पीछे पड़ना

3. शान घटना

4. बहुत गुस्सा करना

Options :
68634043237. 1
68634043238. 2
68634043239. 3
68634043240. 4

Question Number : 10 Question Id : 68634010951 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

Prepp Your Personal Exam Guide

निम्नलिखित में से 'सिर उठाना' मुहावरे का अर्थ है-

1. विरोध करना

2. पीछे पड़ना

3. शान घटना

4. बहुत गुस्सा करना

Options :
68634043237. 1
68634043238. 2
68634043239. 3
68634043240. 4

Question Number : 11 Question Id : 68634010952 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

अंजलि को एक वस्तु ₹2520 में बेचने पर 20% हानि हुई। उस वस्तु का क्रय मूल्य (₹में) क्या था?

1. 2016

2. 2610

3. 3150

4. 3500

Options :
68634043241. 1
68634043242. 2
68634043243. 3
68634043244. 4

Question Number : 11 Question Id : 68634010952 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

अंजलि को एक वस्तु ₹2520 में बेचने पर 20% हानि हुई। उस वस्तु का क्रय मूल्य (₹में) क्या था?

1. 2016

2. 2610

3. 3150

4. 3500

Options :
68634043241. 1

Prepp Your Personal Exam Guide

68634043242. 2
68634043243. 3
68634043244. 4

Question Number : 12 Question Id : 68634010953 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

यदि $2^{n+1} + 2^{n-1} = 320$ है, तो n का मान है:

1. 5

2. 6

3. 7

4. 8

Options :
68634043245. 1
68634043246. 2
68634043247. 3
68634043248. 4

Question Number : 12 Question Id : 68634010953 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

यदि $2^{n+1} + 2^{n-1} = 320$ है, तो n का मान है:

1. 5

2. 6

3. 7

4. 8

Options :
68634043245. 1
68634043246. 2
68634043247. 3
68634043248. 4

Question Number : 13 Question Id : 68634010954 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

Your Personal Exam Guide

एक वर्ग तथा एक समुबाहु त्रिभुज का परिमाप बराबर है। इस समबाहु त्रिभुज के क्षेत्रफल का इस वर्ग के क्षेत्रफल के साथ क्या अनुपात है?

1. $4:3\sqrt{3}$

2. $4:5\sqrt{3}$

3. $4\sqrt{3}:3$

4. $3\sqrt{3}:5$

Options :
68634043249. 1
68634043250. 2
68634043251. 3
68634043252. 4

Question Number : 13 Question Id : 68634010954 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 वर्ग तथा एक समुबाहु त्रिभुज का परिमाप बराबर है। इस समबाहु त्रिभुज के क्षेत्रफल का इस वर्ग के क्षेत्रफल के साथ क्या अनुपात है?

1. $4:3\sqrt{3}$

2. $4:5\sqrt{3}$

3. $4\sqrt{3}:3$

4. $3\sqrt{3}:5$

Options :
68634043249. 1
68634043250. 2
68634043251. 3
68634043252. 4

Prepp
Your Personal Exam Guide

Question Number : 14 Question Id : 68634010955 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

₹18000 की राशि 2 वर्ष के लिए निवेश की गई। यदि चक्रवृद्धि ब्याज तथा साधारण ब्याज में ₹405 का अन्तर है, तो ब्याज की दर क्या है?

1. 12%

2. 12.5%

3. 15%

4. 16%

Options :
68634043253. 1
68634043254. 2
68634043255. 3
68634043256. 4

Question Number : 14 Question Id : 68634010955 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

₹18000 की राशि 2 वर्ष के लिए निवेश की गई। यदि चक्रवृद्धि ब्याज तथा साधारण ब्याज में ₹405 का अन्तर है, तो ब्याज की दर क्या है?

1. 12%

2. 12.5%

3. 15%

4. 16%

Options :
68634043253. 1
68634043254. 2
68634043255. 3
68634043256. 4

Question Number : 15 Question Id : 68634010956 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

Prepp Your Personal Exam Guide

किसी काम को करने में A, B से दुगना तथा C से तिगुना समय लेता है। यदि वे एक साथ काम करके उस को 4 दिन में कर सकते हैं, तो B उस काम को कितने दिन में कर सकेगा?

1. 6

2. 8

3. 10

4. 12

Options :
68634043257. 1
68634043258. 2
68634043259. 3
68634043260. 4

Question Number : 15 Question Id : 68634010956 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

किसी काम को करने में A, B से दुगना तथा C से तिगुना समय लेता है। यदि वे एक साथ काम करके उस को 4 दिन में कर सकते हैं, तो B उस काम को कितने दिन में कर सकेगा?

1. 6

2. 8

3. 10

4. 12

Options :
68634043257. 1
68634043258. 2
68634043259. 3
68634043260. 4

Question Number : 16 Question Id : 68634010957 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

अंकिता, एक लड़की की ओर इशारा करते हुए कहती है " वह सोनल की माता है जिसका पिता मेरा पुत्र है।" अंकिता उस लड़की से किस प्रकार से संबंधित है?

1. चाची

2. साली

3. सास

4. पुत्री

Options :
68634043261. 1
68634043262. 2
68634043263. 3
68634043264. 4

Question Number : 16 Question Id : 68634010957 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

अंकिता, एक लड़की की ओर इशारा करते हुए कहती है " वह सोनल की माता है जिसका पिता मेरा पुत्र है।" अंकिता उस लड़की से किस प्रकार से संबंधित है?

1. चाची

2. साली

3. सास

4. पुत्री

Options :
68634043261. 1
68634043262. 2
68634043263. 3
68634043264. 4

Question Number : 17 Question Id : 68634010958 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

Prepp Your Personal Exam Guide

यदि किसी निश्चित भाषा में , WATER को BXUSF के रुप में कूटबद्ध किया गया है तो निम्नलिखित में से कौन-सा शब्द MARCH के रुप में कूटबद्ध किया जाएगा?

1. BNSJD

2. BSNID

3. BNSID

4. BMSID

Options :
68634043265. 1
68634043266. 2
68634043267. 3
68634043268. 4

Question Number : 17 Question Id : 68634010958 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

यदि किसी निश्चित भाषा में , WATER को BXUSF के रुप में कूटबद्ध किया गया है तो निम्नलिखित में से कौन-सा शब्द MARCH के रुप में कूटबद्ध किया जाएगा?

1. BNSJD

2. BSNID

3. BNSID

4. BMSID

Options :
68634043265. 1
68634043266. 2
68634043267. 3
68634043268. 4

Prepp Your Personal Exam Guide

Question Number : 18 Question Id : 68634010959 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

रेखा और खुशी सूर्योदय के पश्चात एक सुबह में लाल किले पर एक दूसरे से आमने- सामने बात कर रही थी। यदि खुशी की छाया रेखा के ठीक दाहिनी ओर पड़ रही थी, तो खुशी किस दिशा की ओर मुँह करके खड़ी थी?

1. पूरब

2. पश्चिम

3. उत्तर

4. दक्षिण

Options :
68634043269. 1
68634043270. 2
68634043271. 3
68634043272. 4

Question Number : 18 Question Id : 68634010959 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

रेखा और खुशी सूर्योदय के पश्चात एक सुबह में लाल किले पर एक दूसरे से आमने- सामने बात कर रही थी। यदि खुशी की छाया रेखा के ठीक दाहिनी ओर पड़ रही थी, तो खुशी किस दिशा की ओर मुँह करके खड़ी थी?

1. पूरब

2. पश्चिम

3. उत्तर

4. दक्षिण

Options :
68634043269. 1
68634043270. 2
68634043271. 3
68634043272. 4

Question Number : 19 Question Id : 68634010960 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

Prepp
Your Personal Exam Guide

निम्नलिखित श्रृंखला में प्रश्न चिन्ह (?) को किस उपयुक्त विकल्प से प्रतिस्थापित कर सकते हैं?

C3A, E5E, G7I, I9O, ?

1. K10M

2. K11U

3. K13U

4. L11U

Options :
68634043273. 1
68634043274. 2
68634043275. 3
68634043276. 4

Question Number : 19 Question Id : 68634010960 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 श्रृंखला में प्रश्न चिन्ह (?) को किस उपयुक्त विकल्प से प्रतिस्थापित कर सकते हैं?

C3A, E5E, G7I, I9O, ?

1. K10M

2. K11U

3. K13U

4. L11U

Options :
68634043273. 1
68634043274. 2
68634043275. 3
68634043276. 4

Question Number : 20 Question Id : 68634010961 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

Prepp
Your Personal Exam Guide

निम्नलिखित कौन-सी पूर्वधारणाएं कथन में अंतनिर्हित है:

कथन : रेलवे प्राधिकारियों ने घोषणा किया है कि वह रेलसेवा के विराम हेतु राज्य के दो बड़े शहरों को जोड़ने वाली मुख्यलाइन पर रविवार से प्रारंभ करते हुए तीन दिवसीय प्रमुख पुनर्निर्माण कार्य का संचालन करेगी।

पूर्वधारणाएं:

I. लोग इन दो बड़े शहरो के मध्य ट्रेन द्वारा अपनी यात्रा की योजना अभी भी बना सकते है।

II. रेलवे प्राधिकारियों के निर्णय को दृष्टिगत रखते हुए लोग अपनी यात्रा की पुनर्योजना बना सकते है।

नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. यदि केवल पूर्वधारणा I अन्तर्निहित है
2. यदि केवल पूर्वधारणा II अन्तर्निहित है
3. यदि I और II दोनों पूर्वधारणा अन्तर्निहित है
4. यदि या तो पूर्वधारणा I अथवा पूर्वधारणा II अन्तर्निहित है

Options :
68634043277. 1
68634043278. 2
68634043279. 3
68634043280. 4

Question Number : 20 Question Id : 68634010961 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

Prepp Your Personal Exam Guide

निम्नलिखित कौन-सी पूर्वधारणाएं कथन में अंतनिर्हित है:

कथन : रेलवे प्राधिकारियों ने घोषणा किया है कि वह रेलसेवा के विराम हेतु राज्य के दो बड़े शहरों को जोड़ने वाली मुख्यलाइन पर रविवार से प्रारंभ करते हुए तीन दिवसीय प्रमुख पुनर्निर्माण कार्य का संचालन करेगी।

पूर्वधारणाएं:

I. लोग इन दो बड़े शहरो के मध्य ट्रेन द्वारा अपनी यात्रा की योजना अभी भी बना सकते है।

II. रेलवे प्राधिकारियों के निर्णय को दृष्टिगत रखते हुए लोग अपनी यात्रा की पुनर्योजना बना सकते है।

नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. यदि केवल पूर्वधारणा I अन्तर्निहित है
2. यदि केवल पूर्वधारणा II अन्तर्निहित है
3. यदि I और II दोनों पूर्वधारणा अन्तर्निहित है
4. यदि या तो पूर्वधारणा I अथवा पूर्वधारणा II अन्तर्निहित है

Options :
68634043277. 1
68634043278. 2
68634043279. 3
68634043280. 4

Question Number : 21 Question Id : 68634010962 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 (देश)		सूची II (राजधानी)	
A.	उज्बेकिस्तान	I.	ताशकंत
B.	ताजिकिस्तान	II.	दुशांबे
C.	किर्गिस्तान	III.	विश्केक
D.	तुर्कमेनिस्तान	IV.	अश्गाबात

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :
68634043281. 1
68634043282. 2

Prepp Your Personal Exam Guide

68634043283. 3
68634043284. 4

Question Number : 21 Question Id : 68634010962 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 (देश)		सूची II (राजधानी)	
A.	उज्बेकिस्तान	I.	ताशकंत
B.	ताजिकिस्तान	II.	दुशांबे
C.	किर्गिस्तान	III.	बिश्केक
D.	तुर्कमेनिस्तान	IV.	अश्गाबात

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :
68634043281. 1
68634043282. 2
68634043283. 3
68634043284. 4

Question Number : 22 Question Id : 68634010963 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

