

National Testing Agency

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

Food Science and Technology

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

Food Science and Technology

Section Id :	680191108
---------------------	-----------

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

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

- 68019122601. 1
- 68019122602. 2
- 68019122603. 3
- 68019122604. 4

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

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

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

Options :

68019122601. 1

68019122602. 2

68019122603. 3

68019122604. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

1. 100 °C
2. 20 °C
3. 44 °C
4. 85 °C

Options :

68019122605. 1

68019122606. 2

68019122607. 3

68019122608. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122605. 1

68019122606. 2

68019122607. 3

68019122608. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Which type of can is used for high acid foods?

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

Options :

68019122609. 1

68019122610. 2

68019122611. 3

68019122612. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122609. 1

68019122610. 2

68019122611. 3

68019122612. 4

Question Number : 4 Question Id : 6801915776 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The principal ingredient for curing of meat is _____.

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

Options :

68019122613. 1

68019122614. 2

68019122615. 3

68019122616. 4

Question Number : 4 Question Id : 6801915776 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

मांस क्यूरिंग के लिए मुख्य घटक _____ है।

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

Options :

68019122613. 1

68019122614. 2

68019122615. 3

68019122616. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The oxidised form of Oxymyoglobin is _____.

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

Options :

68019122617. 1

68019122618. 2

68019122619. 3

68019122620. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

ऑक्सीमायोग्लोबिन का ऑक्सीकृत रूप _____ है।

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

Options :

68019122617. 1

68019122618. 2

68019122619. 3

68019122620. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

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

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68019122621. 1

68019122622. 2

68019122623. 3

68019122624. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I और सूची-II को सुमेलित कीजिए-

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122621. 1

68019122622. 2

68019122623. 3

68019122624. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Egg yolk contains the following protein fractions-

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

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

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

Options :

68019122625. 1

68019122626. 2

68019122627. 3

68019122628. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

अंडे की जर्दी में निम्नलिखित प्रोटीन के अंश होते हैं-

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122625. 1

68019122626. 2

68019122627. 3

68019122628. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The egg yolk is anchored in the center by _____.

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

Options :

68019122629. 1

68019122630. 2

68019122631. 3

68019122632. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

अंडे की जर्दी मध्य में _____ बांधे रखता है।

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

Options :

68019122629. 1

68019122630. 2

68019122631. 3

68019122632. 4

Question Number : 9 Question Id : 6801915781 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Options :

68019122633. 1

68019122634. 2

68019122635. 3

68019122636. 4

Question Number : 9 Question Id : 6801915781 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

अंडा पाउडर के उत्पादन का सही क्रम है-

(A) पाश्चराइजेशन

(B) फर्मेंटेशन

(C) सुखाना

(D) कूलिंग

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

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

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

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

Options :

68019122633. 1

68019122634. 2

68019122635. 3

68019122636. 4

Question Number : 10 Question Id : 6801915782 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Options :

68019122637. 1

68019122638. 2

68019122639. 3

68019122640. 4

Question Number : 10 Question Id : 6801915782 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

अंडा पाउडर में ब्राउनिंग को _____ द्वारा रोका जा सकता है।

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

Options :

68019122637. 1

68019122638. 2

68019122639. 3

68019122640. 4

Question Number : 11 Question Id : 6801915783 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The naturally occurring toxicant in potatoes is _____.

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

Options :

68019122641. 1

68019122642. 2

68019122643. 3

68019122644. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122641. 1

68019122642. 2

68019122643. 3

68019122644. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122645. 1

68019122646. 2

68019122647. 3

68019122648. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122645. 1

68019122646. 2

68019122647. 3

68019122648. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Butter contains _____ % of lactose.

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

Options :

68019122649. 1

68019122650. 2

68019122651. 3

68019122652. 4

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

मक्खन में _____% लैक्टोज होता है।

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

Options :

68019122649. 1

68019122650. 2

68019122651. 3

68019122652. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

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

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68019122653. 1

68019122654. 2

68019122655. 3

68019122656. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I और सूची-II को सुमेलित कीजिए-

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122653. 1
68019122654. 2
68019122655. 3
68019122656. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Sucrose polyesters act as _____ .

