

National Testing Agency

Question Paper Name :	Food Science and Technology 18th March 2026 Shift 1
Subject Name :	Food Science and Technology
Creation Date :	2026-03-19 12:56:07
Duration :	90
Total Marks :	300
Display Marks:	Yes

Food Science and Technology

Group Number :	1
Group Id :	432449164
Group Maximum Duration :	0
Group Minimum Duration :	90
Show Attended Group? :	No
Edit Attended Group? :	No
Break time :	0
Group Marks :	300

Food Science and Technology

Section Id :	432449258
Section Number :	1
Section type :	Online
Mandatory or Optional :	Mandatory
Number of Questions :	75
Number of Questions to be attempted :	75
Section Marks :	300
Maximum Instruction Time :	0
Sub-Section Number :	1
Sub-Section Id :	432449631
Question Shuffling Allowed :	Yes
Is Section Default? :	No

Question Number : 1 Question Id : 43244919524 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

A flipper defect can indicate :

- (1) Advanced putrefactive spoilage
- (2) Early stage internal pressure
- (3) Chemical H₂ production only
- (4) Manufacturing seam defect

Options :

43244976601. 1
43244976602. 2
43244976603. 3
43244976604. 4

Question Number : 1 Question Id : 43244919524 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

फ्लिपर दोष इंगित करता है :

- (1) उन्नत पूयनीय (प्यूट्रीफेक्टिव) दूषण/विकृति
- (2) आरंभिक चरण आंतरिक दाब
- (3) केवल रासायनिक H₂ उत्पादन
- (4) निर्माणकालीन सीवन (सीम) दोष

Options :

43244976601. 1
43244976602. 2

43244976603. 3

43244976604. 4

Question Number : 2 Question Id : 43244919525 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Which can spoilage type shows can swelling with sour or cheesy odour ?

- (1) Flat sour
- (2) Thermophilic anaerobic
- (3) Sulfer stinker
- (4) Flipper

Options :

43244976605. 1

43244976606. 2

43244976607. 3

43244976608. 4

Question Number : 2 Question Id : 43244919525 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

निम्नलिखित में से कौन से डिब्बा (केन) विकृति प्रकार में डिब्बे के फूलने के साथ ही अप्रिय गंध आती है ?

- (1) फ्लेट सौर
- (2) तापरागी, (थमोफिलीक) अवायवीय
- (3) सल्फर स्टिंकर
- (4) फ्लिपर

Options :

43244976605. 1

43244976606. 2

43244976607. 3

43244976608. 4

Question Number : 3 Question Id : 43244919526 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

What is the primary purpose of cleaning before disinfection in food processing ?

- A. To add flavour to food surface
- B. To remove visible soil that shield microorganisms
- C. To increase temperature
- D. To reduce initial load of microorganisms
- E. To add odour

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

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

Options :

43244976609. 1

43244976610. 2

43244976611. 3

43244976612. 4

Question Number : 3 Question Id : 43244919526 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

खाद्य प्रसंस्करण में विसंक्रमण से पहले साफ करने का प्राथमिक उद्देश्य क्या है ?

- A. खाद्य सतह के फ्लेवर लगाने के लिए
- B. दृश्य मिट्टी को निकालने के लिए जो सूक्ष्मजीवों को ढंक देती है।
- C. तापमान बढ़ाने के लिए
- D. सूक्ष्मजीवों के आरंभिक भार को कम करने के लिए
- E. गंध मिलने के लिए

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

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

Options :

- 43244976609. 1
- 43244976610. 2
- 43244976611. 3
- 43244976612. 4

Question Number : 4 Question Id : 43244919527 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

What is the standard contact time required for most chemical sanitizers to achieve microbial reduction ?

- (1) 5 - 10 sec
- (2) 30 - 60 sec
- (3) 5 - 10 min
- (4) 30 - 40 min

Options :

- 43244976613. 1
- 43244976614. 2
- 43244976615. 3
- 43244976616. 4

Question Number : 4 Question Id : 43244919527 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

अधिकांश रासायनिक सेनीटाइजर (स्वच्छकारी) के उपयोग से सूक्ष्मजीवों में कमी के लिए आवश्यक मानक संपर्क अवधि क्या है ?

- (1) 5-10 सैकिन्ड
- (2) 30-60 सैकिन्ड
- (3) 5-10 मिनट
- (4) 30-40 मिनट

Options :

- 43244976613. 1
- 43244976614. 2
- 43244976615. 3
- 43244976616. 4

Question Number : 5 Question Id : 43244919528 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

In Clean-In-Place (CIP) system what is the typical sequence after alkali cleaning :

- (1) Acid rinse, then sanitizer
- (2) Circulation of steam only
- (3) Immediate product run
- (4) Foam application

Options :

43244976617. 1
43244976618. 2
43244976619. 3
43244976620. 4

Question Number : 5 Question Id : 43244919528 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

क्लीन-इन-प्लेस (सी आई पी) प्रणाली में क्षेप से सफाई करने के पश्चात् का प्रारूपिक अनुक्रम है :

- (1) अम्ल प्रक्षालन (खंगालना), उसके बाद सेनीटाइजर (स्वच्छकारी)
- (2) केवल भाप को घुमाने के लिये
- (3) तात्कालिक उत्पाद रन
- (4) फोम (झाग) का उपयोग

Options :

43244976617. 1
43244976618. 2
43244976619. 3
43244976620. 4

Question Number : 6 Question Id : 43244919529 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Flat sour in canned food is caused by :

- (1) *Clostridium botulinum*
- (2) *Bacillus stearothermophilus*
- (3) *Saccharomyces cerevisiae*
- (4) *Lactobacillus plantarum*

Options :

43244976621. 1
43244976622. 2
43244976623. 3
43244976624. 4

Question Number : 6 Question Id : 43244919529 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ में 'फ्लैट सॉर' इसके कारण होता है :

- (1) क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम (*Clostridium botulinum*)
- (2) बैसीलस स्टेरोथर्मोफिलस (*Bacillus stearothermophilus*)
- (3) सैकेरोमाइसीज सेरेविसीये (*Saccharomyces cerevisiae*)
- (4) लैक्टोबेसीलस प्लांटेरम (*Lactobacillus plantarum*)

Options :

43244976621. 1
43244976622. 2
43244976623. 3
43244976624. 4

Question Number : 7 Question Id : 43244919530 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

_____ is the dehydration that may accompany the freezing process.

- (1) Recrystallization
- (2) Syneresis
- (3) Freezer burn
- (4) Oxidation

Options :

43244976625. 1
43244976626. 2
43244976627. 3
43244976628. 4

Question Number : 7 Question Id : 43244919530 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

_____ निर्जलीकरण है जो हिमीकरण प्रक्रिया के साथ हो सकता है।

- (1) रीक्रिस्टलाइजेशन/पुनर्क्रिस्टलीमवन
- (2) सिनेरेसिस/संकोच पार्थक्या
- (3) फ्रीजर बर्न/प्रशीतित्र दाह
- (4) ऑक्सीकरण

Options :

43244976625. 1
43244976626. 2
43244976627. 3
43244976628. 4

Question Number : 8 Question Id : 43244919531 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

_____ is a raw sugar with 99% Impurities and most of the by-product of sugar crystal formation (molasses) is removed.

- (1) Turbinado sugar
- (2) Raw sugar
- (3) Invert sugar
- (4) Brown sugar

Options :

43244976629. 1
43244976630. 2
43244976631. 3
43244976632. 4

Question Number : 8 Question Id : 43244919531 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

_____ एक अपरिष्कृत शर्करा है जिसमें 99% अक्षुद्रियां होती हैं और शर्करा के क्रिस्टल बनने के अधिकांश उप-उत्पाद (मोलासेस) निकाल दिए जाते हैं :

- (1) टर्बिनाडो शर्करा
- (2) अपरिष्कृत शर्करा
- (3) प्रतीप (इन्वर्ट) शर्करा
- (4) भूरी (ब्राउन) शर्करा

Options :

43244976629. 1
43244976630. 2
43244976631. 3
43244976632. 4

Question Number : 9 Question Id : 43244919532 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Calculate F_0 -value for *Clostridium botulinum* provided the D_{10} value at 121°C is 0.23 minutes, assume a 12D process :

- (1) 2.8 min
- (2) 4.8 min
- (3) 3.8 min
- (4) 6.8 min

Options :

43244976633. 1
43244976634. 2
43244976635. 3
43244976636. 4

Question Number : 9 Question Id : 43244919532 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

मान लीजिए कि 12D प्रक्रम में, 121°C पर D_{10} का मान 0.23 मिनट है, तो क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम के F_0 मान की गणना करें :

- (1) 2.8 मिनट
- (2) 4.8 मिनट
- (3) 3.8 मिनट
- (4) 6.8 मिनट

Options :

43244976633. 1
43244976634. 2
43244976635. 3
43244976636. 4

Question Number : 10 Question Id : 43244919533 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

In sensory testing procedure, which one is not categorized under 'Hedonic test' :

- (1) Preference test
- (2) Duo-trio test
- (3) Acceptability test
- (4) Relative-to-ideal test

Options :

43244976637. 1
43244976638. 2
43244976639. 3
43244976640. 4

Question Number : 10 Question Id : 43244919533 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

संवेदी परीक्षण प्रक्रिया में निम्नलिखित में से किसे 'हीडोनिक परीक्षण' के अंतर्गत श्रेणीकृत नहीं किया जाता है ?

