

National Testing Agency

Question Paper Name : Food Science and Technology Hin 15th June 2023 Shift 2
Subject Name : Food Science and Technology Hin
Creation Date : 2023-06-15 20:01:40
Duration : 120
Total Marks : 400
Display Marks: Yes

Food Science and Technology

Group Number : 1
Group Id : 686340212
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 : 686340423
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 : 686340698
Question Shuffling Allowed : No
Is Section Default? : null

Question Id : 68634021362 **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

निम्नलिखित पद्यांश को ध्यानपूर्वक पढ़कर प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

भक्ति आंदोलन पर इस्लाम का प्रभाव कबीरदास के समय से पड़ने लगा, वैसे ही साहित्य में भी इस्लामी भावों का प्रवेश, सबसे पहले, कबीर में ही दिखाई देता है। प्रेम केवल ईश्वर-भक्ति का ही साधन नहीं, वह अपने-आपमें भी कोई स्वतन्त्र मूल्य है, इस अनुभूति की पहली कविता हिन्दी में कबीर की ही मिलती है।

प्रेम न बारी ऊपजै, प्रेम न हाट बिकाय,

राजा-परजा जेहि रुचै, सीस देइ लै जाय।

यह तो घर है प्रेम का, खाला का घर नाहिं,

सीस काटि भुइयाँ धरो तब पैठो घर माहिं।

सीस काटि भुइयाँ धरो, ता पर राखो पाँव,

दास कबीरा यों कहै, ऐसा हो तो आव।

मैं घर जारा अपना, लिया मुरैरा हाथ,

अब घर जारौं ताहि का जो चलै हमारे साथ।

पोथी पढ़ि-पढ़ि जग मुआ, पंडित हुआ न कोय,

ढाई आखर प्रेम का पढ़ै सो पंडित होय।

Sub questions

Question Number : 1 Question Id : 68634021363 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

ऐसी कौन-सी वस्तु या भाव है जो बिकता नहीं, खेत में उपजता नहीं।

1. सीस
2. परजा
3. प्रेम
4. खाला का घर

Options :

68634084401. 1
68634084402. 2
68634084403. 3
68634084404. 4

Question Number : 2 Question Id : 68634021364 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

दी गई पंक्ति का आशय है :-

पोथी पढ़ि-पढ़ि जग मुआ, पंडित हुआ न कोय,

1. किताबें पढ़-पढ़ कर कोई विद्वान नहीं बनता।
2. किताबें पढ़-पढ़ कर कोई महान नहीं बनता।
3. किताबें पढ़-पढ़ कर कोई काम नहीं कर सकता।
4. किताबें पढ़-पढ़ कर कोई काम आसान नहीं होता।

Options :

- 68634084405. 1
- 68634084406. 2
- 68634084407. 3
- 68634084408. 4

Question Number : 3 Question Id : 68634021365 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

'हाट' शब्द का अर्थ होगा -

1. दुकान
2. बाज़ार
3. ठाठ-बाट
4. बांट

Options :

- 68634084409. 1
- 68634084410. 2
- 68634084411. 3
- 68634084412. 4

Question Number : 4 Question Id : 68634021366 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

पद्यांश के आधार पर वाक्यों को क्रमानुसार लगाएं।

- A. प्रेम न हाट बिकाय,
- B. जो चलै हमारे साथ
- C. घर जारा आपना
- D. पंडित हुआ न कोय,
- E. ढाई आखर प्रेम

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर दीजिए :

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

Options :

- 68634084413. 1
- 68634084414. 2
- 68634084415. 3
- 68634084416. 4

Question Number : 5 Question Id : 68634021367 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

'खाला का घर' मुहावरे का अर्थ होगा -

- 1. बहुत मुश्किल
- 2. कठिन कार्य
- 3. गंभीर कार्य
- 4. बहुत सरल कार्य

Options :

- 68634084417. 1
- 68634084418. 2
- 68634084419. 3
- 68634084420. 4

Question Id : 68634021362 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

निम्नलिखित पद्यांश को ध्यानपूर्वक पढ़कर प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

भक्ति आंदोलन पर इस्लाम का प्रभाव कबीरदास के समय से पड़ने लगा, वैसे ही साहित्य में भी इस्लामी भावों का प्रवेश, सबसे पहले, कबीर में ही दिखाई देता है। प्रेम केवल ईश्वर-भक्ति का ही साधन नहीं, वह अपने-आपमें भी कोई स्वतन्त्र मूल्य है, इस अनुभूति की पहली कविता हिन्दी में कबीर की ही मिलती है।

प्रेम न बारी ऊपजै, प्रेम न हाट बिकाय,

राजा-परजा जेहि रुचै, सीस देइ लै जाय।

यह तो घर है प्रेम का, खाला का घर नाहिं,

सीस काटि भुइयाँ धरो तब पैठो घर माहिं।

सीस काटि भुइयाँ धरो, ता पर राखो पाँव,

दास कबीरा यों कहै, ऐसा हो तो आव।

मैं घर जारा अपना, लिया मुरैरा हाथ,

अब घर जारौं ताहि का जो चलै हमारे साथ।

पोथी पढ़ि-पढ़ि जग मुआ, पंडित हुआ न कोय,

ढाई आखर प्रेम का पढ़ै सो पंडित होय।

Sub questions

Question Number : 1 Question Id : 68634021363 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

ऐसी कौन-सी वस्तु या भाव है जो बिकता नहीं, खेत में उपजता नहीं।

1. सीस
2. परजा
3. प्रेम
4. खाला का घर

Options :

68634084401. 1
68634084402. 2
68634084403. 3
68634084404. 4

Question Number : 2 Question Id : 68634021364 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

दी गई पंक्ति का आशय है :-

पोथी पढ़ि-पढ़ि जग मुआ, पंडित हुआ न कोय,

1. किताबें पढ़-पढ़ कर कोई विद्वान नहीं बनता।
2. किताबें पढ़-पढ़ कर कोई महान नहीं बनता।
3. किताबें पढ़-पढ़ कर कोई काम नहीं कर सकता।
4. किताबें पढ़-पढ़ कर कोई काम आसान नहीं होता।

Options :

- 68634084405. 1
- 68634084406. 2
- 68634084407. 3
- 68634084408. 4

Question Number : 3 Question Id : 68634021365 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

'हाट' शब्द का अर्थ होगा -

1. दुकान
2. बाज़ार
3. ठाठ-बाट
4. बांट

Options :

- 68634084409. 1
- 68634084410. 2
- 68634084411. 3
- 68634084412. 4

Question Number : 4 Question Id : 68634021366 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

पद्यांश के आधार पर वाक्यों को क्रमानुसार लगाएं।

- A. प्रेम न हाट बिकाय,
- B. जो चलै हमारे साथ
- C. घर जारा आपना
- D. पंडित हुआ न कोय,
- E. ढाई आखर प्रेम

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर दीजिए :

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

Options :

- 68634084413. 1
- 68634084414. 2
- 68634084415. 3
- 68634084416. 4

Question Number : 5 Question Id : 68634021367 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

'खाला का घर' मुहावरे का अर्थ होगा -

- 1. बहुत मुश्किल
- 2. कठिन कार्य
- 3. गंभीर कार्य
- 4. बहुत सरल कार्य

Options :

- 68634084417. 1
- 68634084418. 2
- 68634084419. 3
- 68634084420. 4

Sub-Section Number :

2

Sub-Section Id :

686340699

Question Shuffling Allowed :

Yes

Is Section Default? :

null

Question Number : 6 Question Id : 68634021368 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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.	इन्द्रजीत	I.	जो इंद्रियों से परे हो
B.	इंद्रियातीत	II.	जिसकी बुद्धि कुश के नोक जैसी तीक्ष्ण हो।
C.	उभयचर	III.	जिसने इंद्रियों को जीत लिया हो
D.	कुशाग्र बुद्धि	IV.	जल और स्थल दोनों जगह रहने वाला प्राणी

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

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

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

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

Options :

68634084421. 1

68634084422. 2

68634084423. 3

68634084424. 4

Question Number : 6 Question Id : 68634021368 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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.	इन्द्रजीत	I.	जो इंद्रियों से परे हो
B.	इंद्रियातीत	II.	जिसकी बुद्धि कुश के नोक जैसी तीक्ष्ण हो।
C.	उभयचर	III.	जिसने इंद्रियों को जीत लिया हो
D.	कुशाग्र बुद्धि	IV.	जल और स्थल दोनों जगह रहने वाला प्राणी

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

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

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

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

Options :

68634084421. 1

68634084422. 2

68634084423. 3

68634084424. 4

Question Number : 7 Question Id : 68634021369 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

'अरण्य' शब्द का उचित पर्यायवाची शब्द है -

1. फुलवारी
2. विपिन
3. कौमुदी
4. अनल

Options :

68634084425. 1
68634084426. 2
68634084427. 3
68634084428. 4

Question Number : 7 Question Id : 68634021369 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

'अरण्य' शब्द का उचित पर्यायवाची शब्द है -

1. फुलवारी
2. विपिन
3. कौमुदी
4. अनल

Options :

68634084425. 1
68634084426. 2
68634084427. 3
68634084428. 4

Question Number : 8 Question Id : 68634021370 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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.	कृश	I.	दत्तक
B.	औरस	II.	पुष्ट
C.	ओछा	III.	पारलौकिक
D.	ऐहिक	IV.	गम्भीर

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :

68634084429. 1
68634084430. 2
68634084431. 3
68634084432. 4

Question Number : 8 Question Id : 68634021370 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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.	कृश	I.	दत्तक
B.	औरस	II.	पुष्ट
C.	ओछा	III.	पारलौकिक
D.	ऐहिक	IV.	गम्भीर

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :

68634084429. 1
68634084430. 2
68634084431. 3
68634084432. 4

Question Number : 9 Question Id : 68634021371 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 'अक्ल पर पत्थर पड़ना' मुहावरे का सही अर्थ है -

1. बुद्धि भ्रष्ट होना
2. कुछ समझ में न आना
3. किसी की बात न मानना
4. किसी को कुछ न समझना

Options :

68634084433. 1
68634084434. 2
68634084435. 3
68634084436. 4

Question Number : 9 Question Id : 68634021371 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 'अक्ल पर पत्थर पड़ना' मुहावरे का सही अर्थ है -

1. बुद्धि भ्रष्ट होना
2. कुछ समझ में न आना
3. किसी की बात न मानना
4. किसी को कुछ न समझना

Options :

68634084433. 1
68634084434. 2
68634084435. 3
68634084436. 4

Question Number : 10 Question Id : 68634021372 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 वाक्यांशों को उचित क्रमानुसार व्यवस्थित कीजिए:

- A. रचना की
- B. प्रसिद्ध ग्रंथ 'रामचरित मानस' की
- C. योगदान है क्योंकि उन्होंने
- D. गोस्वामी तुलसीदास का महत्वपूर्ण
- E. हिन्दी साहित्य में

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

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

Options :

- 68634084437. 1
- 68634084438. 2
- 68634084439. 3
- 68634084440. 4

Question Number : 10 Question Id : 68634021372 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 वाक्यांशों को उचित क्रमानुसार व्यवस्थित कीजिए:

- A. रचना की
- B. प्रसिद्ध ग्रंथ 'रामचरित मानस' की
- C. योगदान है क्योंकि उन्होंने
- D. गोस्वामी तुलसीदास का महत्वपूर्ण
- E. हिन्दी साहित्य में

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

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

Options :

- 68634084437. 1
- 68634084438. 2
- 68634084439. 3
- 68634084440. 4

Question Number : 11 Question Id : 68634021373 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 दल-बदल कानून के बारे में कौन-सा सही है?

