

Test Date : 11 Sep 2022

Test Slot : Slot 1

Subject : PGQP31-Food Science and Technology

Sl. No.1

QID:1007451

Identify the correct preposition to make a meaningful sentence.

Radha left Amsterdam two days _____.

- | | |
|-----------|-------------|
| (1) after | (2) ago |
| (3) since | (4) between |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

श, ष, स ध्वनियाँ किस श्रेणी में आती हैं?

- | | |
|------------|----------------|
| (1) दंत्य | (2) ईषत स्पष्ट |
| (3) ओष्ठ्य | (4) तालव्य |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42501]

2[Option ID=42502]

3[Option ID=42503]

4[Option ID=42504]

Sl. No.2

QID:1007452

Identify the meaning of the underlined idiom from the options given.

After his mother's death, Raja was at a loss to know what to do.

- | | |
|----------------------|----------------|
| (1) careful | (2) confused |
| (3) unable to decide | (4) distracted |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

सूची-I के साथ सूची-II का मिलान कीजिए :

सूची-I	सूची-II
(A) अनेक अक्षरों वाले पद में एक ही अक्षर दीर्घ हो तो (I)	<u>मिलाप</u>
बलाधात	
(B) यदि किसी शब्द में दूसरा अक्षर दीर्घ हो तो बलाधात (II)	<u>बनवाना</u>
(C) सामासिक शब्दों में बलाधात (III)	<u>दलील</u>
(D) सकर्मक से प्रेरणार्थक बनाने में बलाधात (IV)	<u>चाल-ढाल</u>

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42505]

**1[Option ID=42505]
2[Option ID=42506]**

3[Option ID=42507]

4[Option ID=42508]

SI. No.3

QBID:1007453

Choose the correct option to make a meaningful sentence.

Yesterday, I went to buy clothes from the Spark Mall.

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से कौन सा शब्द सही लिखा गया है?

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1 [Option ID=42509]

2[Option ID=42510]

2[Option ID=42510]
3[Option ID=42511]

5[Option ID=42511]
4[Option ID=42512]

SI. No.4

QBID:1007454

Identify antonym for the underlined word in the sentence.

Rohan's heroic act saved many lives.

- | | |
|----------------|------------|
| (1) miserly | (2) quiet |
| (3) chivalrous | (4) coward |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

मूर्ची-I के साथ मूर्ची-II का मिलान कीजिए :

मूर्ची-I	मूर्ची-II
सामासिक शब्द	समास का प्रकार
(A) प्रतिदिन	(I) संबंध तत्पुरुष
(B) सोईघर	(II) द्वंद्व
(C) बंदरगाह	(III) अव्ययी भाव
(D) लूटमार	(IV) संप्रदान तत्पुरुष

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42513]

2[Option ID=42514]

3[Option ID=42515]

4[Option ID=42516]

Sl. No.5

QBID:1007455

Find correctly spelt word from the option given.

- | | |
|----------------|---------------|
| (1) Restorent | (2) Tolerent |
| (3) Consistent | (4) Excultent |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से कौन सा इच्छा बोधक वाक्य है?

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| (1) युवक ने पत्र लिखा है। | (2) युवक पत्र नहीं लिख पाया है। |
| (3) युवक पत्र लिखने योग्य बने। | (4) युवक ने पत्र लिखा? |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42517]

2[Option ID=42518]

3[Option ID=42519]

4[Option ID=42520]

Sl. No.6

QBID:1007456

Identify the correct passive voice for the sentence given below :

The government has launched the Swachta Abhiyan Programme in India.

- | |
|--|
| (1) The Swachta Abhiyan Programme is launched by the Government in India |
| (2) The Swachta Abhiyan Programme was launched by the Government in India |
| (3) The Swachta Abhiyan Programme has been launched by the Government in India |
| (4) The Swachta Abhiyan Programme had been launched by the Government in India |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से शुद्ध वाक्य पहचानिए

- (A) एक विधुर और एक विधवा का शादी हो गया।
(B) तुम तुम्हारा काम करो।
(C) तुम्हरे बिना मेरा जीवन अधूरा है।
(D) तुम अपना काम करो।
(E) गीता गौरव से कही कि वह पाठशाला नहीं जाएगी।

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42521]

2[Option ID=42522]

3[Option ID=42523]

4[Option ID=42524]

Sl. No.7

Identify the correct indirect speech for the sentence given below.

Rhea asked, "Did you watch the movie in theatre last night?"

- (1) Rhea asked me whether I saw the movie in theatre last night.
- (2) Rhea asked me whether I had seen the movie in theatre last night.
- (3) Rhea asked me whether I had seen the movie in theatre earlier night.
- (4) Rhea asked me did I see the movie in theatre earlier night.

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित को सही क्रम से लगाएँ :

- (A) इसीलिए साधारण शब्दों की अपेक्षा
- (B) अलंकार शब्द और अर्थ दोनों को ही
- (C) ज्यादा प्रभाव डालती हैं
- (D) आलंकारिक शैली में कही गई बात
- (E) सौंदर्य प्रदान करते हैं

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42525]

2[Option ID=42526]

3[Option ID=42527]

4[Option ID=42528]

Match List I with List II

List-I (Word)	List-II (Antonym)
A. Antique	I. Approval
B. Antipathy	II. Charge
C. Absolve	III. Native
D. Alien	IV. Vogue

Choose the correct answer from the option given below:

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

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

मूल्यांकन कीजिए :

मूल्यांकन	मूल्यांकन
अनेक शब्द	एक शब्द
(A) जो बिल्कुल बर्बाद हो गया हो	(I) मरुभूमि
(B) परदेश में रहने वाला	(II) ठेकेदार
(C) ठेके पर काम करने वाला	(III) ध्वस्त
(D) जहाँ रेत ही रेत हो	(IV) प्रवासी

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

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

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

- 1[Option ID=42529]
- 2[Option ID=42530]
- 3[Option ID=42531]
- 4[Option ID=42532]

Sl. No.9

QID:1007459

Choose the correct sentence.

- (1) Let us get down for business.
- (2) Let us get down to business.
- (3) Let us get down at business.
- (4) Let us get down over business.

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से समानार्थी शब्द पहचानिएः

- (A) व्योम
- (B) अक्षि
- (C) नभ
- (D) अमी
- (E) आकाश

नीचे दिए गए विकल्पों में से सही उत्तर का चयन कीजिएः

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42533]

2[Option ID=42534]

3[Option ID=42535]

4[Option ID=42536]

Sl. No.10

QBid:1007460

Identify the part of speech of the underlined word in the following sentence.

Uneasy lies the head that wears a crown.

- | | |
|------------------|--------------------|
| (1) Noun | (2) Preposition |
| (3) Adjective | (4) Verb |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से मुहावरे पहचानिएः

- (A) पर निकलना
- (B) कोड़ी नहीं पास मेला लगे उदास
- (C) सिर पर चढ़ना
- (D) खिसियानी बिल्ली खंभा नोचे
- (E) घर की मुर्गी दाल बराबर

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42537]

2[Option ID=42538]

3[Option ID=42539]

4[Option ID=42540]

Sl. No.11

QBID:1007461

Who among the following enjoys the rank of a Cabinet Minister of the Indian Union?

- (1) Deputy Chairman of the Planning Commission**
- (2) Deputy Chairman, Rajya Sabha**
- (3) Secretary to the Government of India**
- (4) Comptroller and Auditor General**

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से भारतीय संघ में निम्नलिखित में से किसे कैबिनेट मंत्री का दर्जा प्राप्त होता है?

- | | |
|------------------------------------|---|
| (1) योजना आयोग का उपाध्यक्ष | (2) राज्य सभा का उप-सभापति |
| (3) भारत सरकार का सचिव | (4) भारत का नियंत्रक एवं महालेखा परीक्षक |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42541]

2[Option ID=42542]

3[Option ID=42543]

4[Option ID=42544]

Sl. No.12

QBID:1007462

Which Indian State launched ‘‘Mukhyamantri Nibir Matsyachash Prakalpa’’?

- | | |
|--------------------|----------------------|
| (1) Assam | (2) Kerala |
| (3) Tripura | (4) Telangana |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

इनमें से कौन-से भारतीय राज्य ने ‘‘मुख्यमंत्री निबिर मत्स्यचास प्रकल्प’’ की शुरुआत किया है?

- | | |
|---------------------|---------------------|
| (1) असम | (2) केरल |
| (3) त्रिपुरा | (4) तेलंगाना |

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

1[Option ID=42545]
2[Option ID=42546]
3[Option ID=42547]
4[Option ID=42548]

Sl. No.13
QBID:1007463

Government of which state has planned to conduct a programme , under the banner of 'Rashtriya Ashmita Manch' on April 23, the birth anniversary of freedom fighter Veer Kunwar Singh who played a key role in the mutiny of 1857.

- (1) Chattisgarh
- (2) Bihar
- (3) Rajasthan
- (4) Uttar Pradesh

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

किस राज्य सरकार ने 23 अप्रैल को स्वतंत्रता सेनानी वीर कुंवर सिंह जिन्होंने 1857 के विद्रोह में एक महत्वपूर्ण भूमिका निभायी थी, की जयंती 'राष्ट्रीय अस्मिता मंच' के बैनर तले एक कार्यक्रम चलाने की योजना बनाई है।

- (1) छत्तीसगढ़
- (2) बिहार
- (3) राजस्थान
- (4) उत्तर प्रदेश

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

1[Option ID=42549]
2[Option ID=42550]
3[Option ID=42551]
4[Option ID=42552]

Sl. No.14
QBID:1007464

Which features of rocks undergo changes in the process of Metamorphism?

- (A) Structure
- (B) Texture
- (C) Carbon Content
- (D) Actual chemical composition

Choose the correct answer from the options given below:

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

- (1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

रूपांतरण की प्रक्रिया में शैलों की कौन-सी विशेषताओं में परिवर्तन होता है?