- (1) वरीयता (प्रिफरेंस) परीक्षण
- (2) द्विक-त्रिक (डुओ-ट्रिओ) परीक्षण
- (3) स्वीकार्यता (एक्सेप्टेबिलिटी) परीक्षण
- (4) आदर्श के सापेक्ष (रिलेटिव-टु-आइडियल) परीक्षण

Options :

43244976637. 1
43244976638. 2
43244976639. 3
43244976640. 4

Question Number : 11 Question Id : 43244919534 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Lard and butter that are solid at room temperature and are mixture of liquid oil and solid fat. The lipids are completely solidified only in very low temperatures. Such homogeneous mixture of liquid oil and solid fat are defined as :

- (1) Solid fat
- (2) Emulsion fat
- (3) Oleo gel
- (4) Plastic fat

Options :

- 43244976641. 1
- 43244976642. 2
- 43244976643. 3
- 43244976644. 4

Question Number : 11 Question Id : 43244919534 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

लार्ड (शूकर वसा) और मक्खन जो कमरे के तापमान पर ठोस होते हैं और द्रव तेल और ठोस का मिश्रण हैं। (लिपिड केवल कम तापमान पर ही पूर्णतः ठोसीकृत होते हैं) द्रव तेल और ठोस वसा के इस समांगी मिश्रण को इसके रूप में परिभाषित किया जाता है :

- (1) ठोस वसा
- (2) द्रमल्सन वसा
- (3) ओलियोजेल
- (4) प्लास्टिक वसा

Options :

- 43244976641. 1
- 43244976642. 2
- 43244976643. 3
- 43244976644. 4

Question Number : 12 Question Id : 43244919535 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

The smoke point of lipid is in the range of :

- (1) 200 - 230 °C
- (2) 170 - 189 °C
- (3) 130 - 169 °C
- (4) 150 - 190 °C

Options :

- 43244976645. 1
- 43244976646. 2
- 43244976647. 3
- 43244976648. 4

Question Number : 12 Question Id : 43244919535 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

लिपिड का धूमांक (स्मोक पॉइन्ट) किस परास (रेंज) में होता है :

- (1) 200 - 230 °C
- (2) 170 - 189 °C
- (3) 130 - 169 °C
- (4) 150 - 190 °C

Options :

- 43244976645. 1
- 43244976646. 2
- 43244976647. 3
- 43244976648. 4

Question Number : 13 Question Id : 43244919536 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

The Ultra High Frequency (UHF) RFID tag uses a frequency of _____.

- (1) 30 - 500 KHz
- (2) 3 - 30 MHz
- (3) 300 - 950 MHz
- (4) 2.4 - 2.5 GHz

Options :

43244976649. 1
43244976650. 2
43244976651. 3
43244976652. 4

Question Number : 13 Question Id : 43244919536 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

परा उच्च आवृत्ति (UHF) RFID टैग में इस आवृत्ति का उपयोग किया जाता है :

- (1) 30 - 500 KHz
- (2) 3 - 30 MHz
- (3) 300 - 950 MHz
- (4) 2.4 - 2.5 GHz

Options :

43244976649. 1
43244976650. 2
43244976651. 3
43244976652. 4

Question Number : 14 Question Id : 43244919537 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Which wheat type is used for biscuit making ?

- (1) Mixed wheat
- (2) Duram wheat
- (3) Hard wheat
- (4) Soft wheat

Options :

43244976653. 1
43244976654. 2
43244976655. 3
43244976656. 4

Question Number : 14 Question Id : 43244919537 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

बिस्कुट बनाने के लिए किस प्रकार के गेहूँ का उपयोग किया जाता है ?

- (1) मिश्रित गेहूँ
- (2) ड्यूरम गेहूँ
- (3) कठोर गेहूँ
- (4) मृदु गेहूँ

Options :

43244976653. 1
43244976654. 2
43244976655. 3
43244976656. 4

Question Number : 15 Question Id : 43244919538 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Inositol is a cyclic hexatomic alcohol that has _____ stereoisomers.

- (1) 12
- (2) 9
- (3) 6
- (4) 3

Options :

- 43244976657. 1
- 43244976658. 2
- 43244976659. 3
- 43244976660. 4

Question Number : 15 Question Id : 43244919538 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

इनोंसिटोल एक चक्रिक हेक्साटोमिक ऐल्कोहॉल है जिसके _____ स्टीरियोआइसोमर (त्रिविम समावयव) हैं :

- (1) 12
- (2) 9
- (3) 6
- (4) 3

Options :

- 43244976657. 1
- 43244976658. 2
- 43244976659. 3
- 43244976660. 4

Question Number : 16 Question Id : 43244919539 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

The glass transition temperature of water is :

- (1) -135°C
- (2) -35°C
- (3) -235°C
- (4) 35°C

Options :

- 43244976661. 1
- 43244976662. 2
- 43244976663. 3
- 43244976664. 4

Question Number : 16 Question Id : 43244919539 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

जल का काँच संक्रमण (ट्रांसीसिशन) ताप है :

- (1) -135°C
- (2) -35°C
- (3) -235°C
- (4) 35°C

Options :

- 43244976661. 1
- 43244976662. 2
- 43244976663. 3
- 43244976664. 4

Question Number : 17 Question Id : 43244919540 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

If the falling number of the flour is too low, this can lead to collapse of the side wall crust in bread, this phenomena is known as :

- (1) Hamburger defect
- (2) Spin cavity
- (3) Concavity
- (4) Chorley-wood defect

Options :

- 43244976665. 1
- 43244976666. 2
- 43244976667. 3
- 43244976668. 4

Question Number : 17 Question Id : 43244919540 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

पावरोटी (ब्रेड) में यदि आटे की पाती संख्या (फालिंग नंबर) बहुत कम हो तो इससे पार्श्व भित्ति पपड़ी का निपात हो जाता है।
ये परिघटना कहलाती है :

- (1) हैमबर्गर दोष
- (2) स्विन केविटी (प्रचक्रण गुहा)
- (3) कोनकेविटी
- (4) चोरले-वुड डिफेक्ट/दोष

Options :

- 43244976665. 1
- 43244976666. 2
- 43244976667. 3
- 43244976668. 4

Question Number : 18 Question Id : 43244919541 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

The cured meat have a stable pink colour due to the pigment :

- (1) Nitric oxide metmyoglobin
- (2) Nitrosohaemo chromogen
- (3) Nitric oxide myoglobin
- (4) Myoglobin

Options :

- 43244976669. 1
- 43244976670. 2
- 43244976671. 3
- 43244976672. 4

Question Number : 18 Question Id : 43244919541 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

संसाधित माँस का स्थायी गुलाबी रंग इस वर्णक के कारण होता है :

- (1) नाइट्रिक ऑक्साइड मेटमायोग्लोबिन
- (2) नोइट्रोसोहीमो क्रोमोजेन
- (3) नाइट्रिक ऑक्साइड मायोग्लोबिन
- (4) मायोग्लोबिन

Options :

- 43244976669. 1
- 43244976670. 2
- 43244976671. 3
- 43244976672. 4

Question Number : 19 Question Id : 43244919542 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Meat, when observed under low magnification (2000 X), the dark band seen to have a clear zone called _____ and which is bisected by _____.

- (1) H-zone, M-line
- (2) L-zone, Z-line
- (3) H-zone, Z-line
- (4) Z-zone, M-line

Options :

43244976673. 1
43244976674. 2
43244976675. 3
43244976676. 4

Question Number : 19 Question Id : 43244919542 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

माँस का निम्न आवर्धन (2000 X) में अवलोकन करने पर गहरी पट्टी (डार्क बैंड) में एक स्पष्ट क्षेत्र दिखाई देता है जिसे _____ कहते हैं और वह _____ रेखा द्वारा द्विभाजित रहता है :

- (1) H - क्षेत्र, M - रेखा
- (2) L - क्षेत्र, Z - रेखा
- (3) H - क्षेत्र, Z - रेखा,
- (4) Z - क्षेत्र, M - रेखा

Options :

43244976673. 1
43244976674. 2
43244976675. 3
43244976676. 4

Question Number : 20 Question Id : 43244919543 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

The lye peeling of root vegetables such as beet, carrots and potatoes uses an alkali concentration of _____.

- (1) 1 - 3% NaOH
- (2) 10 - 15% NaOH
- (3) 3 - 5% NaOH
- (4) 5 - 9% NaOH

Options :

43244976677. 1
43244976678. 2
43244976679. 3
43244976680. 4

Question Number : 20 Question Id : 43244919543 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

मूलीय सब्जियों जैसे चुकंदर, गाजर और आलू की लाई-पीलिंग (विशल्कन) में _____ की क्षारीय सांद्रता का उपयोग किया जाता है :

- (1) 1 - 3% NaOH
- (2) 10 - 15% NaOH
- (3) 3 - 5% NaOH
- (4) 5 - 9% NaOH

Options :

43244976677. 1
43244976678. 2
43244976679. 3
43244976680. 4

Question Number : 21 Question Id : 43244919544 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

_____ is a flower used as a vegetable in tropics.

- (1) Agasti
- (2) Knol khol
- (3) Lettuce
- (4) Celery

Options :

43244976681. 1
43244976682. 2
43244976683. 3
43244976684. 4

Question Number : 21 Question Id : 43244919544 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

_____ एक पुष्प है जिसका उपयोग उष्णकटिबंधी क्षेत्रों में सब्जी के रूप में किया जाता है :

- (1) अगेस्टी
- (2) नोल-नोल
- (3) लेट्यूस
- (4) सिलेरा

Options :

43244976681. 1
43244976682. 2
43244976683. 3
43244976684. 4

Question Number : 22 Question Id : 43244919545 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

The water glass method of egg preservation uses the chemical _____.