1. यह संविधान में 11वीं अनुसूची के रूप में जोड़ा गया।
2. यह 85 वें संवैधानिक संशोधन अधिनियम के रूप में जोड़ा गया।
3. यह संविधान में 10वीं अनुसूची के रूप में जोड़ा गया।
4. यह 50 वें संवैधानिक संशोधन अधिनियम के माध्यम से जोड़ा गया।

Options :

- 68634084441. 1
- 68634084442. 2
- 68634084443. 3
- 68634084444. 4

Question Number : 11 Question Id : 68634021373 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 दल-बदल कानून के बारे में कौन-सा सही है?

1. यह संविधान में 11वीं अनुसूची के रूप में जोड़ा गया।
2. यह 85 वें संवैधानिक संशोधन अधिनियम के रूप में जोड़ा गया।
3. यह संविधान में 10वीं अनुसूची के रूप में जोड़ा गया।
4. यह 50 वें संवैधानिक संशोधन अधिनियम के माध्यम से जोड़ा गया।

Options :

- 68634084441. 1
- 68634084442. 2
- 68634084443. 3
- 68634084444. 4

Question Number : 12 Question Id : 68634021374 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

मैकमाहोन रेखा किन दो देशों की सीमा चिह्नित करती हैं?

1. चीन और पाकिस्तान
2. चीन और भारत
3. यू.एस.ए और कनाडा
4. भारत और बांग्लादेश

Options :

68634084445. 1
68634084446. 2
68634084447. 3
68634084448. 4

Question Number : 12 Question Id : 68634021374 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

मैकमाहोन रेखा किन दो देशों की सीमा चिह्नित करती हैं?

1. चीन और पाकिस्तान
2. चीन और भारत
3. यू.एस.ए और कनाडा
4. भारत और बांग्लादेश

Options :

68634084445. 1
68634084446. 2
68634084447. 3
68634084448. 4

Question Number : 13 Question Id : 68634021375 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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.	किरण देसाई	I.	ज्ञानपीठ अवार्ड
B.	अरुण अकाश देव	II.	मेन बुकर पुरस्कार
C.	रविन्द्रनाथ टैगोर	III.	साहित्य अकादमी अवार्ड
D.	नीलामनी फूकन	IV.	साहित्य के लिए नोबेल पुरस्कार

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

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

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

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

Options :

68634084449. 1

68634084450. 2

68634084451. 3

68634084452. 4

Question Number : 13 Question Id : 68634021375 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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.	किरण देसाई	I.	ज्ञानपीठ अवार्ड
B.	अरुण अकाश देव	II.	मेन बुकर पुरस्कार
C.	रविन्द्रनाथ टैगोर	III.	साहित्य अकादमी अवार्ड
D.	नीलामनी फूकन	IV.	साहित्य के लिए नोबेल पुरस्कार

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

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

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

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

Options :

68634084449. 1

68634084450. 2

68634084451. 3

68634084452. 4

Question Number : 14 Question Id : 68634021376 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 (Assertion A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (Reason R)** के रूप में;

अभिकथन A : जब कोई व्यक्ति पूर्व से पश्चिम, 180° देशांतर रेखांश पार करता है तो एक दिन की हानि होती है।

कारण R : सूर्य पूर्व में उदय होता है और पश्चिम में अस्त होता है। दो स्थान जो एक दूसरे से 15° देशांतर रेखांश दूर हैं के बीच 1 घण्टे के समय का अंतर होगा।

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

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

Options :

68634084453. 1
68634084454. 2
68634084455. 3
68634084456. 4

Question Number : 14 Question Id : 68634021376 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 (Assertion A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (Reason R)** के रूप में;

अभिकथन A : जब कोई व्यक्ति पूर्व से पश्चिम, 180° देशांतर रेखांश पार करता है तो एक दिन की हानि होती है।

कारण R : सूर्य पूर्व में उदय होता है और पश्चिम में अस्त होता है। दो स्थान जो एक दूसरे से 15° देशांतर रेखांश दूर हैं के बीच 1 घण्टे के समय का अंतर होगा।

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

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

Options :

68634084453. 1
68634084454. 2
68634084455. 3
68634084456. 4

Question Number : 15 Question Id : 68634021377 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

निम्नांकित में से कौन-सा सिंधु घाटी सभ्यता स्थल पाकिस्तान में अवास्थित है?

1. हड़प्पा
2. आलमगीरपुर
3. कालीबंगा
4. लोथल

Options :

68634084457. 1
68634084458. 2
68634084459. 3
68634084460. 4

Question Number : 15 Question Id : 68634021377 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

निम्नांकित में से कौन-सा सिंधु घाटी सभ्यता स्थल पाकिस्तान में अवास्थित है?

1. हड़प्पा
2. आलमगीरपुर
3. कालीबंगा
4. लोथल

Options :

68634084457. 1
68634084458. 2
68634084459. 3
68634084460. 4

Question Number : 16 Question Id : 68634021378 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 छः कथन दिए हैं। इसके बाद तीन कथनों के समूहों के चार विकल्प दिए हैं। आप वह विकल्प चुनिए जिसमें समूह के कथन तार्किक रूप से सम्बद्ध हों।

- A. सारे मंगलवासी मटन खाते हैं।
- B. मटन खाने वाले सब लोग मंगलवासी नहीं होते।
- C. सारे मटन खाने वाले शाकाहारी होते हैं।
- D. मंगलवासी मांसाहारी होते हैं।
- E. मटन खाने वाले सब लोग मांसाहारी होते हैं।
- F. मंगलवासी शाकाहारी होते हैं।

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

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

Options :

- 68634084461. 1
- 68634084462. 2
- 68634084463. 3
- 68634084464. 4

Question Number : 16 Question Id : 68634021378 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 छः कथन दिए हैं। इसके बाद तीन कथनों के समूहों के चार विकल्प दिए हैं। आप वह विकल्प चुनिए जिसमें समूह के कथन तार्किक रूप से सम्बद्ध हों।

- A. सारे मंगलवासी मटन खाते हैं।
- B. मटन खाने वाले सब लोग मंगलवासी नहीं होते।
- C. सारे मटन खाने वाले शाकाहारी होते हैं।
- D. मंगलवासी मांसाहारी होते हैं।
- E. मटन खाने वाले सब लोग मांसाहारी होते हैं।
- F. मंगलवासी शाकाहारी होते हैं।

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

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

Options :

68634084461. 1
68634084462. 2
68634084463. 3
68634084464. 4

Question Number : 17 Question Id : 68634021379 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

दीपक जयदीप का बेटा है और गोमती का भाई है। माया गोमती की मां है और ज्योति की बेटी है। निम्नलिखित वक्तव्यों में से कौन सा सत्य है?

1. ज्योति दीपक की सास है।
2. माया जयदीप की माँ है।
3. ज्योति जयदीप की दादी है।
4. ज्योति दीपक की दादी है।

Options :

68634084465. 1
68634084466. 2
68634084467. 3
68634084468. 4

Question Number : 17 Question Id : 68634021379 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

दीपक जयदीप का बेटा है और गोमती का भाई है। माया गोमती की मां है और ज्योति की बेटी है। निम्नलिखित वक्तव्यों में से कौन सा सत्य है?

1. ज्योति दीपक की सास है।
2. माया जयदीप की माँ है।
3. ज्योति जयदीप की दादी है।
4. ज्योति दीपक की दादी है।

Options :

68634084465. 1
68634084466. 2
68634084467. 3
68634084468. 4

Question Number : 18 Question Id : 68634021380 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

प्रिया पश्चिम की ओर 5मी चलती है, फिर दाहिने मुड़ती है और 5 मी और चलती है। उसके बाद वह फिर दाहिने मुड़ती है और 41 मी चलती है। उसके बाद वह बायें मुड़ती है और 43 मी चल कर रूक जाती है। वह अपने प्रस्थान बिंदु से कितनी दूर है?

1. 80 मी
2. 65 मी
3. 50 मी
4. 60 मी

Options :

68634084469. 1
68634084470. 2
68634084471. 3
68634084472. 4

Question Number : 18 Question Id : 68634021380 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

प्रिया पश्चिम की ओर 5मी चलती है, फिर दाहिने मुड़ती है और 5 मी और चलती है। उसके बाद वह फिर दाहिने मुड़ती है और 41 मी चलती है। उसके बाद वह बायें मुड़ती है और 43 मी चल कर रूक जाती है। वह अपने प्रस्थान बिंदु से कितनी दूर है?

1. 80 मी
2. 65 मी
3. 50 मी
4. 60 मी

Options :

68634084469. 1
68634084470. 2
68634084471. 3
68634084472. 4

Question Number : 19 Question Id : 68634021381 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 संख्या - श्रृंखला में लुप्त-पद (?) का पता लगाइए और सही विकल्प का चुनाव कीजिए -

1, 4, 3, 9, 5, 16, 7, 25, 9, 36, 11, ?

1. 39

2. 47

3. 51

4. 49

Options :

68634084473. 1

68634084474. 2

68634084475. 3

68634084476. 4

Question Number : 19 Question Id : 68634021381 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 संख्या - श्रृंखला में लुप्त-पद (?) का पता लगाइए और सही विकल्प का चुनाव कीजिए -

1, 4, 3, 9, 5, 16, 7, 25, 9, 36, 11, ?

1. 39

2. 47

3. 51

4. 49

Options :

68634084473. 1

68634084474. 2

68634084475. 3

68634084476. 4

Question Number : 20 Question Id : 68634021382 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 विशेष कूट भाषा में

"Darsha bought new car" को "as ho mv st" लिखा जाता है।

"Darsha and Sudha siblings" को "ua as nc gs" लिखा जाता है।

"Sudha bought new bike" को "ua mv ho ik" लिखा जाता है।

"Car and Bike super" को "ik nc st pu" लिखा जाता है।

तो "Darsha Bike Super" का कूट निम्नलिखित में से क्या होगा?

1. gs ik nc

2. as ik pu

3. ho ik as

4. as ik ph

Options :

68634084477. 1

68634084478. 2

68634084479. 3

68634084480. 4

Question Number : 20 Question Id : 68634021382 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 विशेष कूट भाषा में

"Darsha bought new car" को "as ho mv st" लिखा जाता है।

"Darsha and Sudha siblings" को "ua as nc gs" लिखा जाता है।

"Sudha bought new bike" को "ua mv ho ik" लिखा जाता है।

"Car and Bike super" को "ik nc st pu" लिखा जाता है।

तो "Darsha Bike Super" का कूट निम्नलिखित में से क्या होगा?