- (A) संरचना
- (B) बनावट (टेक्स्चर)
- (C) कार्बन अंतर्वस्तु (कंटेट)
- (D) वास्तविक रासायनिक संघटन

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42553]

2[Option ID=42554]

3[Option ID=42555]

4[Option ID=42556]

Sl. No.15

QBID:1007465

The headquarters of the Ghadar Party was located in which of the following city?

- (1) Karachi
- (2) Lahore
- (3) Montreal
- (4) San Francisco

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित किस शहर में गदर पार्टी का मुख्यालय अवस्थित था?

- (1) कराची
- (2) लाहौर
- (3) मॉट्रियल
- (4) सैन फ्रांसिस्को

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42557]

**2[Option ID=42558]
3[Option ID=42559]
4[Option ID=42560]**

Sl. No.16

QBID:1007466

Six friends – Amar, Bimal, Chandni, Deep, Eknath and Farid are sitting on a bench facing in the same direction. Chandni is sitting between Amar and Eknath. Deep is not at the end. Bimal is sitting to the immediate right of Eknath. Farid is not at the right end. Who is to the immediate right of Farid?

- (1) Deep (2) Chandni
(3) Amar (4) Eknath

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

छ: मित्र – अमर, बिमल, चांदनी, दीप, एकनाथ और फरीद एक बेंच पर एक ही दिशा में मुँह करके बैठे हैं। अमर और एकनाथ के बीच में चांदनी बैठी है। दीप किसी आखिरी सिरे पर नहीं है। एकनाथ के तुरन्त दाहिने बिमल बैठा है। फरीद दाहिने सिरे पर नहीं है। फरीद के तुरन्त दाहिने कौन है?

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

**1[Option ID=42561]
2[Option ID=42562]
3[Option ID=42563]
4[Option ID=42564]**

Sl. No. 17

SI. NO.1
OBID:1007467

In a row of soldiers facing North, Lal Chand is 8th to the right of Khurshid; Mayank is 16th from the left end; Lal Chand is 16th to the right of Jaikishan, who is 27th from the right end of the row; Khurshid is nearer than Mayank to the right end of the row; there are 5 soldiers between Mayank and Khurshid. How many soldiers are there between Jai Kishan and Mayank?

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

उत्तर दिशा में मुँह करके खड़े सिपाहियों की एक पंक्ति में लालचंद खुशीद के दाहिने 8वें स्थान पर है, मयंक बायें सिरे से 16 वें स्थान पर है, लालचंद जयकिशन के दाहिने 16वें स्थान पर है; जयकिशन पंक्ति के दाहिने सिरे से 27वें स्थान पर है; खुशीद मयंक की तुलना पंक्ति के दाहिने सिरे के अधिक निकट है; खुशीद और मयंक के बीच में 5 सिपाही हैं। जयकिशन और मयंक के बीच में कितने सिपा ही हैं?

- | | |
|-------|-------|
| (1) 3 | (2) 2 |
| (3) 1 | (4) 4 |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42565]

2[Option ID=42566]

3[Option ID=42567]

4[Option ID=42568]

Sl. No.18

QBID:1007468

A, B, C, D and E, each are to be taught for one month duration from January to May one after the other though not necessarily in the same order by lecturers P, Q, R, S and T. P teaches course 'B' but not in the month of April or May. Q teaches course 'A' in the month of March. R teaches in the month of January but does not teach course 'C' or 'D'. Which course is taught by S?

- | | |
|-------------------|-------|
| (1) Either C or D | (2) A |
| (3) Either D or E | (4) B |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

A, B, C, D और E में से हर एक को जनवरी से मई तक एक-एक करके बारी बारी से एक महीने के लिए प्रक्ताओं P, Q, R, S और T द्वारा पढ़ाया जाना है परं यह उसी क्रम में होना आवश्यक नहीं है। P कोर्स 'B' पढ़ाते हैं परं अप्रैल या मई को महीने में नहीं। Q मार्च के महीने में कोर्स 'A' पढ़ाते हैं। R जनवरी के महीने में पढ़ाते हैं लेकिन कोर्स 'C' या 'D' नहीं पढ़ाते। S कौन सा कोर्स पढ़ाते हैं?

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42569]

2[Option ID=42570]

3[Option ID=42571]

4[Option ID=42572]

Sl. No.19

QBID:1007469

Choose the set in which the third statement is a logical conclusion of the first two.

- (I) Some Xs are Ps. Some Ps are Ys. Some Xs are Ys.
(II) All Bangles are beautiful. Some beauties are crazy. Some Bangles are crazy.
(III) No belief is strong. Only strong have muscles. No belief has muscles.
(IV) All orangutans are men. Some men are strong. Some orangutans are strong.
- (1) (III) only
(2) (I) and (II) only
(3) (IV) only
(4) (I) and (IV) only

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

निम्न विकल्पों में से किसमें तीसरा वक्तव्य पहले दो वक्तव्यों का वर्क संगत निष्कर्ष है?

- (I) कुछ Xs, Ps हैं। कुछ Ps, Ys हैं। कुछ Xs, Ys हैं।
(II) सारी चूंडियाँ सुन्दर हैं। कुछ सुन्दरियाँ सनकी हैं। कुछ चूंडियाँ सनकी हैं।
(III) कोई विश्वास सशक्त नहीं है। केवल सशक्तों के पास ही मांस पेशियाँ होती हैं। किसी भी विश्वास के पास मांस पेशियाँ नहीं होतीं।
(IV) सारे ओरांग उटांन पुरुष हैं। कुछ पुरुष सशक्त हैं। कुछ ओरांग डट सशक्त हैं।

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

- (1) केवल (III)
(2) केवल (I) और (II)
(3) केवल (IV)
(4) केवल (I) और (IV)

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=42573]
2[Option ID=42574]
3[Option ID=42575]
4[Option ID=42576]

Sl. No.20
QBID:1007470

Which of the following arguments are formally correct?

- (I) Some bikes are motorbikes. All motorbikes are scooters. Some bikes are scooters.

(II) All children are students. No students are bad. No children are bad.

(III) No pencil is pen. Some pens are markers. Some pencils are markers.

(IV) Every man has a wife. All wives are devoted. No devoted has a husband.

(1) (II) and (III) only

(2) (I) and (IV) only

(3) (I) and (II) only

(4) (I) and (III) only

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से कौन से तर्क औपचारिक रूप से सही है?

- (I) कुछ बाइक मोटरबाइक होती हैं। सभी मोटरबाइकें स्कूटर होती हैं। कुछ बाइकें स्कूटर होती हैं।

(II) सारे बच्चे छात्र हैं। कोई छात्र बुरा नहीं है। कोई बच्चा बुरा न हीं।

(III) कोई पेनसिल पेन नहीं है। कुछ पेन मार्कर हैं। कुछ पेनसिल मार्कर हैं।

(IV) हर पुरुष के पास एक पत्नी है। सभी पत्नियाँ निष्ठावान होती हैं। किसी भी निष्ठावान के पास पति नहीं होता।

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

- (1) केवल (II) और (III)
 (2) केवल (I) और (IV)
 (3) केवल (I) और (II)
 (4) केवल (I) और (III)

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42577]

2[Option ID=42578]

3[Option ID=42579]

4[Option ID=42580]

SI No. 21

SI. NO.21
ORID:100

QPID:1007471

The numbers of four digits can be formed with the digits 1, 2, 3, 4 and 5, where repetition of digits is not allowed is

- (1) 1
 - (2) 2
 - (3) 3
 - (4) 4

अंक 1, 2, 3, 4 एवं 5 के साथ 4 अंकों की कितनी संख्याएं बनायी जा सकती है, जिसे बनाने में अंकों की पुनरावृत्ति (दोहराव) नहीं किया जाए।

- (1) 1
 - (2) 2
 - (3) 3
 - (4) 4

**1[Option ID=42581]
2[Option ID=42582]
3[Option ID=42583]
4[Option ID=42584]**

SI. No.22
QBID:1007472

A and B travel from point P to Q, a distance of 42 km at 6 km/h and 8 km/h, respectively. B reaches Q first and returns immediately and meets A at R. Then the distance from points P to R is

- (1) 1
 - (2) 2
 - (3) 3
 - (4) 4

A और B क्रमशः 6 किमी/घंटा एवं 8 किमी/घंटे की चाल से बिंदु P से Q तक के बीच 42 किमी. की दूरी तय करते हैं। B, Q तक सबसे पहले पहुंचता है और तुरंत वापस लौटते समय A से R बिंदु पर मिलता है। P से R तक के बीच की दूरी क्या होगी?

- (1) 32 किमी. (2) 36 किमी.
(3) 40 किमी. (4) 46 किमी.

- (1) 1
 - (2) 2
 - (3) 3
 - (4) 4

**1[Option ID=42585]
2[Option ID=42586]**

3[Option ID=42587]
4[Option ID=42588]

Sl. No.23
QBID:1007473

If A purchases 10 oranges for ₹. 25 and sells 9 oranges for ₹. 25, then gain percentage is

(1) $12\frac{1}{9}$ (2) $7\frac{1}{9}$

(3) $9\frac{1}{9}$ (4) $11\frac{1}{9}$

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

यदि A, 10 संतरे को 25 रुपए में खरीदता है और वह 9 संतरे को 25 रुपए में बेच देता है, तब प्राप्त प्रतिशत लाभ कितना होगा ?

(1) $12\frac{1}{9}$ (2) $7\frac{1}{9}$

(3) $9\frac{1}{9}$ (4) $11\frac{1}{9}$

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=42589]
2[Option ID=42590]
3[Option ID=42591]
4[Option ID=42592]

Sl. No.24
QBID:1007474

Two natural numbers are in the ratio of 3 : 5 and their product is 2160, then the smaller number is

(1) -12 (2) 12

(3) 36 (4) 60

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

दो प्राकृतिक संख्याएँ 3 : 5 के अनुपात में हैं और उनका गुणनफल 2160 रुपए है। तब सबसे, छोटी संख्या होगी?