राष्ट्रीय मानवाधिकार आयोग (एन एच आर सी) अधिनियम, 1993 के अनुसार निम्नलिखित में से कौन इसका अध्यक्ष (चेयरमैन) बनाया जा सकता है

1. उच्चतम न्यायालय का कोई भी सेवारत न्यायाधीश
2. उच्च न्यायालय का कोई भी सेवारत न्यायाधीश
3. उच्चतम न्यायालय के केवल सेवानिवृत्त मुख्य न्यायाधीश
4. उच्च न्यायालय के केवल सेवानिवृत्त मुख्य न्यायाधीश

Options :
68634043285. 1
68634043286. 2
68634043287. 3
68634043288. 4

prepp Your Personal Exam Guide

Question Number : 22 Question Id : 68634010963 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

राष्ट्रीय मानवाधिकार आयोग (एन एच आर सी) अधिनियम, 1993 के अनुसार निम्नलिखित में से कौन इसका अध्यक्ष (चेयरमैन) बनाया जा सकता है

1. उच्चतम न्यायालय का कोई भी सेवारत न्यायाधीश
2. उच्च न्यायालय का कोई भी सेवारत न्यायाधीश
3. उच्चतम न्यायालय के केवल सेवानिवृत्त मुख्य न्यायाधीश
4. उच्च न्यायालय के केवल सेवानिवृत्त मुख्य न्यायाधीश

Options :

68634043285. 1
68634043286. 2
68634043287. 3
68634043288. 4

Question Number : 23 Question Id : 68634010964 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

नीचे दिए गए कूटों में से निम्नलिखित घटनाओं के सही कालक्रमानुसार कूट को चुनिए।

A. पूना पैक्ट
B. भारत छोड़ो आन्दोलन
C. कैबिनेट मिशन
D. शिमला सम्मेलन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिएः

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

Options :

68634043289. 1
68634043290. 2
68634043291. 3
68634043292. 4

Question Number : 23 Question Id : 68634010964 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

Prepp
Your Personal Exam Guide

नीचे दिए गए कूटों में से निम्नलिखित घटनाओं के सही कालक्रमानुसार कूट को चुनिए।

A. पूना पैक्ट
B. भारत छोड़ो आन्दोलन
C. कैबिनेट मिशन
D. शिमला सम्मेलन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिएः

1. A - B - D - C

2. D - C - B - A

3. C- D - A - B

4. B - C - D - A

Options :
68634043289. 1
68634043290. 2
68634043291. 3
68634043292. 4

Question Number : 24 Question Id : 68634010965 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

नीचे दो कथन दिए हैंः

अभिक्रमण (A):भारत सरकार अधिनियम, 1919 को ब्रिटिश सरकार द्वारा प्रांतीय सरकार में द्वैध शासन की शुरुआत करने हेतु पारित किया गया था।

कारण (R): मोंटेग्यू- चेम्सफोर्ड सुधार समिति ने प्रांतीय सरकार में द्वैध शासन की शुरुआत करने की अनुशंसा की थी।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिएः

1. A और R दोनों सही हैं और R, A की सही व्याख्या है

2. Aऔर R दोनों सही हैं पर R, A की सही व्याख्या नहीं है

3. A सही है, लेकिन R गलत है

4. A गलत है, लेकिन R सही है

Options :
68634043293. 1
68634043294. 2
68634043295. 3
68634043296. 4

Prepp Your Personal Exam Guide

Question Number : 24 Question Id : 68634010965 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

नीचे दो कथन दिए हैं:

अभिक्रमण (A):भारत सरकार अधिनियम, 1919 को ब्रिटिश सरकार द्वारा प्रांतीय सरकार में द्वैध शासन की शुरुआत करने हेतु पारित किया गया था।

कारण (R): मोंटेग्यू- चेम्सफोर्ड सुधार समिति ने प्रांतीय सरकार में द्वैध शासन की शुरुआत करने की अनुशंसा की थी।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. A और R दोनों सही हैं और R, A की सही व्याख्या है
2. Aऔर R दोनों सही हैं पर R, A की सही व्याख्या नहीं है
3. A सही है, लेकिन R गलत है
4. A गलत है, लेकिन R सही है

Options :
68634043293. 1
68634043294. 2
68634043295. 3
68634043296. 4

Question Number : 25 Question Id : 68634010966 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

नीचे दो कथन दिए हैं:

कथन I: दूरसंचार उपग्रह की गति पृथ्वी के सापेक्ष शून्य होती है।

कथन II: इसलिए यह पृथ्वी पर स्थित किसी व्यक्ति के लिए स्थिर प्रतीत होता है।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. कथन I और II दोनों सही हैं
2. कथन I और II दोनों गलत हैं
3. कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
4. कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

Options :
68634043297. 1
68634043298. 2

68634043299. 3
68634043300. 4

Question Number : 25 Question Id : 68634010966 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

नीचे दो कथन दिए हैं:

कथन I: दूरसंचार उपग्रह की गति पृथ्वी के सापेक्ष शून्य होती है।

कथन II: इसलिए यह पृथ्वी पर स्थित किसी व्यक्ति के लिए स्थिर प्रतीत होता है।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. कथन I और II दोनों सही हैं
2. कथन I और II दोनों गलत हैं
3. कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
4. कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

Options :
68634043297. 1
68634043298. 2
68634043299. 3
68634043300. 4

Part B: Food Engineering and Technology

Section Id :	686340218
Section Number :	2
Section type :	Online
Mandatory or Optional :	Mandatory
Number of Questions :	75
Number of Questions to be attempted :	75
Section Marks :	300
Enable Mark as Answered Mark for Review and Clear Response :	Yes
Maximum Instruction Time :	0
Sub-Section Number :	1
Sub-Section Id :	686340365
Question Shuffling Allowed :	Yes
Is Section Default? :	null

Question Number : 26 Question Id : 68634010967 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 process of removal of air from fruit cans is known as __________ .

1. Lidding

2. Exhausting

3. Clinching

4. Seaming

Options :
68634043301. 1
68634043302. 2
68634043303. 3
68634043304. 4

Question Number : 26 Question Id : 68634010967 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

फलों के कैन से हवा के दूरीकरण की प्रक्रिया को__________ कहते हैं :

1. डिब्बाबंदी (कैनिंग)

2. एक्सहॉस्टिंग

3. क्लिंचिंग

4. सीमिंग

Prepp Your Personal Exam Guide

Options :
68634043301. 1
68634043302. 2
68634043303. 3
68634043304. 4

Question Number : 27 Question Id : 68634010968 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 NOT an example of bacteria causing infection?

1. *Clostridium botulinum*

2. *Campylobacter jejuni*

3. *Salmonella typhi*

4. *Escherichia coli*

Options :
68634043305. 1

68634043306. 2
68634043307. 3
68634043308. 4

Question Number : 27 Question Id : 68634010968 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 संक्रमण पैदा करने वाले कीटाणु (बैक्टीरिया) का उदाहरण नहीं है?

1. क्लॉस्ट्रीडियम बोटुलियम
2. कैम्पिलोबैक्टर जेजुनी
3. सालमोनेला टायफी
4. एशेरिकिया कोलाए

Options :
68634043305. 1
68634043306. 2
68634043307. 3
68634043308. 4

Question Number : 28 Question Id : 68634010969 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

Given below are two statements:

Statement I: Passive modification is commonly used for MAP of fresh fruits and vegetables.
Statement II: In passive modification, an atmosphere low in carbon dioxide and high in oxygen evolves passively within a sealed package over time.

In the light of the above statements, choose the most appropriate answer from the options given below.

1. Both Statement I and Statement II are true
2. Both Statement I and Statement II are false
3. Statement I is true but Statement II is false
4. Statement I is false but Statement II is true

Options :
68634043309. 1
68634043310. 2
68634043311. 3
68634043312. 4

Question Number : 28 Question Id : 68634010969 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

कथन I: निष्क्रिय संशोधन आमतौर पर ताजे फलों और सब्जियों की MAP के लिए प्रयोग किया जाता है।

कथन II: निष्क्रिय संशोधन में एक सीलबंद पैकेज के भीतर कम कार्बनडाइऑक्साइड और अधिक ऑक्सीजन का वातावरण समय के साथ निष्क्रिय रूप से विक्सित होता है।
उपर्युक्त कथनों के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उतर का चयन कीजिए :

1. कथन I और कथन II दोनों सत्य हैं।

2. कथन I और कथन II दोनों असत्य हैं।

3. कथन I सत्य है, लेकिन कथन II असत्य है

4. कथन I असत्य है, लेकिन कथन II सत्य है

Options :
68634043309. 1
68634043310. 2
68634043311. 3
68634043312. 4

Question Number : 29 Question Id : 68634010970 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

Osmophilic organisms (yeasts) grow best in which of the following mediums?

1. Low concentration of sugar

2. High concentration of sugar

3. Low concentration of salt

4. High concentration of salt

Options :
68634043313. 1
68634043314. 2
68634043315. 3
68634043316. 4

Question Number : 29 Question Id : 68634010970 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

ओस्मोफिलिक जीव (खमीर) निम्नलिखित में से किस माध्यम में सबसे अच्छे बढ़ते हैं ?

1. चीनी की कम सांद्रता

2. चीनी की ज्याद सांद्रता

3. नामक की कम सांद्रता

4. नामक की ज्याद सांद्रता

Options :
68634043313. 1
68634043314. 2
68634043315. 3
68634043316. 4

Question Number : 30 Question Id : 68634010971 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 equipment of spray drying system in correct process sequence.

A. Spray drying chamber
B. Cyclone separator
C. Liquid holding tank
D. High pressure pump
E. Atomizer

Choose the correct answer from the options given below:

1. B, C, A, D, E

2. C, D, E, A, B

3. D, C, A, E, B

4. A, C, D, E, B

Options :
68634043317. 1
68634043318. 2
68634043319. 3
68634043320. 4

Question Number : 30 Question Id : 68634010971 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

Prepp
Your Personal Exam Guide

शुष्कीकरण प्रणाली के उपकरणों को सही प्रक्रिया क्रम में व्यवस्थित कीजिए:

A. छिड़काव शुष्कीकरण कक्ष
B. साइक्लोन सेपरेटर
C. तरल/द्रव नियंत्रण टैंक
D. उच्च दबाव पंप
E. पिचकारी (एटोमाइजर)

निचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. B, C, A, D, E

2. C, D, E, A, B

3. D, C, A, E, B

4. A, C, D, E, B

Options :
68634043317. 1
68634043318. 2
68634043319. 3
68634043320. 4

Question Number : 31 Question Id : 68634010972 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

Given below are two statements: one is labelled as Assertion A and the other is labelled as Reason R

Assertion A: Sulphur dioxide is used as a preservative in jam preparation.
Reason R: Sulphur dioxide temporarily bleaches the red colour of fruits.

In the light of the above statements, choose the correct answer from the options given below.

1. Both A and R are true and R is the correct explanation of A

2. Both A and R are true but R is NOT the correct explanation of A

3. A is true but R is false

4. A is false but R is true

Options :
68634043321. 1
68634043322. 2
68634043323. 3
68634043324. 4

Question Number : 31 Question Id : 68634010972 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं, एक अभिकथन A (Assertion A) के रुप में लिखित है और दूसरा उसके कारण R (Reason R)के रुप में

अभिकथन A: जैम तैयार करने में परिरक्षक के रूप में सल्फर डाइऑक्साइड का उपयोग किया जाता है।
कारण R: सल्फर डाइऑक्साइड फलों के लाल रंग को स्थायी रूप से विरंजित कर देता है।
उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. A और R दोनों सत्य हैं और R, A की सही व्याख्या है

2. A और R दोनों सत्य हैं लेकिन R, A की सही व्याख्या नहीं है

3. A सत्य है लेकिन R सही असत्य है

4. A असत्य है लेकिन R सत्य है

Options :
68634043321. 1
68634043322. 2
68634043323. 3
68634043324. 4

Question Number : 32 Question Id : 68634010973 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

Given below are two statements: one is labelled as Assertion A and the other is labelled as Reason R

Assertion A: Vegetable pieces dried in a properly designed oven for 4 hours would retain greater and better product quality than the same product which is sun dried.
Reason R: Drying processes that employ high temperature for short time do less damage to food than drying processes employing lower temperature for longer time.

