

**Test Date : 07 Sep 2022**

**Test Slot : Slot 2**

**Subject : PGQP08-Food Technology**

**Sl. No.1**

**QBID:1555021**

Choose the correctly spelt word.

- (1) Defalcation
- (2) Difalcation
- (3) Defalcasion
- (4) Defalcataation

निम्नलिखित में तदभव शब्द है:

- (1) आत
- (2) राजा
- (3) स्वामी
- (4) वायु

**1[Option ID=19201]**

**2[Option ID=19202]**

**3[Option ID=19203]**

**4[Option ID=19204]**

**Sl. No.2**

**QBID:1555022**

Given below are four sentences in jumbled order. Select the option that gives their correct order.

- A. Once on their way, the stones did not stop until they reached the bottom of the hill.
- B. You had to be very careful not to start a landslide.
- C. Loose stones rattled down the cliff.
- D. And they took other stones with them, so that there was soon a cascade of stones.

Choose the correct answer from the options given below :

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

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

अभिकथन A : ईकारांत संज्ञाएँ स्त्रीलिंग होती हैं ।

कारण R : लेकिन 'पानी' पुल्लिंग है । कुछ शब्द अपवाद होते हैं, इसीलिए ईकारांत होते हुए भी पानी स्त्रीलिंग नहीं है ।

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

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

**1[Option ID=19245]**

**2[Option ID=19246]**

**3[Option ID=19247]**

**4[Option ID=19248]**

**Sl. No.3**

**QBID:1555023**

Choose the correct sentence.

- (1) We went to the station to see them off.

- (2) We went to the station to see them out.  
 (3) We went to the station to goodbye them.  
 (4) We went to the station to say them goodbye.

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

अभिकथन A : 'विनय' शब्द उभयलिंग है ।

कारण R : 'विनय' अकारांत शब्द है । लेकिन सभी अकारांत शब्द पुल्लिंग नहीं होते 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[Option ID=19273]

2[Option ID=19274]

3[Option ID=19275]

4[Option ID=19276]

Sl. No.4

QBID:1555024

Match List I with List II

List I (Wood)		List II (Synonym)	
A.	pervasive	I.	filter
B.	sieve	II.	widespread
C.	potent	III.	netting
D.	mesh	IV.	powerful

Choose the correct answer from the options given below :

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I		सूची II	
A.	कमर टूटना	I.	शांति मिलना
B.	कठपुतली होना	II.	भारी आपत्ति आ जाना
C.	कलाई खुलना	III.	किसी के इशारे पर नाचना
D.	कलेजा ठंडा होना	IV.	भेद खुल जाना

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

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

1[Option ID=19277]

2[Option ID=19278]

3[Option ID=19279]

4[Option ID=19280]

Sl. No.5

QBID:1555025

Which two of the following are in correct form ?

- A. Let's go to the cinema, shall we ?
- B. Let's go to the cinema, do we ?
- C. Let's not go to the cinema, shall we ?
- D. Let's not go to the cinema, shan't we ?

Choose the correct answer from the options given below :

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

'सिलवाना' किस धातु से बना शब्द है ?

- (1) यौगिक धातु
- (2) प्रेरणार्थक धातु
- (3) नाम धातु
- (4) संयुक्त धातु

- 1[Option ID=19281]
- 2[Option ID=19282]
- 3[Option ID=19283]
- 4[Option ID=19284]

SI. No.6  
QBID:1555026

Choose the option which is opposite in meaning to the following word:

Castigate

- (1) Commend
- (2) Reprimand
- (3) Flagellated
- (4) Commotion

संज्ञा से संबंधित कौन-सा तथ्य सही है ?

- (1) हिन्दी में व्यंजनांत संज्ञाएँ नहीं हैं ।
- (2) संस्कृत में भी व्यंजनांत संज्ञाएँ नहीं हैं ।
- (3) व्यक्तिवाचक आकारांत पुल्लिंग संज्ञाएँ बहुवचन में विकृत हो जाती हैं ।
- (4) हिन्दी एकारांत पुल्लिंग संज्ञाओं का बहुवचन बनाने के लिए 'ए' के स्थान पर 'आ' लगाते हैं ।

- 1[Option ID=19285]
- 2[Option ID=19286]
- 3[Option ID=19287]
- 4[Option ID=19288]

SI. No.7  
QBID:1555027

Identify the correct indirect narration for the following sentence :

"Who now," they had asked, "Will listen to our troubles and protect us from the crocodiles" ?

- (1) They had wanted to know who would listen to their troubles and protect them from the crocodiles.
- (2) They had wanted to know who then would listen to their troubles and protect them from the crocodiles.
- (3) They had wanted to know who will now listen to their troubles and protect them from the crocodiles.
- (4) They wanted to know who will listen to their troubles and protect them from the crocodiles.

जिस समास का उत्तर अर्थात् अन्तिम पद प्रधान हो, उसे तत्पुरुष समास कहते हैं। संगत उदाहरण चुनिए।

- A. पतिपावन
- B. करुणापूर्ण
- C. चतुर्दिक
- D. ईश्वरोपासना
- E. आजन्म

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

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

1[Option ID=19289]  
2[Option ID=19290]  
3[Option ID=19291]  
4[Option ID=19292]

SI. No.8

QBID:1555028

Which of the following is a one-word substitute for 'safe to drink' ?

- (1) Potable
- (2) Suitable
- (3) Edible
- (4) Pliable

'सामने' इस शब्द का निम्न में से कौन-सा पर्यायवाची शब्द है ?

- (1) समक्ष
- (2) निकट
- (3) समीप
- (4) नजदीक

1[Option ID=19293]  
2[Option ID=19294]  
3[Option ID=19295]  
4[Option ID=19296]

SI. No.9

QBID:1555029

Identify suitable preposition from the options given below to compute the sentence.

Neha would think it \_\_\_\_\_ her to do such a small work.

- (1) under
- (2) below
- (3) above
- (4) beneath

निम्नलिखित में शुद्ध शब्द हैं -

- A. जनसाधारण
- B. प्रिधान
- C. मिथ्यचार
- D. आकंठ
- E. सच्चरित्र

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

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

1[Option ID=19297]  
2[Option ID=19298]

3[Option ID=19299]  
4[Option ID=19300]

SI. No.10  
QBID:15550210

Identify the active voice for the following sentence :

These things have been left here by an unknown person.