- | | |
|---------|--------|
| (1) -12 | (2) 12 |
| (3) 36 | (4) 60 |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42593]

2[Option ID=42594]

3[Option ID=42595]

4[Option ID=42596]

Sl. No.25

QBID:1007475

If $\frac{7}{12}$, $\frac{2}{3}$ and $\frac{3}{8}$ are given fraction, then largest fraction is

- | | |
|--------------------|-------------------|
| (1) $\frac{7}{12}$ | (2) $\frac{3}{8}$ |
| (3) $\frac{2}{3}$ | (4) All are equal |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

यदि $\frac{7}{12}$, $\frac{2}{3}$ एवं $\frac{3}{8}$ दिए गए भिन्न हैं, इनमें से सबसे बड़ा भिन्न कौन-सा है?

- | | |
|--------------------|--------------------|
| (1) $\frac{7}{12}$ | (2) $\frac{3}{8}$ |
| (3) $\frac{2}{3}$ | (4) सभी बराबर हैं। |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=42597]

2[Option ID=42598]

3[Option ID=42599]

4[Option ID=42600]

Sl. No.26

QBID:1036001

Which of the following value provides information about degree of unsaturation of oil/fats?

- | | |
|------------------|--------------------|
| (1) Acid value | (2) RM value |
| (3) Iodine value | (4) Peroxide value |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्न में से कौन सा मान वसा की असंतृप्ति (Degree of unsaturation) के बारे में जानकारी देता है?

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| (1) एसिड मान (Acid Value) | (2) आर. एम. मान (R.M. Value) |
| (3) आयोडीन मान (Iodine Value) | (4) परऑक्साइड मान (Peroxide value) |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43201]

2[Option ID=43202]

3[Option ID=43203]

4[Option ID=43204]

Sl. No.27

QBID:1036002

The time in minutes required to reduce the micro organisms by specific number of log cycles is called

- | | |
|-------------|-------------|
| (1) z-value | (2) F-value |
| (3) D-value | (4) N-value |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

विशिष्ट संख्या के लाँग चक्र तक सूक्ष्मजीवों के अपचयन के लिए आवश्यक समय मिनट में को क्या कहते हैं?

- | | |
|--------------|--------------|
| (1) z-वेल्यू | (2) F-वेल्यू |
| (3) D-वेल्यू | (4) N-वेल्यू |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43205]

2[Option ID=43206]

3[Option ID=43207]

4[Option ID=43208]

Sl. No.28

QBID:1036003

What is the pH range of PSE meat?

- | | |
|---------------|---------------|
| (1) 5.5 – 5.7 | (2) 7.0 – 7.3 |
| (3) 8.0 – 9.0 | (4) 2.0 – 3.0 |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

PSE मांस की pH श्रेणी क्या होती है?

- | | |
|---------------|---------------|
| (1) 5.5 – 5.7 | (2) 7.0 – 7.3 |
| (3) 8.0 – 9.0 | (4) 2.0 – 3.0 |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43209]

2[Option ID=43210]

3[Option ID=43211]

4[Option ID=43212]

Sl. No.29

QBID:1036004

Marbling in meat cuts is ascribed mainly to

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| (1) Intermuscular fat | (2) Intramuscular fat |
| (3) Connective tissues | (4) Sarcomeric proteins |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

गोश्त में मार्बलिंग (Marbling) किस के कारण होती है?

- | | |
|--|---|
| (1) अंतरापेशीय वसा (Intermuscular fat) | (2) अंतः पेशीय वसा (Intramuscular fat) |
| (3) संयोजी ऊतक (Connective tissues) | (4) सारकोमरिक प्रोटीन (sarcomeric proteins) |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43213]

2[Option ID=43214]

3[Option ID=43215]

4[Option ID=43216]

Sl. No.30

QBID:1036005

Which of the following is an example of non-climacteric fruit?

- | | |
|---------------|-----------|
| (1) Banana | (2) Peach |
| (3) Pineapple | (4) Pear |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्न में से कौन सा फल Non-climacteric है?

- | | |
|------------|-------------|
| (1) केला | (2) आड़ |
| (3) अनानास | (4) नाशपाती |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43217]

2[Option ID=43218]

3[Option ID=43219]

4[Option ID=43220]

Sl. No.31

QBID:1036006

What is the value of water activity for pure water?

- | | |
|----------|----------|
| (1) 1.00 | (2) 10.0 |
| (3) 100 | (4) 1000 |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

शुद्ध जल की वॉटर एक्टिविटी (Water activity) क्या है ?

- | | |
|----------|----------|
| (1) 1.00 | (2) 10.0 |
| (3) 100 | (4) 1000 |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43221]

2[Option ID=43222]

3[Option ID=43223]

4[Option ID=43224]

Sl. No.32

QBID:1036007

Which commercial source of starch is characterized by largest granule size?

- | | |
|------------|-----------|
| (1) Potato | (2) Maize |
| (3) Wheat | (4) Rice |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

सबसे बड़े कण वाली स्टार्च किस व्यापारिक खोत की विशेषता है?

- | | |
|-----------|-----------|
| (1) आलू | (2) मक्का |
| (3) गेहूँ | (4) चावल |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43225]

2[Option ID=43226]

3[Option ID=43227]

4[Option ID=43228]

Sl. No.33

QBID:1036008

Which of the following enzymes is a liquifying enzyme?

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| (1) α -Amylase | (2) β -Amylase |
| (3) Glucoamylase | (4) Pullulanase |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

निम्न में से कौन सा एंजाइम द्रवीकरी एंजाइम (liquifying enzyme) है?

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| (1) α -अमायलेज़ | (2) β -अमायलेज़ |
| (3) ग्लूकोअमायलेज़ | (4) पुलुलानेज़ |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43229]

2[Option ID=43230]

3[Option ID=43231]

4[Option ID=43232]

Sl. No.34

QBID:1036009

The temperature at which the vapours of oil or fat continue to burn for over 5 seconds after being ignited is called

- | | |
|-----------------|--------------------|
| (1) smoke point | (2) flash point |
| (3) fire point | (4) slipping point |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

वह तापमान जिस पर तेल या वसा की वाष्प जलने के बाद 5 सेकंड तक जलती रहती है क्या कहलाता है?

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| (1) धूम बिंदू (smoke point) | (2) फ्लैश बिंदू (flash point) |
| (3) ज्वलनांक (fire point) | (4) सर्पण बिंदु (slipping point) |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43233]

2[Option ID=43234]

3[Option ID=43235]

4[Option ID=43236]

Sl. No.35

QBID:1036010

As per the fourth amendment regulation by FSSAI, the limit for Ca and Mg in packaged drinking water is

- | | |
|--------------------|--------------------|
| (1) 10 ppm; 6 ppm | (2) 75 ppm; 30 ppm |
| (3) 5 ppm ; 10 ppm | (4) No upper limit |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

FSSAI के चौथे संशोधन विनियम के अंतर्गत पैकेज पीने के पानी में Ca और Mg की सीमा निम्नलिखित में से कौन सी है?

- | | |
|--------------------|--------------------|
| (1) 10 ppm; 6 ppm | (2) 75 ppm; 30 ppm |
| (3) 5 ppm ; 10 ppm | (4) कोई सीमा नहीं |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43237]

2[Option ID=43238]

3[Option ID=43239]

4[Option ID=43240]

Sl. No.36

QBID:1036011

The green rot in eggs is caused chiefly by

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| (1) <i>Pseudomonas flourescens</i> | (2) <i>Serratia marcescens</i> |
| (3) <i>Acinetobacter alkligens</i> | (4) <i>Proteus</i> |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

अंडों में हरित विगलन मुख्यतः निम्नलिखित में से किसके द्वारा उत्पन्न होते हैं?

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| (1) सूडोमोनास फ्लोरेसैन्स | (2) सैरेशिया मार्सेसैन्स |
| (3) एसिनेटोबैक्टर अल्कलीजैन्स | (4) प्रोटियस |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43241]

2[Option ID=43242]

3[Option ID=43243]

4[Option ID=43244]

Sl. No.37

QBID:1036012

The exposure of food grain to a chemical insecticide with the dose sufficient enough and exposure period long enough to kill the insect pest is known as

- | | |
|------------------------|----------------|
| (1) Cold sterilization | (2) Fumigation |
| (3) Asepsis | (4) Exhausting |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

कीटों और पीड़कों के नाश के लिए किसी खाद्यान्न का पर्याप्त मात्रा व पर्याप्त समयावधि के लिए रासायनिक कीटनाशी का प्रभावन क्या कहलाता है?

- | | |
|--|---------------------------|
| (1) शीत अनुर्वरीकरण (cold sterilization) | (2) धूमन (fumigation) |
| (3) अपूर्ति (asepsis) | (4) निर्वातन (exhausting) |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43245]

2[Option ID=43246]

3[Option ID=43247]

4[Option ID=43248]

Sl. No.38

QBID:1036013

Which of the following methods is NOT used for moisture determination?

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| (1) Oven method | (2) Karl-Fischer method |
| (3) Dean-Stark method | (4) Saponification |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से कौन सी प्रणाली का उपयोग आर्द्रता निर्धारण के लिए नहीं किया जाता है?

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| (1) अवन प्रणाली | (2) कार्ल फ्रिशर प्रणाली |
| (3) डीन स्टर्टक प्रणाली | (4) सैपोनिफिकेशन |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43249]

2[Option ID=43250]

3[Option ID=43251]

4[Option ID=43252]

Sl. No.39

QBID:1036014

The bitter flavour in Beer is provided by

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| (1) <i>Hibiscus rosa sinensis</i> | (2) <i>Saraca asoka</i> |
| (3) <i>Humulus lupulus</i> | (4) <i>Cassia fistula</i> |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से किसके द्वारा बियर को कटु स्वाद प्रदान किया जाता है?