- (1) 10% polyvinyl alcohol
- (2) 10% calcium carbonate
- (3) 10% sodium silicate
- (4) 10% calcium hydroxide

Options :

43244976685. 1
43244976686. 2
43244976687. 3
43244976688. 4

Question Number : 22 Question Id : 43244919545 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

अंडे के परिरक्षण की वाटर ग्लास (जल विलेय काँच) विधि में _____ रसायन का उपयोग किया जाता है :

- (1) 10% पोलिवाइनिल ऐल्कोहॉल
- (2) 10% कैल्सियम कार्बोनेट
- (3) 10% सोडियम सिलिकेट
- (4) 10% कैल्सियम हाइड्रोक्साइड

Options :

43244976685. 1
43244976686. 2
43244976687. 3
43244976688. 4

Question Number : 23 Question Id : 43244919546 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

The Polyunsaturated fatty acid n-6 (18:2) is high in :

- (1) Barley
- (2) Oats meal
- (3) Wheat flour
- (4) Rye flour

Options :

43244976689. 1
43244976690. 2
43244976691. 3
43244976692. 4

Question Number : 23 Question Id : 43244919546 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

बहुअसंतृप्त वसा अम्ल n-6 (18 : 2) किसमें उच्च मात्रा में होता है :

- (1) जौ
- (2) ओट मील
- (3) गेहूँ का आटा
- (4) राइ का आटा

Options :

43244976689. 1
43244976690. 2
43244976691. 3
43244976692. 4

Question Number : 24 Question Id : 43244919547 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

The thousand kernal weight (g) of maize is :

- (1) 21.64
- (2) 30
- (3) 220
- (4) 5.98

Options :

43244976693. 1
43244976694. 2
43244976695. 3
43244976696. 4

Question Number : 24 Question Id : 43244919547 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

मक्का का थाउसेन्ड कर्नेल (एक हजार दाने) का वजन (g) होता है :

- (1) 21.64
- (2) 30
- (3) 220
- (4) 5.48

Options :

43244976693. 1
43244976694. 2
43244976695. 3
43244976696. 4

Question Number : 25 Question Id : 43244919548 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

An artificial sweetener, aspartame is a _____.

- (1) Monosaccharide
- (2) Disaccharide
- (3) Oligosaccharide
- (4) Synthetic dipeptide

Options :

43244976697. 1
43244976698. 2
43244976699. 3
43244976700. 4

Question Number : 25 Question Id : 43244919548 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

एस्पार्टेम एक कृत्रिम स्वीटनर (मधुरक) है जो एक _____ है।

- (1) मोनोसैकेराइड
- (2) डाइसैकेराइड
- (3) ओलिगोसैकेराइड
- (4) सिन्थेटिक डाइपेप्टाइड

Options :

43244976697. 1
43244976698. 2
43244976699. 3
43244976700. 4

Question Number : 26 Question Id : 43244919549 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Which one of the following is **not** labelled as bulking agent ?

- (1) Citric acid
- (2) Sorbitol
- (3) Glycerol
- (4) Hydrogenated starch hydrolyzates

Options :

43244976701. 1
43244976702. 2
43244976703. 3
43244976704. 4

Question Number : 26 Question Id : 43244919549 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

निम्नलिखित में से किसे एक स्थूलन कर्मक (बल्किंग एजेंट) के रूप में नामांकित नहीं किया जाता है :

- (1) साइट्रिक अम्ल
- (2) सोर्बिटोल
- (3) ग्लिसरॉल
- (4) हाइड्रोजिनेटेड (हाइड्रोजनीकृत) स्टार्च हाइड्रोलाइजेट

Options :

43244976701. 1
43244976702. 2
43244976703. 3
43244976704. 4

Question Number : 27 Question Id : 43244919550 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

_____ type of drying uses either by heat and subsequent vacuum (to increase the pressure difference between internal and external environment) or a combination of vacuuming and steaming.

- (1) Puff drying
- (2) Cabinet drying
- (3) Fluidized bed drying
- (4) Hot air oven drying

Options :

43244976705. 1
43244976706. 2
43244976707. 3
43244976708. 4

Question Number : 27 Question Id : 43244919550 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

_____ प्रकार के शुष्कन में या तो ताप और तत्पश्चात् निर्वात का (आंतरिक और बाह्य परिवेश के बीच दबाव अन्तर को बढ़ाने के लिए) अथवा निर्वातन अवर वाष्पन के संयोजन का उपयोग किया जाता है :

- (1) पफ शुष्कन
- (2) कैबिनेट शुष्कन
- (3) द्रवीकृत बेड शुष्कन
- (4) तप्त वायु (हॉट एयर) ओवन शुष्कन

Options :

43244976705. 1
43244976706. 2
43244976707. 3
43244976708. 4

Question Number : 28 Question Id : 43244919551 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

A point, step or procedure, at which control can be applied and a food safety hazard can be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels :

- (1) Control point
- (2) Critical limit
- (3) Critical control point
- (4) Hazard point

Options :

43244976709. 1
43244976710. 2
43244976711. 3
43244976712. 4

Question Number : 28 Question Id : 43244919551 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

वह बिंदु, चरण या प्रक्रिया जिसपर कंट्रोल का उपयोग किया जा सकता है और खद्य सुरक्षा संकट को स्वीकृत स्तर तक रोका, दूर या कम किया जा सकता है, वह कहलाता है :

- (1) कंट्रोल/नियंत्रण बिंदु
- (2) क्रांतिक/क्रिटिकल सीमा
- (3) क्रांतिक नियंत्रण (क्रिटिकल कंट्रोल) बिंदु
- (4) संकट (हज़ार्ड) बिंदु

Options :

43244976709. 1
43244976710. 2
43244976711. 3
43244976712. 4

Question Number : 29 Question Id : 43244919552 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

An example for crystalline candy is :

- (1) Fudge
- (2) Caramel
- (3) Taffy
- (4) Peanut brittle

Options :

43244976713. 1
43244976714. 2
43244976715. 3
43244976716. 4

Question Number : 29 Question Id : 43244919552 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

क्रिस्टलाइन कैन्डी का एक उदाहरण है :

- (1) फड्ज
- (2) कैरामेल
- (3) टाफी
- (4) पीनट ब्रिटल

Options :

43244976713. 1
43244976714. 2
43244976715. 3
43244976716. 4

Question Number : 30 Question Id : 43244919553 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

The hydrophilic/lyophilic balance (HLB) scale ranges from _____.

- (1) 1 to 20
- (2) 20 to 30
- (3) 30 to 40
- (4) 40 to 60

Options :

43244976717. 1
43244976718. 2
43244976719. 3
43244976720. 4

Question Number : 30 Question Id : 43244919553 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

जलरागी/वसारागी संतुलन (HLB) स्केल का परास (रेंज) _____ होता है :

- (1) 1 से 20
- (2) 20 से 30
- (3) 30 से 40
- (4) 40 से 60

Options :

43244976717. 1
43244976718. 2
43244976719. 3
43244976720. 4

Question Number : 31 Question Id : 43244919554 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

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

Assertion (A) : In costing of processed foods, food cost is classified as variable cost.

Reason (R) : Variable cost changes in direct proportion to the production volume of processed foods, as they include raw materials that increase with the output.

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 :

43244976721. 1
43244976722. 2
43244976723. 3
43244976724. 4

Question Number : 31 Question Id : 43244919554 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

नीचे दो कथन दिए गए हैं: एक **अभिकथन (A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (R)** के रूप में है।

अभिकथन (A) : प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के मूल्य निर्धारण में, खाद्य लागत को परिवर्ती/चर लागत के रूप में वर्गीकृत किया जाता है।

कारण (R) : परिवर्ती/चर लागत परिवर्तन प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ के उत्पादन आयतन के समानुपाती है, क्योंकि इनमें अपरिष्कृत सामग्रियाँ सम्मिलित होती हैं जो आउटपुट के साथ बढ़ती जाती 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 है
- (2) (A) और (R) दोनों सही हैं लेकिन (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 :

43244976721. 1
43244976722. 2
43244976723. 3
43244976724. 4

Question Number : 32 Question Id : 43244919555 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

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

Assertion (A) : Good manufacturing practices ensure uniform food quality and minimize contamination risk in production.

Reason (R) : Good manufacturing practices require pre-requisite programme like hygiene design, cleaning protocol and supplier control before implementing HACCP to address critical hazard.

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 :

43244976725. 1
43244976726. 2
43244976727. 3

Question Number : 32 Question Id : 43244919555 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

नीचे दो कथन दिए गए हैं: एक **अभिकथन (A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (R)** के रूप में है।

अभिकथन (A) : उत्पादन के अच्छे तरीके एकरूप खाद्य गुणवत्ता सुनिश्चित करते हैं और उत्पादन में संदूषण के जोखिम को कम करते हैं।

कारण (R) : उत्पादन के अच्छे तरीकों के लिए पूर्व-निर्धारित कार्यक्रमों, जैसे स्वच्छता अभिकल्प (डिजाइन), सफाई के प्रोटोकॉल, क्रांतिक संकट को संबोधित करने के लिए एच.ए.सी.सी.पी के क्रियान्वयन से पूर्व आपूर्त नियंत्रण की आवश्यकता होती 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 है
- (2) (A) और (R) दोनों सही हैं लेकिन (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 :

43244976725. 1

43244976726. 2

43244976727. 3

43244976728. 4

Question Number : 33 Question Id : 43244919556 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

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

Assertion (A) : Active packaging extends shelf life of packaged foods by interacting with internal packaging environment.