- (1) An unknown person leaves these things here
- (2) An unknown person have left these things here
- (3) An unknown person has left these things here
- (4) An unknown person had left here these things

शुद्ध वाक्य का चयन कीजिए ।

- (1) प्रत्येक छात्रों को सूचना दे दो ।
- (2) सूचना दे दो प्रत्येक छात्रों को ।
- (3) प्रत्येक छात्र को सूचना दे दो ।
- (4) छात्र को प्रत्येक सूचना दे दो ।

1[Option ID=19205]  
2[Option ID=19206]  
3[Option ID=19207]  
4[Option ID=19208]

SI. No.11  
QBID:15550211

Amid economy crisis and political turmoil in Sri Lanka who has been appointed as the new PM of Sri Lanka.

- (1) Maithripala Sirisena
- (2) Ranil Wickremesinghe
- (3) Mahinda Rajapaksa
- (4) Gotabaya Rajapaksa

श्रीलंका में आर्थिक संकट एवं राजनैतिक अशांति के बीच श्रीलंका का नया प्रधानमंत्री किसे नियुक्त किया गया है ?

- (1) मैत्रीपाल सिरिसेना
- (2) रानिल विक्रमसिंघे
- (3) महिन्द्रा राजपक्षे
- (4) गोटाबाया राजपक्षे

1[Option ID=19209]  
2[Option ID=19210]  
3[Option ID=19211]  
4[Option ID=19212]

SI. No.12  
QBID:15550212

Who has become the First female to took the office of President of Tanzania and the third woman head of the government of country in East African Community ?

- (1) Samia Suluhu Hassan
- (2) Agathe Uwilingiyimana
- (3) Sylvie Kinigi
- (4) Sahle-work-Zewde

तंजानिया के राष्ट्रपति का पद भार ग्रहण करने वाली प्रथम महिला और पूर्वी अफ्रीकी समुदाय में देश की सरकार प्रमुख बनने वाली तीसरी महिला कौन बनी ?

- (1) सामिया सुलुहू हस्सन
- (2) अगाते उविलिंगियिमाना
- (3) सिल्वी किनिगी
- (4) सहले-वर्क ज़ेवदे

1[Option ID=19213]  
2[Option ID=19214]  
3[Option ID=19215]  
4[Option ID=19216]

SI. No.13  
QBID:15550213

India held the first spot in the International Shooting Sport Federation World Cup 2022 which was being held in \_\_\_\_\_.

- (1) India
- (2) China
- (3) U.A.E.
- (4) Egypt

इंटरनेशनल शूटिंग स्पोर्ट फेडरेशन वर्ल्ड कप 2022 में भारत ने प्रथम स्थान प्राप्त किया, जिसका आयोजन \_\_\_\_\_ में हुआ था :

- (1) भारत
- (2) चीन
- (3) यू.ए.ई.
- (4) मिश्र

1[Option ID=19217]

2[Option ID=19218]

3[Option ID=19219]

4[Option ID=19220]

Sl. No.14

QBID:15550214

Who has won the Men's Single Title at 79th Edition of the Italian Open being held in Rome ?

- (1) Stefanos Tsitsipas
- (2) Novak Djokovic
- (3) Rafael Nadal
- (4) Roger Federer

रोम में आयोजित इटालियन ओपन के 79वें संस्करण में पुरुष वर्ग के एकल खिताब को किसने जीता ?

- (1) स्टीफनोस सिसिपास
- (2) नोवाक जोकोविक
- (3) राफेल नडाल
- (4) रोजर फेडरर

1[Option ID=19221]

2[Option ID=19222]

3[Option ID=19223]

4[Option ID=19224]

Sl. No.15

QBID:15550215

What is the current year estimation of the GDP growth according to the Nirmala Sitharaman in the Union Budget 2022-23 ?

- (1) 9.5%
- (2) 9.9%
- (3) 9.2%
- (4) 8.5%

निर्मला सीतारमण द्वारा प्रस्तुत केन्द्रीय बजट 2022-23 के अनुसार चालु वर्ष की जीडीपी वृद्धि का अनुमान कितना है ?

- (1) 9.5%
- (2) 9.9%
- (3) 9.2%
- (4) 8.5%

1[Option ID=19225]

2[Option ID=19226]

3[Option ID=19227]

4[Option ID=19228]

Sl. No.16

QBID:15550216

All the intellectuals are very emotional, because :

- A. They are thinking beings
- B. They are logical beings
- C. They are mathematical beings
- D. They are philosophers
- E. They are layman

Choose the correct answer from the options given below :

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

सारे बुद्धिजीवी बहुत भावुक होते हैं, क्योंकि

- A. वे सोचने वाले प्राणी हैं ।
- B. वे तार्किक प्राणी हैं ।
- C. वे गणितीय प्राणी हैं ।
- D. वे दार्शनिक हैं ।
- E. वे सामान्य जन हैं ।

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

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

1[Option ID=19229]  
2[Option ID=19230]  
3[Option ID=19231]  
4[Option ID=19232]

Sl. No.17

QBID:15550217

Choose the best options for football players :

- A. Player 'XYZ' shows team spirit
- B. Player 'XYZ' have sportsmanship
- C. Player 'XYZ' have hatred for other team-mates
- D. Player 'XYZ' shows jealousy
- E. Player 'XYZ' shows patience

Choose the correct answer from the options given below :

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

फुटबाल के खिलाड़ियों के लिए सर्वोत्तम विकल्प चुनिए ।

- A. खिलाड़ी 'XYZ' टीम भावना प्रदर्शित करता है ।
- B. खिलाड़ी 'XYZ' में खेल-भावना है ।
- C. खिलाड़ी 'XYZ' में अन्य टीम-सदस्यों के प्रति घृणा है ।
- D. खिलाड़ी 'XYZ' जलन प्रदर्शित करता है ।
- E. खिलाड़ी 'XYZ' धैर्य प्रदर्शित करता है ।

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

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

1[Option ID=19233]

2[Option ID=19234]

3[Option ID=19235]

4[Option ID=19236]

Sl. No.18

QBID:15550218

A person can learn Sanskrit without a teacher :

- A. It is not possible learning Sanskrit without a teacher; as it is a technical subject.
- B. It is possible to learn Sanskrit as it is non-technical subject.
- C. Anyone can learn it; as it is just a language.
- D. It can be learned by daily practice under a teacher.
- E. It is easy for a person, who know Hindi language.