1. gs ik nc

2. as ik pu

3. ho ik as

4. as ik ph

Options :

68634084477. 1

68634084478. 2

68634084479. 3

68634084480. 4

Question Number : 21 Question Id : 68634021383 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 एक 6 फलक वाले पासे को घुमाया जाता है। इसके विषम संख्या के आने की प्रायिकता होगी

1. $\frac{1}{2}$

2. $\frac{1}{3}$

3. $\frac{1}{6}$

4. $\frac{1}{12}$

Options :

68634084481. 1

68634084482. 2

68634084483. 3

68634084484. 4

Question Number : 21 Question Id : 68634021383 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 एक 6 फलक वाले पासे को घुमाया जाता है। इसके विषम संख्या के आने की प्रायिकता होगी

1. $\frac{1}{2}$

2. $\frac{1}{3}$

3. $\frac{1}{6}$

4. $\frac{1}{12}$

Options :

68634084481. 1

68634084482. 2

68634084483. 3

68634084484. 4

Question Number : 22 Question Id : 68634021384 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

49 विद्यार्थियों की एक कक्षा में छात्राओं एवं छात्रों के बीच अनुपात 4:3 है। यदि 4 छात्राएं कक्षा से बाहर चली जाती हैं तब छात्राओं एवं छात्रों के बीच का अनुपात कितना होगा?

1. 7:9
2. 7:8
3. 8:7
4. 8:9

Options :

68634084485. 1
68634084486. 2
68634084487. 3
68634084488. 4

Question Number : 22 Question Id : 68634021384 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

49 विद्यार्थियों की एक कक्षा में छात्राओं एवं छात्रों के बीच अनुपात 4:3 है। यदि 4 छात्राएं कक्षा से बाहर चली जाती हैं तब छात्राओं एवं छात्रों के बीच का अनुपात कितना होगा?

1. 7:9
2. 7:8
3. 8:7
4. 8:9

Options :

68634084485. 1
68634084486. 2
68634084487. 3
68634084488. 4

Question Number : 23 Question Id : 68634021385 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 A की आय B की आय से 20 प्रतिशत अधिक हो तो, B की आय उस से कितने प्रतिशत कम है?

- 1. 10%
- 2. 20%
- 3. $16\frac{3}{2}\%$
- 4. $16\frac{2}{3}\%$

Options :

- 68634084489. 1
- 68634084490. 2
- 68634084491. 3
- 68634084492. 4

Question Number : 23 Question Id : 68634021385 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 A की आय B की आय से 20 प्रतिशत अधिक हो तो, B की आय उस से कितने प्रतिशत कम है?

- 1. 10%
- 2. 20%
- 3. $16\frac{3}{2}\%$
- 4. $16\frac{2}{3}\%$

Options :

- 68634084489. 1
- 68634084490. 2
- 68634084491. 3
- 68634084492. 4

Question Number : 24 Question Id : 68634021386 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

5 क्रमागत विषम घनात्मक पूर्णांको का औसत 9 है। सबसे छोटी एवं सबसे बड़ी संख्या का योग कितना होगा?

- 1. 4
- 2. 5
- 3. 18
- 4. 13

Options :

- 68634084493. 1
- 68634084494. 2
- 68634084495. 3
- 68634084496. 4

Question Number : 24 Question Id : 68634021386 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

5 क्रमागत विषम घनात्मक पूर्णांको का औसत 9 है। सबसे छोटी एवं सबसे बड़ी संख्या का योग कितना होगा?

- 1. 4
- 2. 5
- 3. 18
- 4. 13

Options :

- 68634084493. 1
- 68634084494. 2
- 68634084495. 3
- 68634084496. 4

Question Number : 25 Question Id : 68634021387 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 $2.5x = 0.05y$ हो तो, $\left(\frac{y-x}{y+x}\right)$ का मान ज्ञात कीजिए:

1. $-\frac{49}{51}$

2. $\frac{49}{51}$

3. $\frac{50}{51}$

4. $\frac{1}{51}$

Options :

68634084497. 1

68634084498. 2

68634084499. 3

68634084500. 4

Question Number : 25 Question Id : 68634021387 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 $2.5x = 0.05y$ हो तो, $\left(\frac{y-x}{y+x}\right)$ का मान ज्ञात कीजिए:

1. $-\frac{49}{51}$

2. $\frac{49}{51}$

3. $\frac{50}{51}$

4. $\frac{1}{51}$

Options :

68634084497. 1

68634084498. 2

68634084499. 3

68634084500. 4

Part B: Food Science and Technology

Section Id :

686340424

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 :	686340700
Question Shuffling Allowed :	Yes
Is Section Default? :	null

Question Number : 26 Question Id : 68634021388 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 disease condition is caused due to deficiency of folic acid?

1. Dermatitis
2. Dementia
3. Pernicious anemia
4. Megaloblastic anemia

Options :

68634084501. 1
68634084502. 2
68634084503. 3
68634084504. 4

Question Number : 26 Question Id : 68634021388 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

फोलिक अम्ल की कमी से कौन सा रोग होता है?

1. डर्मेटाइटिस
2. डेमेशिया
3. परनिशियस अनीमिया
4. मेगालोब्लास्टिक अनीमिया

Options :

68634084501. 1
68634084502. 2
68634084503. 3
68634084504. 4

Question Number : 27 Question Id : 68634021389 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

According to the "My Plate for the Day" by National Institute of Nutrition-India, arrange the following food groups in correct sequence (highest to lowest proportion of intake)

- A. Vegetables
- B. Cereals and nutricereals
- C. Pulses, egg and flesh foods
- D. Fats and oils
- E. Fruits

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

Options :

- 68634084505. 1
- 68634084506. 2
- 68634084507. 3
- 68634084508. 4

Question Number : 27 Question Id : 68634021389 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 पोषण संस्थान-भारत द्वारा "माई प्लेट फॉर द डे" के अनुसार निम्नलिखित खाद्य समूहों को सही क्रम में व्यवस्थित करें (उच्चतम से निम्नतम अनुपात)

- A. सब्जियाँ
- B. अनाज और पोषक अनाज
- C. दाल, अंडे और मांस
- D. वसा और तेल
- E. फल

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें:

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

Options :

- 68634084505. 1
- 68634084506. 2
- 68634084507. 3
- 68634084508. 4

Question Number : 28 Question Id : 68634021390 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 primarily used for the preparation of texturized vegetable protein?

- 1. Bengal gram
- 2. Soyabean
- 3. Pumpkin
- 4. Jackfruit

Options :

- 68634084509. 1
- 68634084510. 2
- 68634084511. 3
- 68634084512. 4

Question Number : 28 Question Id : 68634021390 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

निम्नलिखित में से किसका उपयोग मुख्य रूप से टेक्सचराईज्ड वनस्पति प्रोटीन को बनाने के लिए किया जाता है:

- 1. काला चना
- 2. सोयाबीन
- 3. कद्दू
- 4. कटहल

Options :

- 68634084509. 1
- 68634084510. 2
- 68634084511. 3
- 68634084512. 4

Question Number : 29 Question Id : 68634021391 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Regular consumption of Khesari dal causes _____ .

1. Favism
2. Goitre
3. Lathyrism
4. Cyanide poisoning

Options :

68634084513. 1
68634084514. 2
68634084515. 3
68634084516. 4

Question Number : 29 Question Id : 68634021391 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

खेसारी दाल के नियमित सेवन से क्या होता है?

1. फैविस्म
2. घेंघा
3. लैथिरिज्म
4. साइनाइड विषाक्तता

Options :

68634084513. 1
68634084514. 2
68634084515. 3
68634084516. 4

Question Number : 30 Question Id : 68634021392 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

Assertion A: During corn milling, complete germ removal is important.

Reason R: Germ in corn contains high percentage of fat which reduces its shelf life.

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 :

68634084517. 1
68634084518. 2
68634084519. 3
68634084520. 4

Question Number : 30 Question Id : 68634021392 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 (Assertion A) के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके कारण (Reason R) के रूप में

अभिकथनA: मकई मिलिंग (पीसना) के दौरान, पूर्ण तरह से कीटाणु को हटाना महत्वपूर्ण है।

कारण R: मकई के कीटाणु में वसा का उच्च प्रतिशत होता है जो इसके शेल्फ लाइफ को सीमित करता है

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

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

Options :

68634084517. 1
68634084518. 2
68634084519. 3
68634084520. 4

Question Number : 31 Question Id : 68634021393 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 rice milling process in correct sequence.

- A. Packaging
- B. Cleaning & hulling
- C. Polishing
- D. Milling
- E. Grading and sorting

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

- 68634084521. 1
- 68634084522. 2
- 68634084523. 3
- 68634084524. 4

Question Number : 31 Question Id : 68634021393 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

राइस मिलिंग (चावल को पीसना) प्रक्रिया का सही क्रम क्या है

- A. पैकेजिंग
- B. सफाई और छिलका निकालना
- C. पॉलिशिंग
- D. पिसाई (मिलिंग)
- E. ग्रेडिंग और छँटाई

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें:

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

Options :

- 68634084521. 1
- 68634084522. 2
- 68634084523. 3
- 68634084524. 4

Question Number : 32 Question Id : 68634021394 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 non-enzymatic browning reaction is involved in the browning of citrus juice?

1. Caramelization
2. Maillard reaction
3. Ascorbic acid oxidation
4. Lipid browning

Options :

68634084525. 1
68634084526. 2
68634084527. 3
68634084528. 4

Question Number : 32 Question Id : 68634021394 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

साइट्रस जूस के ब्राउनिंग में कौन सी गैर-एंजाइमी ब्राउनिंग प्रतिक्रिया शामिल है

1. कैरामेलाइजेशन
2. मैलार्ड प्रतिक्रिया
3. एस्कॉर्बिक एसिड ऑक्सीकरण
4. लिपिड ब्राउनिंग

Options :

68634084525. 1
68634084526. 2
68634084527. 3
68634084528. 4

Question Number : 33 Question Id : 68634021395 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 colour of fruits containing anthocyanins ranges from _____ .

1. Purple to red
2. Red to orange
3. Deep blue to purple
4. Deep blue to bright red

Options :

- 68634084529. 1
- 68634084530. 2
- 68634084531. 3
- 68634084532. 4

Question Number : 33 Question Id : 68634021395 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

एंथोसायनिन युक्त फलों का रंग इस प्रकार होता है:

1. बैंगनी से लाल
2. लाल से नारंगी
3. गहरे नीले से बैंगनी
4. गहरे नीले से तीव्र लाल

Options :

- 68634084529. 1
- 68634084530. 2
- 68634084531. 3
- 68634084532. 4

Question Number : 34 Question Id : 68634021396 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 earliest use of chocolate dates back to which ancient civilization?

1. Persian
2. Egyptian
3. Indian
4. Olmec

Options :

- 68634084533. 1
- 68634084534. 2
- 68634084535. 3
- 68634084536. 4

Question Number : 34 Question Id : 68634021396 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

चॉकलेट का सबसे पहला उपयोग किस प्राचीन सभ्यता से हुआ है।

1. फ़ारसी
2. मिस्र
3. भारतीय
4. ऑल्मेक

Options :

68634084533. 1
68634084534. 2
68634084535. 3
68634084536. 4

Question Number : 35 Question Id : 68634021397 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Give below are two statement: one is labelled as Assertion A and the other is labelled as Reason R

Assertion A: Whipping of cream refers to the beating of cream to produce foam.