Reason (R) : Active packaging system incorporates scavengers or releasers such as O₂ absorbers or preservative releasers that actively modify the condition around the food to inhibit spoilage mechanism.

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 :

43244976729. 1

43244976730. 2

43244976731. 3

43244976732. 4

Question Number : 33 Question Id : 43244919556 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

नीचे दो कथन दिए गए हैं: एक **अभिकथन (A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (R)** के रूप में है।

अभिकथन (A) : सक्रिया (एक्टिव) पैकेजिंग पैकेट बंद खाद्य उत्पादों की शेल्फ लाइफ/निधानी आयु को आंतरिक पैकेजिंग परिवेश के साथ अन्योन्य क्रिया करके बढ़ा देती है।

कारण (R) : सक्रिया पैकेजिंग तंत्र में अपभार्जकों (स्केवेन्जर) अथवा मोचकों (रिलीसर) का समावेशन किया जाता है जैसे O_2 अवशोषक अथवा परिरक्षक मोचक जो सक्रियता से खाद्य पदार्थ के इर्दगिर्द के परिवेश को रूपांतरित करके विकृति क्रियाविधि को रोकते 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 लेकिन (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 :

43244976729. 1
43244976730. 2
43244976731. 3
43244976732. 4

Question Number : 34 Question Id : 43244919557 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

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

Assertion (A) : Amylose is more susceptible to retrogradation.

Reason (R) : It is not due to its linear structure.

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 :

43244976733. 1
43244976734. 2
43244976735. 3
43244976736. 4

Question Number : 34 Question Id : 43244919557 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

नीचे दो कथन दिए गए हैं: एक **अभिकथन (A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (R)** के रूप में है।

अभिकथन (A) : एमाइलोस प्रतिक्रमण के लिए अधिक संवेदनशील है।

कारण (R) : ऐसा इसकी रैखिक संरचना के कारण नहीं 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 है
- (2) (A) और (R) दोनों सही हैं लेकिन (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 :

43244976733. 1
43244976734. 2
43244976735. 3
43244976736. 4

Question Number : 35 Question Id : 43244919558 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

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

Assertion (A) : The most commonly used method to measure product volume of baked good is seed displacement method. More recently, seed displacement method is replaced by Texvol instrument which uses a laser sensor to measure volume.

Reason (R) : Laser sensor method has specific advantage over traditional seed displacement method such as no compression of sample.

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 :

43244976737. 1
43244976738. 2
43244976739. 3
43244976740. 4

Question Number : 35 Question Id : 43244919558 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

नीचे दो कथन दिए गए हैं: एक **अभिकथन (A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (R)** के रूप में है।

अभिकथन (A) : बेकड वस्तुओं के उत्पाद आयतन को मापने के लिए उपयोग की जाने वाली सबसे सामान्य विधि बीज विस्थापन विधि है। आजकल बीज विस्थापन विधि के स्थान पर टैक्सवोल उपकरण का उपयोग किया जाने लगा है जिसमें आयतन मापने के लिए लेसर सेंसर का उपयोग किया जाता है।

कारण (R) : लेसर सेंसर विधि का पारंपरिक बीज विस्थापन विधि की तुलना में एक विशिष्ट लाभ यह है कि इसमें नमूने का कोई संपीडन नहीं 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 है
- (2) (A) और (R) दोनों सही हैं लेकिन (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 :

43244976737. 1
43244976738. 2
43244976739. 3
43244976740. 4

Question Number : 36 Question Id : 43244919559 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

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

Assertion (A) : Denatured protein have decreased solubility.

Reason (R) : The hydrophobic groups are generally located inside protein molecules, during denaturation, these molecules get exposed onto molecule surface, which decreases the solubility.

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 :

- 43244976741. 1
- 43244976742. 2
- 43244976743. 3
- 43244976744. 4

Question Number : 36 Question Id : 43244919559 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

नीचे दो कथन दिए गए हैं: एक **अभिकथन (A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (R)** के रूप में है।

अभिकथन (A) : विकृतीकृत प्रोटीन की विलेयता कम होती है।

कारण (R) : जलविरागी समूह सामान्यतः प्रोटीन अणु के अंदर स्थित होते हैं, ये अणु विकृतिकरण के दौरान, अणु सतह पर उद्भासित हो जाते हैं जो विलेयता को कम कर देता है।

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

- (1) दोनों (A) और (R) सत्य है और (R), (A) की सही व्याख्या है
- (2) दोनों (A) और (R) सत्य है लेकिन (R), (A) की सही व्याख्या नहीं है
- (3) (A) सत्य है, लेकिन (R) असत्य है
- (4) (A) असत्य है, लेकिन (R) सत्य है

Options :

- 43244976741. 1
- 43244976742. 2
- 43244976743. 3
- 43244976744. 4

Question Number : 37 Question Id : 43244919560 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

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

Assertion (A) : In new product development idea screening is critical in early stage to evaluate and select promising concepts.

Reason (R) : Idea screening reduces risk by eliminating unfeasible ideas based on consumer needs, technical viability and market potential, before investing in further development.

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 :

- 43244976745. 1
- 43244976746. 2
- 43244976747. 3

Question Number : 37 Question Id : 43244919560 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

नीचे दो कथन दिए गए हैं: एक **अभिकथन (A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (R)** के रूप में है।

अभिकथन (A) : किसी नए उत्पाद के विकास के लिए आरंभिक चरण में ही विचार/विषय की छानबीन (आइडिया स्क्रीनिंग) करना महत्वपूर्ण है जिससे विश्वनीय संकल्पनाओं का मूल्यांकन और चयन किया जा सके।

कारण (R) : विचार/विषय की छानबीन विकास में निवेश से पूर्व उपभोक्ता आवश्यकताओं, तकनीकी व्यवहार्यता, बाजार संभावनाओं के आधार पर अव्यवहारिक विचारों को निष्कासित करके जोखिम को कम करता है।

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

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

Options :

43244976745. 1

43244976746. 2

43244976747. 3

43244976748. 4

Question Number : 38 Question Id : 43244919561 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

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

Assertion (A) : Modified atmospheric packaging using CO₂ to extend the shelf life of perishable foods.

Reason (R) : The CO₂ encourage the growth of spoilage microorganisms by altering intracellular pH.

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 :

43244976749. 1

43244976750. 2

43244976751. 3

43244976752. 4

Question Number : 38 Question Id : 43244919561 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

नीचे दो कथन दिए गए हैं: एक **अभिकथन (A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (R)** के रूप में है।

अभिकथन (A) : CO₂ का उपयोग करके रूपांतरित वायुमंडलीय पैकेजिंग विकारी उत्पादों की निधानी आयु को बढ़ा देता है।

कारण (R) : CO₂ अंतराकोशिकीय पीएच (pH) को परिवर्तित करके विकृति करने वाले सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रोत्साहित करता है।

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

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

Options :

43244976749. 1

43244976750. 2

43244976751. 3

43244976752. 4

Question Number : 39 Question Id : 43244919562 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

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

Assertion (A) : During deep fat frying exposure of oil and fat to high temperature in presence of air and moisture leads to oxidative, hydrolytic and thermal reactions progressively deteriorate the quality of fat/oil causing off flavor, darkening, foaming and increased viscosity.

Reason (R) : Frying at temperature 150-190°C, O₂ from the air attack double bond at unsaturated fatty acids, promote oxidation and polymerization, while moisture causes hydrolysis of triglycerides resulting in deterioration of quality.

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 :

43244976753. 1

43244976754. 2

43244976755. 3

43244976756. 4

Question Number : 39 Question Id : 43244919562 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

नीचे दो कथन दिए गए हैं: एक **अभिकथन (A)** के रूप में लिखित है तो दूसरा उसके **कारण (R)** के रूप में है।

अभिकथन (A) : तेल/वसा में उत्पादों को तलते समय तेल की वसा वायु और आर्द्रता की उपस्थिति में उच्च तापमान के लिए उद्भासन से ऑक्सीकारी, जलअपघटनी, तापीय अभिक्रियाएं प्रगामी रूप से वसा/तेल की गुणवत्ता को निम्नीकृत करके स्वाद विकृति, रंग गहरा होने, झाग बनने और अधिक श्यानता करती हैं।

कारण (R) : 150-190°C तापमान पर तलने से, वायु में उपस्थित O₂ असंतृप्त वसा अम्लों के द्विबंध पर हमला करके ऑक्सीकरण और बहुलकीकरण को प्रोत्साहित करता है जबकि आर्द्रता ट्राइग्लिसराइड का जल अपघटन करती है जिनके फलस्वरूप गुणवत्ता का निम्नीकरण होता है।

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

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

Options :

43244976753. 1
43244976754. 2
43244976755. 3
43244976756. 4

Question Number : 40 Question Id : 43244919563 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange the steps involved in new food product development.