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

Options :

68019122657. 1
68019122658. 2

68019122659. 3

68019122660. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सुक्रोज पॉलिएस्टर्स _____ के रूप में कार्य करते हैं।

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

Options :

68019122657. 1

68019122658. 2

68019122659. 3

68019122660. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

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

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68019122661. 1

68019122662. 2

68019122663. 3

68019122664. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122661. 1

68019122662. 2

68019122663. 3

68019122664. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

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

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

Options :

68019122665. 1

68019122666. 2

68019122667. 3

68019122668. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122665. 1

68019122666. 2

68019122667. 3

68019122668. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122669. 1

68019122670. 2

68019122671. 3

68019122672. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122669. 1

68019122670. 2

68019122671. 3

68019122672. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Glycerol mono stearate serves as a/ an _____ in cakes.

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

Options :

68019122673. 1

68019122674. 2

68019122675. 3

68019122676. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122673. 1

68019122674. 2

68019122675. 3

68019122676. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122677. 1

68019122678. 2

68019122679. 3

68019122680. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

50 % सुक्रोज विलयन का क्वथनांक _____ डिग्री सेल्सियस है।

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

Options :

68019122677. 1

68019122678. 2

68019122679. 3

68019122680. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Filo pastry is prepared by following sequence-

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

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

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

Options :

68019122681. 1

68019122682. 2

68019122683. 3

68019122684. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

फिलो पेस्ट्री निम्नलिखित अनुक्रम में तैयार की जाती है-

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122681. 1

68019122682. 2

68019122683. 3

68019122684. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

High sugar wafers contain more than % sugar.

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

Options :

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

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

उच्च चीनी वेफर्स में _____ % से अधिक चीनी होती है।

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

Options :

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

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

Mold growth in muffins is controlled by the addition of _____.

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

Options :

68019122689. 1

68019122690. 2

68019122691. 3

68019122692. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

मफिन में मोल्ड वृद्धि _____ मिलाने के द्वारा नियंत्रित होती है।

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

Options :

68019122689. 1

68019122690. 2

68019122691. 3

68019122692. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

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

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68019122693. 1

68019122694. 2

68019122695. 3

68019122696. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची I का सूची II से मिलान कीजिए

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122693. 1

68019122694. 2

68019122695. 3

68019122696. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122697. 1

68019122698. 2

68019122699. 3

68019122700. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

1. कट
2. फ्लेवर
3. चीनी
4. रंग

Options :

68019122697. 1

68019122698. 2

68019122699. 3

68019122700. 4

Question Number : 26 Question Id : 6801915798 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

- (A). Emulsification
- (B). Mixing
- (C). Deposition
- (D).Caramelization

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

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

Options :

68019122701. 1

68019122702. 2

68019122703. 3

68019122704. 4

Question Number : 26 Question Id : 6801915798 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

(A) इमल्सीफिकेशन

(B) मिश्रण करना

(C) निक्षेपण

(D) कैरमिलाइजेशन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

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

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

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

Options :

68019122701. 1

68019122702. 2

68019122703. 3

68019122704. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Blended chocolate should contain not less than _____ cocoa solids.

1. 3%

2. 9%

3. 15%

4. 18%

Options :

68019122705. 1

68019122706. 2

68019122707. 3

68019122708. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

मिश्रित चॉकलेट में _____ से कम कोका सॉलिड्स नहीं होना चाहिए।

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

Options :

68019122705. 1

68019122706. 2

68019122707. 3

68019122708. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Deposit cookies contain _____ % of unbleached soft wheat flour.

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

Options :

68019122709. 1

68019122710. 2

68019122711. 3

68019122712. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

डिपोजिट कुकीज़ में _____% अनब्लिच्ड सॉफ्ट गेहूँ आटा होता है।

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

Options :

68019122709. 1

68019122710. 2

68019122711. 3

68019122712. 4

Question Number : 29 Question Id : 6801915801 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

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

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68019122713. 1

68019122714. 2

68019122715. 3

68019122716. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची I का सूची II से मिलान कीजिए

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122713. 1

68019122714. 2

68019122715. 3

68019122716. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Typical farinograph of wheat flour follows the sequence of-

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

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

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

Options :

68019122717. 1

68019122718. 2

68019122719. 3

68019122720. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122717. 1

68019122718. 2

68019122719. 3

68019122720. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

In Farinograph analysis, the reference value for resistance is _____.

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

Options :



68019122721. 1

68019122722. 2

68019122723. 3

68019122724. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

फारिनोग्राफ विश्लेषण में प्रतिरोध के लिए संदर्भ मूल्य _____ है।

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

Options :

68019122721. 1

68019122722. 2

68019122723. 3

68019122724. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Final viscosity of starch paste increases with an increase in _____.