Reason R: These foams are produced when air cells are surrounded by thin film of fat droplets, which are stabilized by the film of protein.

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 but 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 :

68634084537. 1
68634084538. 2
68634084539. 3
68634084540. 4

Question Number : 35 Question Id : 68634021397 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 (Assertion A) के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके कारण (Reason R) के रूप में

अभिकथन A: क्रीम को फेटने का मतलब फोम बनाने के लिए क्रीम को फेंटना है।

कारण R: ये फोम (झाग) तब उत्पन्न होते हैं जब वायु कोशिकाएं वसा की बूंदों की पतली फिल्म से घिरी होती हैं, जो प्रोटीन की फिल्म द्वारा स्थिर होती हैं।

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

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

- 68634084537. 1
- 68634084538. 2
- 68634084539. 3
- 68634084540. 4

Question Number : 36 Question Id : 68634021398 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 sandiness defect in ice-cream is caused due to which of the following reason?

1. Temperature abuse
2. Inappropriate quantity of sugar
3. Crystallization of lactose
4. High saturated fat content

Options :

- 68634084541. 1
- 68634084542. 2
- 68634084543. 3
- 68634084544. 4

Question Number : 36 Question Id : 68634021398 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

आइसक्रिम में रेतीलेपन के दोष का कारण है:

1. तापमान का दुरुपयोग
2. चीनी की अनुचित मात्रा
3. लैक्टोज का क्रिस्टलीकरण
4. सैचुरेटेड फैटी एसिड की मात्रा

Options :

- 68634084541. 1
- 68634084542. 2
- 68634084543. 3
- 68634084544. 4

Question Number : 37 Question Id : 68634021399 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The egg shell is primarily made up of _____.

1. Calcium carbonate
2. Magnesium carbonate
3. Phosphorus pentoxide
4. Polysaccharide

Options :

- 68634084545. 1
- 68634084546. 2
- 68634084547. 3
- 68634084548. 4

Question Number : 37 Question Id : 68634021399 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

अंडे का खोल (छिलका) मुख्य रूप से _____ से बना होता है:

1. कैल्शियम कार्बोनेट
2. मैग्नीशियम कार्बोनेट
3. फास्फोरस पेंटाक्साइड
4. पॉलिसैकेराइड

Options :

- 68634084545. 1

68634084546. 2
68634084547. 3
68634084548. 4

Question Number : 38 Question Id : 68634021400 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 the predominant fraction present in myofibrillar proteins:

1. Myosin
2. Actin
3. Tropomyosin
4. Troponin

Options :

68634084549. 1
68634084550. 2
68634084551. 3
68634084552. 4

Question Number : 38 Question Id : 68634021400 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 मायोफिब्रिलर प्रोटीन में मौजूद प्रमुख अंश है:

1. मायोसिन
2. एक्टिन
3. ट्रॉपोमायोसिन
4. ट्रॉपोनिन

Options :

68634084549. 1
68634084550. 2
68634084551. 3
68634084552. 4

Question Number : 39 Question Id : 68634021401 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 flesh foods contain highest level of fat?

1. Beef
2. Mutton
3. Pork
4. Lamb

Options :

68634084553. 1
68634084554. 2
68634084555. 3
68634084556. 4

Question Number : 39 Question Id : 68634021401 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 ताजा खाद्य पदार्थ में वसा का उच्चतम स्तर होता है?

1. गौमांस
2. भेड़/बकरी का मांस
3. सुअर का मांस
4. मेमने (भेड़ का बच्चा) का मांस

Options :

68634084553. 1
68634084554. 2
68634084555. 3
68634084556. 4

Question Number : 40 Question Id : 68634021402 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 beneficial effects of dietary fish are due to the presence of _____.

1. Large amount of protein
2. Large amount of SFAs
3. Large amount of MUFAs
4. Large amount of omega-3 fatty acids

Options :

68634084557. 1
68634084558. 2

68634084559. 3

68634084560. 4

Question Number : 40 Question Id : 68634021402 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 वाली मछली के लाभकारी प्रभाव निम्न की उपस्थिति के कारण होते हैं:

1. ज्यादा मात्रा में प्रोटीन
2. ज्यादा मात्रा में SFA
3. ज्यादा मात्रा में MUFA
4. ज्यादा मात्रा में ओमेगा 3- वसायुक्त अम्ल

Options :

68634084557. 1

68634084558. 2

68634084559. 3

68634084560. 4

Question Number : 41 Question Id : 68634021403 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 type of solution is needed for crystallization of sugar?

1. Saturated solution
2. Unsaturated solution
3. Supersaturated solution
4. Superunsaturated solution

Options :

68634084561. 1

68634084562. 2

68634084563. 3

68634084564. 4

Question Number : 41 Question Id : 68634021403 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

चीनी के क्रिस्टलीकरण के लिए किस प्रकार के घोल की आवश्यकता होती है?

1. संतृप्त घोल
2. असंतृप्त घोल
3. अतिसंतृप्त घोल
4. अतिअसंतृप्त घोल

Options :

68634084561. 1
68634084562. 2
68634084563. 3
68634084564. 4

Question Number : 42 Question Id : 68634021404 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 processing steps of candy making in correct sequence.

- A. Cooking
- B. Packaging
- C. Mixing
- D. Moulding
- E. Cutting

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68634084565. 1
68634084566. 2
68634084567. 3
68634084568. 4

Question Number : 42 Question Id : 68634021404 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

कैंडी बनाने के चरणों का सही क्रम क्या है:

- A. पकाना
- B. पैकेजिंग
- C. मिश्रण करना
- D. ढालना
- E. काटना

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

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

Options :

- 68634084565. 1
- 68634084566. 2
- 68634084567. 3
- 68634084568. 4

Question Number : 43 Question Id : 68634021405 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Heating of oil causes a breakdown in its molecular structure and is referred as _____.

- 1. Hydrolysis
- 2. Pyrolysis
- 3. Polymeric decomposition
- 4. Oxidation

Options :

- 68634084569. 1
- 68634084570. 2
- 68634084571. 3
- 68634084572. 4

Question Number : 43 Question Id : 68634021405 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

तेल को गर्म करने की क्रिया, जिससे उसकी आणविक संरचना का विघटन हो जाता है, उसे कहते हैं:

1. हाइड्रोलिसिस
2. पायरोलिसिस
3. पॉलीमर अपघटन
4. आक्सीकरण

Options :

68634084569. 1
68634084570. 2
68634084571. 3
68634084572. 4

Question Number : 44 Question Id : 68634021406 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Give below are two statement: one is labelled as Assertion A and the other is labelled as Reason R

Assertion A: Oxidative rancidity primarily occurs in unsaturated fatty acids.

Reason R: It happens due to the presence of lipxygenase in foods and hydroperoxides are formed that produces smaller volatile compounds responsible for the rancid odours.

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 :

68634084573. 1
68634084574. 2
68634084575. 3
68634084576. 4

Question Number : 44 Question Id : 68634021406 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 (Assertion A) के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके कारण (Reason R) के रूप में

अभिकथन A: ऑक्सीडेटिव रेंसिडिटी मुख्य रूप से असंतृप्त वसा अम्लों में होता है।

कारण R: यह खाद्य पदार्थों में लाइपोक्सिनेज की उपस्थिति के कारण होता है और हाइड्रोपरोक्साइड्स बनते हैं, जो विकृत गंध के लिए जिम्मेदार छोटे वाष्पशील थैगों का उत्पादन करते हैं।

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

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

68634084573. 1
68634084574. 2
68634084575. 3
68634084576. 4

Question Number : 45 Question Id : 68634021407 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 statement is INCORRECT with respect to hard wheat:

1. Fragmentation of the endosperm tends to occur along with the lines of the cell boundaries
2. Yields very fine flour
3. Used for making breads
4. Has higher gluten content

Options :

68634084577. 1
68634084578. 2
68634084579. 3
68634084580. 4

Question Number : 45 Question Id : 68634021407 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

कठोर गेहूँ के संबंध में निम्नलिखित में से कौन सा कथन गलत है:

1. एंडोस्पर्म का विखंडन सेल/कोशिका की सीमाओं की रेखाओं के साथ होता है
2. बहुत महीन आटा देता है
3. आटे का प्रयोग ब्रेडस बनाने में किया जाता है
4. आटे में ग्लूटेन की मात्रा अधिक होती है

Options :

68634084577. 1
68634084578. 2
68634084579. 3
68634084580. 4

Question Number : 46 Question Id : 68634021408 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 protein fractions are present in higher amounts in wheat germ than in endosperm?

- A. Albumin
- B. Globulin
- C. Prolamin
- D. Glutelins
- E. Puroindolins

Choose the most appropriate answer from the options given below:

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

Options :

68634084581. 1
68634084582. 2
68634084583. 3
68634084584. 4

Question Number : 46 Question Id : 68634021408 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 प्रोटीन अंश एंडोस्पर्म की तुलना में गेहूँ के जर्म में अधिक मात्रा में होता है;

- A. एल्बुमिन
- B. ग्लोबुलिन
- C. प्रोलेमिन
- D. ग्लूटेलिन्स
- E. पुरोइंडोलिन्स

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

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

Options :

- 68634084581. 1
- 68634084582. 2
- 68634084583. 3
- 68634084584. 4

Question Number : 47 Question Id : 68634021409 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Curdling of batter is a common fault during the cake batter making process. What could NOT be the reason?

- 1. Eggs added too quickly and sufficient time not given for emulsification
- 2. Batter mixed at a very high speed
- 3. Ingredients at different temperatures
- 4. Improper sieving of ingredients

Options :

- 68634084585. 1
- 68634084586. 2
- 68634084587. 3
- 68634084588. 4

Question Number : 47 Question Id : 68634021409 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

केक बैटर बनाने की प्रक्रिया के दौरान बैटर का फटना एक सामान्य दोष समस्या है। इसका क्या कारण नहीं हो सकता है?

1. अंडे बहुत जल्दी मिलाना और पायसीकरण (इमल्सिफिकेशन) के लिए पर्याप्त समय नहीं देना
2. बैटर बहुत तेज गति से बनाना
3. सामग्री का अलग-अलग तापमान पर होना
4. सामग्री को छानना

Options :

- 68634084585. 1
- 68634084586. 2
- 68634084587. 3
- 68634084588. 4

Question Number : 48 Question Id : 68634021410 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Cake can NOT be decorated using which one of the following ingredient?

1. Royal icing
2. Lazy suzanne
3. Sugar balls
4. Chocolate wafers

Options :

- 68634084589. 1
- 68634084590. 2
- 68634084591. 3
- 68634084592. 4

Question Number : 48 Question Id : 68634021410 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 उत्पाद से केक को सजाया नहीं जा सकता है:

1. रॉयल आइसिंग
2. लेजी सुजैन
3. चीनी के गोले (शुगर बॉल्स)
4. चॉकलेट वेफर्स

Options :

- 68634084589. 1
- 68634084590. 2

68634084591. 3
68634084592. 4

Question Number : 49 Question Id : 68634021411 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

Assertion A: The bleaching and maturing agents are used in the preparation of cake flour.