- A. Product design and formulation
- B. Idea generation and screening
- C. Launch and evaluation
- D. Process development and optimization
- E. Commercialization preparation

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

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

Options :

43244976757. 1
43244976758. 2
43244976759. 3
43244976760. 4

Question Number : 40 Question Id : 43244919563 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

नए खाद्य उत्पाद के विकास में सम्मिलित चरणों को अनुक्रमिक रूप से व्यवस्थित करें :

- A. उत्पाद का डिजाइन/अभिकल्प बनाना
- B. विचार का उत्पन्न होना और उसकी छानबीन
- C. आरंभ (लॉन्च) और मूल्यांकन
- D. प्रक्रिया विकास और इष्टतमीकरण
- E. व्यवसायीकरण की तैयारी

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

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

Options :

- 43244976757. 1
- 43244976758. 2
- 43244976759. 3
- 43244976760. 4

Question Number : 41 Question Id : 43244919564 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange the steps involved in the process of caramelization.

- A. Polymerization and oligomerization
- B. Enolization and dehydration
- C. Sugar melting and inversion
- D. Stabilization
- E. Fragmentation to carbonyl and other furans

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

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

Options :

- 43244976761. 1
- 43244976762. 2
- 43244976763. 3
- 43244976764. 4

Question Number : 41 Question Id : 43244919564 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

कैरामलीकरण की प्रक्रिया में सम्मिलित चरणों को अनुक्रमिक रूप से व्यवस्थित करें :

- A. बहुलकीकरण और स्वल्पलकीकरण
- B. ईनॉलीकरण और निर्जलीकरण
- C. चीनी को पिघलाना और प्रतिलोमन/व्युत्क्रमण
- D. स्थिरीकरण
- E. कार्बोनिल तथा अन्य फ्यूरान में खंडीभवन

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

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

Options :

- 43244976761. 1
- 43244976762. 2
- 43244976763. 3
- 43244976764. 4

Question Number : 42 Question Id : 43244919565 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange the steps involved in the manufacturing of marmalade.

- A. Extraction of pectin
- B. Filling and storage
- C. Incorporation of shred and heated up to end point (65% TSS)
- D. Addition of sugar
- E. Preparation of fruit and peel

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

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

Options :

- 43244976765. 1
- 43244976766. 2
- 43244976767. 3
- 43244976768. 4

Question Number : 42 Question Id : 43244919565 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

मार्मलेड बनाने में सम्मिलित चरणों को अनुक्रमिक रूप से व्यवस्थित कीजिए :

- A. पेक्टिन का निष्कर्षण
- B. भरना और भंडारण करना
- C. कतरनों (शड) का समावेश और अंतीम बिंदु (65% TSS) तक गरम करना
- D. चीनी मिलाना
- E. फलों और शल्कों (पील) को तैयार करना

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

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

Options :

- 43244976765. 1
- 43244976766. 2
- 43244976767. 3
- 43244976768. 4

Question Number : 43 Question Id : 43244919566 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange the system of refrigeration cycle.

- A. Condensation
- B. Compression
- C. Evaporation
- D. Expansion
- E. Return to compressor

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

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

Options :

- 43244976769. 1
- 43244976770. 2

43244976771. 3

43244976772. 4

Question Number : 43 Question Id : 43244919566 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

प्रशीतन चक्र की प्रणाली को अनुक्रमिक रूप से व्यवस्थित करें :

- A. संघनन
- B. संपीडन
- C. वाष्पन
- D. विस्तार
- E. कंप्रेसर/संपीडित्र पर वापसी

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

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

Options :

43244976769. 1

43244976770. 2

43244976771. 3

43244976772. 4

Question Number : 44 Question Id : 43244919567 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange the steps involved in a drying curve.

- A. Product reaches thermal equilibrium, evaporation rate rises as surface heats and free water mobilises.
- B. Surface dries, rate drop, moisture diffusion from interior limits.
- C. Linear moisture drop, but surface stay wet, evaporation rate will be constant until it reaches critical moisture constant.
- D. Rate approaches zero when EMC matching air humidity, bound water remains.
- E. Maximum drying rate achieved, unbound water evaporates steadily.

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

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

Options :

43244976773. 1

43244976774. 2

43244976775. 3

43244976776. 4

Question Number : 44 Question Id : 43244919567 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

शुष्कन वक्र के चरणों को अनुक्रमिक रूप से व्यवस्थित करें :

- A. उत्पाद तापीय साम्य पर पहुंच जाता है, वाष्पन दर सतह के गर्म होने से बढ़ जाती है और मुक्त जल गतिशील हो जाती है।
- B. सतह सूख जाती है, और दर कम हो जाती है, आंतरिक सीमाओं से आर्द्रता विसरण।
- C. रैखिक आर्द्रता में कमी लेकिन सतह गीली रहती है, वाष्पन दर तब तक स्थिर रहती है जबतक यह क्रांतिक आर्द्रता स्थिरांक पर नहीं पहुंच जाती है।
- D. जब ईएमसी (EMC) वायु की आर्द्रता से मेल खाती है तो दर शून्य पर पहुँच जाती है, बद्ध जल बना रहता है।
- E. अधिकतम शुष्कन दर प्राप्त होती है, अबद्ध जल निरंतर वाष्पित होता रहता है।

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

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

Options :

- 43244976773. 1
- 43244976774. 2
- 43244976775. 3
- 43244976776. 4

Question Number : 45 Question Id : 43244919568 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange steps involved in the cryogenic freezing of fruit and vegetables.

- A. Core freezing
- B. Tempering and packing
- C. Spraying/immersion in liquid nitrogen
- D. Washing, sorting, blanching
- E. Loading into tunnel

Choose the correct answer from the options given below :

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

Options :

- 43244976777. 1
- 43244976778. 2
- 43244976779. 3
- 43244976780. 4

Question Number : 45 Question Id : 43244919568 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

फलों और सब्जियों के निम्नतापी हिमीकरण में सम्मिलित चरणों को अनुक्रमिक रूप से व्यवस्थित करें :

- A. कोर (Core) हिमीकरण
- B. टेंपरिंग और पैकिंग
- C. द्रव नाइट्रोजन का छिड़काव/में डुबोना
- D. धावन, छटाई, धवलीकरण
- E. टनल/प्रणाल में भारण

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

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

Options :

- 43244976777. 1
- 43244976778. 2
- 43244976779. 3
- 43244976780. 4

Question Number : 46 Question Id : 43244919569 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange the steps involved in the manufacture of condensed milk.

- A. Packing and storage
- B. Cooling and crystallization
- C. Receiving milk, filtration/clarification, standardization
- D. Condensing (2.5 : 1) and homogenization
- E. Pre-heating

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

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

Options :

- 43244976781. 1
- 43244976782. 2
- 43244976783. 3
- 43244976784. 4

Question Number : 46 Question Id : 43244919569 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

संघनित दुग्ध (कंडेन्सड् मिल्क) के निर्माण में सम्मिलित चरणों को क्रम से व्यवस्थित करें :

- A. पैकिंग और भंडारण
- B. शीतन और क्रिस्टलीकरण
- C. दूध प्राप्त करना, निस्यंदन/निर्मलन, मानकीकरण
- D. संघनन (2.5 : 1) और समांगीकरण
- E. पूर्व-तापन

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

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

Options :

- 43244976781. 1
- 43244976782. 2
- 43244976783. 3
- 43244976784. 4

Question Number : 47 Question Id : 43244919570 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange the steps involved in Sausage manufacture.

- A. Chopping and emulsification
- B. Packaging
- C. Raw material, mincing, mixing
- D. Stuffing, linking and tying
- E. Smoking, cooking

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

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

Options :

43244976785. 1

43244976786. 2

43244976787. 3

43244976788. 4

Question Number : 47 Question Id : 43244919570 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सॉसेज के निर्माण मे सम्मिलित चरणों को क्रम में व्यवस्थित कीजिए :

- A. टुकड़ों में काटना और इमल्सीकरण
- B. पैकेजिंग
- C. अपरिष्कृत सामग्री, कीमाकरण (मिंसिंग), मिश्रित करना
- D. भरना, जोड़ना (लिंकिंग) और बांधना
- E. धूमन, पकाना

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

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

Options :

43244976785. 1

43244976786. 2

43244976787. 3

43244976788. 4

Question Number : 48 Question Id : 43244919571 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange the steps involved in the manufacturing of two piece can (drawn and wall ironed).

- A. Drawn into shallow cup
- B. Disc cut from the coil
- C. Redrawn into smaller diameter cup
- D. Finished can trimmed to required length
- E. Wall thinning by ironing process

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

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

Options :

43244976789. 1

43244976790. 2

43244976791. 3

43244976792. 4

Question Number : 48 Question Id : 43244919571 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

दो पीस/भाग वाले डिब्बे (ड्रॉन और वाल आयरन्ड) के निर्माण में सम्मिलित चरणों को अनुक्रमिक रूप से व्यवस्थित करें :

- A. उघलें कप में कर्षित/ड्रॉन
- B. कुंडली (कॉइल) में से डिस्क काटना
- C. अपेक्षाकृत कम व्यास के कप में पुनःकर्षित (रीड्रॉन) करना
- D. निर्मित डिब्बे को बांधित लंबाई में काटना
- E. आयरनिंग प्रक्रिया द्वारा भित्ति को पतला करना

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

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

Options :

43244976789. 1

43244976790. 2

43244976791. 3

43244976792. 4

Question Number : 49 Question Id : 43244919572 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange the process of manufacture of glass bottles used for food packaging.