Choose the most appropriate answer from the options given below :

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

कोई व्यक्ति बिना किसी अध्यापक के संस्कृत सीख सकता है:

- A. बिना अध्यापक के संस्कृत सीखना सम्भव नहीं है, क्योंकि यह एक तकनीकी विषय है ।
- B. संस्कृत सीखना सम्भव है क्योंकि यह एक गैर-तकनीकी विषय है ।
- C. इसे कोई भी सीख सकता है क्योंकि यह केवल एक भाषा है ।
- D. यह किसी अध्यापक की देखरेख में दैनिक अभ्यास के माध्यम से सीखी जा सकती है ।
- E. यह हिन्दी भाषा जानने वाले किसी व्यक्ति के लिए सरल है ।

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

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

1[Option ID=19237]

2[Option ID=19238]

3[Option ID=19239]

4[Option ID=19240]

Sl. No.19

QBID:15550219



Give below are two statements :

Statement I : Pollution level in Delhi may be reduced by reducing the factories.

Statement II : All factories are creating noise pollution and are dangerous to health.

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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

कथन I : दिल्ली में प्रदूषण का स्तर कारखाने घटाने के माध्यम से घटाया जा सकता है ।

कथन II : सारे कारखाने ध्वनि-प्रदूषण उत्पन्न करते हैं और स्वास्थ्य के लिए घातक हैं ।

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[Option ID=19241]

2[Option ID=19242]

3[Option ID=19243]

4[Option ID=19244]

Sl. No.20

QBID:15550220

Give below are two statements :

Statement I : Education is important for both male and female.

Statement II : Government must encourage co-education, as it is required for country's development.

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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

कथन I : पुरुषों और महिलाओं, दोनों, के लिए शिक्षा महत्वपूर्ण है ।

कथन II : सरकार को सह-शिक्षा को प्रोत्साहन देना चाहिए क्योंकि यह देश के विकास के लिए आवश्यक 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[Option ID=19249]

2[Option ID=19250]

3[Option ID=19251]

4[Option ID=19252]

Sl. No.21

QBID:15550221

If  $x^2 + \frac{1}{x^2} = 2$  then the value of  $x^3 + \frac{1}{x^3}$  is

- (1)  $\pm 2$

(2)  $\pm 8$

(3)  $\pm 1$

(4)  $\pm 4$

यदि  $x^2 + \frac{1}{x^2} = 2$  तो  $x^3 + \frac{1}{x^3}$  का मान होगा -

(1)  $\pm 2$

(2)  $\pm 8$

(3)  $\pm 1$

(4)  $\pm 4$

1[Option ID=19253]

2[Option ID=19254]

3[Option ID=19255]

4[Option ID=19256]

Sl. No.22

QBID:15550222

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

Assertion A : If the volumes of two cubes are in the ratio of 3:27 then their surface areas are in the ratio of 4:9.

Reason R : If the surface areas of two cubes are in the ratio  $S_1 : S_2$ , then their volumes are in the ratio  $S_1^{2/3} : S_2^{2/3}$

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

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

अभिकथन A : यदि दो घनों के आयतन का अनुपात 3:27 है तो उनके सतह क्षेत्रफल का अनुपात 4:9 होगा

कारण R : यदि दो घनों के सतह क्षेत्रफल का अनुपात  $S_1 : S_2$  है तो उनके आयतन का अनुपात  $S_1^{2/3} : S_2^{2/3}$  होगा

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[Option ID=19257]

2[Option ID=19258]

3[Option ID=19259]

4[Option ID=19260]

Sl. No.23

QBID:15550223

If the high and base radius of a cone are increased by 50% and 25% respectively then the ratio between the volume of a given cone and the new cone is

- (1) 8 : 27
- (2) 75 : 32
- (3) 32 : 75
- (4) 27 : 8

यदि किसी शंकु की उँचाई और आधार त्रिज्या को क्रमशः 50% और 25% बढ़ा दिया जाए तो पुराने शंकु और नये शंकु के आयतन का अनुपात होगा -

- (1) 8 : 27
- (2) 75 : 32
- (3) 32 : 75
- (4) 27 : 8

1[Option ID=19261]

2[Option ID=19262]

3[Option ID=19263]  
4[Option ID=19264]

SI. No.24

QBID:15550224

The probability of selecting a vowel from the word TRIANGLE is -

- (1)  $\frac{2}{7}$   
(2)  $\frac{1}{8}$   
(3)  $\frac{3}{8}$   
(4)  $\frac{5}{8}$

शब्द TRIANGLE में से एक स्वर चुनने की प्रायिकता क्या होगी-

- (1)  $\frac{2}{7}$   
(2)  $\frac{1}{8}$   
(3)  $\frac{3}{8}$   
(4)  $\frac{5}{8}$

1[Option ID=19265]

2[Option ID=19266]

3[Option ID=19267]

4[Option ID=19268]

SI. No.25

QBID:15550225

If one root of quadratic equation  $2x^2 - 3x + (2k+1) = 0$  is five times the other then the value of k is :

- (1)  $\frac{3}{16}$   
(2)  $-\frac{3}{16}$   
(3)  $-\frac{3}{8}$   
(4)  $\frac{3}{8}$

द्विघातीय समीकरण  $2x^2 - 3x + (2k+1) = 0$  का एक मूल दूसरे का पांच गुना है तो k का मान क्या होगा ?

- (1)  $\frac{3}{16}$   
(2)  $-\frac{3}{16}$   
(3)  $-\frac{3}{8}$   
(4)  $\frac{3}{8}$

1[Option ID=19269]

2[Option ID=19270]

3[Option ID=19271]

4[Option ID=19272]

SI. No.26

QBID:94914241

Factors influencing the type of microbial spoilage of cured meat are :

- A. Age
- B. Type of animal
- C. Fat percentage of meat
- D. Protein content of meat

Choose the correct answer from the options given below :

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

संसाधित माँस के जीवाणु संबंधी अपशिष्ट (बेकार) के प्रकार को प्रभावित करने वाले कारक हैं ।

- A. आयु
- B. प्राणिप्रकार
- C. माँस में वसा प्रतिशत
- D. माँस में प्रोटीन मात्रा

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

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

1[Option ID=22901]

2[Option ID=22902]

3[Option ID=22903]

4[Option ID=22904]

Sl. No.27

QBID:94914242

Match List I with List II

LIST I (Type of Dryer)		LIST II (Example of products)	
A.	Cabinet Dryer	I.	Peas, grains
B.	Drum Dryer	II.	Fruits and Vegetables
C.	Foam mat Dryer	III.	Gelatine, Potato Powder
D.	Fluidized Bed Dryer	IV.	Fruit Juices

Choose the correct answer from the options given below:

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I (शुष्किल (द्राअर) का प्रकार)		सूची II (वस्तुओं का उदाहरण)	
A.	कैबिनेट शुष्किल (द्राअर)	I.	मटर, अनाज
B.	ड्रम शुष्किल (द्राअर)	II.	फल एवं सब्जियाँ
C.	फोम मैट शुष्किल (द्राअर)	III.	जिलेटिन, आलू पावडर
D.	फ्लूडाइज्ड बेड शुष्किल (द्राअर)	IV.	फल का रस

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

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

- 1[Option ID=22945]  
 2[Option ID=22946]  
 3[Option ID=22947]  
 4[Option ID=22948]

Sl. No.28

QBID:94914243

Match List I with List II

LIST I		LIST II	
A.	Heat transfer through solid	I.	Convections
B.	Heat transfer through oil	II.	Conductions
C.	Heat transfer through radiation	III.	Evaporators
D.	Latent heal transfer through absorbing energy	IV.	Radiations

Choose the correct answer from the options given below:

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I		सूची II	
A.	ठोस के माध्यम से उष्मा स्थानांतरण	I.	संवहन
B.	तेल के माध्यम से उष्मा स्थानांतरण	II.	चालक
C.	विकिरण के माध्यम से उष्मा स्थानांतरण	III.	वाष्पन
D.	अवशोषक उर्जा के माध्यम से गुप्त उष्मा स्थानांतरण	IV.	विकिरण

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

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

- 1[Option ID=22989]  
 2[Option ID=22990]  
 3[Option ID=22991]  
 4[Option ID=22992]

Sl. No.29

QBID:94914244

Match List I with List II

LIST I		LIST II	
A.	Sugar	I.	Pickles
B.	Salt	II.	Jam
C.	Vinegar	III.	Brine
D.	Oil	IV.	Glacial Acetic Acid

Choose the correct answer from the options given below:

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I		सूची II	
A.	शर्करा	I.	अचार
B.	नमक	II.	जैम
C.	सिरका	III.	लवण-जल
D.	तेल	IV.	ग्लेसिएल एसीटिक अम्ल

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

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

1[Option ID=23033]

2[Option ID=23034]

3[Option ID=23035]

4[Option ID=23036]

Sl. No.30

QBID:94914245

Match List I with List II

LIST I (Composition of Indian Butter)		LIST II (Percentage)	
A.	Butter Fat	I.	16.3
B.	Moisture	II.	80.2
C.	Salt	III.	1.0
D.	Curd	IV.	2.5

Choose the correct answer from the options given below:

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I (भारतीय मक्खन की बनावट)		सूची II (प्रतिशत)	
A.	मक्खन वसा	I.	16.3
B.	नमी	II.	80.2
C.	नमक	III.	1.0
D.	दही	IV.	2.5

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

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

1[Option ID=23077]

2[Option ID=23078]

3[Option ID=23079]

4[Option ID=23080]

SI. No.31

QBID:94914246

Match List I with List II

LIST I		LIST II	
A.	Butyrometer	I.	TSS
B.	Refractometer	II.	Color
C.	Tintometer	III.	Firmness
D.	Penetrometer	IV.	Fat content

Choose the correct answer from the options given below:

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I		सूची II	
A.	ब्यूटायरोमीटर	I.	टीएसएस
B.	रिफ्रेक्टोमीटर	II.	रंग
C.	टिंटोमीटर	III.	दृढ़ता
D.	पेनेट्रोमीटर	IV.	वसा मात्रा

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

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

1[Option ID=23121]

2[Option ID=23122]

3[Option ID=23123]

4[Option ID=23124]

SI. No.32

QBID:94914247

Match List I with List II

LIST I		LIST II	
A.	Cochineal	I.	Curcumin
B.	Paprika Extracts	II.	Carminic acid
C.	Turmeric	III.	Crocetin
D.	Saffron	IV.	Capsanthin

Choose the correct answer from the options given below:

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I		सूची II	
A.	किरमिजी	I.	करक्युमिन
B.	लाल मिर्च सत्व (उपार्जित)	II.	कारमिनिक अम्ल
C.	हल्दी	III.	क्रोसेटिन
D.	केसरिया	IV.	कैप्सेन्थिन

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

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

1[Option ID=23165]

2[Option ID=23166]

3[Option ID=23167]

4[Option ID=23168]

Sl. No.33

QBID:94914248

Match List I with List II

LIST I		LIST II	
A.	Alkaline detergent	I.	Polyether alcohol
B.	Acid detergent	II.	Sodium metasilicate
C.	Wetting agent	III.	Gluconic acid
D.	Sanitizer	IV.	Chloramine

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I		सूची II	
A.	क्षारीय अपमार्जक	I.	पॉलीईथर एल्कोहल
B.	अम्लीय अपमार्जक	II.	सोडियम मेटासिलिकेट
C.	गीला अभिकर्मक	III.	ग्लुकोनिक अम्ल
D.	सैनिटाइज़र	IV.	क्लोरामाइन

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

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



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

1[Option ID=23193]  
 2[Option ID=23194]  
 3[Option ID=23195]  
 4[Option ID=23196]

SI. No.34

QBID:94914249

Match List I with List II

LIST I		LIST II	
A.	Tempeh	I.	Fermented Bengal Gram
B.	Sauerkraut	II.	Fermented Palm
C.	Dhokla	III.	Fermented soyabean
D.	Toddy	IV.	Fermented cabbage

Choose the correct answer from the options given below:

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I		सूची II	
A.	टेम्पेह	I.	किण्वित बंगाली चना
B.	सौरक्रॉट	II.	किण्वित पॉम
C.	ढोकला	III.	किण्वित सोयाबीन
D.	टॉडी	IV.	किण्वित पत्ता गोभी

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

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

1[Option ID=23197]  
 2[Option ID=23198]  
 3[Option ID=23199]  
 4[Option ID=23200]

SI. No.35

QBID:949142410

Size separation capabilities of different membrane system in increasing order (0.001 to 1000  $\mu$ ) is

- A. Particle Filtration  
 B. Ultrafiltration  
 C. Reverse osmosis  
 D. Nanofiltration  
 E. Microfiltration

Choose the correct answer from the options given below:

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

विभिन्न झिल्ली प्रणाली की आकार पृथक्करण क्षमताएं बढ़ते हुए क्रम में (0.001 से 1000  $\mu$ ) होती हैं

- A. कण निस्पंदन
- B. परानिस्पंदन
- C. विपरीत परासरण
- D. नैनो निस्पंदन
- E. लघु निस्पंदन