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

Options :

68019122725. 1

68019122726. 2

68019122727. 3

68019122728. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122725. 1

68019122726. 2

68019122727. 3

68019122728. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Gumminess is expressed as _____.

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

Options :

68019122729. 1

68019122730. 2

68019122731. 3

68019122732. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

गमीनेस को _____ प्रकार के द्वारा व्यक्त किया जाता है।

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

Options :

68019122729. 1

68019122730. 2

68019122731. 3

68019122732. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Pectic enzymes include the following groups

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

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

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

Options :

68019122733. 1

68019122734. 2

68019122735. 3

68019122736. 4

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

पेक्टिक एंजाइमों में निम्नलिखित समूह शामिल हैं -

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122733. 1

68019122734. 2

68019122735. 3

68019122736. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122737. 1

68019122738. 2

68019122739. 3

68019122740. 4

Question Number : 35 Question Id : 6801915807 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122737. 1

68019122738. 2

68019122739. 3

68019122740. 4

Question Number : 36 Question Id : 6801915808 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122741. 1

68019122742. 2

68019122743. 3

68019122744. 4

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122741. 1

68019122742. 2

68019122743. 3

68019122744. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Which of the following vitamins are Fat soluble ?

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

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

Options :

68019122745. 1

68019122746. 2

68019122747. 3

68019122748. 4

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

- (A) ए
- (B) बी
- (C) डी
- (D) ई

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

Options :

68019122745. 1

68019122746. 2

68019122747. 3

68019122748. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122749. 1

68019122750. 2

68019122751. 3

68019122752. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122749. 1

68019122750. 2

68019122751. 3

68019122752. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Carotenoids are _____ soluble.

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

Options :

68019122753. 1

68019122754. 2

68019122755. 3

68019122756. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

कैरोटीनॉइड _____ में घुलनशील हैं।

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

Options :

68019122753. 1
68019122754. 2
68019122755. 3
68019122756. 4

Question Number : 40 Question Id : 6801915812 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum
Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Tannins in their natural form are mostly _____.

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

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

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

Options :

68019122757. 1
68019122758. 2
68019122759. 3
68019122760. 4

Question Number : 40 Question Id : 6801915812 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is
Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum
Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

अपने प्राकृतिक रूप में टैनिन ज्यादातर _____ के होते हैं।

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122757. 1

68019122758. 2

68019122759. 3

68019122760. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

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

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

Options :

68019122761. 1

68019122762. 2

68019122763. 3

68019122764. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122761. 1

68019122762. 2

68019122763. 3

68019122764. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Non nutritive sweetner used in soft drinks is _____ .

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

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

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

Options :

68019122765. 1

68019122766. 2

68019122767. 3

68019122768. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

(A) एसिसल्फेम के

(B) सैकारिन

(C) गन्ने की चीनी

(D) गैलेक्टोज

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. केवल(A) और (B)

2. केवल (A), (B) और (C)

3. (A), (B), (C) और (D)

4. केवल (D)

Options :

68019122765. 1

68019122766. 2

68019122767. 3

68019122768. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Hops are responsible for the _____ in the beer.

1. sourness

2. bitterness

3. sweetness

4. sparkling

Options :

68019122769. 1

68019122770. 2

68019122771. 3

68019122772. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

बीयर में _____ के लिए हॉप्स जिम्मेदार हैं।

1. खट्टापन
2. कड़वापन
3. मिठास
4. चमक

Options :

68019122769. 1

68019122770. 2

68019122771. 3

68019122772. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Protein content of all purpose flour is _____ %.

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

Options :

68019122773. 1

68019122774. 2

68019122775. 3

68019122776. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122773. 1

68019122774. 2

68019122775. 3

68019122776. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Straight flour is _____.

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

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

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

Options :

68019122777. 1

68019122778. 2

68019122779. 3

68019122780. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

स्ट्रेट आटा _____ है।

(A) पेटेंट आटा

(B) साफ आटा

(C) सभी आटे का मिश्रण

(D) पेस्ट्री आटा

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

1. केवल (A), (B) और (C)

2. केवल (C)

3. केवल (D) और (A)

4. केवल (A)

Options :

68019122777. 1

68019122778. 2

68019122779. 3

68019122780. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Structural integrity of the starch polymric chains of wheat flour is measured by_____.