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| (1) हाइबिस्कस रोज़ा साइनेसिस | (2) साराका असोका |
| (3) हुमुलस लुपुलस | (4) केसिया फिस्टुला |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43253]

2[Option ID=43254]

3[Option ID=43255]

4[Option ID=43256]

Sl. No.40

QBID:1036015

500 kg of paddy at 22% moisture content (wet basis) is dried to 14% moisture content (wet basis) for milling. Calculate the amount of moisture removed during drying.

- (1) 46.51 kg. (2) 56.51 kg.
 (3) 36.51 kg. (4) 26.51 kg.

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

500 कि.ग्रा. धान जिसमें 22% आर्द्रता की मात्रा (नमी आधारित) है, का शुष्कन 14% आर्द्रता मात्रा (नमी आधारित) तक पेषण के लिए किया गया। शुष्कन के दौरान निकाली गई आर्द्रता मात्रा ज्ञात करो।

- (1) 46.51 किमी. (2) 56.51 किमी.
 (3) 36.51 किमी. (4) 26.51 किमी.

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

**1[Option ID=43257]
2[Option ID=43258]
3[Option ID=43259]
4[Option ID=43260]**

SI. No.41

QBID:1036016

Chilling temperature ranges from

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

द्रुतशीतन तापमान की प्रसार सीमा है

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43261]
2[Option ID=43262]
3[Option ID=43263]
4[Option ID=43264]

SI. No.42

QBID:1036017

FSSAI has recently reduced the level of trans fatty acids in fats and oils

- | | |
|--------------------|----------------------|
| (1) From 10% to 1% | (2) From 5% to 2% |
| (3) From 20% to 2% | (4) From 15% to 1.5% |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

FSSAI ने हाल ही में वसा और तेलों में ट्रांस वसा अम्लों का स्तर कम किया है

- | | |
|------------------|--------------------|
| (1) 10% से 1% तक | (2) 5% से 2% तक |
| (3) 20% से 2% तक | (4) 15% से 1.5% तक |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43265]

2[Option ID=43266]

3[Option ID=43267]

4[Option ID=43268]

Sl. No.43

QBID:1036018

Which of the following is not an adulterant in vegetables?

- | | |
|---------------------|---------------------|
| (1) Malachite green | (2) Rhodamine B |
| (3) Chicory powder | (4) Copper Sulphate |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से कौन सा सब्जियों का उपमिश्रक नहीं है?

- | | |
|-------------------|-----------------|
| (1) मैलाकाइट हरित | (2) रोडामीन बी |
| (3) चिकोरी चूर्ण | (4) कॉपर सल्फेट |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43269]

2[Option ID=43270]

3[Option ID=43271]

4[Option ID=43272]

Sl. No.44

QBID:1036019

Which of the following is an example of intelligent packaging?

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| (1) Nitrogen flushing in package | (2) Ethylene scavenger in package |
| (3) pH indicator patch on package | (4) Essential oil impregnated package |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से अभिज्ञ पैकेजिंग (intelligent packaging) कौन सी है?

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| (1) पैकेज में नाइट्रोजन का प्रवाह | (2) पैकेज में ईथाइलीन अपमार्जक |
| (3) पैकेज में pH दर्शक पैबंद | (4) अनिवार्य तेल से संसेचित पैकेज |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43273]

2[Option ID=43274]

3[Option ID=43275]

4[Option ID=43276]

Sl. No.45

QBID:1036020

Which of the following proteins present in egg has antibacterial activity?

- | | |
|----------------|---------------|
| (1) Ovomucin | (2) Ovalbumin |
| (3) Conalbumin | (4) Lysozyme |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से अंडे में उपस्थित कौन सी प्रोटीन में प्रतिजीवाणुक क्रिया है?

- | | |
|----------------|----------------|
| (1) ओवोम्यूसिन | (2) औवैल्बुमिन |
| (3) कानलबुमिन | (4) लाइसोज़ाइम |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43277]

2[Option ID=43278]

3[Option ID=43279]

4[Option ID=43280]

Sl. No.46

QBID:1036021

Which of the following evaporators is considered the most appropriate for highly viscous foods?

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| (1) Falling – film | (2) Rising – film |
| (3) Rising/Falling – film | (4) Agitated thin – film |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्न में से कौन सा वाष्पीकरण यंत्र (evaporator) अत्यधिक गाढ़े पदार्थों के लिये उपयुक्त माना जाता है?

- | | |
|--|---|
| (1) फॉलिंग-फिल्म (Falling-film) | (2) राइंग-फिल्म (Rising-film) |
| (3) राइंग/फॉलिंग-फिल्म (Rising/falling-film) | (4) एजिटेटिड थिन-फिल्म (Agitated thin – film) |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43281]

2[Option ID=43282]

3[Option ID=43283]

4[Option ID=43284]

Sl. No.47

QBID:1036022

The most abundant protein in egg white is

- | | |
|---------------|----------------|
| (1) Ovalbumin | (2) Conalbumin |
| (3) Ovomucoid | (4) Lysozyme |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

अंडे की सफेदी में सबसे भरपूर मात्रा में उपस्थित प्रोटीन है

- | | |
|-----------------|----------------|
| (1) ओवैलबुमिन | (2) कोनलबुमिन |
| (3) ओवोम्यूकोइड | (4) लाइसोज़ाइम |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43285]

2[Option ID=43286]

3[Option ID=43287]

4[Option ID=43288]

Sl. No.48

QBID:1036023

Which fraction of starch is responsible for blue color with iodine?

- | | |
|-------------|-------------------------|
| (1) Amylose | (2) Amylopectin |
| (3) Amylase | (4) Amylo-lipid complex |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

आयोडीन के साथ नीले रंग (ब्लू कलर) के लिए स्टार्च का कौन-सा खण्ड उत्तरदायी होता है?

- | | |
|--------------|-----------------------------|
| (1) अमाइलोज़ | (2) अमाइलोपेक्टिन |
| (3) अमाइलेज़ | (4) अमाइलोलिपिड कॉम्प्लेक्स |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43289]
2[Option ID=43290]
3[Option ID=43291]
4[Option ID=43292]

Sl. No.49

QBID:1036024

The first limiting essential amino acid in cereals is

- | | |
|----------------|-------------------|
| (1) Isoleucine | (2) Lysine |
| (3) Tryptophan | (4) Phenylalanine |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

अनाज में प्रथम सीमक (लिमिटिंग) अनिवार्य अमीनो अम्ल है -

- | | |
|-----------------|------------------|
| (1) आइसोल्युसीन | (2) लायसीन |
| (3) ट्रिप्टोफेन | (4) फीनाइलएलानीन |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43293]
2[Option ID=43294]
3[Option ID=43295]
4[Option ID=43296]

Sl. No.50

QBID:1036025

Which of the following method is considered as the newest method for commercial tenderization of meat?

- | | |
|-------------|----------------------------|
| (1) salting | (2) application of enzymes |
| (3) ageing | (4) electrical stimulation |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से कौन-सी विधि माँस के वाणिज्यिक मृदिकरण हेतु नवीनतम विधि के रूप में समझी जाती है?

- | | |
|--------------------------|--|
| (1) लवणन (salting) | (2) ऐंजाइम का अनुप्रयोग |
| (3) काल-प्रभावन (ageing) | (4) वैद्युत उद्दीपन (electrical stimulation) |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43297]

2[Option ID=43298]

3[Option ID=43299]

4[Option ID=43300]

Sl. No.51

QBID:1036026

The bloom of unprocessed meat is due to

- | | |
|------------------|------------------|
| (1) Oxymyoglobin | (2) Metmyoglobin |
| (3) Haemoglobin | (4) Nitrosamines |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

अप्रसंस्कृत रित माँस का 'ब्लूम' किसके कारण होता है?

- | | |
|----------------------|--------------------|
| (1) ऑक्सीमायोग्लोबिन | (2) मेटमायोग्लोबिन |
| (3) हीमोग्लोबिन | (4) नाइट्रोसअमीन्स |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43301]

2[Option ID=43302]

3[Option ID=43303]

4[Option ID=43304]

Sl. No.52

QBID:1036027

FSSAI recently changed the symbol of non-vegetarian food from brown circle to brown triangle to help to distinguish it for

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| (1) Cataract person | (2) Physically challenged |
| (3) Colour Blind people | (4) Blind people |

(1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

हाल ही में एफ. एस. एस. ए. आई. ने माँसाहारी खाद्य पदार्थों को भूरे गोले (वृत्त) वाले प्रतीक से भूरे त्रिभुज वाले प्रतीक के रूप में इनमें से किसके द्वारा भेद करने में मदद के लिए परिवर्तित कर दिया है?

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| (1) मोतियाबिंद से ग्रस्त लोगों के लिए | (2) दिव्यांग जनों के लिए |
| (3) वर्णान्धता ग्रस्त लोगों के लिए | (4) अन्धे लोगों के लिए |

(1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43305]

2[Option ID=43306]

3[Option ID=43307]

4[Option ID=43308]

Sl. No.53

QBID:1036028

Celiac patients are unable to consume

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| (1) milk and milk products | (2) wheat and wheat products |
| (3) eggs and meat | (4) pulses / legumes |

(1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

सीलिएक मरीज निम्नलिखित में से किस का उपभोग करने में असमर्थ होते हैं?