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

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

1[Option ID=22905]  
2[Option ID=22906]  
3[Option ID=22907]  
4[Option ID=22908]

Sl. No.36  
QBID:949142411

Given below are two statements:

**Statement I :** In microwave heating heat is not applied on the food.

**Statement II :** Microwave heating does not give even drying

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** माइक्रोवेव तापन में उष्मा खाद्य पदार्थों पर प्रयुक्त नहीं होती है ।

**कथन II :** माइक्रोवेव तापन समान रूप से नहीं सुखाता है ।

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

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

1[Option ID=22909]  
2[Option ID=22910]  
3[Option ID=22911]  
4[Option ID=22912]

Sl. No.37  
QBID:949142412

Given below are two statements:

**Statement I :** In a Radio-frequency heater 'through-field' design is the simplest.

**Statement II :** This design consists of four electrodes at different voltages that form parallel plate capacitor.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** रेडियो-आवृत्ति-तापक में 'थ्रोप्रोल्ड' अभिकल्प सबसे सरल होती है।

**कथन II :** अभिकल्प में विभिन्न वोल्टेज पर चार इलेक्ट्रोड होते हैं जो समानान्तर प्लेट संघारित्र निर्मित करते हैं।

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

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

1[Option ID=22913]

2[Option ID=22914]

3[Option ID=22915]

4[Option ID=22916]

SI. No.38

QBID:949142413

Given below are two statements:

**Statement I :** Drying rate is the amount of water removed from a given weight of material in a particular time interval.

**Statement II :** Rate of drying is rapid when food is dried in moist air.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** शुष्कन दर किसी विशिष्ट समय अंतराल में द्रव्य के दिए गए किसी वजन (भार) से निकाले जाने वाली पानी की मात्रा होती है।

**कथन II :** जब खाद्य पदार्थ को नमी वाली हवा में सुखाया जाता है तो शुष्कन की दर तीव्र होती 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[Option ID=22917]

2[Option ID=22918]

3[Option ID=22919]

4[Option ID=22920]

SI. No.39

QBID:949142414

Given below are two statements:

**Statement I :** Chemical process of converting liquid oils into solid fat is known as hydrogenation.

**Statement II :** Hydrogenation process decreases the stability of oils and fats.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** द्रव्य तेल को ठोस वसा में रूपांतरित करने की रासायनिक प्रक्रिया हाइड्रोजनीकरण के रूप में जानी जाती है।

**कथन II :** हाइड्रोजनीकरण प्रक्रिया तेल एवं वसा की स्थिरता को घटाती 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 है

- (3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है  
(4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

1[Option ID=22921]  
2[Option ID=22922]  
3[Option ID=22923]  
4[Option ID=22924]

Sl. No.40  
QBID:949142415

Given below are two statements:

**Statement I :** Hydrogenatus is the process of converting liquid oils into saturated fat.

**Statement II :** It is a controlled chemical reaction.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** हाइड्रोजनीकरण द्रव्य तेलों को संतृप्त वसा में रूपांतरित करने की प्रक्रिया होती है।

**कथन II :** यह एक नियंत्रित रासायनिक अभिक्रिया 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 है  
(2) कथन I और II दोनों गलत है  
(3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है  
(4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

1[Option ID=22925]  
2[Option ID=22926]  
3[Option ID=22927]  
4[Option ID=22928]

Sl. No.41  
QBID:949142416

Given below are two statements:

**Statement I :** Humanized milk is composed of a mixture of modified whole cow or buffalo milk.

**Statement II :** Filled milk is composed by adding fat from vegetable source.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** मानवीय दुग्ध रूपांतरित किए हुए समग्र गाय अथवा भैंस दुग्ध के मिश्रण से बना होता है।

**कथन II :** संपूरित दुग्ध वनस्पति स्रोत से वसा को मिलाकर निर्मित 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 है  
(2) कथन I और II दोनों गलत है  
(3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है  
(4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

1[Option ID=22929]  
2[Option ID=22930]  
3[Option ID=22931]  
4[Option ID=22932]

Sl. No.42  
QBID:949142417

Given below are two statements:

**Statement I :** Aging is undesirable process in meat processing.

**Statement II :** Pork Meat with higher fat content is never ages.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** मांस प्रसंस्करण में जरण (एजिंग) अवांछनीय प्रक्रिया है ।

**कथन II :** उच्च वसीय मात्रा वाला सुअर का मांस (पोर्क मीट) कभी भी काल-प्रभावित नहीं 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[Option ID=22933]

2[Option ID=22934]

3[Option ID=22935]

4[Option ID=22936]

SI. No.43

QBID:949142418

Given below are two statements:

**Statement I :** Antioxidants are necessarily to be added to all types of fats and oils to prevent oxidation.

**Statement II :** Antioxidants, if added beyond optimum levels, may act as pro-oxidants and accelerate the rate of oxidation reaction.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** सभी प्रकार के वसा एवं तेलों में ऑक्सीकरण रोकने हेतु प्रति-उपचायकों को आवश्यक रूप से मिलाया जाता है।

**कथन II :** प्रति उपचायको को यदि ईष्टतम स्तर से अधिक मिलाया जाता है, तो यह उप-प्रति उपचायकों के रूप में कार्य कर सकता है और ऑक्सीकरण अभिक्रिया की दर को बढ़ा 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[Option ID=22937]

2[Option ID=22938]

3[Option ID=22939]

4[Option ID=22940]

SI. No.44

QBID:949142419

Given below are two statements:

**Statement I :** The anaerobic decomposition of proteins resulting in the production of foul smelling compounds is known as Putrefaction.

**Statement II :** Putrefaction may/may not be associated with gas formation.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** गंदे गंधवाले यौगिकों के उत्पादन में परिणामकारी प्रोटीनों का अवायवीय अपघटन सड़न के रूप में जाना जाता है।

**कथन II :** सड़न, गैस निर्माण से हो भी सकती है और नहीं भी हो सकती 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[Option ID=22941]  
2[Option ID=22942]  
3[Option ID=22943]  
4[Option ID=22944]

Sl. No.45  
QBID:949142420

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

**Assertion A:** Pulsed electric field processing method leads to preservation of colours flavour and nutrients of food products.