In the light of the above statements, choose the most appropriate answer from the options given below.

1. Both A and R are correct and R is the correct explanation of A

2. Both A and R are correct and R is NOT the correct explanation of A

3. A is correct but R is not correct

4. A is not correct but R is correct

Options :
68634043325. 1
68634043326. 2
68634043327. 3
68634043328. 4

Question Number : 32 Question Id : 68634010973 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं, एक अभिकथन A (Assertion A) के रुप में लिखित है और दूसरा उसके कारण R (Reason R) के रुप में

अभिकथन A: अच्छी तरह से डिजाइन किये गए ओवन में 4 घंटे में सुखाए गए सब्जियों के टुकड़े, धूप में सुखाए गए समान उत्पाद की तुलना में अधिक और बेहतर उत्पाद गुणवत्ता बनाए रखेंगे।

कारण R: कम समय तक उच्च तापमान का प्रयोग करने वाली शुष्कन प्रक्रियाएं अधिक समय तक कम तापमान का प्रयोग करने वाली प्रक्रियाओं की तुलना में भोजन को कम नुकसान पहुंचाती है।
उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. A और R दोनों सहीं हैं और R, A की सही व्याख्या है

2. A और R दोनों सहीं हैं और R, A की सही व्याख्या नहीं है

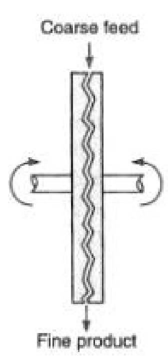
3. A सही है लेकिन R सही नहीं है

4. A सही नहीं है लेकिन R सही है

Options :
68634043325. 1
68634043326. 2
68634043327. 3
68634043328. 4

Question Number : 33 Question Id : 68634010974 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

Identify the equipment given in the figure.



1. Ball mill

2. Plate mill

3. Roller mill

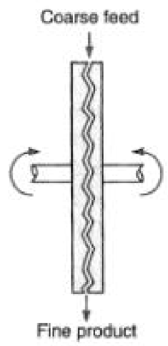
4. Tubular mill

Options :
68634043329. 1

68634043330. 2
68634043331. 3
68634043332. 4

Question Number : 33 Question Id : 68634010974 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

आरेख (डायग्राम) में दिए गए उपकरण की पहचान कीजिए :



1. गुलिका पेषणी (बॉल मिल)

2. थाली पेषणी (प्लेट मिल)

3. पहियेदार पेषणी (रोलर मिल)

4. नलीदार पेषणी (ट्यूब्यूलर मिल)

Options :
68634043329. 1
68634043330. 2
68634043331. 3
68634043332. 4

Question Number : 34 Question Id : 68634010975 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

Prepp Your Personal Exam Guide

Arrange the post mortem changes in animal (meat) muscle:

A. Pyruvate
B. Reduction of pH
C. Production of lactic acid
D. Muscle become rigid
E. Permanent links formed between actin and myosin

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

1. E, D, A, B, C

2. C, E, A, D, B

3. A, C, B, E, D

4. D, C, E, A, B

Options :
68634043333. 1
68634043334. 2
68634043335. 3
68634043336. 4

Question Number : 34 Question Id : 68634010975 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

पशु मांसपेशी में पोस्टमार्टम परिवर्तनों को सही क्रम में व्यवस्थित कीजिए :

A. पायरुवेट
B. पी एच् में घटाव
C. लैक्टिक अम्ल का उत्पादन
D. मांसपेशियाँ कठोर हो जाती है
E. एक्टिन और मायोसिन के बीच स्थायी सहलग्नता बन जाती है

निचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. E, D, A, B, C

2. C, E, A, D, B

3. A, C, B, E, D

4. D, C, E, A, B

Options :
68634043333. 1
68634043334. 2
68634043335. 3
68634043336. 4

Question Number : 35 Question Id : 68634010976 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 fanning friction factor for fluid flow in pipes can be determined by using which of the following:

1. Youngs modulous chart

2. Stress strain diagram

3. Moody diagram

4. Fannings diagram

Options :

68634043337. 1
68634043338. 2
68634043339. 3
68634043340. 4

Question Number : 35 Question Id : 68634010976 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 किस का उपयोग करके नलियों में द्रव प्रवाह के लिए फैनिंग घर्षण कारक निर्धारित किया जा सकता है?

1. यंग का मापन चार्ट

2. प्रतिबल-विकृति आरेख

3. मूड़ी आरेख

4. फैनिंग आरेख

Options :

68634043337. 1
68634043338. 2
68634043339. 3
68634043340. 4

Prepp
Your Personal Exam Guide

Question Number : 36 Question Id : 68634010977 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 microorganisms are involved in vinegar fermentation:

A. *Lactobacillus bulgaricus*
B. *Acetobacter aceti*
C. *Aspergillus niger*
D. *Saccaromyces cerevisiae*
E. *Lactococcus lactis*

Choose the correct answer from the options given below:

1. A and D only

2. B, C and D only

3. B and D only

4. A and E only

Options :
68634043341. 1
68634043342. 2
68634043343. 3
68634043344. 4

Question Number : 36 Question Id : 68634010977 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 से सूक्ष्मजीव सिरका किण्वन में शामिल होता है:

A. लैक्टोबैसिलस बुल्गेरिकस
B. एसिटोबैक्टर एसिटी
C. एस्परगिलस नाइजर
D. सैक्रोमाइसेस सेरेविसिया
E. लैक्टोकोकस लैक्टिस

निचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. केवल A और D

2. केवल B, C और D

3. केवल B और D

4. केवल A और E

Options :
68634043341. 1
68634043342. 2
68634043343. 3
68634043344. 4

Question Number : 37 Question Id : 68634010978 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

Rate of mass transfer is expressed by Fick's Law

$$\frac{\dot{m}_B}{A} = -D\frac{dc}{dx}$$

In the above equation, 'D' stands for _____________

1. Density of fluid

2. Diameter of flow pipe

3. Mass diffusivity

4. Direction of mass transfer

Options :
68634043345. 1
68634043346. 2
68634043347. 3
68634043348. 4

Question Number : 37 Question Id : 68634010978 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

द्रव्यमान अंतरण दर कि फिक के इस नियम द्वारा व्यक्त किया जाता है:

$$\frac{\dot{m}_B}{A} = -D\frac{dc}{dx}$$

उपरोक्त समीकरण में 'D' का अर्थ है _____________:

1. द्रव का घनत्व (डेनसिटी)

2. प्रवाह नली का व्यास (डायमीटर)

3. द्रव्यमान विसरणशीलता (डिफ्यूसिविटी)

4. द्रव्यमान अंतरण की दिशा (डायरेक्शन)

Options :
68634043345. 1
68634043346. 2
68634043347. 3
68634043348. 4

Question Number : 38 Question Id : 68634010979 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

Given below are two statements:

Statement I: Amylose can form strong and flexible films which are water soluble and edible.
Statement II: Foods can be coated with a thin film of amylose to improve water retention and decrease surface thickness in dehydrated fruits.

In the light of the above statements, choose the ***most appropriate answer*** from the options given below.

1. Both Statement I and Statement II are correct
2. Both Statement I and Statement II are incorrect
3. Statement I is correct but Statement II is incorrect
4. Statement I is incorrect but Statement II is correct

Options :
68634043349. 1
68634043350. 2
68634043351. 3
68634043352. 4

Question Number : 38 Question Id : 68634010979 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

कथन I: एमिलोज मजबूत और लचीली झिल्लियां बना सकता हैं, जो पानी में धुलनशील और खाने योग्य होती हैं|

कथन II: निर्जलित फलों में जल प्रतिधारण में सुधार सतह की मोटाई कम करने के लिए खाद्य पदार्थों पर एमिलोज की एक पतली झिल्ली लगायी जा सकती है

कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. कथन I और II दोनों सही हैं
2. कथन I और II दोनों गलत हैं
3. कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
4. कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

Options :
68634043349. 1
68634043350. 2
68634043351. 3
68634043352. 4

Question Number : 39 Question Id : 68634010980 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 condition of shrinkage and sealing of the surface of a food piece is known as ____________ .

1. Shrinkage

2. Hardening

3. Case-hardening

4. Thermoplasticity

Options :

68634043353. 1
68634043354. 2
68634043355. 3
68634043356. 4

Question Number : 39 Question Id : 68634010980 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

खाने के एक टुकड़े की सतह के सिकुड़ने और बंद होने की स्थिति को ______ के रूप में जाना जाता है :

1. संकुचन

2. कठोरीकरण

3. खोल कठोरीकरण

4. थर्मोप्लास्टिसिटी

Options :

68634043353. 1
68634043354. 2
68634043355. 3
68634043356. 4

Prepp
Your Personal Exam Guide

Question Number : 40 Question Id : 68634010981 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 rate of heat transfer per unit area from a metal plate is 100 w/m^2. The surface temperature of the plate is 120°C and ambient temperature is 20°C. Estimate the convective heat transfer coefficient.

1. 10 w/(m^2°C)

2. 50 w/(m^2°C)

3. 10 w/(m°C)

4. 15 w/(m°C)

Options :
68634043357. 1
68634043358. 2
68634043359. 3
68634043360. 4

Question Number : 40 Question Id : 68634010981 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 धातु की प्लेट से प्रति इकाई क्षेत्रफल में ऊष्मा अंतर्न की दर 100 w/m^2 है। प्लेट की सतह का तापमान 120 डिग्री सेल्सियस और परिवेश का तापमान 20 डिग्री सेल्सियस है। संवहनी ऊष्मा हस्तांतरण गुणांक का अनुमान लगाइए :

1. 10 w/(m^2°C)

2. 50 w/(m^2°C)

3. 10 w/(m°C)

4. 15 w/(m°C)

Options :
68634043357. 1
68634043358. 2
68634043359. 3
68634043360. 4

Question Number : 41 Question Id : 68634010982 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

Green rot bacterial spoilage of eggs is caused by which microorganism?

1. *Pseudomonas*

2. *Aeromonas*

3. *Acinetobacter*

4. *Proteus*

Options :
68634043361. 1
68634043362. 2
68634043363. 3
68634043364. 4

Question Number : 41 Question Id : 68634010982 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

अण्डों में हरी सडन जीवाणु विकृति किस सूक्ष्मजीव के कारण होती है?

1. स्यूडोमोनास

2. एरोमोनास

3. एसिनैटोबैक्टर

4. प्रोट्यूस

Options :
68634043361. 1
68634043362. 2
68634043363. 3
68634043364. 4

Question Number : 42 Question Id : 68634010983 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 steps of preparing plain or milk chocolate from fermented and dried cocoa beans in correct sequence:

A. Germ free nib
B. Conching and tempering
C. Cleaning and roasting of fermented dried beans
D. Refining
E. Moulding

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

1. C, A, D, B, E

2. A, C, B, D, E

3. E, C, A, D, B

4. B, D, C, A, E

Options :
68634043365. 1
68634043366. 2
68634043367. 3

68634043368. 4

Question Number : 42 Question Id : 68634010983 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

किण्वित और सूखी कोकोआ फलियों से सादा या मिल्क चॉकलेट बनाने के चरणों को सही क्रम में व्यवस्थित कीजिए:

A. रोगाणु मुक्त निब
B. कॉचिंग और टेपरिंग
C. किण्वित सूखी फलियों को साफ करना और भूनना
D. परिष्कृण
E. ढालना

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. C, A, D, B, E

2. A, C, B, D, E

3. E, C, A, D, B

4. B, D, C, A, E

Options :
68634043365. 1
68634043366. 2
68634043367. 3
68634043368. 4

Question Number : 43 Question Id : 68634010984 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

Fourier's law for heat transfer by conduction may be expressed as:

1. $q = -k.A\frac{dT}{dx}$

2. $q = -k.A\frac{dx}{dT}$

3. $q = -\frac{k}{A}\frac{dT}{dx}$

4. $q = -\frac{k}{A}\frac{dx}{dT}$

Options :
68634043369. 1
68634043370. 2
68634043371. 3
68634043372. 4

Question Number : 43 Question Id : 68634010984 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

चालन द्वारा ऊष्मा हस्तांतरण के फूरियर के नियम को इस प्रकार व्यक्त किया जा सकता है :

1. $q = -k.A\frac{dT}{dx}$

2. $q = -k.A\frac{dx}{dT}$

3. $q = -\frac{k}{A}\frac{dT}{dx}$

4. $q = -\frac{k}{A}\frac{dx}{dT}$

Options :

68634043369. 1
68634043370. 2
68634043371. 3
68634043372. 4

Question Number : 44 Question Id : 68634010985 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 unit of convective heat transfer coefficient, h is__________.