Reason R: Because, they reduce the stabilizing interactions between starch and proteins as well as between starch and lipids.

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 correct but R is not correct
4. A is not correct but R is correct

Options :

68634084593. 1
68634084594. 2
68634084595. 3
68634084596. 4

Question Number : 49 Question Id : 68634021411 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 (Assertion A) के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके कारण (Reason R) के रूप में

अभिकथन A: ब्लैचिंग और परिपक्वण कारकों का उपयोग केक का आटा तैयार करने में किया जाता है।

कारण R: क्योंकि वे स्टार्च और प्रोटीन के बीच और साथ ही स्टार्च और लिपिड्स के बीच स्थायी अन्तःक्रिया (इंटरैक्शन) को कम करते हैं।

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

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

68634084593. 1
68634084594. 2
68634084595. 3
68634084596. 4

Question Number : 50 Question Id : 68634021412 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 factors increase the egg white foam stability?

- A. Dilution of egg white with water
- B. Salting
- C. Addition of acid
- D. Addition of sugar
- E. Addition of fat

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

- 68634084597. 1
- 68634084598. 2
- 68634084599. 3
- 68634084600. 4

Question Number : 50 Question Id : 68634021412 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 कारक अंडे के सफेद भाग से बने फोम (झाग) की स्थिरता में सुधार करता है:

- A. अंडे के सफेद भाग को पानी मिलाकर पतला करना
- B. नमक मिलाना
- C. अम्ल मिलाना
- D. चीनी मिलाना
- E. वसा मिलाना

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

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

Options :

- 68634084597. 1
- 68634084598. 2

68634084599. 3

68634084600. 4

Question Number : 51 Question Id : 68634021413 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

To obtain tender pie crust, what proportion of flour, fat and water should be used from the following:

1. 7:3:2

2. 6:3:1

3. 7:2:3

4. 6:2:1

Options :

68634084601. 1

68634084602. 2

68634084603. 3

68634084604. 4

Question Number : 51 Question Id : 68634021413 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

टेंडर/ मुलायम पाई क्रस्ट बनाने के लिए निम्नलिखित में से किस अनुपात में आटा, वसा और पानी का उपयोग किया जाना चाहिए:

1. 7:3:2

2. 6:3:1

3. 7:2:3

4. 6:2:1

Options :

68634084601. 1

68634084602. 2

68634084603. 3

68634084604. 4

Question Number : 52 Question Id : 68634021414 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

LIST I (Microbial spoilage in fruits and vegetables)		LIST II (Causative agent)	
A.	Bacterial soft rot	I.	Phytophthora
B.	Watery soft rot	II.	<i>Erwinia carotovora</i>
C.	Downy mildew	III.	Fusarium
D.	Stem-end rots	IV.	<i>Sclerotinia sclerotiorum</i>

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68634084605. 1
68634084606. 2
68634084607. 3
68634084608. 4

Question Number : 52 Question Id : 68634021414 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 फलों और सब्जियों में सूक्ष्मजीवी विकृति		सूची II कारक एजेंट	
A.	बैक्टीरियल सॉफ्ट रॉट	I.	फाइटोपथोरा
B.	वाटररी सॉफ्ट रॉट	II.	इरविनिया कैरोटोवोरा
C.	कोमल फफूंदी	III.	फुसेरियम
D.	स्टेम-एंड रॉट	IV.	स्क्लेरोटिनिया स्क्लेरोटोरियम

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :

68634084605. 1

68634084606. 2
68634084607. 3
68634084608. 4

Question Number : 53 Question Id : 68634021415 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 concentration of sodium benzoate which is added to preserve fruit juice?

1. 1%
2. 0.1%
3. 0.01%
4. 0.001%

Options :

68634084609. 1
68634084610. 2
68634084611. 3
68634084612. 4

Question Number : 53 Question Id : 68634021415 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 को सुरक्षित रखने के लिए कितना सोडियम बेंजोएट मिलाया जाता है ?

1. 1%
2. 0.1%
3. 0.01%
4. 0.001%

Options :

68634084609. 1
68634084610. 2
68634084611. 3
68634084612. 4

Question Number : 54 Question Id : 68634021416 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

From the following options, in what ways can the starch be used as?

- A. Thickening agent
- B. Binding agent
- C. To form moulded gel (gelling agent)
- D. Emulsifying agent
- E. Foaming agent

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

- 68634084613. 1
- 68634084614. 2
- 68634084615. 3
- 68634084616. 4

Question Number : 54 Question Id : 68634021416 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 स्टार्च को किस तरह उपयोग किया जा सकता है:

- A. थिकनिंग (गाढ़ा करने वाला पदार्थ) एजेंट
- B. बाइंडिंग एजेंट
- C. मोल्लिंग जेल बनाने के लिए (जैलिंग एजेंट)
- D. इमल्सीकरण एजेंट
- E. फौमिंग एजेंट

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

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

Options :

- 68634084613. 1
- 68634084614. 2
- 68634084615. 3
- 68634084616. 4

Question Number : 55 Question Id : 68634021417 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 term 'radurization' is used for what kind of treatment by the use of radiation?

1. Blanching
2. Pasteurization
3. Sterilization
4. Desprouting

Options :

68634084617. 1
68634084618. 2
68634084619. 3
68634084620. 4

Question Number : 55 Question Id : 68634021417 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

विकिरण (रेडिएशन) के उपयोग से किस प्रकार के उपचार के लिए "रेडुराइजेशन" शब्द का प्रयोग किया जाता है?

1. ब्लैंचिंग
2. पास्चुराइजेशन
3. स्टेरीलाइजेशन
4. डिस्प्राउटिंग

Options :

68634084617. 1
68634084618. 2
68634084619. 3
68634084620. 4

Question Number : 56 Question Id : 68634021418 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 bright green colour of green leafy vegetables turns olive brown during the cooking process. This is due to the formation of which of the following compound?

1. Pheophytin
2. Pheophorbide
3. Chlorophyllin
4. Chlorophorbide

Options :

68634084621. 1
68634084622. 2
68634084623. 3
68634084624. 4

Question Number : 56 Question Id : 68634021418 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान हरी पत्तेदार सब्जियों का तीव्र हरा रंग जैतून के समान भूरे रंग में बदल जाता है। इसके निर्माण का कारण है:

1. फियोफाइटिन
2. फियोफोरबाइड
3. क्लोरोफिलिन
4. क्लोरोफोरबाइड

Options :

68634084621. 1
68634084622. 2
68634084623. 3
68634084624. 4

Question Number : 57 Question Id : 68634021419 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Give below are two statements: one is labelled as Assertion A and the other is labelled as Reason R
Assertion A: Compared to conventional heat processing, microwave processing has a greater effect on food composition.
Reason R: Because, microwave processing is influenced by the dielectric properties of food.
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 but 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 :

68634084625. 1
68634084626. 2
68634084627. 3
68634084628. 4

Question Number : 57 Question Id : 68634021419 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 (Assertion A) के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके कारण (Reason R) के रूप में

अभिकथन A: पारंपारिक ताप प्रसंस्करण की तुलना में, माइक्रोवेव प्रसंस्करण भोजन की संरचना को अधिक प्रभावित करता है।

कारण R: क्योंकि माइक्रोवेव प्रसंस्करण भोजन के डाइ-इलेक्ट्रिक गुणों से प्रभावित होता है।

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

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

Options :

68634084625. 1
68634084626. 2
68634084627. 3
68634084628. 4

Question Number : 58 Question Id : 68634021420 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Give below are two statements:

Statement I: Refrigeration takes less energy to cool a food to just above its freezing point then to freeze it.

Statement II: Refrigerated products have to be thawed before use - a process that may take as long as 48 hours in case of large frozen foods.

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 :

68634084629. 1
68634084630. 2
68634084631. 3
68634084632. 4

Question Number : 58 Question Id : 68634021420 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: रेफ्रिजरेशन में किसी खाद्य पदार्थ को उसके हिमांक बिंदु से ठीक ऊपर ठंडा करने में कम ऊर्जा लगती है बजाय उसे जमाने में।

कथन II: उपयोग करने से पहले से रेफ्रिजरेटेड उत्पादों को पिघलाना (था) पड़ता है- एक प्रक्रिया जिसमें बड़े जमे हुए खाद्य पदार्थों के साथ 48 घंटे तक का समय लग सकता है।

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

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

Options :

68634084629. 1
68634084630. 2
68634084631. 3
68634084632. 4

Question Number : 59 Question Id : 68634021421 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

LIST I (Food products)		LIST II (Pasteurization temperature and time)	
A.	Ice-cream	I.	64.5°C for 2.5 min
B.	Liquid egg	II.	88°C for 15 sec
C.	Fruit juice	III.	65-68°C for 20 min
D.	Beer	IV.	80°C for 15 sec

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68634084633. 1
68634084634. 2
68634084635. 3
68634084636. 4

Question Number : 59 Question Id : 68634021421 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 को सूची II से मिलऐ

सूची- I(खाद्य उत्पाद)		सूची- II (पास्थुरिकरण तापमान और समय)	
A.	आइस्क्रीम	I.	64.5°C 2.5 मिनट के लिए
B.	तरल अंडा	II.	88°C for 15 सेकंड के लिए
C.	फलों का रस	III.	65-68°C for 20 मिनट के लिए
D.	बीयर	IV.	80°C for 15 सेकंड के लिए

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

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

Options :

68634084633. 1
68634084634. 2
68634084635. 3
68634084636. 4

Question Number : 60 Question Id : 68634021422 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

LIST I (Ionizing radiation dose)		LIST II (Action)	
A.	10^{3-4} to 10^7 rads	I.	Sprouting inhibition in potatoes, onions, carrot etc.
B.	10^3 to 10^5 rads	II.	Dose is lethal for humans
C.	10^3 to 10^4 rads	III.	Microorganisms are killed
D.	10^2 to 10^3 rads	IV.	Insects are killed

Choose the correct answer from the options given below:

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

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

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

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

Options :

68634084637. 1

68634084638. 2

68634084639. 3

68634084640. 4

Question Number : 60 Question Id : 68634021422 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 आओनइजिंग रेडिएशन की खुराक		सूची II कार्य	
A.	10^{3-4} से 10^7 rads	I.	आलू, प्याज, गाजर आदि में अंकुरण निरोध
B.	10^3 से 10^5 rads	II.	खुराक इंसानों के लिए घातक है
C.	10^3 से 10^4 rads	III.	सूक्ष्म जीव मर जाते हैं
D.	10^2 से 10^3 rads	IV.	कीड़े मर जाते हैं

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

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

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

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

Options :

68634084637. 1

68634084638. 2

68634084639. 3

68634084640. 4

Question Number : 61 Question Id : 68634021423 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Give below are two statements:

Statement I: Dielectric energy induces molecular friction in water molecules to produce heat in food processing/preservation.

Statement II: Infrared energy is produced by the electrical resistance of food.