- A. Surface treatment
- B. Raw material
- C. Mixing and melting
- D. Annealing
- E. Forming

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

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

Options :

43244976793. 1

43244976794. 2

43244976795. 3

43244976796. 4

Question Number : 49 Question Id : 43244919572 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग में उपयोग की जाने वाली काँच की बोतलों के निर्माण की प्रक्रिया को अनुक्रमिक रूप से व्यवस्थित करें :

- A. सतह उपचार
- B. अपरिष्कृत सामग्री
- C. मिश्रित करना एवं गलाना
- D. तापानुशीतन/अनीलन
- E. अभिरूपण (फॉर्मिंग)

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

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

Options :

- 43244976793. 1
- 43244976794. 2
- 43244976795. 3
- 43244976796. 4

Question Number : 50 Question Id : 43244919573 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange steps involved in the canning of sardine.

- A. Selection of sardine and preparation
- B. Exhausting, lidding and sealing
- C. Filling and brining
- D. Cooling and storage
- E. Processing

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

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

Options :

- 43244976797. 1
- 43244976798. 2
- 43244976799. 3
- 43244976800. 4

Question Number : 50 Question Id : 43244919573 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सारडीन को डिब्बाबंद करने (केनिंग) में सम्मिलित चरणों को क्रम में व्यवस्थित करें :

- A. सारडीन का चयन और उसे तैयार करना
- B. निर्वातन, ढक्कन बंद करके सीलबंद करना
- C. भरना और लवण जलीयन (ब्राइनिंग)
- D. शीतन और भंडारण
- E. प्रसंस्करण

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

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

Options :

- 43244976797. 1
- 43244976798. 2
- 43244976799. 3
- 43244976800. 4

Question Number : 51 Question Id : 43244919574 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sequentially arrange the steps involved in the enzymatic browning of fruits and vegetables.

- A. Formation of brown melanin compound through condensation and oxidation
- B. Nucleophilic reaction-O-quinones react with amino acid
- C. Tissue damages/ruptures cell component, releases PPOs-phenolic substrate
- D. Oxidation to quinones-PPO oxidizes diphenol to O-quinones
- E. O₂ exposure activate PPO which catalyzes monophenol to diphenol

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

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

Options :

- 43244976801. 1
- 43244976802. 2
- 43244976803. 3
- 43244976804. 4

Question Number : 51 Question Id : 43244919574 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

फलों और सब्जियों के एंजाइमी रूप से भूरे हो जाने (ब्राउनिंग) में सम्मिलित चरणों को क्रम में व्यवस्थित करें :

- A. भूरे मेलानिन यौगिक का संघनन और ऑक्सीकरण द्वारा बनना
- B. नाभिकरागी अभिक्रिया-ओ-क्वीनोन (O-quinone) ऐमीनो अम्ल के साथ अभिक्रिया करते हैं
- C. ऊतक क्षति या विदारण, कोशिका घटक पीपीओं - फीनोली क्रियाधार निर्मुक्त करते हैं
- D. क्वीनोन में ऑक्सीकरण-पीपीओ डाइफीनोल को ओ-क्वीनोन्स (O-quinones) में ऑक्सीकृत कर देते हैं
- E. उद्भासन पीपीओ को सक्रियित कर देता है मोनोफीनोल को उत्प्रेरित करके डाइफीनोल में परिवर्तित कर देता है।

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

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

Options :

- 43244976801. 1
- 43244976802. 2
- 43244976803. 3
- 43244976804. 4

Question Number : 52 Question Id : 43244919575 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Identify the thermal processes in food above chilling.

- A. Roasting
- B. Baking
- C. Freezing
- D. Blanching
- E. Pasteurization

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

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

Options :

43244976805. 1

43244976806. 2

43244976807. 3

43244976808. 4

Question Number : 52 Question Id : 43244919575 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

खाद्य पदार्थ में दुष्शीतन के ऊपर की तापीय प्रक्रियाओं की पहचान कीजिए :

- A. रोस्टिंग
- B. बेकिंग
- C. फ्रीजिंग/हिमीकरण
- D. ब्लान्चिंग/धवलीकरण
- E. पास्तेरीकरण

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

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

Options :

43244976805. 1

43244976806. 2

43244976807. 3

43244976808. 4

Question Number : 53 Question Id : 43244919576 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Functions of egg in food system.

- A. Binder
- B. Clarifying agent
- C. Foaming, leavening, aeration
- D. Gelling and thickening agent
- E. Anticaking agent

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

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

Options :

43244976809. 1

43244976810. 2

43244976811. 3

43244976812. 4

Question Number : 53 Question Id : 43244919576 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

खाद्य प्रणाली/सिस्टम में अंडे के कार्य हैं :

- A. बंधक/योजक
- B. निर्मलन कर्मक
- C. फेनन (फोमिंग), किण्वन, वातन (aeration)
- D. जेलिंग और स्थूलन (थिकनिंग) कर्मक
- E. पिंडनरोधी/एंटीकेकिंग कर्मक

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

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

Options :

43244976809. 1

43244976810. 2

43244976811. 3

43244976812. 4

Question Number : 54 Question Id : 43244919577 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Which among the following is/are meat grades ?

- A. Prime
- B. Choice
- C. Select
- D. Commercial
- E. Cutter

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

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

Options :

43244976813. 1

43244976814. 2

43244976815. 3

43244976816. 4

Question Number : 54 Question Id : 43244919577 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

निम्नलिखित में से कौन सी मांस (मीट) की श्रेणियां/ग्रेड हैं?

- A. प्राइम
- B. चॉइस
- C. सलेक्ट
- D. कमर्शियल
- E. कटर

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

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

Options :

- 43244976813. 1
- 43244976814. 2
- 43244976815. 3
- 43244976816. 4

Question Number : 55 Question Id : 43244919578 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

During pectin-gel formation, the role of acid is/are :

- A. Add hydrogen ions
- B. Depresses ionization of pectin
- C. Reduces the charge on the pectin molecule
- D. Increases pectin-pectin interactions
- E. Increase the pH of gel

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

- (1) B, C, D, E Only
- (2) A, C, D, E Only
- (3) A, B, C, D Only
- (4) A and D Only

Options :

- 43244976817. 1
- 43244976818. 2
- 43244976819. 3
- 43244976820. 4

Question Number : 55 Question Id : 43244919578 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

पेक्टिन-जेल के बनने के दौरान अम्ल की भूमिका है/हैं :

- A. हाइड्रोजन आयन जोड़ता है
- B. पेक्टिन के आयनीकरण को कम करता है
- C. पेक्टिन अणु पर आवेश को कम करता है
- D. पेक्टिन-पेक्टिन अन्योन्यक्रिया को बढ़ाता है
- E. जेल के पी.एच.(pH) को बढ़ाता है

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

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

Options :

- 43244976817. 1
- 43244976818. 2
- 43244976819. 3
- 43244976820. 4

Question Number : 56 Question Id : 43244919579 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Some characteristics of bound water.

- A. It is not free to act as solvent for salt and sugar
- B. It exhibit no vapor pressure
- C. Its density is greater than that of free water
- D. It can be extracted easily
- E. It can be frozen only at very low temperatures

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

- (1) A and B Only
- (2) B, C, D Only
- (3) A, B, C, E Only
- (4) B, C, D, E Only

Options :

- 43244976821. 1
- 43244976822. 2
- 43244976823. 3
- 43244976824. 4

Question Number : 56 Question Id : 43244919579 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

परिबद्ध (Bound) जल की कुछ विशेषताएं हैं :

- A. ये लवण और शर्करा के लिए विलायक के रूप में कार्य करने को मुक्त नहीं होता है
- B. ये कोई वाष्प दाब प्रदर्शित नहीं करता है
- C. इसका घनत्व मुक्त जल के घनत्व से अधिक होता है
- D. इसे आसानी से निष्कर्षित किया जा सकता है
- E. ये केवल बहुत कम तापमान पर ही हिमीकृत हो सकता है

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

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

Options :

- 43244976821. 1
- 43244976822. 2
- 43244976823. 3
- 43244976824. 4

Question Number : 57 Question Id : 43244919580 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Which among the following is/are comes under wholesale cuts of pork.

- A. Jowl
- B. Foreshank
- C. Picnic shoulder
- D. Rack
- E. Loin

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

- (1) A, D, E Only
- (2) A, B, C Only
- (3) A, C, E Only
- (4) A and B Only

Options :

- 43244976825. 1
- 43244976826. 2
- 43244976827. 3
- 43244976828. 4

Question Number : 57 Question Id : 43244919580 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

निम्नलिखित में से कौन से पोर्क (सूअर मांस) के होलसेल कट के अंतर्गत आते हैं ?

- A. जाउल
- B. फोर शेंक
- C. पिकनिक शोल्डर
- D. रैक
- E. लोइन

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

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

Options :

- 43244976825. 1
- 43244976826. 2
- 43244976827. 3
- 43244976828. 4

Question Number : 58 Question Id : 43244919581 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Which among the following is a myofibrillar protein ?

- A. Elastin
- B. Glycolytic enzymes
- C. Connectins
- D. Desmin
- E. Actin

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

- (1) A, B, C Only
- (2) A and E Only
- (3) C, D, E Only
- (4) A, D, E Only

Options :

- 43244976829. 1

43244976830. 2

43244976831. 3

43244976832. 4

Question Number : 58 Question Id : 43244919581 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

निम्नलिखित में से कौन से पेशीतंतुकीय (मायोफाइट्रिलर) प्रोटीन हैं ?