1. w/m°C

2. w/(m^2°C)

3. J/m°C

4. J/m^2°C

Options :

68634043373. 1
68634043374. 2
68634043375. 3
68634043376. 4

Question Number : 44 Question Id : 68634010985 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

Prep Your Personal Exam Guide

संवहन ऊष्मा हस्तांतरण गुणांक, h , की इकाई है :

1. w/m°C

2. w/(m^2°C)

3. J/m°C

4. J/m^2°C

Options :
68634043373. 1
68634043374. 2
68634043375. 3
68634043376. 4

Question Number : 45 Question Id : 68634010986 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 steps involved in preparation of ghee in correct sequence:

A. Fermentation
B. Centrifugation of milk
C. Clarification
D. Churning
E. Packaging and storage

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

1. A, E, C, D, B

2. B, A, D, C, E

3. A, C, D, B, E

4. C, B, D, A, E

Options :
68634043377. 1
68634043378. 2
68634043379. 3
68634043380. 4

Question Number : 45 Question Id : 68634010986 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

घी बनाने की प्रक्रिया के चरणों को सही क्रम में व्यवस्थित कीजिए:

A. किण्वन
B. दूध का पृथक्करण
C. विशुद्धीकरण
D. मथना
E. पैकिजिंग और संग्रहण

निचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. A, E, C, D, B
2. B, A, D, C, E
3. A, C, D, B, E
4. C, B, D, A, E

Options :
68634043377. 1
68634043378. 2
68634043379. 3
68634043380. 4

Question Number : 46 Question Id : 68634010987 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 statements are correct:

A. *Photobacterium spp.* causes phosphorescence on meat
B. *Micrococcus* causes yellow discolouration on meat
C. *Pseudomonas* causes mycelial growth on meat
D. *Sporotricum carnis* causes black spots on meat
E. *Sporotricum carnis* causes white spots on meat

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

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

Options :
68634043381. 1
68634043382. 2
68634043383. 3
68634043384. 4

Question Number : 46 Question Id : 68634010987 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 से कथन सही हैं :

A. फोटोबैक्टीरियम एसपीपी. मांस पर स्फुरदीप्ति का कारण बनाता है
B. माइक्रोकोकस मांस पर पीले मलिनीकरण का कारण बनाता है
C. स्यूडोमोनास मांस पर मायसेलियल वृद्धि का कारण बनाता है
D. स्पोरोट्रीकम कार्निस से मांस पर काले धब्बे पड़ते हैं
E. स्पोरोट्रीकम कार्निस से मांस पर सफ़ेद धब्बे पड़ते हैं

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. केवल D, C और E

2. केवल A, B और C

3. केवल B, C और D

4. केवल A, B और E

Options :
68634043381. 1
68634043382. 2
68634043383. 3
68634043384. 4

Question Number : 47 Question Id : 68634010988 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**

Active components		Spices	
A.	Thymol	I.	Ajwain
B.	Anethole	II.	Clove
C.	Eugenol	III.	Chillies
D.	Capsaicin	IV.	Aniseed

Choose the correct answer from the options given below:

1. A-II B-III C-I D-IV

2. A-I B-IV C-II D-III

3. A-IV B-II C-III D-I

4. A-II B-I C-III D-IV

Options :
68634043385. 1
68634043386. 2

68634043387. 3
68634043388. 4

Question Number : 47 Question Id : 68634010988 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 (सक्रिय) घटक		सूची II (मसाला)	
A.	थाइमोल	I.	अजवाइन
B.	एनेथोल	II.	लौंग
C.	यूजिनॉल	III.	मिर्च
D.	कैपसाइसिन	IV.	सौंफ

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :
68634043385. 1
68634043386. 2
68634043387. 3
68634043388. 4

Question Number : 48 Question Id : 68634010989 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

Given below are two statements:
Statement I: Fruit juice is prepared by liquefying the whole fruit and at least 10% of the volume of undiluted drink must be whole fruit.
Statement II: Fruit squash consists essentially of strained juice containing moderate quantities of fruit pulp to which sugar is added for sweetening.
In the light of the above statements, choose the ***most appropriate answer*** from the options given below.

1. Both **Statement I** and **Statement II** are correct
2. Both **Statement I** and **Statement II** are incorrect
3. **Statement I** is correct but **Statement II** is incorrect
4. **Statement I** is incorrect but **Statement II** is correct

Options :
68634043389. 1

68634043390. 2
68634043391. 3
68634043392. 4

Question Number : 48 Question Id : 68634010989 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

कथन I: फलों का रस पूरे फल को द्रवीभूत करके तैयार किया जाता है और कम से कम 10 % विशुद्ध पेय की आयतन का भाग पूरा फल होना चाहिए।

कथन II: फलों के स्क्वैश में अनिवार्य रूप से छाना हुआ रस होता है जिसमें मध्यम मात्रा में फलों का गूदा होता है, जिसमें मिठास के लिए चीनी मिलाई जाती है।

उपर्युक्त कथनों के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. कथन I और II दोनों सही हैं

2. कथन I और II दोनों सही हैं

3. कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है

4. कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

Options :
68634043389. 1
68634043390. 2
68634043391. 3
68634043392. 4

Question Number : 49 Question Id : 68634010990 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

Identify the function of alkali during refining of crude oil.

1. Removal of volatile compounds

2. Removal of free fatty acids

3. Removal of pigments

4. Removal of phospholipids

Options :
68634043393. 1
68634043394. 2
68634043395. 3
68634043396. 4

Question Number : 49 Question Id : 68634010990 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

कच्चे तेल के शोधन के दौरान क्षार (अल्कली) के कार्य की पहचान कीजिए:

1. वाष्पशील यौगिकों को हटाना

2. मुक्त वसा अम्लों को हटाना

3. रंजक (पिगमेंट) को हटाना

4. फॉस्फोलिपिड को हटाना

Options :
68634043393. 1
68634043394. 2
68634043395. 3
68634043396. 4

Question Number : 50 Question Id : 68634010991 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 steps of beer processing in correct sequence:

A. Fermentation
B. Mashing
C. Finishing
D. Malting
E. Wort boiling with hops

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

1. B, E, D, C, A

2. D, C, E, B, A

3. A, C, E, B, D

4. D, B, E, A, C

Options :
68634043397. 1
68634043398. 2
68634043399. 3
68634043400. 4

Question Number : 50 Question Id : 68634010991 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 बनाने की प्रक्रिया के चरणों को सही क्रम में व्यवस्थित कीजिए :

A. किण्वन
B. सानना
C. परिष्करण
D. मॉल्टिंग
E. हॉप्स के साथ वॉर्ट को उबालना

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. B, E, D, C, A

2. D, C, E, B, A

3. A, C, E, B, D

4. D, B, E, A, C

Options :
68634043397. 1
68634043398. 2
68634043399. 3
68634043400. 4

Question Number : 51 Question Id : 68634010992 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 UHT milk processing, ___________ enzyme is used as an indicator to check efficiency of heat treatment.

1. Catalase

2. Lipase

3. Protease

4. Peroxidase

Options :
68634043401. 1
68634043402. 2
68634043403. 3
68634043404. 4

Question Number : 51 Question Id : 68634010992 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

Prepp Your Personal Exam Guide

UHT दुग्ध प्रसंस्करण में ऊष्मा उपचार की दक्षता की जाँच के लिए संकेतक के रूप में ________ किण्वन का उपयोग किया जाता है।

1. कैटालेस

2. लाइपेज

3. प्रोटिएज़

4. पेरोक्साइडेस

Options :
68634043401. 1
68634043402. 2
68634043403. 3
68634043404. 4

Question Number : 52 Question Id : 68634010993 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

Select the INCORRECT expression for Reynold's number , N_{Re}, from the following options:

1. $N_{Re} = \frac{\text{Inertial forces}}{\text{Viscous forces}}$

2. $N_{Re} = \frac{\rho D \mu}{\dot{V}}$

3. $N_{Re} = \frac{\rho \bar{\mu} D}{\mu}$

4. $N_{Re} = \frac{4 \dot{m}}{\mu \pi D}$

Options :
68634043405. 1
68634043406. 2
68634043407. 3
68634043408. 4

Question Number : 52 Question Id : 68634010993 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

Prepp Your Personal Exam Guide

निम्नलिखित में से रेनॉल्ड अंक, N_{Re}, की गलत उक्ति का चयन कीजिए :

1. $N_{Re} = \frac{\text{Inertial forces}}{\text{Viscous forces}}$

2. $N_{Re} = \frac{\rho D \mu}{\dot{V}}$

3. $N_{Re} = \frac{\rho \bar{\mu} D}{\mu}$

4. $N_{Re} = \frac{4 \dot{m}}{\mu \pi D}$

Options :
68634043405. 1
68634043406. 2
68634043407. 3
68634043408. 4

Question Number : 53 Question Id : 68634010994 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**

Food items		Fermented Products	
A.	Soy bean	I.	Sauerkraut
B.	Rice	II.	Dill pickle
C.	Cabbage	III.	Soya sauce
D.	Cucumber	IV.	Dosa

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

1. A-III B-IV C-I D-III

2. A-IV B-II C-I D-III

3. A-I B-III C-IV D-II

4. A-I B-II C-IV D-III

Options :
68634043409. 1
68634043410. 2
68634043411. 3
68634043412. 4

Question Number : 53 Question Id : 68634010994 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 (खाद्य सामग्री)		सूची II (किण्वित उत्पाद)	
A.	सोयाबीन	I.	सारक्रॉट
B.	चावल	II.	डिल अचार
C.	पत्तागोभी	III.	सोया सॉस
D.	खीरा	IV.	डोसा

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. A-III B-IV C-I D-III

2. A-IV B-II C-I D-III

3. A-I B-III C-IV D-II

4. A-I B-II C-IV D-III

Options :
68634043409. 1
68634043410. 2
68634043411. 3
68634043412. 4

Question Number : 54 Question Id : 68634010995 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 membrane separation process based on separation or fractionating high molecular weight solutes from low molecular weight using semipermeable films is known as _______ .

1. Ultrafiltration

2. Reverse osmosis

3. Electrodialysis

4. Microfiltration

Options :
68634043413. 1
68634043414. 2
68634043415. 3
68634043416. 4

Question Number : 54 Question Id : 68634010995 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

अर्ध-पारगम्य फिल्मों के उअपयोग से कम आणविक भार से उच्च आणविक भार विलेय को अलग करने या असंबद्ध करने पर आधारित झिल्ली पृथक्करण प्रक्रिया को _________ के रूप में जाना जाता है।

1. परानिस्यन्दन

2. विपरीत परासरण

3. विद्युत अपोहन

4. सूक्ष्म निस्यन्दन

Options :
68634043413. 1
68634043414. 2
68634043415. 3
68634043416. 4

Question Number : 55 Question Id : 68634010996 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 filtration of crude vegetable oils to obtain clarified oils is done by using ______________.