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 :

68634084641. 1

68634084642. 2

68634084643. 3

68634084644. 4

Question Number : 61 Question Id : 68634021423 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: डाइ इलैक्ट्रिक ऊर्जा खाद्य प्रसंस्करण/ संरक्षण में गर्मी पैदा करने के लिए पानी के अणुओं में आणविक घर्षण (मॉलिक्यूलर फ्रिक्शन) को प्रेरित करता है।

कथन II: इन्फ्रारेड ऊर्जा भोजन के विद्युत प्रतिरोध द्वारा निर्मित होती है।

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

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

Options :

- 68634084641. 1
- 68634084642. 2
- 68634084643. 3
- 68634084644. 4

Question Number : 62 Question Id : 68634021424 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 one option denotes the composition of a fruit squash?

1. 30% concentrated fruit juice + 45% sugar
2. 25% strained fruit juice + 45% sugar
3. 25% fruit juice + 65% sugar
4. 20% fruit pulp + 65% sugar

Options :

- 68634084645. 1
- 68634084646. 2
- 68634084647. 3
- 68634084648. 4

Question Number : 62 Question Id : 68634021424 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

कौन सा एक विकल्प फ्रूट स्कैव्श की संरचना को दर्शाता है:

1. 30% गाढ़ा (कॉन्सेन्ट्रेटेड) फलों का रस + 45% चीनी
2. 25% छना हुआ फलों का रस + 45% चीनी
3. 25% फलों का रस + 65% चीनी
4. 20% फलों का गूदा + 65% चीनी

Options :

68634084645. 1
68634084646. 2
68634084647. 3
68634084648. 4

Question Number : 63 Question Id : 68634021425 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

LIST I (Type of beverage)		LIST II (Source)	
A.	Toddy	I.	Cereal grains
B.	Rum	II.	Palm tree
C.	Beer	III.	Cashew/apple juice
D.	Fenny	IV.	Juice of sugarcane or molasses

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68634084649. 1
68634084650. 2
68634084651. 3
68634084652. 4

Question Number : 63 Question Id : 68634021425 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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
पेय का प्रकार	स्रोत
A. टौडी	I. अनाज
B. रम	II. ताड़/पाम का पेड़
C. बीयर	III. काजू/ सेब का रस
D. फेनी	IV. गन्ने का रस या मोलैसिस

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

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

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

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

Options :

68634084649. 1

68634084650. 2

68634084651. 3

68634084652. 4

Question Number : 64 Question Id : 68634021426 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Staling of bread occurs faster at a temperature range of _____.

1. -2°C to -3°C

2. 1 to 4°C

3. 0 to -1°C

4. -18°C to -23°C

Options :

68634084653. 1

68634084654. 2

68634084655. 3

68634084656. 4

Question Number : 64 Question Id : 68634021426 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

किस तापमान पर ब्रैड की स्टेलिंग (सड़ना/खराब होना) तेजी से होता है:

1. -2°C to -3°C
2. 1 to 4°C
3. 0 to -1°C
4. -18°C to -23°C

Options :

68634084653. 1
68634084654. 2
68634084655. 3
68634084656. 4

Question Number : 65 Question Id : 68634021427 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 used to attain activated dough development process?

1. L-cysteine
2. Potassium bromate
3. Hydrogen peroxide
4. Ascorbic acid

Options :

68634084657. 1
68634084658. 2
68634084659. 3
68634084660. 4

Question Number : 65 Question Id : 68634021427 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सक्रिय (एक्टिवेटेड) डो विकास प्रक्रिया को पूरा करने के लिए निम्न में किसका उपयोग नहीं किया जाता है?

1. एस-सिस्टीन
2. पोटेशियम ब्रोमेट
3. हाइड्रोजन पेरॉक्साइड
4. एस्कॉर्बिक एसिड

Options :

68634084657. 1

68634084658. 2
68634084659. 3
68634084660. 4

Question Number : 66 Question Id : 68634021428 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 straight dough system in correct order.

- A. Proofing
- B. Moulding
- C. Knock back after resting
- D. Intermediate proofing
- E. Mixing & dough kneading

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68634084661. 1
68634084662. 2
68634084663. 3
68634084664. 4

Question Number : 66 Question Id : 68634021428 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

स्ट्रेट डो सिस्टम में अपनाए जाने वाले चरणी को क्रम में लगाएँ:

- A. प्रूफिंग
- B. ढालना
- C. रखने के बाद फिर से हाथों से मारना (नॉकिंग आफ्टर रेस्टिंग)
- D. मध्यवर्ती प्रूफिंग
- E. मिलाना और आटा गूथना

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

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

Options :

- 68634084661. 1
- 68634084662. 2
- 68634084663. 3
- 68634084664. 4

Question Number : 67 Question Id : 68634021429 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Give below are two statements:

Statement I: Red colour crumb of the dark bread is caused by *Geotrichum auranticum*.

Statement II: Watery soft rot is due to *Bacillus licheniformis*.

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 :

- 68634084665. 1
- 68634084666. 2
- 68634084667. 3
- 68634084668. 4

Question Number : 67 Question Id : 68634021429 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: डार्क (गहरे) ब्रेड के टुकड़े का लाल रंग जिओट्रिचम ऑरेंटिकम के कारण होता है।

कथन II: वॉटरी सॉफ्ट रॉट बेसिलस लाइकेनिफोर्मिस के कारण होता है।

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

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

Options :

- 68634084665. 1
- 68634084666. 2
- 68634084667. 3
- 68634084668. 4

Question Number : 68 Question Id : 68634021430 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Give below are two statements:

Statement I: Hard wheat flour with 11.5 - 14.0% protein is desirable for making white bread.

Statement II: Soft wheat flour with 2-4% protein content is suitable for making chemically leavened baked products having more tender structure.

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 :

68634084669. 1
68634084670. 2
68634084671. 3
68634084672. 4

Question Number : 68 Question Id : 68634021430 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: 11.5 - 14.0% प्रोटीन की मात्रा वाला कठोर गेहूँ का आटा, सफ़ेद ब्रेड के लिए वांछनीय है।

कथन II: नरम स्वरूप वाले केमिकल लेवेन्ड बेकड उत्पादों के लिए 2-4% प्रोटीन की मात्रा वाला नरम गेहूँ का आटा उपयुक्त है।

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

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

Options :

68634084669. 1
68634084670. 2
68634084671. 3
68634084672. 4

Question Number : 69 Question Id : 68634021431 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 chemicals used for bleaching of wheat flour.

- A. Chlorine dioxide
- B. Potassium metabisulphite
- C. Benzoyl peroxide
- D. Acetone peroxide
- E. Calcium oxalate

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

- 68634084673. 1
- 68634084674. 2
- 68634084675. 3
- 68634084676. 4

Question Number : 69 Question Id : 68634021431 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

गेहूँ के आटे को ब्लीच (सफेद) करने के लिए प्रयुक्त रासायनों की पहचान कीजिये:

- A. क्लोरिन डाइऑक्साइड
- B. पोटेशियम मेटाबाइसल्फाइट
- C. बेजोइल पेरोक्साइड
- D. एसीटोन पेरोक्साइड
- E. कैल्शियम ऑक्सलेट

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

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

Options :

- 68634084673. 1
- 68634084674. 2
- 68634084675. 3
- 68634084676. 4

Question Number : 70 Question Id : 68634021432 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 the functions of fat for making biscuits and cookies?

- A. Leavening
- B. Shortening agent
- C. Binding agent
- D. Palatability
- E. Chelating agent

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

- 68634084677. 1
- 68634084678. 2
- 68634084679. 3
- 68634084680. 4

Question Number : 70 Question Id : 68634021432 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 बिस्कुट और कुकीज उत्पादन में वसा के कार्य हैं:

- A. लेवनिंग
- B. शोर्टनिंग एजेंट
- C. बाइंडिंग एजेंट
- D. स्वादिष्ट (पैलेबिलिटी)
- E. चिलेटिंग एजेंट

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

- 1. B, D & E केवल
- 2. A, C & E केवल
- 3. B, C & D केवल
- 4. A, B & D केवल

Options :

- 68634084677. 1
- 68634084678. 2

68634084679. 3

68634084680. 4

Question Number : 71 Question Id : 68634021433 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 full-form of MAP in active packaging technology?

1. Maximal Active Packaging
2. Modified Atmospheric Packaging
3. Modified Active Packaging
4. Mixed Atmospheric Packaging

Options :

68634084681. 1

68634084682. 2

68634084683. 3

68634084684. 4

Question Number : 71 Question Id : 68634021433 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सक्रिय (एक्टिव) पैकेजिंग प्रौद्योगिकी में एमएपी का पूर्ण रूप क्या है?

1. मैक्सिमल एक्टिव पैकेजिंग
2. मॉडिफाइड एटमोस्फियरिक पैकेजिंग
3. मॉडिफाइड एक्टिव पैकेजिंग
4. मिक्स्ड एटमोस्फियरिक पैकेजिंग

Options :

68634084681. 1

68634084682. 2

68634084683. 3

68634084684. 4

Question Number : 72 Question Id : 68634021434 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Chemical sterilization for the packaging film can be done through which of the following method?

1. Treatment with hydrogen peroxide and then keeping packaging film at freezing temperature
2. Treatment with sodium hypochlorite and then giving a tap water rinse
3. Treatment with glycol at low temperature
4. Treatment with glycol at high temperature

Options :

- 68634084685. 1
- 68634084686. 2
- 68634084687. 3
- 68634084688. 4

Question Number : 72 Question Id : 68634021434 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

पैकेजिंग फिल्म के लिए रासायनिक रोगाणुनाशक (केमिकल स्टेरीलाइजेशन) निम्न विधि के द्वारा किया जा सकता है:

1. हाइड्रोजन परोक्साइड के साथ उपचार करना और फिर पैकेजिंग फिल्म को ठंडे (फ्रिजिंग) तापमान पर रखना
2. सोडियम हाइपोक्लोराइट से उपचार करना और फिर नल के पानी से धोना
3. ग्लाइकोल से कम तापमान पर उपचार करना
4. ग्लाइकोल से उच्च तापमान पर उपचार करना

Options :

- 68634084685. 1
- 68634084686. 2
- 68634084687. 3
- 68634084688. 4

Question Number : 73 Question Id : 68634021435 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 most important objective of inner packaging / secondary packaging.

1. Maintaining portion size
2. Increase the merchandise value
3. Easy identification and handling
4. Protection of goods against water vapour, light and heat

Options :

- 68634084689. 1
- 68634084690. 2

68634084691. 3

68634084692. 4

Question Number : 73 Question Id : 68634021435 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

भीतर पैकेजिंग या द्वितीयक (सैकेंडरी) पैकेजिंग के सबसे महत्वपूर्ण उद्देश्य की पहचान करें

1. सेवन करने की मात्रा (पोरशन साइज) को बनाए रखना
2. उत्पाद का मूल्य बढ़ाना
3. आसानी से पहचान करना और आसान हैंडलिंग
4. जल वाष्प, प्रकाश, गर्मी और प्रभाव से उत्पाद की सुरक्षा करना

Options :

68634084689. 1

68634084690. 2

68634084691. 3

68634084692. 4

Question Number : 74 Question Id : 68634021436 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 colour symbol is used to identify animal origin food?