- A. इलैस्टिन
- B. ग्लाइकोलिटिक (ग्लाइकॉल अपघटनी) एंजाइम
- C. कनेक्टिन
- D. डेस्मिन
- E. एक्टिन

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

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

Options :

43244976829. 1

43244976830. 2

43244976831. 3

43244976832. 4

Question Number : 59 Question Id : 43244919582 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Which among the following is/are egg white proteins ?

- A. Ovalbumin
- B. Livetin
- C. Lysozyme
- D. Ovomucin
- E. Phosvitin

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

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

Options :

43244976833. 1

43244976834. 2

43244976835. 3

43244976836. 4

Question Number : 59 Question Id : 43244919582 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

निम्नलिखित में से कौन से अंडे की सफेदी (एग व्हाइट) के प्रोटीन हैं ?

- A. ओवेलब्यूमिन
- B. लिवेटिन
- C. लाइसोजाइम
- D. ओवोम्यूसिन
- E. फॉसवाइटिन

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

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

Options :

- 43244976833. 1
- 43244976834. 2
- 43244976835. 3
- 43244976836. 4

Question Number : 60 Question Id : 43244919583 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Sunken cake, a common fault in cake is due to :

- A. Oven temperature is too low
- B. Oven door opened before cake has set
- C. Too much of particular ingredient
- D. Excessive moving of cake during baking
- E. Cooled too long

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

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

Options :

- 43244976837. 1
- 43244976838. 2
- 43244976839. 3
- 43244976840. 4

Question Number : 60 Question Id : 43244919583 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

केक का एक सामान्य दोष यानी सनकन केक (केक का पिचका रहना) किन कारणों से होता है :

- A. ओवन का तापमान बहुत कम होने से
- B. केक के सेट होने से पहले ओवन का दरवाजा खोलना
- C. किसी अवयव विशेष की अत्यधिक मात्रा के कारण
- D. बेकिंग करते समय केक को बहुत अधिक हिलाना-डुलाना
- E. लंबे समय तक ठंडा करना

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

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

Options :

- 43244976837. 1
- 43244976838. 2
- 43244976839. 3
- 43244976840. 4

Question Number : 61 Question Id : 43244919584 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

When moisture content of the food fall below critical moisture content the rate of drying slowly decreases until it approaches zero at equilibrium moisture content and is called as falling rate period :

- A. Non-hygroscopic food have single falling rate period
- B. Hygroscopic food have two or more falling rate period
- C. Surface temperature remain close to wet bulb temperature during falling rate period
- D. During falling rate period the water moves from interior of the food at the same rate as it evaporates from the surface.
- E. The size of food particle have impact on falling rate period.

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

- (1) A Only
- (2) B Only
- (3) A, B, C and E Only
- (4) A, C and D Only

Options :

- 43244976841. 1
- 43244976842. 2
- 43244976843. 3
- 43244976844. 4

Question Number : 61 Question Id : 43244919584 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

किसी खाद्य पदार्थ की आर्द्रता की मात्रा क्रांतिक आर्द्रता मात्रा से कम हो जाती है तो शुष्कन की दर धीरे-२ कम हो जाती है जबतक कि वह शून्य पर साम्य आर्द्रता मात्रा तक नहीं पहुँच जाती है इसे पाती दर अवधि (फालिंग रेट पीरियड) कहते हैं।

- A. अ-आर्द्रताग्राही खाद्यों में एकल पाती दर अवधि होती है।
- B. आर्द्रताग्राही खाद्यों में दो या अधिक पाती दर अवधि होती हैं।
- C. पाती दर अवधि में सतह तापमान आर्द्र बल्ब तापमान के आसपास बना रहता है।
- D. पाती दर अवधि के दौरान खाद्य पदार्थ के अंदर से जल उसी दर से निकलता है जितना सतह से वाष्पित होता है।
- E. खाद्य कण के माप का पाती दर अवधि पर प्रभाव पड़ता है।

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

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

Options :

- 43244976841. 1
- 43244976842. 2
- 43244976843. 3
- 43244976844. 4

Question Number : 62 Question Id : 43244919585 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

The mutagenic compound that have been found in instant and caffeine free coffee is :

- A. Dicarbonyl compound
- B. Methyl glyoxal
- C. Diacetyl
- D. Glyoxal
- E. 1, 1, 2, 2, - tetra ethoxy propane

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

- (1) A and E Only
- (2) A and B Only
- (3) A, B, C Only
- (4) A, B, C, D Only

Options :

- 43244976845. 1
- 43244976846. 2
- 43244976847. 3
- 43244976848. 4

Question Number : 62 Question Id : 43244919585 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

इंस्टैंट कैफीन मुक्त कॉफी में पाए जाने वाले उत्परिवर्तजनी यौगिक हैं :

- A. डाइकार्बोनिल यौगिक
- B. मेथिल ग्लाइऑक्सल
- C. डाइएसीटिल
- D. ग्लाइऑक्सल
- E. 1, 1, 2, 2 - टेट्रा एथॉक्सी प्रोपेन

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

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

Options :

- 43244976845. 1
- 43244976846. 2
- 43244976847. 3
- 43244976848. 4

Question Number : 63 Question Id : 43244919586 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Which among the following is/are the functions of food packaging ?

- A. Containment
- B. Protection
- C. Preservation
- D. Communication
- E. Contamination

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

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

Options :

- 43244976849. 1
- 43244976850. 2
- 43244976851. 3
- 43244976852. 4

Question Number : 63 Question Id : 43244919586 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

निम्नलिखित में से कौन से खाद्य पदार्थ की पैकेजिंग के कार्य हैं?

- A. संरोधन/परिरोधन
- B. संरक्षण
- C. परिरक्षण
- D. संप्रेषण
- E. संदूषण

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

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

Options :

- 43244976849. 1
- 43244976850. 2
- 43244976851. 3
- 43244976852. 4

Question Number : 64 Question Id : 43244919587 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Different type of Cheese and their country of origin.

List - I	List - II
Type of Cheese	Country of origin
A. Limburger	I. France
B. Edam	II. Italy
C. Provolone	III. Belgium
D. Neufchatel	IV. Netherlands

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

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

Options :

- 43244976853. 1
- 43244976854. 2
- 43244976855. 3
- 43244976856. 4

Question Number : 64 Question Id : 43244919587 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : चीज के प्रकार एवं उनकी उत्पत्ति।

सूची - I	सूची - II
चीज का प्रकार	उत्पत्ति का देश
A. लिम्बर्गर (Limburger)	I. फ्रांस
B. एडम (Edam)	II. इटली
C. प्रोवोलोन (Provolone)	III. बेल्जियम
D. न्यूफचैटेल (Neufchatel)	IV. नीदरलैंड

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

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

Options :

43244976853. 1
43244976854. 2
43244976855. 3
43244976856. 4

Question Number : 65 Question Id : 43244919588 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Various liquid creams available for use in food.

List - I	List - II
Type of Cream	% Butter fat
A. Light (Coffee) cream	I. 30-36%
B. Light (Whipping) cream	II. 18-30%
C. Heavy cream	III. 10.5%
D. Half and half cream	IV. $\geq 36\%$

Choose the correct answer from the options given below :

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

Options :

43244976857. 1
43244976858. 2
43244976859. 3
43244976860. 4

Question Number : 65 Question Id : 43244919588 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : विभिन्न तरल क्रीम जो खाद्य पदार्थ बनाने के लिये उपलब्ध है।

सूची - I	सूची - II
क्रीम का प्रकार	% बटरफैट
A. लाइट (कॉफी) क्रीम	I. 30-36%
B. लाइट (व्हिपिंग) क्रीम	II. 18-30%
C. हेवी क्रीम	III. 10.5%
D. हॉफ एंड हॉफ क्रीम	IV. $\geq 36\%$

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

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

Options :

43244976857. 1
43244976858. 2
43244976859. 3
43244976860. 4

Question Number : 66 Question Id : 43244919589 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II.

List - I	List - II
Standard	Objective
A. ISO-9000	I. For contract manufactures without any R & D
B. ISO-9001	II. For commodity suppliers having final product inspection and testing
C. ISO-9002	III. For manufactures having their own product research and development
D. ISO-9003	IV. Provide guidance of choice of specific model to be adopted for quality assurance

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

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

Options :

43244976861. 1
43244976862. 2
43244976863. 3
43244976864. 4

Question Number : 66 Question Id : 43244919589 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए :

सूची - I	सूची - II
मानक	प्रयोजन/उद्देश्य
A. ISO-9000	I. बिना आर एंड डी (R & D) के अनुबन्धित (Contract) निर्माताओं के लिये
B. ISO-9001	II. उत्पाद आपूर्तिकर्ताओं के लिए जिनके उत्पाद का निरीक्षण और जाँच करनी है
C. ISO-9002	III. निर्माताओं के लिए जिनके अपने उत्पाद अनुसंधान और विकास इकाइया है
D. ISO-9003	IV. गुणवत्ता आश्वासन के लिए अपनाये जाने वाले विशिष्ट मॉडल का चयन करने के लिए मार्गदर्शन देना

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

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

Options :

43244976861. 1
43244976862. 2
43244976863. 3
43244976864. 4

Question Number : 67 Question Id : 43244919590 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Water content of various Food groups.