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| (1) दुग्ध एवं दुग्ध उत्पाद | (2) गेहूँ एवं गेहूँ संबंधी उत्पाद |
| (3) अंडे एवं माँस | (4) दाले/फली (लेग्यूम) |

(1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43309]

2[Option ID=43310]

3[Option ID=43311]

4[Option ID=43312]

Sl. No.54

QBID:1036029

On dry basis, soybean seeds contain around

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| (1) 20% lipids and 40% proteins | (2) 40% lipids and 20% proteins |
| (3) 10% lipids and 30% proteins | (4) 40% lipids and 30% proteins |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

शुष्कता के आधार पर, सोयाबीन के बीजों में निम्नांकित तत्व लगभग मात्रा में पाया जाता है?

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| (1) 20% लिपिड एवं 40% प्रोटीन | (2) 40% लिपिड एवं 20% प्रोटीन |
| (3) 10% लिपिड एवं 30% प्रोटीन | (4) 40% लिपिड एवं 30% प्रोटीन |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43313]

2[Option ID=43314]

3[Option ID=43315]

4[Option ID=43316]

Sl. No.55

QBid:1036030

The most recently recommended method for determining protein quality is

- | | |
|------------|-----------|
| (1) PER | (2) NPR |
| (3) PDCAAS | (4) DIAAS |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

प्रोटीन की गुणवत्ता के निर्धारण के लिए हाल ही में अनुशासित विधि है

- | | |
|------------|-----------|
| (1) PER | (2) NPR |
| (3) PDCAAS | (4) DIAAS |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43317]

2[Option ID=43318]

3[Option ID=43319]

4[Option ID=43320]

Sl. No.56

QBid:1036031

Which of the following is NOT a reducing sugar?

- | | |
|-------------|--------------|
| (1) sucrose | (2) maltose |
| (3) glucose | (4) fructose |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

इनमें से कौन सी अपचयी शर्करा (reducing sugar) नहीं है?

- | | |
|--------------|---------------|
| (1) सुक्रोज़ | (2) माल्टोज़ |
| (3) ग्लूकोज़ | (4) फ्रक्टोज़ |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43321]

2[Option ID=43322]

3[Option ID=43323]

4[Option ID=43324]

Sl. No.57

QBID:1036032

The portion of water in food that does not freeze at low temperature (below 0°C) and remains unavailable as solvent for additional solutes is termed as

- | | |
|---------------------|--------------------|
| (1) free water | (2) bound water |
| (3) entrapped water | (4) critical water |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

खाद्य में जल की मात्रा जो अल्प तापमान (0°C से नीचे) पर हिमशीत नहीं होती और अतिरिक्त विलेय के लिए विलायक की तरह अनुपलब्ध रहती है, वह _____ कहलाता है

- | | |
|-----------------|-----------------|
| (1) स्वतंत्र जल | (2) बंधा हुआ जल |
| (3) संपाशित जल | (4) क्रांतिक जल |

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43325]

2[Option ID=43326]

3[Option ID=43327]

4[Option ID=43328]

Sl. No.58

QBID:1036033

The protein fraction soluble in salt solution is termed as

- | | |
|--------------------|--------------------|
| (1) Albumins | (2) Globulins |
| (3) Prolamins | (4) Glutelins |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

लवण विलयन में घुलनशील प्रोटीन भाग को कहते हैं

- | | |
|----------------------|----------------------|
| (1) एल्ब्यूमिन | (2) ग्लोब्यूलिन |
| (3) प्रोलेमिन्स | (4) ग्लूटीलिन्स |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43329]

2[Option ID=43330]

3[Option ID=43331]

4[Option ID=43332]

Sl. No.59

QBID:1036034

The chief characteristics of stale bread are

- | |
|--|
| (1) low water holding capacity |
| (2) shrinkage |
| (3) soft crumb and hard crust |
| (4) both low water holding capacity and shrinkage |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

बासी ब्रेड का _____ विशिष्ट लक्षण है।

- | |
|---|
| (1) अल्प जल धारण क्षमता |
| (2) सिकुड़न |
| (3) कोमल सारभाग और कठोर पर्पटी |
| (4) दोनों अल्प जल धारण क्षमता और सिकुड़न |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43333]

2[Option ID=43334]

3[Option ID=43335]
4[Option ID=43336]

Sl. No.60
QBID:1036035

Which of the following is popularly known as 'Tin free steel' in food canning?

- (1) steel base coated with chromium (2) steel base coated with aluminium
(3) steel base coated with zinc (4) high carbon steel

(1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

इनमें से किसे खाद्य डिब्बाबंदी के संदर्भ में 'टिन से मुक्त स्टील' के नाम से जाना जाता है?

- (1) क्रोमियम के साथ लेपित स्टील बेस कोटेड (2) एल्युमिनियम के साथ लेपित स्टील बेस कोटेड
(3) जिंक के साथ लेपित स्टील बेस कोटेड (4) उच्च कार्बन स्टील

(1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43337]
2[Option ID=43338]
3[Option ID=43339]
4[Option ID=43340]

Sl. No.61
QBID:1036036

During wet milling of maize, sulphur dioxide is mixed with steeping water for the reasons except

- (1) to soften the grains
(2) to promote separation of proteins and starch
(3) to improve appearance of grains
(4) to avoid germination

(1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

निम्नलिखित में से किन कारणों के अलावा मक्का को आर्द्र पेषण के समय सल्फर डाइ आक्साइड के जल में डुबोया जाता है?

- (1) अनाज का मृदुलन (2) प्रोटीन और स्टार्च के पृथक्करण का प्रोत्साहन
(3) अनाज रंग-रूप में सुधार करना (4) होने से बचाव

(1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43341]

2[Option ID=43342]
3[Option ID=43343]
4[Option ID=43344]

Sl. No.62

QBID:1036037

Which of the following equipment is used in the flour mill to break insect eggs and larvae?

- | | |
|-----------------|-------------------|
| (1) Break mills | (2) Hydrocyclones |
| (3) Entoleter | (4) Purifier |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से कौनसा उपकरण कीट के अण्डे और लार्वा को तोड़ने के लिए आठा चक्री में उपयोग किया जाता है?

- | | |
|-------------------------|----------------|
| (1) ब्रेक पेषणी (चक्री) | (2) जल चक्रवात |
| (3) ऐंटोलीटर | (4) शोधक |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43345]
2[Option ID=43346]
3[Option ID=43347]
4[Option ID=43348]

Sl. No.63

QBID:1036038

The radicals produced during irradiation can be detected by using

- | | |
|--|--|
| (1) Electron Spin Resonance (ESR) Spectroscopy | |
| (2) X-ray diffraction (XRD) Spectroscopy | |
| (3) Flourescent Spectroscopy | |
| (4) Ultraviolet Spectroscopy | |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

किरण के दौरान उत्पन्न मूलकों की निम्नलिखित द्वारा पहचान की जाती है -

- | | |
|---|--|
| (1) इलेक्ट्रान स्पिन रेजोनेस (ESR) स्पैक्ट्रोस्कोपी | (2) X-रे डिफ्रॅक्शन (XRD) स्पैक्ट्रोस्कोपी |
| (3) फ्लोरेसेंट स्पैक्ट्रोस्कोपी | (4) परावेंगनी स्पैक्ट्रोस्कोपी |

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43349]
2[Option ID=43350]

**3[Option ID=43351]
4[Option ID=43352]**

SI. No.64
QBID:1036039

Which one of the following is an example of oxygenated carotenoids?

- (1) 1
 - (2) 2
 - (3) 3
 - (4) 4

निम्नलिखित में कौन सा ऑक्सीकृत कैरोटिनोइड (oxygenated carotenoid) है?

- (1) 1
 - (2) 2
 - (3) 3
 - (4) 4

1 [Option ID=43353]

2[Option ID=43354]

3[Option ID=43355]

4[Option ID=43356]

Sl. No.65

QBID:1036040

Which one of the following is an example of simple lipids?

- (1) 1
 - (2) 2
 - (3) 3
 - (4) 4

निम्नलिखित में से कौन सा साधारण वसा (simple lipids) का उदाहरण है?

- (1) 1
 - (2) 2
 - (3) 3
 - (4) 4

1 [Option ID=43357]

1[Option ID=45557]
2[Option ID=43358]

2[Option ID=43358]
3[Option ID=43359]

4[Option ID=43360]

Sl. No.66
QBID:1036041

Given below are two statements :

Statement I : India holds first position in production of spices and fruits/vegetables.

Statement II : India ranks second in wheat production.

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

- (1) Both Statement I and Statement II are true
- (2) Both Statement I and Statement II are false
- (3) Statement I is true but Statement II is false
- (4) Statement I is false but Statement II is true

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

नीचे दो कथन दिए गए हैं :

कथन I : मसालों एवं फल/सब्जियों के उत्पादन में भारत प्रथम स्थान पर है।

कथन II : भारत गेहूँ उत्पादन में दूसरे स्थान पर है।

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

- (1) कथन I और II दोनों सही हैं
- (2) कथन I और II दोनों गलत हैं
- (3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
- (4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43361]

2[Option ID=43362]

3[Option ID=43363]

4[Option ID=43364]

Sl. No.67
QBID:1036042

Given below are two statements :

- Statement I : Squash refers to a fruit product prepared by mixing juice with sugar solution
- Statement II : According to FSSAI standards, squash shall have 10% fruit juice content and 40% total soluble solids.

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

- (1) Both Statement I and Statement II are true
(2) Both Statement I and Statement II are false
(3) Statement I is true but Statement II is false
(4) Statement I is false but Statement II is true

- (1) 1**
(2) 2
(3) 3
(4) 4

नीचे दो कथन दिए गए हैं :

कथन I : स्कवाश का तात्पर्य फलों के एक ऐसे उत्पाद से है जो फलों के रस को शर्करा विलयन से मिश्रित करके बनाया जाता है।

कथन II : FSSAI मानदंड के अनुसार स्कवाश में 10% फलों का रस और 40% सम्पूर्ण घुलनशील ठोस होने चाहिए।

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

- (1) कथन I और II दोनों सही हैं
(2) कथन I और II दोनों गलत हैं
(3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
(4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

- (1) 1**
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43365]

2[Option ID=43366]

3[Option ID=43367]

4[Option ID=43368]

Sl. No.68

QBID:1036043

Given below are two statements :

- Statement I : Prolonged higher degree of thermal exposure leads to green discoloration of hard cooked eggs.
- Statement II : Green colored yolk can be avoided by using proper cooking time and temperature.