1. Green
2. Brown
3. Red
4. Black

Options :

68634084693. 1

68634084694. 2

68634084695. 3

68634084696. 4

Question Number : 74 Question Id : 68634021436 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 मूल के भोजन की पहचान के लिए किस रंग के चिन्ह का उपयोग किया जाता है?

1. हरा
2. भूरा
3. लाल
4. काला

Options :

68634084693. 1
68634084694. 2
68634084695. 3
68634084696. 4

Question Number : 75 Question Id : 68634021437 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: MAP extends the shelf life of cut red meat.

Reason R: Carbon dioxide is used in MAP to maintain the red color of oxymyoglobin in meat.

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 but 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 :

68634084697. 1
68634084698. 2
68634084699. 3
68634084700. 4

Question Number : 75 Question Id : 68634021437 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 (Assertion A) के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके कारण (Reason R) के रूप में

अभिकथन A: एमएपी कटे हुए लाल मांस की शैल्फ अवधि को बढ़ाता है।

कारण R: मांस में ऑक्सिमायोग्लोबिन के लाल रंग को बनाए रखने के लिए एमएपी में कार्बन डाइऑक्साइड का उपयोग किया जाता है।

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

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

Options :

- 68634084697. 1
- 68634084698. 2
- 68634084699. 3
- 68634084700. 4

Question Number : 76 Question Id : 68634021438 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 functions of packaging.

- A. Containment
- B. Machinability
- C. Protection
- D. Convenience
- E. Value addition

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

- 68634084701. 1
- 68634084702. 2
- 68634084703. 3
- 68634084704. 4

Question Number : 76 Question Id : 68634021438 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 पैकेजिंग का कार्य है:

- A. परिरोधन
- B. यंत्रीकरण
- C. सुरक्षा
- D. सुविधा
- E. मूल्यवर्धन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

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

Options :

- 68634084701. 1
- 68634084702. 2
- 68634084703. 3
- 68634084704. 4

Question Number : 77 Question Id : 68634021439 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

LIST I (Polymer)		LIST II (Voluntary codes)	
A.	HDPE	I.	4
B.	PETE	II.	3
C.	PVC	III.	2
D.	LDPE	IV.	1

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

- 68634084705. 1
- 68634084706. 2
- 68634084707. 3
- 68634084708. 4

Question Number : 77 Question Id : 68634021439 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 (पॉलीमर)		सूची II (स्वैच्छिक कोड)	
A.	एच डी पी ई	I.	4
B.	पी ई टी ई	II.	3
C.	पी वी सी	III.	2
D.	एल डी पी ई	IV.	1

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :

68634084705. 1
68634084706. 2
68634084707. 3
68634084708. 4

Question Number : 78 Question Id : 68634021440 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 drying, the rate of heat transfer is calculated using the following formula:

1. $Q = A_s h (\theta_r - \theta_s)$
2. $Q = h_s A (\theta_a - \theta_3)$
3. $Q = h_s A (\theta_i - \theta_f)$
4. $Q = A_s h (\theta_i - \theta_s)$

Options :

68634084709. 1
68634084710. 2
68634084711. 3
68634084712. 4

Question Number : 78 Question Id : 68634021440 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सुखाने के दौरान निम्न सूत्र का उपयोग करके गर्मी हस्तांतरण की दर की गणना की जाती है:

1. $Q = A_s h (\theta_n - \theta_s)$

2. $Q = h_s A (\theta_a - \theta_3)$

3. $Q = h_s A (\theta_i - \theta_f)$

4. $Q = A_s h (\theta_i - \theta_s)$

Options :

68634084709. 1

68634084710. 2

68634084711. 3

68634084712. 4

Question Number : 79 Question Id : 68634021441 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 one of the following is the prime application of conveyor dryer (belt type dryer):

1. Flash drying

2. Fluidized - bed drying

3. Foam mat drying

4. Freeze drying

Options :

68634084713. 1

68634084714. 2

68634084715. 3

68634084716. 4

Question Number : 79 Question Id : 68634021441 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 एक कन्वेयर ड्रायर (बेल्ट टाइप ड्रायर) का प्रमुख इस्तेमाल है:

1. फ्लैश ड्राइंग

2. फ्लुइडाइज्ड- बेड ड्राइंग

3. फोम मैट ड्राइंग

4. फ्रीज ड्राइंग

Options :

68634084713. 1

68634084714. 2
68634084715. 3
68634084716. 4

Question Number : 80 Question Id : 68634021442 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

LIST I (Method of drying/concentration)		LIST II (Application)	
A.	Spray drying	I.	High quality solid foods
B.	Freeze-drying	II.	Heat-sensitive liquids
C.	Vacuum drying	III.	Small sized solid foods
D.	Fluidized bed drying	IV.	Liquids, low viscosity paste, purees

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68634084717. 1
68634084718. 2
68634084719. 3
68634084720. 4

Question Number : 80 Question Id : 68634021442 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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	
झाड़ग (सुखाने) गाढ़ा करने के तरीके		इस्तेमाल	
A.	स्प्रे झाड़ग	I.	उच्च गुणवत्ता वाला ठोस भोजन
B.	फ्रीज झाड़ग	II.	गर्मी संवेदनशील तरल पदार्थ
C.	वैक्यूम झाड़ग	III.	छोटे आकार के ठोस खाद्य पदार्थ
D.	फ्लुइडाइड-बेड झाड़ग	IV.	तरल पदार्थ, कम चिपचिप (गाढ़ा) पेस्ट प्यूरी

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

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

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

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

Options :

68634084717. 1

68634084718. 2

68634084719. 3

68634084720. 4

Question Number : 81 Question Id : 68634021443 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 formation of a tiny ordered particle due to the association of water molecules which act as an active site for crystal growth takes place during _____ stage.

1. Pre-cooling

2. Super - cooling

3. Nucleation

4. Tempering

Options :

68634084721. 1

68634084722. 2

68634084723. 3

68634084724. 4

Question Number : 81 Question Id : 68634021443 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 के अणुओं के जुड़ाव के कारण एक छोटे से क्रमवार कण का निर्माण जो क्रिस्टल के विकास के लिए एक सक्रिय स्थल स्थल का कार्य करता है _____ चरण दौरान होता है:

1. प्री- कूलिंग
2. सुपर- कूलिंग
3. नुक्लियेशन (केंद्रक)
4. टेम्परिंग

Options :

68634084721. 1
68634084722. 2
68634084723. 3
68634084724. 4

Question Number : 82 Question Id : 68634021444 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Freeze cracks are seen in foods that are frozen employing which of the following freezing technique?

1. Air freezing
2. Contact freezing
3. Immersion freezing
4. Cryogenic freezing

Options :

68634084725. 1
68634084726. 2
68634084727. 3
68634084728. 4

Question Number : 82 Question Id : 68634021444 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

जमी हुई दरारे उन खाद्य पदार्थों में देखी जाती है जिन्हें निम्नलिखित द्वारा हिमीकृत किया जाता है:

1. एयर फ्रिजिंग (हिमीकरण)
2. कांटेक्ट फ्रिजिंग (हिमीकरण)
3. इमर्शन फ्रिजिंग (हिमीकरण)
4. क्रायोजेनिक फ्रिजिंग (हिमीकरण)

Options :

68634084725. 1
68634084726. 2
68634084727. 3
68634084728. 4

Question Number : 83 Question Id : 68634021445 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: Quick freezing is carried out at a temperature - 17.8°C to - 46.6°C for 30 minutes. It does not damage the food structure.

Reason R: Quick freezing results in the formation of smaller ice-crystals which will not break down the cell wall.

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 :

68634084729. 1
68634084730. 2
68634084731. 3
68634084732. 4

Question Number : 83 Question Id : 68634021445 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 (Assertion A) के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके कारण (Reason R) के रूप में

अभिकथन A: अतिशीघ्र (किव्क) हिमीकरण 30 मिनट तक 17.8°C to - 46.6°C पर किया जाता है। यह खाद्य संरचना को नुकसान नहीं पहुंचाता है।

कारण R: अतिशीघ्र (किव्क) हिमीकरण से छोटे बर्फ के क्रिस्टल बनते हैं जो कोशिका भित्ति को नहीं तोड़ेंगे।

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

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

68634084729. 1

68634084730. 2
68634084731. 3
68634084732. 4

Question Number : 84 Question Id : 68634021446 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 of foods in appropriate sequence.

- A. Processing and cooling
- B. Selection of raw material and grading
- C. Washing and peeling
- D. Blanching and filling
- E. Exhausting and capping

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68634084733. 1
68634084734. 2
68634084735. 3
68634084736. 4

Question Number : 84 Question Id : 68634021446 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 की डिब्बाबंदी (कैनिंग) के निम्नलिखित चरणों को सही क्रम में व्यवस्थित कीजिये:

- A. प्रसंस्करण और ठंडा करना
- B. कच्ची सामग्री का चयन और ग्रेडिंग करना
- C. धोना और छीलना
- D. ब्लैचिंग और भरना
- E. एक्सहॉस्टिंग और कैपिंग

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

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

Options :

- 68634084733. 1
- 68634084734. 2
- 68634084735. 3
- 68634084736. 4

Question Number : 85 Question Id : 68634021447 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: Pectin is an oligosaccharide present in middle lamella of plant cells.

Statement II: The softening of fruit tissues on maturity is caused by conversion of protopectin to pectin.

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 :

- 68634084737. 1
- 68634084738. 2
- 68634084739. 3
- 68634084740. 4

Question Number : 85 Question Id : 68634021447 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: पेक्टिन एक ओलिगोसेकेराइड है जो पौधों की कोशिकाओं के मध्य लैमेला में मौजूद होता है।

कथन II: परिपक्व होने पर फलों के ऊतकों का नरम होना प्रोटोपेक्टिन के पेक्टिन में परिवर्तन के कारण होता है।

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

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

Options :

- 68634084737. 1
- 68634084738. 2
- 68634084739. 3
- 68634084740. 4

Question Number : 86 Question Id : 68634021448 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Give below are two statements:

Statement I: Hydrogen swell is a type of spoilage found in canned foods caused by the action of food with the iron of the can.

Statement II: It is mostly seen in foods with pH ranging between 5.3 and 4.5.

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 :

68634084741. 1
68634084742. 2
68634084743. 3
68634084744. 4

Question Number : 86 Question Id : 68634021448 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: हाइड्रोजन स्वेल्ड डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों में देखी जाने वाली खराबियों में से एक है जो डिब्बे के लोहे पर भोजन की क्रिया के कारण होती है।

कथन II: यह ज्यादातर 5.3 और 4.5 के बीच पीएच (pH) वाले खाद्य पदार्थों में देखा जाता है।

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

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

Options :

68634084741. 1
68634084742. 2
68634084743. 3
68634084744. 4

Question Number : 87 Question Id : 68634021449 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: Prolonged boiling is often a cause of jelly failure.

Statement II: Prolonged boiling is associated with flavour loss, colour loss and pectin hydrolysis.