1. Continuous rotary vacuum filter press

2. Pressure leaf filter press

3. Plate and frame filter press

4. Centrifugal filter

Options :
68634043417. 1
68634043418. 2
68634043419. 3
68634043420. 4

Question Number : 55 Question Id : 68634010996 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

साफ तेल प्राप्त करने के लिए कच्चे वनस्पति तेल का निस्यन्दन _________ का उपयोग करके किया जाता है।

1. असतत रोटरी वैक्यूम फिल्टर प्रेस

2. लीफ (पत्ती) फिल्टर प्रेस

3. प्लेट और फेम फिल्टर प्रेस

4. अपकेन्द्रीय फिल्टर

Options :
68634043417. 1
68634043418. 2
68634043419. 3
68634043420. 4

Question Number : 56 Question Id : 68634010997 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

Given below are two statements:
Statement I: The action of invertase enzyme from papaya leaves on meat proteins results in tenderization .
Statement II: Tenderising enzymes remain inactive until the meat is heated.
In the light of the above statements, choose the **correct answer** from the options given below.

1. Both **Statement I** and **Statement II** are true

2. Both **Statement I** and **Statement II** are false

3. **Statement I** is true but **Statement II** is false

4. **Statement I** is false but **Statement II** is true

Options :
68634043421. 1
68634043422. 2
68634043423. 3
68634043424. 4

Question Number : 56 Question Id : 68634010997 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

कथन I: मांस प्रोटीन पर पपीते के पत्तों से इनवर्टेज प्रकिण्व की क्रिया के परिणामस्वरूप नरमी आती है।

कथन II: मांस के गर्म होने तक नरमी के प्रकिण्व निष्क्रिय रहते हैं ।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. कथन I और II दोनों सत्य हैं

2. कथन I और II दोनों असत्य हैं

3. कथन I सत्य है, लेकिन कथन II असत्य है

4. कथन I असत्य है, लेकिन कथन II सत्य है

Options :
68634043421. 1

68634043422. 2
68634043423. 3
68634043424. 4

Question Number : 57 Question Id : 68634010998 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**

Food Products		Doneness stage	
A.	Fondant	I.	Hard crack
B.	Butterscotch	II.	Hard ball
C.	Marshmallows	III.	Soft ball
D.	Brittle	IV.	Soft crack

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

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

Options :
68634043425. 1
68634043426. 2
68634043427. 3
68634043428. 4

Question Number : 57 Question Id : 68634010998 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

prepp
Your Personal Exam Guide

सूची I का सूची II से मिलान कीजिए

सूची I (उत्पाद)		सूची II दान(डोन्नेस) चरण	
A.	कलाकंद (फॉन्डेंट)	I.	कठोर स्फोटन (हार्ड क्रैक)
B.	बटरस्कॉच	II.	कठोर गेंद (हार्ड बॉल)
C.	मार्शमैलो	III.	नरम गेंद (सॉफ्ट बॉल)
D.	जानुक (ब्रिटल)	IV.	नरम स्फोटन (सॉफ्ट क्रैक)

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :
68634043425. 1
68634043426. 2
68634043427. 3
68634043428. 4

Question Number : 58 Question Id : 68634010999 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

Milk flows at a rate of 2.0 L/s through a 50 mm diameter pipe. From a valve in the pipeline, 0.7 L/s milk is drawn out. What is the flow rate and velocity down stream at the outlet of pipeline?

1. 2.3×10^{-2} m^3/s, 0.819 m/s
2. 0.5×10^{-3} m^3/s, 0.42 m/s
3. 1.7×10^{-3} m^3/s, 0.712 m/s
4. 1.3×10^{-3} m^3/s, 0.662 m/s

Options :
68634043429. 1
68634043430. 2
68634043431. 3
68634043432. 4

Prepp Your Personal Exam Guide

Question Number : 58 Question Id : 68634010999 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 50 मिमी व्यास वाले पाइप से 2.0 L/s की दर से दूध बहता है। पाइपलाइन में एक वाल्व से 0.7 L/s दूध निकाला जाता है। पाइपलाइन की निकासी पर नीचे आ रहे बहाव की प्रवाह दर और वेग कितना है?

1. 2.3×10^{-2} m^3/s, 0.819 m/s

2. 0.5×10^{-3} m^3/s, 0.42 m/s

3. 1.7×10^{-3} m^3/s, 0.712 m/s

4. 1.3×10^{-3} m^3/s, 0.662 m/s

Options :
68634043429. 1
68634043430. 2
68634043431. 3
68634043432. 4

Question Number : 59 Question Id : 68634011000 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 water insoluble parent pectic substance which occurs in plants is known as _________.

1. Pectin

2. Protopectin

3. Pectic acid

4. Pectinic acid

Options :
68634043433. 1
68634043434. 2
68634043435. 3
68634043436. 4

Question Number : 59 Question Id : 68634011000 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 में घुलनशील मूल प्रेक्टिक पदार्थ जो पौधों में होता है, _________के रूप में जाना जाता है।

1. पेक्टिन

2. प्रोटोपेक्टिन

3. पेक्टिन अम्ल

4. पेक्टिनिक अम्ल

Options :
68634043433. 1
68634043434. 2
68634043435. 3
68634043436. 4

Question Number : 60 Question Id : 68634011001 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

Given below are two statements: one is labelled as **Assertion A** and the other is labelled as **Reason R**
Assertion A: Addition of salt and sugar acts as a preservative for foods.
Reason R: Addition of solutes reduces the water activity.
In the light of the above statements, choose the most appropriate answer from the options given below.

1. Both **A** and **R** are true and **R** is the correct explanation of **A**
2. Both **A** and **R** are true but **R** is **NOT** the correct explanation of **A**
3. **A** is true but **R** is false
4. **A** is false but **R** is true

Options :
68634043437. 1
68634043438. 2
68634043439. 3
68634043440. 4

Question Number : 60 Question Id : 68634011001 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं, एक को अभिकथन (A) और दूसरे को कारण (R) कहा गया है।

अभिकथन A: नमक और चीनी मिलाना खाद्य पदार्थों के लिये परिरक्षण का काम करता है।
कारण R:विलेय मिलाने से जल की सक्रियता कम हो जाती है।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. A और R दोनों सत्य हैं और R, A की सही व्याख्या है
2. A और R दोनों सत्य हैं लेकिन R, A की सही व्याख्या नहीं है
3. A सत्य है लेकिन R असत्य है
4. A असत्य है लेकिन R सत्य है

Options :
68634043437. 1
68634043438. 2

Prepp Your Personal Exam Guide

68634043439. 3
68634043440. 4

Question Number : 61 Question Id : 68634011002 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**

	Microorganisms		Minimal water activity value
A.	Most bacteria	I.	0.65
B.	Halophillic bacteria	II.	0.60
C.	Xerophillic fungi	III.	0.75
D.	Osmophilic yeast	IV.	0.91

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

1. A-II B-IV C-I D-III

2. A-III B-I C-II D-IV

3. A-IV B-III C-I D-II

4. A-I B-IV C-III D-II

Options :
68634043441. 1
68634043442. 2
68634043443. 3
68634043444. 4

Question Number : 61 Question Id : 68634011002 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 (सूक्ष्म जीव)		सूची II (न्यूनतम जल गतिविधि मूल्य)
A.	अधिकांश जीवाणु	I.	0.65
B.	हेलोफिलिक जीवाणु	II.	0.60
C.	जेरोफिलिक जीवाणु	III.	0.75
D.	ऑस्मोफिलिक जीवाणु	IV.	0.91

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. A-II B-IV C-I D-III

2. A-III B-I C-II D-IV

3. A-IV B-III C-I D-II

4. A-I B-IV C-III D-II

Options :
68634043441. 1
68634043442. 2
68634043443. 3
68634043444. 4

Question Number : 62 Question Id : 68634011003 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

Undesirable odour and off flavor of rancid butter are predominantly due to which of the following fatty acids?

1. Stearic acid and palmotic acid
2. Butyric acid and caproic acid
3. Linoleic acid and linolenic acid
4. Arachidonic acid and behenic acid

Options :
68634043445. 1
68634043446. 2
68634043447. 3
68634043448. 4

Question Number : 62 Question Id : 68634011003 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

बासी मक्खन में अवांछित गंध और खराब स्वाद मुख्य रूप से निम्नलिखित में से किस वसा अम्ल के कारण होते हैं?

1. स्टीयारिक अम्ल और पामिटिक अम्ल
2. ब्यूट्रिक अम्ल और कैप्रोइक अम्ल
3. लिनोलेक अम्ल और लिनोलेनिक अम्ल
4. आर्किडोनिक अम्ल और बेहेनिक अम्ल

Options :
68634043445. 1
68634043446. 2
68634043447. 3
68634043448. 4

Question Number : 63 Question Id : 68634011004 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

Prepp Your Personal Exam Guide

Given below are two statements:

Statement I: Irradiated milk is the milk in which vitamin D content has been increased by exposure to ultra-violet rays.

Statement II: Irradiated milk is the milk in which vitamin B content has been increased by exposure to infrared rays.

In the light of the above statements, choose the ***most appropriate answer*** from the options given below.

1. Both **Statement I** and **Statement II** are correct
2. Both **Statement I** and **Statement II** are incorrect
3. **Statement I** is correct but **Statement II** is incorrect
4. **Statement I** is incorrect but **Statement II** is correct

Options :

68634043449. 1
68634043450. 2
68634043451. 3
68634043452. 4

Question Number : 63 Question Id : 68634011004 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

कथन I: विकिरणित दूध वह दूध है, जिसमें पराबैंगनी किरणों के सम्पर्क में आने से उसकी विटामिन-डी की मात्रा बढ़ जाती है।

कथन II: विकिरणित दूध वह दूध है, जिसमें अवरक्त किरणों के सम्पर्क में आने से उसकी विटामिन-बी की मात्रा बढ़ जाती है।।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. कथन I और II दोनों सही हैं
2. कथन I और II दोनों गलत हैं
3. कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
4. कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

Options :

68634043449. 1
68634043450. 2
68634043451. 3
68634043452. 4

Question Number : 64 Question Id : 68634011005 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**

Type of fluids		Examples	
A.	Newtonian	I.	Banana puree
B.	Pseudoplastic	II.	Honey
C.	Bingham	III.	40% corn starch suspension
D.	Dilatant	IV.	Tomato paste

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

1. A-IV B-II C-III D-I

2. A-II B-IV C-I D-III

3. A-III B-II C-IV D-I

4. A-II B-I C-IV D-III

Options :
68634043453. 1
68634043454. 2
68634043455. 3
68634043456. 4

Question Number : 64 Question Id : 68634011005 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 (द्रव्य के प्रकार)		**सूची II (उदाहरण)**	
A.	न्यूटोनियन	I.	केले की प्यूरी
B.	स्यूडोप्लास्टिक	II.	शहद
C.	बिंघम	III.	40% मकई श्वेतसार प्रलंबन
D.	विस्कारक (डाइलैटेंट)	IV.	टमातर का पेस्ट

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. A-IV B-II C-III D-I

2. A-II B-IV C-I D-III

3. A-III B-II C-IV D-I

4. A-II B-I C-IV D-III

Options :
68634043453. 1
68634043454. 2
68634043455. 3
68634043456. 4

Question Number : 65 Question Id : 68634011006 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

Given below are two statements: one is labelled as **Assertion A** and the other is labelled as **Reason R**

Assertion A: The viscosity of liquid honey increases on reduction of temperature or cooling

Reason R: Liquid honey is a Newtonian fluid

In the light of the above statements, choose the **correct answer** from the options given below.