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

- (1) Both Statement I and Statement II are correct
(2) Both Statement I and Statement II are incorrect
(3) Statement I is correct but Statement II is incorrect
(4) Statement I is incorrect but Statement II is correct

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

नीचे दो कथन दिए गए हैं :

कथन I : लंबे समय तक उच्च डिग्री तापमान के प्रभाव से कठोर पके हुए अंडे में हरे रंग का विवर्ण (Discoloration) हो जाता है।

कथन II : खाना पकाने के उचित समय और तापमान के उपयोग से हरे रंग के योक से बचाव हो सकता है।

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

- (1) कथन I और II दोनों सही हैं
(2) कथन I और II दोनों गलत हैं
(3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
(4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

- (1) 1
(2) 2
(3) 3
(4) 4

1[Option ID=43369]
2[Option ID=43370]
3[Option ID=43371]
4[Option ID=43372]

Sl. No.69
QBID:1036044

Given below are two statements :

Statement I : According to FSSAI, the upper limit for total polar compounds in a vegetable oils should be 25%.

Statement II : It is voluntary for food businesses to ensure the level of polar compounds is below 25% in vegetable oil.

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

- (1) Both Statement I and Statement II are true
- (2) Both Statement I and Statement II are false
- (3) Statement I is true but Statement II is false
- (4) Statement I is false but Statement II is true

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

नीचे दो कथन दिए गए हैं :

कथन I : FSSAI के अनुसार बनस्पति तेल में कुल पोलर यौगिकों (Compounds) की ऊपरी सीमा 25% होनी चाहिए।

कथन II : खाद्य व्यवसाय के लिए यह स्वेच्छिक है कि वे सुनिश्चित करें कि बनस्पति तेल में पोलर यौगिकों (Compounds) की मात्रा 25% से कम है।

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

- (1) कथन I और II दोनों सही हैं
- (2) कथन I और II दोनों गलत हैं
- (3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
- (4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43373]

2[Option ID=43374]

3[Option ID=43375]

4[Option ID=43376]

Sl. No.70

QBID:1036045

Given below are two statements :

Statement I : DATEM is a type of emulsifier.

Statement II : DATEM finds applications in bread making to improve bread volume.

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

- (1) Both Statement I and Statement II are correct
- (2) Both Statement I and Statement II are incorrect
- (3) Statement I is correct but Statement II is incorrect
- (4) Statement I is incorrect but Statement II is correct

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

नीचे दो कथन दिए गए हैं :

कथन I : DATEM एक तरह का पायसीकारक (emulsifier) है।

कथन II : DATEM ब्रेड उत्पादन में ब्रेड आयतन (volume) बढ़ाने के लिये उपयोगी होता है।

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

- (1) कथन I और II दोनों सही हैं
- (2) कथन I और II दोनों गलत हैं
- (3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
- (4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43377]

2[Option ID=43378]

3[Option ID=43379]

4[Option ID=43380]

Sl. No.71

QBID:1036046

Given below are two statements :

Statement I : Vacreation is a process of pasteurization of cream.

Statement II : In vacreation, cream is heated rapidly by injecting steam under vacuum.

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

- (1) Both Statement I and Statement II are correct
- (2) Both Statement I and Statement II are incorrect
- (3) Statement I is correct but Statement II is incorrect
- (4) Statement I is incorrect but Statement II is correct

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

नीचे दो कथन दिए गए हैं :

कथन I : वैक्रियेशन (Vacreation) क्रीम पाश्च्युराइज़ेशन की एक विधि है।

कथन II : वैक्रियेशन (Vacreation) में क्रीम को निर्वात में वाष्प के अंतःक्षेपण द्वारा शीघ्रता से गर्म किया जाता है।

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

- (1) कथन I और II दोनों सही हैं
- (2) कथन I और II दोनों गलत हैं
- (3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
- (4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43381]

2[Option ID=43382]

3[Option ID=43383]

4[Option ID=43384]

Sl. No.72

QBID:1036047

Given below are two statements :

Statement I : Milk is pasteurized to kill pathogenic microorganisms.

Statement II : Pasteurization of milk also improves shelf life of milk.

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

- (1) Both Statement I and Statement II are correct
- (2) Both Statement I and Statement II are incorrect
- (3) Statement I is correct but Statement II is incorrect
- (4) Statement I is incorrect but Statement II is correct

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

नीचे दो कथन दिए गए हैं :

कथन I : दुग्ध पाश्च्युराइज़ेशन रोगजनक सूक्ष्मजीवों को मारने के लिये किया जाता है।

कथन II : पाश्च्युराइज़ेशन दुग्ध की निधानी आयु को भी बढ़ाता है।

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

- (1) कथन I और II दोनों सही हैं
- (2) कथन I और II दोनों गलत हैं
- (3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है
- (4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43385]

2[Option ID=43386]

3[Option ID=43387]

4[Option ID=43388]

Sl. No.73

QBID:1036048

Which of the following are common adulterants for red chilli powder?

- (A) Metanil yellow
- (B) Lead chromate
- (C) Sudan Red
- (D) Papaya seeds
- (E) Brick powder

Choose the most appropriate answer from the options given below :

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

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

लाल मिर्च पाउडर में पाए जाने वाले सामान्य अपमिश्रक कौन से हैं?

- (A) मैटेनिल पीला (Metanil yellow)
- (B) लैड क्रोमेट (Lead chromate)
- (C) सूडान लाल (Sudan Red)
- (D) पपीते के बीज
- (E) इट का चूरा

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

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

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

1[Option ID=43389]

2[Option ID=43390]

3[Option ID=43391]

4[Option ID=43392]

Sl. No.74
QBID:1036049

Which of the following statement/statements are correct?

- (A) Sterilization of food by radiation is known as 'Radappertization'.
- (B) Killing of pathogens by radiation is known as radicidation.
- (C) Prolonging shelf life by radiation is known as radurization.

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

निम्नलिखित में से सही कथन/कथनों को पहचानिए

- (A) खाद्यों का विकिरणों द्वारा निर्जर्म करने को रैडएपरटाइज़ेशन कहते हैं।
- (B) विकिरणों द्वारा रोगाणुओं को नष्ट करने को रेडिसिडेशन कहते हैं।
- (C) विकिरणों द्वारा निधानी आयु बढ़ाने को रेड्यूराइज़ेशन कहते हैं।

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43393]

2[Option ID=43394]

3[Option ID=43395]

4[Option ID=43396]

Sl. No.75

QBID:1036050

Flat sour spoilage in heated canned foods is due to

- (A) *Bacillus coagulans*
- (B) *Clostridium thermosaccharolyticum*
- (C) *Clostridium sporogenes*
- (D) *Clostridium botulinum*

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

गर्म किए गए डिब्बावांद खाद्यों में स्वादहीन अम्लीय स्पाइलोज किसके द्वारा होती है।

- (A) बैसिलस कोण्गुलेन्स
- (B) क्लौस्ट्रीडियम थर्मोसैकेरोलाइटिकम
- (C) क्लौस्ट्रीडियम स्पोरोजीन्स
- (D) क्लौस्ट्रीडियम बोट्यूलिनम

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43397]

2[Option ID=43398]

3[Option ID=43399]

4[Option ID=43400]

Sl. No.76

QBID:1036051

Yeast is used as a leavening agent in the preparation of

- (A) Bread
- (B) Bagels
- (C) Soft Pretzels
- (D) Muffins
- (E) Cookies

Choose the most appropriate answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

यीस्ट का उपयोग निम्नलिखित में से किस के बनाने के लिए किण्वन के लिए किया जाता है।

- (A) ब्रैड
- (B) बेगल
- (C) नर्म प्रैटज़ल
- (D) मफिन्स
- (E) कुकीज़

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43401]

2[Option ID=43402]

3[Option ID=43403]

4[Option ID=43404]

Sl. No.77

QBID:1036052

Choose the right answer about Hunter colour parameter (L^* , a^* , b^*) .

- (A) a^* positive indicates redness and a^* negative indicates greeness of food samples
- (B) $L = 0$ indicates perfect black and $L = 100$ indicates perfect white color
- (C) b^* positive indicate yellowness and b^* negative indicate blueness in food samples
- (D) $L = 0$ indicate perfect white and $L = 100$ indicates perfect black colour

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

“हन्टर वर्ण प्राचल” ($L^* a^* b^*$) से संबंधित सही उत्तर पहचानिए

- (A) a^* घनात्मक ललिमा दर्शाता है और a^* क्रणात्मक खाद्य नमूनों की हरितमा दर्शता है।
- (B) $L = 0$ दर्शाता है पूर्णतः काला और $L = 100$ दर्शाता है पूर्णतः श्वेत रंग
- (C) b^* घनात्मक दर्शाता है पीलापन और b^* क्रणात्मक दर्शाता है नीलापन
- (D) $L = 0$ दर्शता है पूर्णतः सफेद और $L = 100$ दर्शता है पूर्णतः काला रंग

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43405]

2[Option ID=43406]

3[Option ID=43407]

4[Option ID=43408]

Sl. No.78

QBID:1036053

Which of the following methods are recommended for determination of moisture content of spices?