**Reason R :** Pulsed electric field processing method is not suitable for liquid foods.

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

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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** स्पंदी वैद्युत क्षेत्र प्रसंस्करण विधि रंग, सुस्वाद और खाद्य पदार्थों के पोषकों को परिरक्षों की ओर प्रेरित करता है।

**कथन II :** स्पंदी वैद्युत क्षेत्र प्रसंस्करण विधि तरल खाद्य पदार्थों के लिए उपयुक्त नहीं होती 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[Option ID=22949]  
2[Option ID=22950]  
3[Option ID=22951]  
4[Option ID=22952]

Sl. No.46  
QBID:949142421

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

**Assertion A :** Nitrogen used in modified atmospheric packaging is inert and tasteless.

**Reason R :** Nitrogen is used to replace oxygen and inhibits the growth of aerobic microorganisms.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** रुपांतरित किए गए वायुमंडलीय पैकेजिंग में प्रयुक्त होने वाली नाइट्रोजन अक्रिय एवं स्वादहीन होती है।

**कथन II :** नाइट्रोजन का प्रयोग ऑक्सीजन को प्रतिस्थापित करने और वायुवीय सूक्ष्म जीवों की वृद्धि को रोकने के लिए 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 है  
(3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है  
(4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

1[Option ID=22953]  
2[Option ID=22954]  
3[Option ID=22955]  
4[Option ID=22956]

Sl. No.47  
QBID:949142422

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

**Assertion A :** The size of the ice crystal is large if it takes longer time for crystallization.

**Reason R :** Ice crystals in ice cream should be formed by slow 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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** बर्फ क्रिस्टल का आकार बड़ा होता है यदि यह क्रिस्टलीकरण में अधिक समय लगाता है।

**कथन II :** आइसक्रीम में लाइ क्रिस्टल धीमे क्रिस्टलीकरण से निर्मित होना 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 है  
(2) कथन I और II दोनों गलत है  
(3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है  
(4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

1[Option ID=22957]  
2[Option ID=22958]  
3[Option ID=22959]  
4[Option ID=22960]

Sl. No.48  
QBID:949142423

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

**Assertion A :** The inhibitor of trypsin suppresses the release of amino acids in a number of pulses.

**Reason R :** Thus inhibiting the production of extra trypsin by pancreas and ultimately bring about the loss of its activity.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** ट्रिप्सिन का निरोधक (रोधी) अनेक दालों में ऐमीनो अम्ल के मोचन को निरोधित (दबा देता है) करता है।

**कथन II :** इस प्रकार अग्राशय द्वारा अतिरिक्त ट्रिप्सिन के बनने (उत्पादन) को रोकता है और अन्ततोगत्वा परिणाम इसकी गतिविधि की हानि के रूप में प्रकट 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 है  
(2) कथन I और II दोनों गलत है  
(3) कथन I सही है, लेकिन कथन II गलत है  
(4) कथन I गलत है, लेकिन कथन II सही है

1[Option ID=22961]  
2[Option ID=22962]  
3[Option ID=22963]  
4[Option ID=22964]

Sl. No.49

QBID:949142424

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

**Assertion A :** Non-thermal plasma is electrically energized matter and is composed of highly reactive species like gas molecules and charged particles.

**Reason R :** Non-thermal plasma emits positive ions, negative ions and free radicals, etc. and is employed in cold sterilization of food products with packaging.

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.

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** गैर-तापीय प्लाज्मा वस्तु को वैद्युत रूप से शक्ति प्रदान करता है और गैस अणुओं एवं आवेशित कणों के जैसे उच्चस्तरीय अभिक्रियाकारी प्रजातियों से बने होते हैं।

**कथन II :** गैर-तापीय प्लाज्मा घनायन, ऋणायन एवं मुक्त मूलक इत्यादि उत्सर्जित करता है और यह पैकेजिंग के साथ खाद्य उत्पादों के शीत जीवाणुनाशन में प्रयुक्त 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[Option ID=22965]

2[Option ID=22966]

3[Option ID=22967]

4[Option ID=22968]

Sl. No.50

QBID:949142425

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

**Assertion A :** Salt is used as a major preservative in pickles.

**Reason R :** Salt inhibits the enzymatic browning in the processed pickles.

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

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

नीचे दो कथन दिए गए हैं:

**कथन I :** नमक का उपयोग अचार में एक मुख्य परिरक्षक के रूप में होता है।

**कथन II :** नमक प्रसंस्कारित अचारों में एंजाइम संबंधी ब्राउनिंग को निषिद्ध करता 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[Option ID=22969]

2[Option ID=22970]

3[Option ID=22971]

4[Option ID=22972]

Sl. No.51

QBID:949142426

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

**Assertion A :** Sodium alginate is used as a stabilizer in ice-cream manufacturing.

**Reason R :** This may be defined as the substance which helps to form emulsion.

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

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

**अभिकथन A :** सोडियम एल्लिजनेट का उपयोग आइसक्रीम निर्माण में एक स्थायीकारी (स्टेबलाइजर) के रूप में किया जाता है ।

**कारण R :** यह ऐसे तत्व के रूप में परिभाषित किया जा सकता है जो पायसीकरण में सहायक होता है ।

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

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

(2) A और R दोनों सत्य हैं, 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[Option ID=22973]

2[Option ID=22974]

3[Option ID=22975]

4[Option ID=22976]

Sl. No.52

QBID:949142427

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

**Assertion A :** An emulsifier is important for making a stable emulsion.

**Reason R :** Emulsifier reduces the interfacial tension and prevents the formation of small droplets.

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

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

(2) Both A and R are true but R is not the correct explanation of A

(3) A is true but R is false.

(4) A is false but R is true.

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

**अभिकथन A :** पायसीकारक एक स्थिर पायस बनाने के लिए महत्वपूर्ण है।

**कारण R :** पायसकारक अंतरापृष्ठीय तनाव को कम करता है और सूक्ष्म बूंदों के निर्माण (बनने) को रोकता 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[Option ID=22977]

2[Option ID=22978]

3[Option ID=22979]

4[Option ID=22980]

Sl. No.53

QBID:949142428

Following are the examples of microbiology derived hurdles used in food processing.

- A. Bacteriocins
- B. Antibiotics
- C. Low pH
- D. Sterilization
- E. Pasteurization

Choose the correct answer from the options given below :

(1) A and B only

(2) A and C only

(3) B and D only

(4) D and E only

खाद्य प्रसंस्करण में उपयोग किये जाने वाले सूक्ष्म जीवविज्ञान से उत्पन्न बाधाओं के उदाहरण निम्नांकित में से कौन-से हैं ?