1. Both **A** and **R** are true and **R** is the correct explanation of **A**
2. Both **A** and **R** are true but **R** is **NOT** the correct explanation of **A**
3. **A** is true but **R** is false
4. **A** is false but **R** is true

Options :

68634043457. 1

68634043458. 2

68634043459. 3

68634043460. 4

Question Number : 65 Question Id : 68634011006 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं, एक अभिकथन A(Assertion A) के रुप में लिखित है और दूसरा उसके कारण R(Reason R)के रुप में

अभिकथन A: तापमान घट्ने या शीतलन से तर्ल शहद के चिपचिपेपन में वृद्धि होती है।

कारण R: तरल शहद एक न्यूटोनियन द्रव है।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. A और R दोनों सत्य हैं और R, A की सही व्याख्या है
2. A और R दोनों सत्य हैं और R, A की सही व्याख्या नहीं है
3. A सत्य है लेकिन R असत्य है
4. A असत्य है लेकिन R सत्य है

Options :

68634043457. 1

68634043458. 2

68634043459. 3

68634043460. 4

Question Number : 66 Question Id : 68634011007 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

Prepp Your Personal Exam Guide

Among the following options, 4% commercially available acetic acid is ________

1. Brine

2. Salt

3. Tartar

4. Vinegar

Options :
68634043461. 1
68634043462. 2
68634043463. 3
68634043464. 4

Question Number : 66 Question Id : 68634011007 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 विकल्पों में से 4% व्यावसायिक तौर पर उपलब्ध ऐसिटिक एसिड(अम्ल) __________है।

1. नमकीन पानी (ब्राइन)

2. नमक

3. टार्टर

4. सिरका

Options :
68634043461. 1
68634043462. 2
68634043463. 3
68634043464. 4

Question Number : 67 Question Id : 68634011008 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

During the denaturation of proteins, which of the following bonds is NOT broken?

1. Hydrogen bonds

2. Hydrophobic interactions

3. Salt linkages

4. Covalent bonds

Options :
68634043465. 1

68634043466. 2
68634043467. 3
68634043468. 4

Question Number : 67 Question Id : 68634011008 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

प्रोटीन के विकृतिकरण के दौरान निम्लिखित में से कौन सा बंध "नहीं" टूटता है।

1. हाइड्रोजन बंध
2. जलातिरोधी बंध
3. लवण सहलग्नता
4. सहसंयोजन बंध

Options :
68634043465. 1
68634043466. 2
68634043467. 3
68634043468. 4

Question Number : 68 Question Id : 68634011009 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 are examples of contact type heat exchargers.

A. Tubular
B. Scraped surface
C. Steam infusion
D. Shell and tube
E. Steam injection

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

1. C and E only
2. A and B only
3. B and D only
4. A and E only

Options :
68634043469. 1
68634043470. 2
68634043471. 3
68634043472. 4

Question Number : 68 Question Id : 68634011009 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 संपर्क प्रकार के ताप विनियामकों के उदाहरण हैं?

A. नलीदार
B. कुरेदी हुई सतह
C. भाप आसव
D. खोल और नली
E. भाप इंजेक्शन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. केवल C और E

2. केवल A और B

3. केवल B और D

4. केवल A और E

Options :
68634043469. 1
68634043470. 2
68634043471. 3
68634043472. 4

Question Number : 69 Question Id : 68634011010 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

Number of carbon atoms in palmitic acid is _________.

1. 12

2. 14

3. 16

4. 18

Options :
68634043473. 1
68634043474. 2
68634043475. 3
68634043476. 4

Question Number : 69 Question Id : 68634011010 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

Prepp Your Personal Exam Guide

पामिटिक अम्ल में कार्बन परमाणुओं की संख्या _________ है।

1. 12

2. 14

3. 16

4. 18

Options :
68634043473. 1
68634043474. 2
68634043475. 3
68634043476. 4

Question Number : 70 Question Id : 68634011011 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 green colour chlorophyll is converted to dull olive brown colour due to the formation of_______ .

1. Chlorophillides

2. Carotenoids

3. Pheophytins

4. Anthocyanin

Options :
68634043477. 1
68634043478. 2
68634043479. 3
68634043480. 4

Question Number : 70 Question Id : 68634011011 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

क्लोरोफिल का हरा रंग ________ के बनने के कारण जैतून के हल्के भूरे रंग में परिवर्तित हो जाता है।

1. क्लोरोफिलाइड्स

2. कैरोटेनॉइड्स

3. फियोफाइटिन

4. एंथोसायनिन

Options :
68634043477. 1

68634043478. 2
68634043479. 3
68634043480. 4

Question Number : 71 Question Id : 68634011012 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

Given below are two statements:

Statement I: Polymorphism in fatty acids is the phenomenon in which a substance occurs in different crystalline forms.
Statement II: Unsaturated fatty acids in lipids undergo polymerization owing to heat, oxidation and presence of free radicals.

In the light of the above statements, choose the most appropriate answer from the options given below.

1. Both Statement I and Statement II are true
2. Both Statement I and Statement II are false
3. Statement I is true but Statement II is false
4. Statement I is false but Statement II is true

Options :
68634043481. 1
68634043482. 2
68634043483. 3
68634043484. 4

Question Number : 71 Question Id : 68634011012 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

कथन I: वसा अम्लों में बहरूपता वह प्रक्रिया है, जिसमें एक पदार्थ विभिन्न क्रिस्टलीय अवस्थाओं में होता है।

कथन II: वसाओं (लिप्डिस) में असंतृप्त वसा अम्ल गर्मी, ऑक्सीकरण और मुक्त मूल्कोन की उपस्थिति के कारण बहुलकीकरण से गुजरते हैं।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. कथन I और II दोनों असत्य हैं
2. कथन I और II दोनों गलत हैं
3. कथन I सत्य है, लेकिन कथन II असत्य है
4. कथन I असत्य है, लेकिन कथन II सत्य है

Prepp Your Personal Exam Guide

Options :
68634043481. 1
68634043482. 2
68634043483. 3
68634043484. 4

Question Number : 72 Question Id : 68634011013 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 rate of heat emission by radiation from an object of surface area 'A' is given by ___________ .

1. $q = \sigma \in A^4 T_A$

2. $q = \sigma \in A T_A^4$

3. $q = \in A^4 T_A$

4. $q = \in A T_A^4$

Options :
68634043485. 1
68634043486. 2
68634043487. 3
68634043488. 4

Question Number : 72 Question Id : 68634011013 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 वस्तु जिसका क्षेत्रफल 'A' है, से विकिरण द्वारा ऊष्मा उत्सर्जन की दर__________ से निर्धारित होती है।

1. $q = \sigma \in A^4 T_A$

2. $q = \sigma \in A T_A^4$

3. $q = \in A^4 T_A$

4. $q = \in A T_A^4$

Options :
68634043485. 1
68634043486. 2
68634043487. 3
68634043488. 4

Question Number : 73 Question Id : 68634011014 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

Prepp
Your Personal Exam Guide

Name the major compound responsible for the flavour of almonds?

1. Citral

2. Isopentyl acetate

3. Benzaldehyde

4. Acetic acid

Options :
68634043489. 1
68634043490. 2
68634043491. 3
68634043492. 4

Question Number : 73 Question Id : 68634011014 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

बादाम के स्वाद के लिये उत्तरदायी प्रमुख यौगिक का नाम लिखिए :

1. सिट्रल

2. आइसोपेंटाइल एसिटेट

3. बेंजलडिहाइड

4. ऐसिटिक अल्म

Options :
68634043489. 1
68634043490. 2
68634043491. 3
68634043492. 4

Question Number : 74 Question Id : 68634011015 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**

Pigments		Examples	
A.	Anthocyanins	I.	Colour of fresh muscle
B.	Myoglobin	II.	Florets of blue-green brocolli
C.	Chlorophyll - a	III.	Cherries, blueberries
D.	Lycopene	IV.	Tomatoes

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

1. A-II B-I C-IV D-III

2. A-III B-I C-II D-IV

3. A-I B-III C-II D-IV

4. A-IV B-II C-I D-III

Options :
68634043493. 1
68634043494. 2
68634043495. 3
68634043496. 4

Question Number : 74 Question Id : 68634011015 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 (रंजक)		**सूची II (उदाहरण)**	
A.	एंथोसायनिन	I.	ताजा मांसपेशियों का रंग
B.	मायोग्लोबिन	II.	नीली-हरी ब्रॉकली के फूल
C.	क्लोरोफिल - ए	III.	चेरी, नील बदरी
D.	लाइकोपीन	IV.	टमाटर

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. A-II B-I C-IV D-III

2. A-III B-I C-II D-IV

3. A-I B-III C-II D-IV

4. A-IV B-II C-I D-III

Options :
68634043493. 1
68634043494. 2
68634043495. 3
68634043496. 4

Question Number : 75 Question Id : 68634011016 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

Microcytic hypochromic anemia is caused due to the deficiency of which nutrient?

1. Folic acid
2. Calcium
3. Pyridoxine
4. Vitamin B_{12}

Options :
68634043497. 1
68634043498. 2
68634043499. 3
68634043500. 4

Question Number : 75 Question Id : 68634011016 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

माइक्रोसाइटिक हाइपोक्रोमिक रक्ताल्पता अनिमिया किस पोषक तत्व की कमी के कारण होती है?

1. फोलिक एसिड
2. कैल्शियम
3. पायरिडॉक्साइन
4. विटामिन B_{12}

Options :
68634043497. 1
68634043498. 2
68634043499. 3
68634043500. 4

Question Number : 76 Question Id : 68634011017 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

Prepp
Your Personal Exam Guide

Given below are two statements:

Statement I: A standard classification of ice-cream is adopted by the manufacturing industries.
Statement II: Some of the important frozen deserts can be classified as plain, chocolate, fruit, nut, milk lollies etc.

In the light of the above statements, choose the most appropriate answer from the options given below.

1. Both Statement I and Statement II are correct
2. Both Statement I and Statement II are incorrect
3. Statement I is correct but Statement II is incorrect
4. Statement I is incorrect but Statement II is correct

Options :
68634043501. 1
68634043502. 2
68634043503. 3
68634043504. 4

Question Number : 76 Question Id : 68634011017 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

कथन I: निर्माण उद्योगों द्वारा आइसक्रिम का एक मानक वर्गीकरण अपनाया जाता है।

कथन II: कुछ मुख्य जमे हुए डेजर्ट को सादा, चॉकलेट, फल, मेवा, दूध, लॉली आदि के रूप में वर्गीकृत किया जा सकता है।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. कथन I और II दोनों सही हैं
2. कथन I और II दोनों गलत हैं
3. कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
4. कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

Options :
68634043501. 1
68634043502. 2
68634043503. 3
68634043504. 4

Question Number : 77 Question Id : 68634011018 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

Identify the correct statements with reference to application of centrifugation in foods

A. Tubular bowl centrifuge are used for solid-liquid separation
B. Tubular bowl centrifuge are used for liquid-liquid separation
C. Disc bowl centrifuge are used for high solid concentration feed
D. Disc bowl centrifuge are used for low solid concentration feed
E. Basket centrifuge are used for high solid concentration feed

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

1. B, D and E only

2. A, B, D and E only

3. C, D and E only

4. A, C and D only

Options :

68634043505. 1
68634043506. 2
68634043507. 3
68634043508. 4

Question Number : 77 Question Id : 68634011018 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 पदार्थों में अपकेन्द्रीकरण के अनुप्रयोगों के संदर्भ में सही कथनों की पहचान कीजिए:

A. नालीदार कटोरा मथित्र (ट्यूब्यूलर बोल सेंट्रीफ्यूज) का उपयोग ठोस-तरल पृथक्करण के लिये किया जाता है।
B. नालीदार कटोरा मथित्र (ट्यूब्यूलर बोल सेंट्रीफ्यूज) का उपयोग तरल-तरल पृथक्करण के लिये किया जाता है।
C. चक्रदार कटोरा मथित्र (डिस्क बोल सेंट्रीफ्यूज) का उपयोग उच्च ठोस सांद्रता वाले खाद्य पदार्थ के लिये किया जाता है।
D. चक्रदार कटोरा मथित्र (डिस्क बोल सेंट्रीफ्यूज) का उपयोग कम ठोस सांद्रता वाले खाद्य पदार्थ के लिये किया जाता है।
E. टोकरी मथित्र (बास्केट बोल सेंट्रीफ्यूज) का उपयोग अधिक ठोस सांद्रता वाले खाद्य पदार्थ के लिये किया जाता है।

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. केवल B, D और E

2. केवल A, B, D और E

3. केवल C, D और E

4. केवल A, C और D

Options :

Prepp Your Personal Exam Guide

68634043505. 1
68634043506. 2
68634043507. 3
68634043508. 4

Question Number : 78 Question Id : 68634011019 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 brown colour formed during enzymatic browning of potatoes is due to which compound?