List - I	List - II
Food group	Water content (%)
A. Chicken	I. 90-95
B. Strawberry	II. 15
C. Butter	III. 4
D. Milk powder	IV. 74

Choose the correct answer from the options given below :

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

Options :

43244976865. 1
43244976866. 2
43244976867. 3
43244976868. 4

Question Number : 67 Question Id : 43244919590 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : विभिन्न खाद्य समूहों की जल की मात्रा :

सूची - I	सूची - II
खाद्य समूह	जल की मात्रा (%)
A. चिकन (मुर्गा)	I. 90 - 95
B. स्ट्रॉबेरी	II. 15
C. मक्खन	III. 4
D. दुग्ध पाउडर	IV. 74

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

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

Options :

43244976865. 1
43244976866. 2
43244976867. 3
43244976868. 4

Question Number : 68 Question Id : 43244919591 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Acrylamide content in some foods.

List - I	List - II
Food type	Acrylamide content ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
A. French fries	I. 120-180
B. Bread	II. 330-2300
C. Potato chips	III. 300-1100
D. Corn flakes	IV. <30-160

Choose the correct answer from the options given below :

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

Options :

43244976869. 1
43244976870. 2
43244976871. 3
43244976872. 4

Question Number : 68 Question Id : 43244919591 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : विभिन्न खाद्य पदार्थों में अक्रीलामाइड (Acrylamide) की मात्रा।

सूची - I	सूची - II
खाद्य प्रकार	अक्रीलामाइड (Acrylamide) की मात्रा ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)
A. फ्रेंच फ्राइस	I. 120 - 180
B. पावरोटी/ब्रेड	II. 330 - 2300
C. आलू के चिप्स	III. 300 - 1100
D. कॉर्नफ्लैक्स	IV. < 30 - 160

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

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

Options :

43244976869. 1
43244976870. 2
43244976871. 3
43244976872. 4

Question Number : 69 Question Id : 43244919592 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Percentage amylose in various starches.

List - I	List - II
Starch type	Amylose (%)
A. Waxy corn starch	I. 17
B. Cassava starch	II. 28
C. Potato starch	III. 1
D. Wheat starch	IV. 21

Choose the correct answer from the options given below :

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

Options :

43244976873. 1
43244976874. 2
43244976875. 3
43244976876. 4

Question Number : 69 Question Id : 43244919592 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : विभिन्न स्टार्च में अमाइलोज (amylose) की प्रतिशत ।

सूची - I	सूची - II
स्टार्च (मंड) का प्रकार	एमाइलोस (%)
A. वैक्सी कॉर्न स्टार्च (मंड)	I. 17
B. कसावा का स्टार्च (मंड)	II. 28
C. आलू का स्टार्च (मंड)	III. 1
D. गेहूं का स्टार्च (मंड)	IV. 21

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

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

Options :

43244976873. 1
43244976874. 2
43244976875. 3
43244976876. 4

Question Number : 70 Question Id : 43244919593 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Nomenclature of some common fatty acids.

List - I	List - II
(Abbreviation of fatty acids)	Common name of fatty acids
A. 10 : 0	I. Palmitic acid
B. 12 : 0	II. Myristic acid
C. 14 : 0	III. Lauric acid
D. 16 : 0	IV. Capric acid

Choose the correct answer from the options given below :

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

43244976877. 1
43244976878. 2
43244976879. 3
43244976880. 4

Question Number : 70 Question Id : 43244919593 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : कुछ सामान्य वसा अम्लों की नाम करण पद्धति

सूची - I	सूची - II
वसा अम्ल का संक्षिप्त नाम	वसा अम्ल का प्रचलित नाम
A. 10 : 0	I. पाल्मिटिक अम्ल
B. 12 : 0	II. मिरिस्टिक अम्ल
C. 14 : 0	III. लॉरिक अम्ल
D. 16 : 0	IV. कैप्रिक अम्ल

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

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

43244976877. 1
43244976878. 2
43244976879. 3
43244976880. 4

Question Number : 71 Question Id : 43244919594 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Application of carrageenans in food.

List - I	List - II
Food	Application
A. Pie	I. Gelling
B. Dessert	II. Texture modification
C. Beer	III. Syneresis prevention
D. Meat	IV. Clarification

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

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

Options :

43244976881. 1
43244976882. 2
43244976883. 3
43244976884. 4

Question Number : 71 Question Id : 43244919594 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : खाद्य पदार्थों में कैराजीन के अनुप्रयोग

सूची - I	सूची - II
खाद्य पदार्थ	अनुप्रयोग
A. पाइ	I. जेलीकरण
B. डेजर्ट	II. टैक्सचर (तंतुविन्यास) मोडीफिकेशन
C. बियर	III. संकोच पार्थक्य (साइनेरेसिस) रोकना
D. मीट/मांस	IV. निर्मलन

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

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

Options :

43244976881. 1
43244976882. 2
43244976883. 3
43244976884. 4

Question Number : 72 Question Id : 43244919595 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Match commonly consumed pulse with their scientific name.

List - I	List - II
Common name of Pulse	Scientific name
A. Rice bean	I. <i>Phaseolus coccineus</i>
B. Scarlet runner bean	II. <i>Vigna umbellata</i>
C. Sword bean	III. <i>Pachyrrizus erosus</i>
D. Yam bean	IV. <i>Canavalia gladiata</i>

Choose the correct answer from the options given below :

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

Options :

43244976885. 1
43244976886. 2
43244976887. 3
43244976888. 4

Question Number : 72 Question Id : 43244919595 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : सामान्यतः उपयोग की जाने वाली दालें और उनके वैज्ञानिक नाम

सूची - I	सूची - II
दाल का प्रचलित नाम	वैज्ञानिक नाम
A. राइस बीन	I. फ़ैसियोल्स कॉक्सीनियस (<i>Phaseolus coccineus</i>)
B. स्कार्लेट रनर बीन	II. विग्ना उंबेलेटा (<i>Vigna umbellata</i>)
C. सॉर्ड बीन	III. पैकीराइजस इरोसस (<i>Pachyrrizus erosus</i>)
D. यैम बीन	IV. कैनावेलिया ग्लेडिएटा (<i>Canavalia gladiata</i>)

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

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

Options :

43244976885. 1
43244976886. 2
43244976887. 3
43244976888. 4

Question Number : 73 Question Id : 43244919596 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Match the type of colloidal food system with example.

List - I	List - II
Food system	Example
A. Solid foam	I. Whipped cream
B. Emulsion	II. Fruit juice
C. Foam	III. Meringue
D. Colloidal solution	IV. Cream

Choose the correct answer from the options given below :

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

Options :

43244976889. 1
43244976890. 2
43244976891. 3
43244976892. 4

Question Number : 73 Question Id : 43244919596 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : कालाईडल खाद्य प्रकार एवं उनके उदाहरणों को मिलाइये।

सूची - I	सूची - II
खाद्य तंत्र	उदाहरण
A. ठोस फेन/सोलिड फोम	I. व्हिप्ड (फेंटीहुई) क्रीम
B. इमल्सन (पायस)	II. फल का रस
C. फोम (झाग)	III. मेरिंग (Meringue)
D. कॉलाइडल विलयन	IV. क्रीम

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

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

Options :

43244976889. 1
43244976890. 2
43244976891. 3
43244976892. 4

Question Number : 74 Question Id : 43244919597 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Aromas produced by amino acids when heated with sugar.

List - I	List - II
Amino acid	Flavor
A. Glutamine	I. Sweet/rancid caramel, violets
B. Phenylalanine	II. Caramel/butterscotch
C. Leucine	III. Bready/buttery
D. Arginine	IV. Toasted/cheesy/malted

Choose the correct answer from the options given below :

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

Options :

43244976893. 1
43244976894. 2
43244976895. 3
43244976896. 4

Question Number : 74 Question Id : 43244919597 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : शर्करा के साथ गर्म करने पर ऐमीनो अम्लों (amino acid) द्वारा उत्पन्न गंध

सूची - I	सूची - II
ऐमीनो अम्ल	फ्लेवर/स्वाद/गंध
A. ग्लूटामीन	I. स्वीट/रेन्सिड कैरामेल, वॉयलेट
B. फेनिल एलानिन	II. कैरामेल/बटरस्कॉच
C. ल्यूसीन	III. ब्रेडी/बटरी
D. आर्जीनिन	IV. टोस्टेड/चीजी/माल्टेड

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

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

Options :

43244976893. 1
43244976894. 2
43244976895. 3
43244976896. 4

Question Number : 75 Question Id : 43244919598 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

Match List - I with List - II : Uses/Functions of Soybean lecithins.

List - I	List - II
Product	Function
A. Instant food	I. Viscosity reduction
B. Chocolates	II. Emulsifier, antispattering
C. Margarine	III. Nutrition supplement
D. Dietetics	IV. Wetting and dispersing agent

Choose the correct answer from the options given below :

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

Options :

43244976897. 1
43244976898. 2
43244976899. 3
43244976900. 4

Question Number : 75 Question Id : 43244919598 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No Single Line Question Option : No Option Orientation : Vertical

सूची - I से सूची - II का मिलान कीजिए : सोयाबीन लेसीथिन के उपयोग/कार्य

सूची - I	सूची - II
उत्पाद	कार्य
A. इंस्टेन्ट (तात्क्षणिक) खाद्य पदार्थ	I. श्यानता की कमी
B. चॉकलेट	II. इमल्सीकारक, प्रतिअवकीर्णक (एंटीस्पेटरिंग)
C. मार्जेरीन	III. पोषण पूरक
D. डाइटेटिक्स/आहारिकी	IV. आर्द्रक और प्रकीर्णन कर्मक

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

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

Options :

43244976897. 1

43244976898. 2

43244976899. 3

43244976900. 4