- A. बैक्टीरियोसिन
- B. प्रतिजैविक
- C. निम्न पीएच (pH)
- D. अनुर्वरीकरण
- E. पास्तेरीकरण

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

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

1[Option ID=22981]

2[Option ID=22982]

3[Option ID=22983]

4[Option ID=22984]

SI. No.54

QBID:949142429

These are the methods of processing obtained by the applications of heat.

- A. Freezing
- B. Baking
- C. Dehydration
- D. Chilling
- E. Freeze drying

Choose the correct answer from the options given below :

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

उष्मा के अनुप्रयोग द्वारा प्राप्त किए गए प्रसंस्करण की यह विधियाँ हैं :

- A. हिमीकरण
- B. सेंकना
- C. निर्जलीकरण
- D. द्रुतशीतन
- E. हिम शुष्कन

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

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

1[Option ID=22985]

2[Option ID=22986]

3[Option ID=22987]

4[Option ID=22988]

SI. No.55

QBID:949142430

Maize is wet milled to obtain the following products:

- A. Oil
- B. Starch
- C. Grits
- D. Flint
- E. Cattle Feed

Choose the correct answer from the options given below :

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

मक्का गीला करके मशीन में निम्नलिखित में से किन उत्पादों की प्राप्ति के लिए पीसा जाता है।

- A. तेल
- B. स्टार्च
- C. ग्रीट
- D. चकमक
- E. पशुचारा

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

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

- 1[Option ID=22993]  
2[Option ID=22994]  
3[Option ID=22995]  
4[Option ID=22996]

SI. No.56

QBID:949142431

A good quality detergent should possess

- A. Poor wetting ability
- B. Non-toxic nature
- C. Non-corrosive nature
- D. Poor emulsifying characteristics
- E. Effectiveness at low temperature

Choose the correct answer from the options given below :

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

एक अच्छी गुणवत्तावाले अपमार्जक में यह गुण होने चाहिए।

- A. कमजोर (खराब) फ्लैटन क्षमता
- B. अविषैली प्रकृति
- C. अक्षयकारी प्रकृति
- D. अल्प पायसकारी विशेषताएं
- E. निम्न तापमान पर प्रभावशीलता

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

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

- 1[Option ID=22997]  
2[Option ID=22998]  
3[Option ID=22999]  
4[Option ID=23000]

SI. No.57

QBID:949142432

Which of the following method / (s) are commercially used to make two-piece cans?

- A. Soldered side seams
- B. Twin wire forming method
- C. Blow and blow method
- D. Drawn and Ironed method
- E. Drawn and Redrawn method

Choose the correct answer from the options given below :

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

निम्नलिखित कौन-सी विधि/विधियाँ दो टुकड़े कोश (टू-पीस कैन्स) के निर्माण हेतु व्यावसायिक रूप से प्रयुक्त की जाती है ?

- A. सोल्डर्ड साइड सीम्स
- B. ट्विन वायर फार्मिंग विधि
- C. ब्लो एवं ब्लो विधि
- D. ड्रॉन एवं आयरन्ड विधि
- E. ड्रॉन एवं रीड्रॉन विधि

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

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

- 1[Option ID=23001]
- 2[Option ID=23002]
- 3[Option ID=23003]
- 4[Option ID=23004]

SI. No.58  
QBID:949142433

Which of the following meat spoilage are specific to anaerobic conditions?

- A. Souring
- B. Putrefaction
- C. Whiskers
- D. White spot
- E. Taint

Choose the correct answer from the options given below :

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

निम्नलिखित में से कौन सा माँस अवशिष्ट (स्वॉवयलेण) अवायवीय दशाओं हेतु विशिष्ट होते हैं ?

- A. अम्लीकरण
- B. सड़न
- C. गलमुच्छ
- D. सफेद चित्ती
- E. टेन्ट

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

- (1) केवल A और B

(2) केवल A और B, C

(3) केवल A, B, E

(4) केवल B, D, E

1[Option ID=23005]

2[Option ID=23006]

3[Option ID=23007]

4[Option ID=23008]

Sl. No.59

QBID:949142434

Which terms relate to hydrostatic pressure system ?

A. Reverse osmosis

B. Cation exchange

C. Nanofiltration

D. Percolation

E. Electrodialysis

Choose the correct answer from the options given below :

(1) B, C only

(2) A, B, D only

(3) A, C only

(4) A, D, E only

निम्नांकित में से कौन-सा पद द्रवस्थैतिक दाब पद्धति से संबंधित है

A. विपरीत परासरण

B. घनायन विनिमय

C. नैनो निस्संदन

D. पेरिओलेशन

E. इलेक्ट्रोडायलिसिस

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

(1) केवल B, C

(2) केवल A, B, D

(3) केवल A, C

(4) केवल A, D, E

1[Option ID=23009]

2[Option ID=23010]

3[Option ID=23011]

4[Option ID=23012]

Sl. No.60

QBID:949142435

It is the process in which high velocity cold air is used to freeze the food.

(1) Contact freezing

(2) Quick freezing

(3) Brine freezing

(4) Blast freezing

यह एक प्रक्रिया है जिसमें उच्च वेग वाली ठंडी वायु खाद्य पदार्थ को जमाने (फ्रीज) के लिए प्रयुक्त होती है?

(1) संपर्क हिमीकरण

(2) त्वरित (क्विक) हिमीकरण

(3) ब्राइन हिमीकरण

(4) ब्लास्ट हिमीकरण

1[Option ID=23013]

2[Option ID=23014]

3[Option ID=23015]

4[Option ID=23016]

Sl. No.61

QBID:949142436

The moisture content and the presence of electrolytes or some thickness that contain charged groups, in which way influence the efficiency of microwave absorption?

- (1) Decrease
- (2) Increase
- (3) Retain constant
- (4) None of the above

आर्द्रता अंश और विद्युत अपघट्य या कुछ मोटा आवेशित समूह की उपस्थिति माइक्रोवेव अवशोषण की क्षमता को कौन-से तरीके से प्रभावित करती है?

- (1) घटती है
- (2) बढ़ती है
- (3) स्थिर रहती है
- (4) इनमें से कोई नहीं

1[Option ID=23017]

2[Option ID=23018]

3[Option ID=23019]

4[Option ID=23020]

Sl. No.62

QBID:949142437

What kind of substances cannot pass through microfiltration?