1. Dopaquinone
2. Melanin
3. O - diphenol
4. Tyrosine

Options :
68634043509. 1
68634043510. 2
68634043511. 3
68634043512. 4

Question Number : 78 Question Id : 68634011019 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 की किण्वक (एंजाइमेटिक) ब्राउनिंग के दौरान बनने वाला भूरा रंग किस यौगिक के कारण बनता है?

1. डोपाक्विनॉन
2. मेलेनिन
3. ओ-डाइफिनॉल
4. टायरोसिन

Options :
68634043509. 1
68634043510. 2
68634043511. 3
68634043512. 4

Question Number : 79 Question Id : 68634011020 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 steps of canning process in correct sequence:

A. Brining or syruping and deaeration
B. Additional cooling by water sprays followed by labeling
C. Heating in a retort
D. Blanching
E. Partial cooling under pressure

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

1. A, D, C, E, B

2. D, A, C, E, B

3. D, C, A, E, B

4. C, A, D, E, B

Options :
68634043513. 1
68634043514. 2
68634043515. 3
68634043516. 4

Question Number : 79 Question Id : 68634011020 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

डिब्बाबंदी की प्रक्रिया में चरणों को सही क्रम में व्यवस्थित कीजिए:

A. ब्राइनिंग (नमकीन धोल) या सिरपिंग (चाशनी) और विवातन
B. पानी के छीटों द्वारा शीतलन के उपरांत लेबलकरण
C. रिटॉर्ट में गर्म करना
D. धवलीकरण (ब्लांचिंग)
E. दबाव से आंशिक शीतलन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. A, D, C, E, B

2. D, A, C, E, B

3. D, C, A, E, B

4. C, A, D, E, B

Options :
68634043513. 1
68634043514. 2
68634043515. 3
68634043516. 4

Question Number : 80 Question Id : 68634011021 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 food product is NOT an example of gelation of protein ?

1. Egg white
2. Yogurt
3. Mayonnaise
4. Tofu

Options :

68634043517. 1
68634043518. 2
68634043519. 3
68634043520. 4

Question Number : 80 Question Id : 68634011021 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 खाद्य उत्पाद प्रोटीन के जिलेशन का उदाहरण नहीं है?

1. अंडे का सफेद भाग
2. दही
3. मेयोनेज
4. टोफू

Options :

68634043517. 1
68634043518. 2
68634043519. 3
68634043520. 4

Question Number : 81 Question Id : 68634011022 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

Your Personal Exam Guide

Which of the following are types of asexual spores in context of identification of molds?

A. Zygospores
B. Sporangiospores
C. Conidia
D. Oospores
E. Arthrospores

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

1. A, C and B only

2. B, C and D only

3. A, B and E only

4. B, C and E only

Options :
68634043521. 1
68634043522. 2
68634043523. 3
68634043524. 4

Question Number : 81 Question Id : 68634011022 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

मोल्ड्स की पह्चान के संदर्भ में निम्नलिखित में से कौन से अलैंगिक बीजाणु के प्रकार हैं?

A. जाइगोबीजाणु
B. स्पोरोजियो बीजाणु
C. कोनिडिया
D. ओसबीजाणु
E. आर्थरो बीजाणु

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. केवल A, C और only

2. केवल B, C और D

3. केवल A, B और E

4. केवल B, C और E

Options :
68634043521. 1
68634043522. 2
68634043523. 3
68634043524. 4

Question Number : 82 Question Id : 68634011023 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

Identify the general construction and properties of flexible packaging materials used for potato chips packaging among the following:

1. OPP - HOPE - OPP - PVdc copolymer

2. OPP - LDPE - OPP -PVdc copolymer

3. HDPE - HDPE + TiO_2 copolymer

4. HDPE - TiO_2 - HDPE copolymer

Options :

68634043525. 1

68634043526. 2

68634043527. 3

68634043528. 4

Question Number : 82 Question Id : 68634011023 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 आलू चिप्स की पैकिंग के लिये उपयोग की जाने वाली नम्य पैकेजिंग समग्री के सामान्य निर्माण और गुणों की पहचान कीजिए :

1. OPP - HOPE - OPP - PVdc सहबहुलक

2. OPP - LDPE - OPP -PVdc सहबहुलक

3. HDPE - HDPE + TiO_2 सहबहुलक

4. HDPE - TiO_2 - HDPE सहबहुलक

Options :

68634043525. 1

68634043526. 2

68634043527. 3

68634043528. 4

Question Number : 83 Question Id : 68634011024 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**

	Nutrients		Estimated average requirement (ICMR, 2020)
A.	Calcium during lactation	I.	480 μg/d
B.	Ascorbic acid during lactation	II.	1000 mg/d
C.	Folate during pregnancy	III.	1.9 mg/d
D.	Vitamin B_6 during pregnancy	IV.	95 mg/d

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

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

Options :
68634043529. 1
68634043530. 2
68634043531. 3
68634043532. 4

Question Number : 83 Question Id : 68634011024 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 (पोषक तत्व)		सूची II (अनुमानित औसत आवश्कता ICMR 2020)
A.	दुग्धस्रवण के दौरान केल्शियम	I.	480 mg/d
B.	दुग्धस्रवण के दौरानएस्कोर्बिक अम्ल	II.	1000 mg/d
C.	गर्भावस्था के दौरान फोलेट	III.	1.9 mg/d
D.	गर्भावस्था के दौरान विटामिन B_{12}	IV.	95 mg/d

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :
68634043529. 1
68634043530. 2
68634043531. 3
68634043532. 4

Question Number : 84 Question Id : 68634011025 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

Given below are two statements: one is labelled as **Assertion A** and the other is labelled as **Reason R**

Assertion A: In bread making, the fermentation is gradual and also gradual carbon-di-oxide production is preferred.

Reason R: The film forming property of gluten develops gradually in the dough.

In the light of the above statements, choose the **correct answer** from the options given below.

1. Both **A** and **R** are true and **R** is the correct explanation of **A**
2. Both **A** and **R** are true but **R** is **NOT** the correct explanation of **A**
3. **A** is true but **R** is false
4. **A** is false but **R** is true

Options :
68634043533. 1
68634043534. 2
68634043535. 3
68634043536. 4

Question Number : 84 Question Id : 68634011025 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं, एक अभिकथन A (Assertion A) के रुप में लिखित है और दूसरा उसके कारण R (Reason R)के रुप में

अभिकथन A: ब्रेड बनाने के दौरान धीरे-धीरे किण्वन होता है और कार्बन-डाइऑक्साइड के धीमे उत्पादन को प्राथमिकता दी जाती है।

कारण R: लस (ग्लूटन) का झिल्ली बनाने का गुण आटे में धीरे-धीरे विकसित होता है।
उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. A और R दोनों सत्य हैं और R, A की सही व्याख्या है
2. A और R दोनों सत्य हैं और R, A की सही व्याख्या नहीं है
3. A सत्य है लेकिन R असत्य है
4. A असत्य है लेकिन R सत्य है

Options :
68634043533. 1
68634043534. 2
68634043535. 3
68634043536. 4

Question Number : 85 Question Id : 68634011026 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 NOT a physical hurdle during food preservation?

1. Aseptic packaging
2. Packaging film
3. Low water activity
4. Ultrasonication

Options :
68634043537. 1
68634043538. 2
68634043539. 3
68634043540. 4

Question Number : 85 Question Id : 68634011026 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 खाद्य संरक्षण के दौरान एक भौतिक बाधा नहीं है ?

1. निर्जीवाणुक पैकेजिंग
2. पैकेजिंग फिल्म
3. पानी की कम गतिविधि
4. पराश्रव्यकरण (अल्ट्रासोनिकेशन)

Options :
68634043537. 1
68634043538. 2
68634043539. 3
68634043540. 4

Question Number : 86 Question Id : 68634011027 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 stages of manufacturing *Camellia Sinnensis* preparation in correct sequence:

A. Drying
B. Packing
C. Withering
D. Fermentation
E. Grading

Choose the most **appropriate answer** from the options given below:

1. A, D, C, B, E

2. E, A, C, B, D

3. D, C, B, A, E

4. C, D, A, E, B

Options :
68634043541. 1
68634043542. 2
68634043543. 3
68634043544. 4

Question Number : 86 Question Id : 68634011027 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

<u>कैमिलिया</u> <u>साइनोसिस</u> तैयार करने के चरणों को सही क्रम में व्यवस्थित कीजिए :

A. सुखाना
B. पैक करना
C. मुरझाना
D. किण्वन
E. श्रेणीकरण

नीचे दिए गए विकल्पों में से सबसे उपयुक्त उत्तर का चयन कीजिए:

1. A, D, C, B, E

2. E, A, C, B, D

3. D, C, B, A, E

4. C, D, A, E, B

Options :
68634043541. 1
68634043542. 2
68634043543. 3
68634043544. 4

Question Number : 87 Question Id : 68634011028 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 intense pink color in cured meat is due to_______.

1. Nitric oxide myoglobin

2. Nitroso myoglobin

3. Nitric oxide myochrome

4. Nitric oxide metmyoglobin

Options :

68634043545. 1

68634043546. 2

68634043547. 3

68634043548. 4

Question Number : 87 Question Id : 68634011028 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

उपचारित मांस में तीव्र गुलाबी रंग का कारण होता है ___________

1. नाइट्रिक ऑक्साइड मायोग्लोबिन

2. नाइट्रोसो मायोग्लोबिन

3. नाइट्रिक ऑक्साइड मायोक्रोम

4. नाइट्रिक ऑक्साइड मेटमायोग्लोबिन

Options :

68634043545. 1

68634043546. 2

68634043547. 3

68634043548. 4

Prep Your Personal Exam Guide

Question Number : 88 Question Id : 68634011029 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

With reference to the psychrometry chart, identify the important properties of air-water vapour mixtures that may be located from the chart.

A. Moisture content
B. Flow velocity
C. Relative humidity
D. Density
E. Wet bulb temperature

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

1. A, B, C and D only

2. B, C, D and E only

3. A, C and E only

4. A, D and E only

Options :
68634043549. 1
68634043550. 2
68634043551. 3
68634043552. 4

Question Number : 88 Question Id : 68634011029 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

साइक्रोमेट्रिक चार्ट के संदर्भ में हवा-पानी वाष्प मिश्रण के उन महत्वपूर्ण गुणों की पहचान कीजिए जो चार्ट में स्थित हो सकते हैं।

A. नमी की मात्रा
B. प्रवाह वेग
C. सापेक्षित आर्द्रता
D. घनत्व
E. वेट-बल्ब तापमान

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. केवल A, B, C और D

2. केवल B, C, D और E

3. केवल A, C और E

4. केवल A, D और E

Options :
68634043549. 1
68634043550. 2
68634043551. 3

68634043552. 4

Question Number : 89 Question Id : 68634011030 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

Given below are two statements: one is labelled as **Assertion A** and the other is labelled as **Reason R**

Assertion A: Food in a heated vacuum chamber will lose moisture at a lower temperature or at a faster rate than it would in a chamber at atmospheric pressure.

Reason R: At constant temperature, a decrease in pressure results in an increase in the rate of boiling.

In the light of the above statements, choose the **correct answer** from the options given below.