- (A) Dean and Stark method
- (B) Oven drying method
- (C) Karl-Fischer method
- (D) Infra-red heating method
- (E) Dew point determination method

Choose the most appropriate answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

मसालों में आर्द्रता अंश को ज्ञात करने के लिए निम्नलिखित में से कौन सी प्रणाली की अनुशंसा की जाती है?

- (A) डीन एन्ड स्टॉर्क प्रणाली
- (B) अवन शुष्कन प्रणाली
- (C) कार्ल - फिशर प्रणाली
- (D) अवरक्त तापन प्रणाली
- (E) ओशांक बिंदू निदारण प्रणाली

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43409]

2[Option ID=43410]

3[Option ID=43411]

4[Option ID=43412]

Sl. No.79

QBID:1036054

Homogenization of milk is done at 60°C because at 60°C

- (A) Fat remains in liquid form
- (B) Milk fouling is lower
- (C) Micro organisms get inactivated
- (D) Creaming of milk is not affected
- (E) Lipase is inactivated

Choose the correct answer from the options given below :

- (1) (A) and (B) only
- (2) (A), (B), (E) only
- (3) (A) and (E) only
- (4) All of the these

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

दूध का समांगीकरण 60° सेंट्री. पर किया जाता है क्योंकि 60° सेंट्री पर

- (A) वसा द्रव अवस्था में रहती है।
- (B) दूध परिदूषण कम होता है।
- (C) सूक्ष्मजीवों का निष्क्रिय होना
- (D) दूध की क्रीमिंग पर कोई प्रभाव नहीं पड़ता
- (E) लाइपेस निष्क्रिय हो जाता है

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43413]

2[Option ID=43414]

3[Option ID=43415]

4[Option ID=43416]

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

Assertion (A) : Crumbliness in butter is a desirable attribute.

Reason (R) : It is due to sudden chilling of butter soon after production.

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

- (1) Both (A) and (R) are true and (R) is the correct explanation of (A)
- (2) Both (A) and (R) are true but (R) is NOT the correct explanation of (A)
- (3) (A) is true but (R) is false
- (4) (A) is false but (R) is true

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

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

अभिकथन (A) : मक्खन में भुरभुरापन (Crumbliness) एक वांछनीय गुण है।

कारण (R) : यह उत्पादन के तुरंत बाद मक्खन का तापमान अचानक कम करने (sudden chilling) के कारण 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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43417]

2[Option ID=43418]

3[Option ID=43419]

4[Option ID=43420]

Sl. No.81

QBid:1036056

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

Assertion (A) : Food preservation by irradiation is termed as cold sterilization.

Reason (R) : It is because microbial destruction can be achieved without heating of the foods.

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

- (1) Both (A) and (R) are true and (R) is the correct explanation of (A)
- (2) Both (A) and (R) are true but (R) is NOT the correct explanation of (A)
- (3) (A) is true but (R) is false
- (4) (A) is false but (R) is true

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

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

अभिकथन (A) : खाद्य किरण (Food Irradiation) द्वारा खाद्य परिक्षण को शीतित निर्जर्माकरण भी कहा जाता है।

कारण (R) : ऐसा इसलिये है क्योंकि भोजन के सूक्ष्म जीव बिना भोजन को गर्म किये मारे जा सकते 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

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

1[Option ID=43421]

2[Option ID=43422]

3[Option ID=43423]

4[Option ID=43424]

Sl. No.82

QBID:1036057

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

Assertion (A) : During constant rate period of drying, the surface temperature of food remains close to the wet bulb temperature.

Reason (R) : This is because water moves from the interior of the food at the same rate as it evaporates from the surface.

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

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

अभिकथन (A) : शुष्कन (drying) की स्थिर दर के दौरान, भोजन की सतह का तापमान आद्र बल्ब (wet bulb) तापमान के लगभग बराबर रहता है।

कारण (R) : ऐसा इसलिये होता है क्योंकि भोजन के अन्दर से जल के सतह पर आने की दर इसके सतह से वाष्पीकरण की दर के बराबर 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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43425]

2[Option ID=43426]

3[Option ID=43427]

4[Option ID=43428]

Sl. No.83

QBID:1036058

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

Assertion (A) : Fermentation is a sustainable method of food preservation.

Reason (R) : Fermentation process requires low energy input in processing.

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

- (1) Both (A) and (R) are true and (R) is the correct explanation of (A)
- (2) Both (A) and (R) are true but (R) is NOT the correct explanation of (A)
- (3) (A) is true but (R) is false
- (4) (A) is false but (R) is true

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

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

अभिकथन (A) : किणवन खाद्य संरक्षण की एक सतत विधि है।

कारण (R) : किणवन प्रक्रिया के लिए कम ऊर्जा निविटि (input) की आवश्यकता होती है।

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43429]

2[Option ID=43430]

3[Option ID=43431]

4[Option ID=43432]

Sl. No.84

QBID:1036059

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

Assertion (A) : Good Manufacturing Practices are not essential for HACCP and ISO 22000 implementation.

Reason (R) : GMPs include cleaning, sanitization, unidirectional flow of man and materials, personal hygiene, good storage practices, documentation, layout and design etc. which facilitate implementation of HACCP and ISO 22000.

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

- (1) Both (A) and (R) are true and (R) is the correct explanation of (A)
- (2) Both (A) and (R) are true but (R) is NOT the correct explanation of (A)
- (3) (A) is true but (R) is false
- (4) (A) is false but (R) is true

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

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

अभिकथन (A) : उत्तम उत्पादन आचरण (GMP) HACCP एवं ISO 22000 के कार्यान्वयन के लिए सारभूत नहीं है।

कारण (R) : GMPs में सफाई, स्वच्छीकरण, व्यक्ति और सामग्री का एकदिशीय प्रवाह, व्यक्तिगत स्वच्छता, संग्रहण का अच्छा आचरण, प्रलेखन, प्रदर्शन, प्रारूप (layout and design) आदि शामिल हैं जो HACCP एवं ISO 22000 के कार्यान्वयन को सुगम्य बनाता है।

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43433]

2[Option ID=43434]

3[Option ID=43435]

4[Option ID=43436]

**Sl. No.85
QBID:1036060**

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

Assertion (A) : Starches with low amylose to amylopectin ratio act as good thickening agents.

Reason (R) : Amylose forms intense cross-linkages while amylopectin does not participate in cross-linkages.

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

- (1) Both (A) and (R) are true and (R) is the correct explanation of (A)
- (2) Both (A) and (R) are true but (R) is NOT the correct explanation of (A)
- (3) (A) is true but (R) is false
- (4) (A) is false but (R) is true

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

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

अभिकथन (A) : कम अमाइलोज़/अमाइलोपेक्टिन अनुपात वाले स्टार्च एक अच्छे गाढ़ा करने वाले एजेंट की तरह कार्य करते हैं।

कारण (R) : अमाइलोज़ गहन क्रॉस-लिंकेज बनाता है लेकिन अमाइलोपेक्टिन क्रॉस-लिंकेज बनाने में भाग नहीं लेता है।

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43437]

2[Option ID=43438]

3[Option ID=43439]

4[Option ID=43440]

Sl. No.86

QBID:1036061

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

Assertion (A) : Sandiness is observed in ice-cream at high temperature conditions

Reason (R) : Sandiness in ice-cream is caused by lactose crystallization.

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

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

अभिकथन (A) : आइसक्रीम में दरदापन (Sandiness) अधिक तापमान की स्थिति में होता है।

कारण (R) : आइसक्रीम में दरदापन (Sandiness) लैक्टोज़ (lactose) क्रिस्टलीकरण (crystallization) की वजह से 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।

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43441]

2[Option ID=43442]

3[Option ID=43443]

4[Option ID=43444]

Sl. No.87

QBID:1036062

Match List I with List II

List I	List II
Beverage/food	TSS in ° Brix
(A) Squash	(I) 10
(B) Ready to serve (RTS)	(II) 70-75
(C) Synthetic beverage	(III) 45
(D) Jelly	(IV) 65

Choose the correct answer from the options given below :

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

- (1) 1**
- (2) 2**
- (3) 3**
- (4) 4**

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची-I	सूची-II
पेय/खाद्य पदार्थ	TSS (° Brix)
(A) स्कवॉश	(I) 10
(B) फ्रोसने के लिए तैयार (RTS)	(II) 70-75
(C) संश्लिष्ट पेय	(III) 45
(D) जैली	(IV) 65

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

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

- (1) 1**
- (2) 2**
- (3) 3**
- (4) 4**

3[Option ID=43447]
4[Option ID=43448]

Sl. No.88
QBID:1036063

Match List I with List II

List I	List II
(A) Vitamin - C	(I) Cyanocobalamin
(B) Vitamin - B12	(II) Thiamine
(C) Vitamin - B6	(III) Ascorbic acid
(D) Vitamin - B1	(IV) Pyridoxine

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची-I	सूची-II
(A) विटामिन-सी	(I) सायनोकोबालअमिन
(B) विटामिन-बी 12	(II) थियामिन
(C) विटामिन-बी 6	(III) ऐस्कॉर्बिक अम्ल
(D) विटामिन-बी 1	(IV) पिरिडाइक्सिन

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43449]
2[Option ID=43450]
3[Option ID=43451]
4[Option ID=43452]

Sl. No.89
QBID:1036064

Match List I with List II

List I	List II
(A) Newtonian	(I) Tomato ketchup
(B) Bingham plastic	(II) Honey
(C) Pseudoplastic	(III) Mayonnaise
(D) Dilatant	(IV) Water

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची-I	सूची-II
(A) न्यूटोनियन (Newtonian)	(I) टमाटर कैचप
(B) बिंगम प्लास्टिक (Bingham plastic)	(II) शहद
(C) छदम प्लास्टिक (Pseudoplastic)	(III) मेयोनेज़
(D) विस्फारी (Dilatant)	(IV) जल

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43453]

2[Option ID=43454]

3[Option ID=43455]

4[Option ID=43456]