1. Falling Number

2. Farinograph

3. Extensograph

4. Alveograph

Options :

68019122781. 1

68019122782. 2

68019122783. 3

68019122784. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122781. 1

68019122782. 2

68019122783. 3

68019122784. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Types of proteins present in cereals are-

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

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

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

Options :

68019122785. 1

68019122786. 2

68019122787. 3

68019122788. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

अनाज में मौजूद प्रोटीन के प्रकार हैं -

- (A) एल्बुमिन
- (B) ग्लोबुलिन
- (C) प्रोलेमिन
- (D) ग्लूटेमिन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122785. 1

68019122786. 2

68019122787. 3

68019122788. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The group of vitamins present in all cereal grains are _____.

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

Options :

68019122789. 1

68019122790. 2

68019122791. 3

68019122792. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सभी अनाज में मौजूद विटामिनों का समूह _____ है।

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

Options :

68019122789. 1

68019122790. 2

68019122791. 3

68019122792. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Arrange the general processing steps of pulses

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

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

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

Options :

68019122793. 1

68019122794. 2

68019122795. 3

68019122796. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

दालों के सामान्य प्रसंस्करण चरणों का अनुक्रम है-

(A) भिगोना और अंकुरण

(B) पकाना

(C) अनावरण

(D) फर्मेंटेशन

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

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

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

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

Options :

68019122793. 1

68019122794. 2

68019122795. 3

68019122796. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Inflammation of udder of bovine cattle is known as _____.

1. Foot and Mouth Disease

2. Lumpy Cow Disease

3. Mastitis

4. Mad Cow Disease

Options :

68019122797. 1

68019122798. 2

68019122799. 3

68019122800. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122797. 1

68019122798. 2

68019122799. 3

68019122800. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

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

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68019122801. 1

68019122802. 2

68019122803. 3

68019122804. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I और सूची-II को सुमेलित कीजिए-

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122801. 1

68019122802. 2

68019122803. 3

68019122804. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

(A). Preheating and addition of sugar

(B). Standardization

(C). Packaging and storage

(D). Condensation followed by crystallization

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

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

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

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

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

Options :

68019122805. 1

68019122806. 2

68019122807. 3

68019122808. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

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

Options :

68019122805. 1

68019122806. 2

68019122807. 3

68019122808. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

1. Patulin
2. Ochratoxin
3. Aflatoxin B₁
4. Zearalenone

Options :

68019122809. 1

68019122810. 2

68019122811. 3

68019122812. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

1. पटुलिन
2. ओक्राटॉक्सिन
3. अफ्लाटॉक्सिन बी₁
4. ज़ियरालेनोन

Options :

68019122809. 1

68019122810. 2

68019122811. 3

68019122812. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

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

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68019122813. 1

68019122814. 2

68019122815. 3

68019122816. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I और सूची-II को सुमेलित कीजिए-

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122813. 1

68019122814. 2

68019122815. 3

68019122816. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The _____ has become the reference for International Food Safety
Requirements.

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

Options :

68019122818. 2

68019122819. 3

68019122820. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

_____ अंतरराष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा आवश्यकताओं के लिए संदर्भ बन गया है।

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

Options :

68019122817. 1

68019122818. 2

68019122819. 3

68019122820. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

_____ test is used for haemolysis testing of *Listeria monocytogenes*.

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

Options :

68019122821. 1

68019122822. 2

68019122823. 3

68019122824. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स के हीमोलिसिस परीक्षण हेतु _____ परीक्षण किया जाता है।

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

Options :

68019122821. 1

68019122822. 2

68019122823. 3

68019122824. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

VACCP system stands for _____.

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

Options :

68019122825. 1

68019122826. 2

68019122827. 3

68019122828. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

वीएसीसीपी प्रणाली का अभिप्राय _____ है।

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

Options :

68019122825. 1

68019122826. 2

68019122827. 3

68019122828. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122829. 1

68019122830. 2

68019122831. 3

68019122832. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122829. 1

68019122830. 2

68019122831. 3

68019122832. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122833. 1

68019122834. 2

68019122835. 3

68019122836. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122833. 1

68019122834. 2

68019122835. 3

68019122836. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122837. 1

68019122838. 2

68019122839. 3

68019122840. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122837. 1

68019122838. 2

68019122839. 3

68019122840. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122841. 1

68019122842. 2

68019122843. 3

68019122844. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122841. 1

68019122842. 2

68019122843. 3

68019122844. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

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

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68019122845. 1

68019122846. 2

68019122847. 3

68019122848. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I और सूची-II सुमेलित कीजिए-