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 :

68634084745. 1
68634084746. 2
68634084747. 3
68634084748. 4

Question Number : 87 Question Id : 68634021449 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: जेली बनाने में विफलता अक्सर उसे लंबे समय तक उबालने के कारण होती है।

कथन II: लंबे समय तक उबालना स्वाद हानि, रंग हानि और पेक्टिन हाइड्रोलिसिस का कारक है।

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

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

Options :

68634084745. 1
68634084746. 2
68634084747. 3
68634084748. 4

Question Number : 88 Question Id : 68634021450 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Give below are two statements:

Statement I: The amount of invert sugar in a finished good quality jam should be 30-50%.

Statement II: If invert sugar is greater than 50% in finished jam, sugar will get crystallized.

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 :

68634084749. 1

68634084750. 2

68634084751. 3

68634084752. 4

Question Number : 88 Question Id : 68634021450 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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: अच्छी गुणवत्ता वाली जैम में इनवर्ट शुगर का मात्रा 30-50% होनी चाहिए।

कथन II: यदि तैयार जैम में इनवर्ट शुगर 50% से अधिक है तो चीनी क्रिस्टलीकृत हो जाएगी।

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

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

Options :

68634084749. 1

68634084750. 2

68634084751. 3

68634084752. 4

Question Number : 89 Question Id : 68634021451 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 year is/was marked as an 'International year of Millets'?

1. 2021
2. 2022
3. 2023
4. 2020

Options :

68634084753. 1
68634084754. 2
68634084755. 3
68634084756. 4

Question Number : 89 Question Id : 68634021451 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

किस वर्ष को "मिलेट का अंतर्राष्ट्रीय वर्ष" के रूप में चिन्हित किया गया है?

1. 2021
2. 2022
3. 2023
4. 2024

Options :

68634084753. 1
68634084754. 2
68634084755. 3
68634084756. 4

Question Number : 90 Question Id : 68634021452 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 has been recognized as a 'non-permitted colour' by FSSAI?

1. Annatto
2. Tartrazine
3. Rhodamine
4. Indigo carmine

Options :

68634084757. 1
68634084758. 2
68634084759. 3

Question Number : 90 Question Id : 68634021452 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 किसे FSSAI द्वारा 'गैर- अनुमत रंग' के रूप में बताया गया है?

1. एन्नाटो
2. टैट्राज़ीन
3. रोडामाइन
4. इंडिगो कारमाइन

Options :

68634084757. 1
68634084758. 2
68634084759. 3
68634084760. 4

Question Number : 91 Question Id : 68634021453 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 : Match the clause of ISO 22000:2005 with its heading

LIST I (Sub-clause)		LIST II (Heading)	
A.	7.2	I.	Establishing the HACCP plan
B.	5.8	II.	Food safety policy
C.	7.6	III.	Prerequisite programmes (PRP's)
D.	5.2	IV.	Management review

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68634084761. 1
68634084762. 2
68634084763. 3
68634084764. 4

Question Number : 91 Question Id : 68634021453 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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

ISO 22000:2005 के प्रावधानों का इसके शीर्षक से मिलान करें

सूची I (उप-खंड)		सूची II (शीर्षक)	
A.	7.2	I.	HACCP योजना की स्थापना
B.	5.8	II.	खाद्य सुरक्षा नीति
C.	7.6	III.	पूर्वापेक्षित कार्यक्रम (पीआरपी)
D.	5.2	IV.	प्रबंधन का समीक्षा

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

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

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

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

Options :

68634084761. 1

68634084762. 2

68634084763. 3

68634084764. 4

Question Number : 92 Question Id : 68634021454 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 does HACCP stands for?

1. Hazard Analysis Complete Control Point

2. Hazard Analysis Control Critical Point

3. Hazard Analysis Critical Control Point

4. Hazardous Attributes Complete Control Point

Options :

68634084765. 1

68634084766. 2

68634084767. 3

68634084768. 4

Question Number : 92 Question Id : 68634021454 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

HACCP का पूर्ण रूप (नाम) क्या है?

1. हैजार्ड एनालिसिस कम्पलीट कण्ट्रोल पॉइंट
2. हैजार्ड एनालिटिक्स कण्ट्रोल क्रिटिकल पॉइंट
3. हैजार्ड एनालिसिस क्रिटिकल कण्ट्रोल पॉइंट
4. हैजार्डस ऐट्रिब्यूट्स कम्पलीट कण्ट्रोल पॉइंट

Options :

68634084765. 1
68634084766. 2
68634084767. 3
68634084768. 4

Question Number : 93 Question Id : 68634021455 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 the direct cost due to food safety accidents?

1. Losses in production
2. Emergency medical care
3. Time spent on regulatory work/tasks
4. Cost of training for replacement worker

Options :

68634084769. 1
68634084770. 2
68634084771. 3
68634084772. 4

Question Number : 93 Question Id : 68634021455 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 खाद्य सुरक्षा दुर्घटनाओं की प्रत्यक्ष (डायरेक्ट) लागत है?

1. उत्पादन की हानि
2. आपातकालीन चिकित्सिक देखभाल
3. नियामिक आधिकारीक कार्यों में समय लगना
4. प्रतिस्थापन कार्यकर्ता पर प्रशिक्षण की लागत

Options :

68634084769. 1

68634084770. 2
68634084771. 3
68634084772. 4

Question Number : 94 Question Id : 68634021456 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 five out of seven HACCP principles in correct sequence.

- A. Establish record keeping and documentation procedures
- B. Establish corrective action procedures
- C. Determine critical control points
- D. Conduct hazard analysis
- E. Establish monitoring procedures

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68634084773. 1
68634084774. 2
68634084775. 3
68634084776. 4

Question Number : 94 Question Id : 68634021456 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

HACCP के सात सिद्धांतों में से पाँच लिखे गए हैं, इन्हें सार्वभौमिक रूप से मान्यता प्राप्त अनुक्रमित करें:

- A. रिकॉर्ड रखने और दस्तावेजीकरण प्रक्रियाओं को स्थापित करना
- B. सुधारात्मक महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु स्थापित करें
- C. महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (क्रिटिकल कण्ट्रोल पॉइंट्स) निर्धारित करें
- D. जोखिम (हैजर्ड) विश्लेषण करें
- E. अनुश्रवण (मॉनिटरिंग) प्रक्रियाओं की स्थापना

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनिए:

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

Options :

- 68634084773. 1
- 68634084774. 2
- 68634084775. 3
- 68634084776. 4

Question Number : 95 Question Id : 68634021457 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 an ideal time to perform sensory analysis?

- 1. 10 am to 12 noon
- 2. 9 am to 10 am
- 3. 12 noon to 2 pm
- 4. 2 pm to 4 pm

Options :

- 68634084777. 1
- 68634084778. 2
- 68634084779. 3
- 68634084780. 4

Question Number : 95 Question Id : 68634021457 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

संवेदी विश्लेषण (सेंसरी एनालिसिस) करने का आदर्श समय क्या है?

- 1. सुबह के 10 से 12 बजे
- 2. सुबह के 9 से 10 बजे
- 3. दोपहर के 12 से 2 बजे
- 4. शाम के 2 से 4 बजे

Options :

- 68634084777. 1
- 68634084778. 2
- 68634084779. 3
- 68634084780. 4

Question Number : 96 Question Id : 68634021458 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 type of 'difference' sensory test?

1. Paired comparison test
2. Duo trio test
3. Triangle test
4. Monadic test

Options :

68634084781. 1
68634084782. 2
68634084783. 3
68634084784. 4

Question Number : 96 Question Id : 68634021458 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 अंतर संवेदी परीक्षण (सेंसरी एनालिसिस) का एक प्रकार नहीं है?

1. युग्मित तुलना परीक्षण
2. युगल-तिकड़ी परीक्षण
3. त्रिभुज परीक्षण
4. मोनाडिक परीक्षण

Options :

68634084781. 1
68634084782. 2
68634084783. 3
68634084784. 4

Question Number : 97 Question Id : 68634021459 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 a reason for testing food quality?

1. To promote sale of unsafe food
2. To devise marketing strategies for unsafe food
3. To hide the bad qualities of food
4. To determine the safety of food for consumption

Options :

68634084785. 1
68634084786. 2

68634084787. 3

68634084788. 4

Question Number : 97 Question Id : 68634021459 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 गुणवत्ता परीक्षण का कारण है?

1. असुरक्षित खाद्य पदार्थ की बिक्री को बढ़ावा देने के लिए
2. असुरक्षित खाद्य पदार्थों के लिए बेचने (मार्केटिंग) की रणनीति तैयार करने के लिए
3. भोजन के दुर्गुणों को छिपाने के लिए
4. उपभोग के लिए खाद्य पदार्थों की सुरक्षा निर्धारित करने के लिए

Options :

68634084785. 1

68634084786. 2

68634084787. 3

68634084788. 4

Question Number : 98 Question Id : 68634021460 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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 instrument is used to predict the amount of water to be added to the flour to get consistent texture of the dough during mixing?

1. Farinograph
2. Extensograph
3. Alveograph
4. Amylograph

Options :

68634084789. 1

68634084790. 2

68634084791. 3

68634084792. 4

Question Number : 98 Question Id : 68634021460 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

मिश्रण के दौरान निश्चित स्थिरता प्राप्त करने के लिए आटे में डाले जाने वाले पानी की मात्रा का अनुमान लगाने के लिए निम्न में से किस उपकरण का उपयोग किया जाता है?

1. फरिनोग्राफ
2. एक्सटेंसोग्राफ
3. अल्वेओग्राफ
4. अमायलोग्राफ

Options :

68634084789. 1
68634084790. 2
68634084791. 3
68634084792. 4

Question Number : 99 Question Id : 68634021461 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

LIST I		LIST II	
A.	XRD	I.	Pasting parameters
B.	FTIR	II.	Glass transition
C.	DSC	III.	Functional group
D.	RVA	IV.	Crystallinity

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68634084793. 1
68634084794. 2
68634084795. 3
68634084796. 4

Question Number : 99 Question Id : 68634021461 Question Type : MCQ Option Shuffling : No 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.	एक्स आर डी	I.	पेल्टिंग पैरामीटरस
B.	एफ टी आई आर	II.	कांच का अवस्थांतर
C.	डी एस सी	III.	कार्यात्मक समूह
D.	आर वी ए	IV.	क्रिस्टलेनिटि

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

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

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

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

Options :

68634084793. 1

68634084794. 2

68634084795. 3

68634084796. 4

Question Number : 100 Question Id : 68634021462 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Microorganisms can NOT be detected in a food sample by which of the following method/technique?

1. SPC

2. MPN

3. PCR

4. PV

Options :

68634084797. 1

68634084798. 2

68634084799. 3

68634084800. 4

Question Number : 100 Question Id : 68634021462 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0 Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

निम्न में से कौन सी विधि/तकनीक के माध्यम से पदार्थ के नमूने में सूक्ष्मजीवों का पता नहीं लगाता जा सकता है?

1. एस पी सी
2. एम पी एन
3. पी सी आर
4. पी वी

Options :

68634084797. 1
68634084798. 2
68634084799. 3
68634084800. 4

Prepp
Your Personal Exam Guide