Sl. No.90

QBID:1036065

Match List I with List II

List I	List II
(A) Cereal based products	(I) Frankfurter
(B) Sugar based products	(II) Margarine
(C) Meat based products	(III) Pasta
(D) Fat based products	(IV) Liquorice/Licorice

Choose the correct answer from the options given below :

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

- (1) 1**
- (2) 2**
- (3) 3**
- (4) 4**

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची-I	सूची-II
(A) अन्न पर आधारित उत्पाद	(I) फ्रैंकफर्टर सॉसेज
(B) शर्करा पर आधारित उत्पाद	(II) मार्जरीन
(C) माँस पर आधारित उत्पाद	(III) पास्ता
(D) वसा पर आधारित उत्पाद	(IV) लिक्रिस

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

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

- (1) 1**
- (2) 2**
- (3) 3**
- (4) 4**

1[Option ID=43457]
2[Option ID=43458]
3[Option ID=43459]
4[Option ID=43460]

Sl. No.91
QBID:1036066

Match List I with List II :

List I	List II
(A) Hard flour	(I) Cakes
(B) Soft flour	(II) Pasta
(C) Durum flour	(III) Biscuits
(D) All purpose flour	(IV) Bread

Choose the correct answer from the options given below :

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

- (1) 1**
- (2) 2**
- (3) 3**
- (4) 4**

सूची-I के साथ का सूची-II मिलान कीजिए :

सूची-I	सूची-II
(A) कठोर आटा	(I) केक
(B) नर्म आटा	(II) पास्ता
(C) ड्यूम आटा	(III) बिस्कुट
(D) सर्व प्रयोजन आटा	(IV) डबलरोटी

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

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

- (1) 1**
- (2) 2**
- (3) 3**
- (4) 4**

1[Option ID=43461]

2[Option ID=43462]

3[Option ID=43463]

4[Option ID=43464]

Sl. No.92

QBID:1036067

Match List I with List II :

List I	List II
(A) Thermophilic Microorganism	(I) Minimum $< 0 - 5^{\circ}\text{C}$ Optimum $20 - 30^{\circ}\text{C}$
(B) Mesophilic Microorganism	(II) Minimum $< 0 - 5^{\circ}\text{C}$ Optimum $12 - 18^{\circ}\text{C}$
(C) Psychrophilic Microorganism	(III) Minimum $30 - 40^{\circ}\text{C}$ Optimum $55 - 65^{\circ}\text{C}$
(D) Psychrotrophic Microorganism	(IV) Minimum $5 - 10^{\circ}\text{C}$ Optimum $30 - 40^{\circ}\text{C}$

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

सूची-I के साथ का सूची-II मिलान कीजिए :

सूची-I	सूची-II
(A) तापरागी सूक्ष्म जीव	(I) न्यूनतम $< 0 - 5^{\circ}$ सेंग्रे. इष्टतम $20 - 30^{\circ}$ सेंग्रे.
(B) मध्यरागीय सूक्ष्म जीव	(II) न्यूनतम $< 0 - 5^{\circ}$ सेंग्रे. इष्टतम $12 - 18^{\circ}$ सेंग्रे.
(C) निम्नतापप्रिय सूक्ष्म जीव	(III) न्यूनतम $30 - 40^{\circ}$ सेंग्रे. इष्टतम $55 - 65^{\circ}$ सेंग्रे.
(D) साइक्रोट्रोफिक सूक्ष्म जीव	(IV) न्यूनतम $5 - 10^{\circ}$ सेंग्रे. इष्टतम $30 - 40^{\circ}$ सेंग्रे.

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43465]

2[Option ID=43466]

3[Option ID=43467]

4[Option ID=43468]

Sl. No.93

QBID:1036068

Match List I with List II :

List I	List II
(A) Farinograph	(I) Gluten, damaged starch, pentosan content
(B) Extensograph	(II) Enzyme activity and Viscosity analysis
(C) Solvent retention capacity	(III) Resistance to extension and elasticity of dough
(D) Amylograph	(IV) Water absorption and mixing requirements for dough development

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

सूची-I के साथ का सूची-II मिलान कीजिए :

सूची-I	सूची-II
(A) फैरीनोग्राफ़	(I) ग्लूटन, खंडित गॉड, पैन्टोसानस की मात्रा
(B) ऐक्सटेन्सोग्राफ़	(II) ऐन्जाइम गतिविधि एवं श्यानता विश्लेषण
(C) विलायक प्रतिधारण क्षमता	(III) गुंधे आटे के विस्तार तथा लचीलेयन के लिए प्रतिरोध
(D) एमिलोग्राफ़	(IV) आटे को गूँधने के लिए जल अवशोषण तथा उसके मिश्रण की आवश्यकता

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43469]

2[Option ID=43470]

3[Option ID=43471]

4[Option ID=43472]

Sl. No.94

QBID:1036069

Specify the correct sequence of steps during bread processing

- (A) weighing and mixing
- (B) shaping
- (C) kneading
- (D) final proofing and baking
- (E) proofing

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

डबलरोटी बनाने के प्रक्रम के लिए सही श्रृंखला पहचानिए

- (A) तौलना और मिश्रण करना
- (B) आकार देना
- (C) गूँधना
- (D) अंतिम प्रूफिंग और बेकिंग
- (E) प्रूफिंग

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43473]

2[Option ID=43474]

3[Option ID=43475]

4[Option ID=43476]

Sl. No.95

QBID:1036070

Specify the correct order of events in implementation of HACCP.

- (A) conduct a hazard analysis
- (B) corrective action
- (C) verification
- (D) establish critical limits
- (E) validation

Choose the correct answer from the options given below :

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

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

HACCP को कार्यान्वित करने के लिए निम्नलिखित चरणों को सही प्रक्रम में बताओ

- (A) जोखिम विश्लेषण करना
- (B) संशुद्धी क्रिया
- (C) सत्यापन
- (D) क्रांतिक सीमा स्थापन
- (E) मान्यकरण

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

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

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

1[Option ID=43477]

2[Option ID=43478]

3[Option ID=43479]

4[Option ID=43480]

Sl. No.96

QBID:1036071

Arrange the order of events during pickle production

- (A) Washing, size reduction
- (B) Pickling (salt/vinegar/oil/combination)
- (C) Brining
- (D) Packaging
- (E) Addition of preservative

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

अचार के उत्पादन हेतु निम्नलिखित चरणों को सही श्रृंखला में लिखें

- (A) धोना, आकार निर्माकरण
- (B) अचार बनाना (नमक/सिरका/तेल/संयोजन)
- (C) लवण जलीयन
- (D) पैकेजिंग
- (E) परिरक्षक डालना

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43481]

2[Option ID=43482]

3[Option ID=43483]

4[Option ID=43484]

Sl. No.97

QBID:1036072

Choose the correct order of events during tomato ketchup processing.

- (A) cooling and storage
- (B) hot filling into bottles ($82 - 88^{\circ}\text{C}$)
- (C) checking for TSS
- (D) tomato juice or pulp (straining)
- (E) concentration, adding spices and sugars

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

टमाटर कैचप बनाने की प्रक्रिया संबंधित निम्नलिखित चरणों को सही प्रक्रम में लिखिए।

- (A) ठंडा करना और भंडारण
- (B) बोतलों में गर्म करना ($82^{\circ}-88^{\circ}$ सेंग्रे.)
- (C) TSS की जाँच
- (D) टमाटर का रस या गूदा (छानना)
- (E) सांद्रण, मसाले और शर्करा डालना

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43485]

2[Option ID=43486]

3[Option ID=43487]

4[Option ID=43488]

Sl. No.98

QBID:1036073

Specify the correct order of events during surimi processing

- (A) Mincing
- (B) Leaching and straining
- (C) Fish heading and gutting
- (D) Packaging and cold storage
- (E) Mixing with cryoprotectants, forming

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

सुरिमी प्रसंस्करण संसाधन के दौरान होने वाले चरणों की सही शृंखला बताओ

- (A) टुकड़े-टुकड़े करना
- (B) निकालन और छानना
- (C) मछली का सिर अलग करना और आँते निकालना
- (D) पैकेजिंग और शीत भंडारण
- (E) निम्नताप परिक्षकों के साथ मिश्रण, अभिरूपण

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43489]

2[Option ID=43490]

3[Option ID=43491]

4[Option ID=43492]

Sl. No.99

QBID:1036074

Specify the order of events in jelly processing

- (A) Judging of end point
- (B) Boiling fruits with water
- (C) Filling hot in clean sterilized bottles
- (D) Washing
- (E) Straining, sugar addition and heating

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

जैली प्रक्रिया में परिघटना का क्रम चुनिए।

- (A) अन्त बिन्दु का निर्णय
- (B) फलों को जल के साथ उबालना
- (C) साफ निर्जमित गोतल में गर्म भरना
- (D) धोना
- (E) छानना, शर्करा डालना और ताप देना

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43493]

2[Option ID=43494]

3[Option ID=43495]

4[Option ID=43496]

Sl. No.100

QBID:1036075

Arrange the order of events taking place during poultry processing

- (A) Scalding and defeathering
- (B) Singeing and washing
- (C) Evisceration
- (D) Stunning and bleeding
- (E) Chilling, draining and storage

Choose the correct answer from the options given below :

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

पोल्ट्री संसाधन के दैरान होने वाली क्रियाओं को सही क्रम में लगाओ

- (A) द्रव दहन और पंख हटाना
- (B) झुलसाना और धोना
- (C) अंतरंगक्षेपण
- (D) आघात विभंजन और रक्तस्खबण
- (E) द्रुतशीतन, अपवाह और भंडारण

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

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

(1) 1

(2) 2

(3) 3

(4) 4

1[Option ID=43497]

2[Option ID=43498]

3[Option ID=43499]

4[Option ID=43500]