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122845. 1
68019122846. 2
68019122847. 3
68019122848. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122849. 1

68019122851. 3

68019122852. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122849. 1

68019122850. 2

68019122851. 3

68019122852. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122853. 1

68019122854. 2

68019122855. 3

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122853. 1

68019122854. 2

68019122855. 3

68019122856. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

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

Choose the correct answer from the options given below:

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

68019122857. 1

68019122858. 2

68019122859. 3

68019122860. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122857. 1

68019122858. 2

68019122859. 3

68019122860. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Fermentation of vegetables and fruits is performed to

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

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

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

Options :

68019122861. 1

68019122862. 2

68019122863. 3

68019122864. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सब्जियों और फलों का फर्मेंटेशन किया जाता है-

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

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122861. 1

68019122862. 2

68019122863. 3

68019122864. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122865. 1

68019122866. 2

68019122867. 3

68019122868. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122865. 1

68019122866. 2

68019122867. 3

68019122868. 4

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

1. CO_2
2. CO
3. H_2O_2
4. N_2

Options :

68019122869. 1

68019122870. 2

68019122871. 3

68019122872. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

1. CO_2
2. CO
3. H_2O_2
4. N_2

Options :

68019122869. 1

68019122870. 2

68019122871. 3

68019122872. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The steps involved in the Grape wine manufacturing process are

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

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

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

Options :

68019122873. 1

68019122874. 2

68019122875. 3

68019122876. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

ग्रेप वाइन निर्माण-प्रक्रिया में शामिल चरण हैं -

- (A) फर्मेंटेशन
 - (B) मैलोलेक्टिक फर्मेंटेशन
 - (C) जूस की तैयारी
 - (D) पैकेजिंग, भंडारण और एजिंग
- नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122873. 1

68019122874. 2

68019122875. 3

68019122876. 4

Question Number : 70 Question Id : 6801915842 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The basic steps involved in the preparation of Kumiss are -

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

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

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

Options :

68019122877. 1

68019122878. 2

68019122879. 3

68019122880. 4

Question Number : 70 Question Id : 6801915842 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

कुमिस बनाने के बुनियादी चरण हैं -

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

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

Options :

68019122877. 1

68019122878. 2

68019122879. 3

68019122880. 4

Question Number : 71 Question Id : 6801915843 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

- (A). Malting
- (B). Addition of Hops and Boiling
- (C). Mashing and Wort Preparation
- (D). Fermentation

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

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

Options :

68019122881. 1

68019122882. 2

68019122883. 3

68019122884. 4

Question Number : 71 Question Id : 6801915843 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Options :

68019122881. 1

68019122882. 2

68019122883. 3

68019122884. 4

Question Number : 72 Question Id : 6801915844 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Sauerkraut is a good source of _____ .

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

Options :

68019122885. 1

68019122886. 2

68019122887. 3

68019122888. 4

Question Number : 72 Question Id : 6801915844 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

साउरक्रोत _____ का अच्छा स्रोत है।

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

Options :

68019122885. 1

68019122886. 2

68019122887. 3

68019122888. 4

Question Number : 73 Question Id : 6801915845 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Classes of enzymes predominately used in food processing are-

- (A). Hydrolyses
- (B). Isomerases
- (C). Lipases
- (D). Oxido-reductases

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

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

Options :

68019122889. 1

68019122890. 2

68019122891. 3

68019122892. 4

Question Number : 73 Question Id : 6801915845 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Is Question Mandatory : No Calculator : None Response Time : N.A Think Time : N.A Minimum Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

- (A) हाइड्रोलाइजेज
- (B) आइसोमेरेजेज
- (C) लाइपेजेज
- (D) ऑक्सीडो-रिडक्टेजेज

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर चुनें।

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

Options :

68019122889. 1

68019122890. 2

68019122891. 3

68019122892. 4

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

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

Instruction Time : 0

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match List I with List II

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

Choose the correct answer from the options given below:

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

Options :

68019122893. 1

68019122894. 2

68019122895. 3

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

निम्नलिखित विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिए :

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

Options :

68019122893. 1

68019122894. 2

68019122895. 3

68019122896. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

_____.

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

68019122897. 1

68019122898. 2

68019122899. 3

68019122900. 4

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

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

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

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

Options :

68019122897. 1

68019122898. 2

68019122899. 3

68019122900. 4