1. Both **A** and **R** are true and **R** is the correct explanation of **A**
2. Both **A** and **R** are true but **R** is **NOT** the correct explanation of **A**
3. **A** is true but **R** is false
4. **A** is false but **R** is true

Options :
68634043553. 1
68634043554. 2
68634043555. 3
68634043556. 4

Question Number : 89 Question Id : 68634011030 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं, एक अभिकथन A (Assertion A) के रुप में लिखित है और दूसरा उसके कारण R (Reason R)के रुप में

अभिकथन A: वायुमंडलीय दबाव की तुलना में एक गर्म निर्वात कक्ष में रखा भोजन कम तापमान पर या तीव्र दर से अपनी नमीन खो देगा।

कारण R: स्थिर तापमान पर, दबाव में कमी के परिणामस्वरूप अबलने की दर मे वृध्दि होती है।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. A और R दोनों सत्य हैं और R, A की सही व्याख्या है
2. A और R दोनों सत्य हैं लेकिन R, A की सही व्याख्या नहीं है
3. A सत्य है लेकिन R असत्य है
4. A असत्य है लेकिन R सत्य है

Options :
68634043553. 1
68634043554. 2
68634043555. 3

68634043556. 4

Question Number : 90 Question Id : 68634011031 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

What is the primary objective of pasteurization in fruit juice (pH < 4.5)?

1. Destruction of spore forming bacteria

2. Removal of cloudiness

3. Enzyme inactivation

4. Destruction of pathogens

Options :
68634043557. 1
68634043558. 2
68634043559. 3
68634043560. 4

Question Number : 90 Question Id : 68634011031 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

फलों के रस (जूस) में पाश्चुरीकरण का प्राथमिक उद्देश्य क्या है?

1. बीजाणु बनाने वाले जीवाणुओं को नष्ट करना

2. धुंधलेपन को हटाना

3. एंजाइम निष्क्रियता

4. रोगजनकों को नष्ट करना

Options :
68634043557. 1
68634043558. 2
68634043559. 3
68634043560. 4

Question Number : 91 Question Id : 68634011032 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

Identify among the following options, the water activity (a_w) range of intermediate moisture foods:

1. 0.51 to 0.61

2. 0.42 to 0.52

3. 0.60 to 0.84

4. 0.90 to 1.00

Options :
68634043561. 1
68634043562. 2
68634043563. 3
68634043564. 4

Question Number : 91 Question Id : 68634011032 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 विकल्पों में से मध्यवर्ती नमी वाले खाद्य पदार्थों की जल गतिविधि (a_w) श्रेणी की पहचान कीजिए:

1. 0.51 से 0.61

2. 0.42 से 0.52

3. 0.60 से 0.84

4. 0.90 से 1.00

Options :
68634043561. 1
68634043562. 2
68634043563. 3
68634043564. 4

Question Number : 92 Question Id : 68634011033 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 processes depend on iron containing enzymes?

A. Calcification of bones
B. Synthesis of purines
C. Synthesis of carnitine
D. Synthesis of collagen
E. Conversion of carotene to active form of vitamin A

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

1. A, C, D and E only

2. A, B D and E only

3. B, C, D and E only

4. A, B, C and D only

Options :
68634043565. 1
68634043566. 2
68634043567. 3
68634043568. 4

Question Number : 92 Question Id : 68634011033 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 सी प्रक्रियाएं आयरन युक्त किण्वकों पर निर्भर करती हैं?

A. हड्डियों का केल्सिफिकेशन
B. प्यूरीन का संश्लेषण
C. कार्निटाइन का संश्लेषण
D. कोलेजन का संश्लेषण
E. कैरोटिन का विटामिन 'ए' के सक्रिय रूप में रूपांतरण

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

1. केवल A, C, D और E

2. केवल A, B, D और E

3. केवल B, C, D और E

4. केवल A, B, C और D

Options :
68634043565. 1
68634043566. 2
68634043567. 3
68634043568. 4

Prep Your Personal Exam Guide

Question Number : 93 Question Id : 68634011034 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

Calculate the amount of pineapple juice (10% sugar content) and sugar syrup (60% sugar content) needed to produce 50 kg fruit squash containing 15% sugar.

1. 25 kg pineapple juice mixed with 25 kg sugar syrup
2. 35 kg pineapple juice mixed with 15 kg sugar syrup
3. 50 kg pineapple juice mixed with 10 kg sugar syrup
4. 45 kg pineapple juice mixed with 5 kg sugar syrup

Options :

68634043569. 1
68634043570. 2
68634043571. 3
68634043572. 4

Question Number : 93 Question Id : 68634011034 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

15% चीनी युक्त 50 किलो फल स्कैश के उतपादन के लिये आवश्यक अनानास के रस (10% चीनी) और चीनी सिरप (60% चीनी) की मात्राओं की गणना कीजिए।

1. 25 किलो चीनी की चाशनी में 25 किलो अनानास के रस का मिश्रण
2. 15 किलो चीनी की चाशनी में 35 किलो अनानास के रस का मिश्रण
3. 10 किलो चीनी की चाशनी में 50 किलो अनानास के रस का मिश्रण
4. 5 किलो चीनी की चाशनी में 45 किलो अनानास के रस का मिश्रण

Options :

68634043569. 1
68634043570. 2
68634043571. 3
68634043572. 4

Question Number : 94 Question Id : 68634011035 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

Prepp Your Personal Exam Guide

Given below are two statements: one is labelled as **Assertion A** and the other is labelled as **Reason R**

Assertion A: Instantization improves deconstitutability of dried milk.

Reason R: Instantization affects wettability, sinkability, dispersibility and solubility of particles in milk powder.

In the light of the above statements, choose the **correct answer** from the options given below.

1. Both **A** and **R** are true and **R** is the correct explanation of **A**

2. Both **A** and **R** are true but **R** is **NOT** the correct explanation of **A**

3. **A** is true but **R** is false

4. **A** is false but **R** is true

Options :
68634043573. 1
68634043574. 2
68634043575. 3
68634043576. 4

Question Number : 94 Question Id : 68634011035 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

नीचे दो कथन दिए गए हैं, एक अभिकथन A (Assertion A) के रुप में लिखित है और दूसरा उसके कारण R (Reason R) के रुप में

अभिकथन A: दूध के तत्कालीकरण से सूखे दूध की पुनर्संरचना में सुधार होता है।

कारण R: तत्कालीकरण से दूध पाउडर के कणों की क्लेदनीयता, निमग्नता, परिक्षेपणता और घुलनशीलता प्रभावित होते हैं।

उपरोक्त कथन के आलोक में, नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए:

1. A और R दोनों सत्य हैं और R, A की सही व्याख्या है

2. A और R दोनों सत्य हैं और R, A की सही व्याख्या नहीं है

3. A सत्य है लेकिन R असत्य नहीं है

4. A असत्य नहीं है लेकिन R सत्य है

Options :
68634043573. 1
68634043574. 2
68634043575. 3
68634043576. 4

Question Number : 95 Question Id : 68634011036 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 processes involves removal of frozen water from food products?

1. Freezing

2. Freeze concentration

3. Freeze drying

4. Chilling

Options :
68634043577. 1
68634043578. 2
68634043579. 3
68634043580. 4

Question Number : 95 Question Id : 68634011036 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 किस प्रक्रिया में खाद्य उत्पादों से जमे हुए पानी को हटाया जाता है?

1. जमाना (फ्रिजिंग)

2. जमाव सकेंद्रण (फ्रीज कंसन्ट्रेशन)

3. शुष्क जमाव (फ्रीज ड्राइंग)

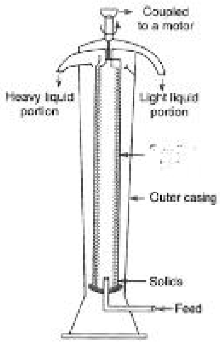
4. द्रुतशीतलन (चिलिंग)

Options :
68634043577. 1
68634043578. 2
68634043579. 3
68634043580. 4

Question Number : 96 Question Id : 68634011037 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

Prepp Your Personal Exam Guide

Identify the equipment shown in the given figure.



1. Disc bowl centrifuge

2. Disk bowl filter press

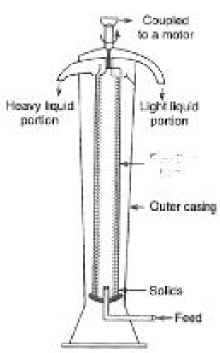
3. Basket centrifuge

4. Tubular bowl centrifuge

Options :
68634043581. 1
68634043582. 2
68634043583. 3
68634043584. 4

Question Number : 96 Question Id : 68634011037 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

दिए गए आरेख में दर्शाए गए उपकरण की पहचान कीजिए :



1. चक्रदार कटोरा मधित्र (डिस्क बोल सेंट्रिफ्यूज)

2. चक्रदार कटोरा फिल्टर प्रेस (डिस्क बोल फिल्टर प्रेस)

3. टोकरी अपकेंद्रित (बास्केट सेंट्रिफ्यूज)

4. नलीदार कटोरा अपकेंद्रित (ट्यूब्यूलर बोल सेंट्रिफ्यूज)

Options :
68634043581. 1

Prepp Your Personal Exam Guide

68634043582. 2
68634043583. 3
68634043584. 4

Question Number : 97 Question Id : 68634011038 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 at which starch granules begin to swell rapidly and lose birefringence is known as___________.

1. Retrogradation temperature

2. Dextrinization temperature

3. Gelatinization temperature

4. Inversion temperature

Options :
68634043585. 1
68634043586. 2
68634043587. 3
68634043588. 4

Question Number : 97 Question Id : 68634011038 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

वह तापमान जिस पर श्वेतसार के दाने तेजी से फूलने लगते हैं और द्विअपवर्तन खो देते हैं, उसे क्या कहते हैं?

1. रेट्रोग्रेडेशेन तापमान

2. डेक्सट्रीनाइजेशन तापमान

3. जिलेटिनाइजेशन तापमान

4. इनवर्जन तापमान

Options :
68634043585. 1
68634043586. 2
68634043587. 3
68634043588. 4

Question Number : 98 Question Id : 68634011039 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

Prepp
Your Personal Exam Guide

Ropiness in bread is caused by which of the following mold?

1. *Xanthomonas campestris*

2. *Geotrichum candidum*

3. *Rhizopus stolonifer*

4. *Phytophora spp*

Options :
68634043589. 1
68634043590. 2
68634043591. 3
68634043592. 4

Question Number : 98 Question Id : 68634011039 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

ब्रेड में रूखापन निम्नलिखित में से किस फफूंदी के कारण होता है?

1. जैंथोमोनास कैपोस्ट्रिस

2. जियोट्रिचम कैंडिडम

3. राइजोपस स्टोलोनिफर

4. फाइटोफोरा एसपीपी

Options :
68634043589. 1
68634043590. 2
68634043591. 3
68634043592. 4

Question Number : 99 Question Id : 68634011040 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 factor does NOT affect the drying process?

1. Temperature

2. Humidity

3. Time

4. Nutrient composition

Options :
68634043593. 1

68634043594. 2
68634043595. 3
68634043596. 4

Question Number : 99 Question Id : 68634011040 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 औन सा कारक शुष्कन प्रक्रिया को प्रभावित नहीं करता है?

1. तापमान

2. नमी

3. समय

4. पोषक तत्व रचना

Options :
68634043593. 1
68634043594. 2
68634043595. 3
68634043596. 4

Question Number : 100 Question Id : 68634011041 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

A food product has a viscosity of 20 centipoise. Its viscosity expressed in Pa.s is ________ .

1. 200 Pa.s

2. 2×10^{3} Pa.s

3. 2×10^{-3} Pa.s

4. 2×10^{-2} Pa.s

Options :
68634043597. 1
68634043598. 2
68634043599. 3
68634043600. 4

Question Number : 100 Question Id : 68634011041 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 खाद्य पदार्थ में 20 सेंटीपोईस का चिपचिपाहट है। Pa.s में व्यक्त इसकी चिपचिपाहट ________होगी।

1. 200 Pa.s

2. 2×10^{3} Pa.s

3. 2×10^{-3} Pa.s

4. 2×10^{-2} Pa.s

Options :
68634043597. 1
68634043598. 2
68634043599. 3
68634043600. 4

Prepp
Your Personal Exam Guide