- (1) Water
- (2) Salt, sugar
- (3) Suspension of articles
- (4) Macromolecules

किस प्रकार के तत्व सूक्ष्म स्पंदन के माध्यम से निकल नहीं सकते हैं।

- (1) जल
- (2) लवण, शर्करा
- (3) आर्टिकल का निलंबन
- (4) बृहत अणु

1[Option ID=23021]

2[Option ID=23022]

3[Option ID=23023]

4[Option ID=23024]

Sl. No.63

QBID:949142438

During the calculation of process time for heat sterilization of food product, the F value is found by using the following formula: \_\_\_\_

- (1)  $F = fn \log \left( \frac{jn \ln}{g} \right)$
- (2)  $F = Z (\log n_0 - \log n_1)$
- (3)  $F = D (\log n_1 - \log n_2)$
- (4)  $F = F_0 (\text{Log } n - \text{Log } n_0)$

खाद्य उत्पाद के ताप सिर्जमीकरण के लिए प्रक्रिया समय की गणना करते समय F का मान निम्नलिखित सूत्र का उपयोग करके पाया जाता है।

- (1)  $F = fn \log \left( \frac{jn \ln}{g} \right)$
- (2)  $F = Z (\log n_0 - \log n_1)$
- (3)  $F = D (\log n_1 - \log n_2)$
- (4)  $F = F_0 (\text{Log } n - \text{Log } n_0)$

1[Option ID=23025]

2[Option ID=23026]

3[Option ID=23027]

4[Option ID=23028]

Sl. No.64

QBID:949142439

What is the frequency of ultrasound waves used in food preservation?

- (1) 16 k Hz

- (2) Below 16 k Hz
- (3) Above 16 kHz
- (4) None of the above

खाद्य पदार्थ के संरक्षण में प्रयुक्त होने वाले पराश्रव्य तरंगों की आवृत्ति कितनी होती है ?

- (1) 16 k Hz
- (2) 16 k Hz के नीचे
- (3) 16 kHz के उपर
- (4) उपर्युक्तमें से कोई नहीं

1[Option ID=23029]  
2[Option ID=23030]  
3[Option ID=23031]  
4[Option ID=23032]

Sl. No.65  
QBID:949142440

Which of the following methods refers to deactivating of microbes in food using electricity?

- (1) Infrared Technology
- (2) Pulsed electric field
- (3) Hurdle technology
- (4) All of the above

निम्नलिखित कौन-सी विधियाँ विद्युत प्रयोग के माध्यम से सूक्ष्मजीवों को निष्क्रिय करने से संबंधित है ?

- (1) इंफ्रारेड प्रविधि
- (2) स्पंदित विद्युत क्षेत्र
- (3) हर्डल (बाधा) प्रविधि
- (4) उपरोक्त सभी

1[Option ID=23037]  
2[Option ID=23038]  
3[Option ID=23039]  
4[Option ID=23040]

Sl. No.66  
QBID:949142441

What kind of packaging material is used for packaging of shredded onion?

- (1) LDPE, 50  $\mu m$
- (2) LDPE / EVA, 30-40  $\mu m$
- (3) LDPE – EVA – OPP, 30-40  $\mu m$
- (4) OPP, 40  $\mu m$

शीर्षांतुतुक प्याज पैकेजिंग हेतु निम्निकित कौन-सी पैकेजिंग सामग्री का उपयोग किया जाता है ?

- (1) एलडीपीई, 50  $\mu m$
- (2) एलडीपीई/ईवीए 30-40  $\mu m$
- (3) एलडीपीई - ईवीए - ओपीपी, 30-40  $\mu m$
- (4) ओपीपी, 40  $\mu m$

1[Option ID=23041]  
2[Option ID=23042]  
3[Option ID=23043]  
4[Option ID=23044]

Sl. No.67  
QBID:949142442

Typical gas mixture of in modified atmosphere packing is:-

- (1) 30% – 60% CO<sub>2</sub> and 40% – 70% N<sub>2</sub>
- (2) 35% – 65% CO<sub>2</sub> & 45% – 75% N<sub>2</sub>
- (3) 25% – 55% CO<sub>2</sub> & 35% – 65% N<sub>2</sub>
- (4) None of the above

रुपांतरित वायुमंडल (परिवेश) पैकेजिंग में विशिष्ट गैस मिश्रण होता है:

- (1) 30% – 60% CO<sub>2</sub> और 40% to 70% N<sub>2</sub>
- (2)

35% – 65% CO<sub>2</sub> और 45% – 75% N<sub>2</sub>

(3) 25% – 55% CO<sub>2</sub> और 35% – 65% N<sub>2</sub>

(4) उपरोक्त कोई नहीं

1[Option ID=23045]

2[Option ID=23046]

3[Option ID=23047]

4[Option ID=23048]

Sl. No.68

QBID:949142443

Why antioxidants have been incorporated into plastic films (particularly polyolefins) in antioxidant packaging?

(1) To stabilize the polymer

(2) To protect the plastic films from oxidative degradation

(3) Both (1) and (2)

(4) None of the above

प्रतिउपचायक पैकेजिंग हेतु प्लास्टिक फिल्मों में (विशेष तौर पर पॉलिओलिफिनस) प्रतिउपचायकों को क्यों मिलाया जाता है ?

(1) पॉलीमर स्थिरीकरण के लिए।

(2) ऑक्सीकरण निम्नीकरण से प्लास्टिक फिल्मों की सुरक्षा करने के लिए।

(3) (1) और (2) दोनों ।

(4) उपरोक्त में से कोई नहीं ।

1[Option ID=23049]

2[Option ID=23050]

3[Option ID=23051]

4[Option ID=23052]

Sl. No.69

QBID:949142444

Name the pre-treatment given to fruits and vegetables to prevent enzymatic browning.

(1) Sterilizations

(2) Canning

(3) Heating

(4) Blanching

फलों एवं सब्जियों को एंजाइमी ब्राउनिंग से बचाने के लिए दिए जाने वाला पूर्व उपचार निम्नांकित में से कौन-सा है ?

(1) निर्जमीकरण

(2) डिब्बाबंदी

(3) तापन

(4) धवलीकरण

1[Option ID=23053]

2[Option ID=23054]

3[Option ID=23055]

4[Option ID=23056]

Sl. No.70

QBID:949142445

Sulphurdioxide chemical is produced during storage of juices due to addition of the following chemical/chemicals:

(1) Sodium benzoate

(2) Pott. Metabisulphite

(3) Sod. Metabisulphite

(4) All of the above

निम्नलिखित किन रसायन/रसायनों के मिलाने के कारण जूस भंडारण के समय सल्फर डाई ऑक्साइड उत्पन्न होती है ?

(1) सोडियम बेंजोएट

(2) पोटैशियम मेटाबाईसल्फाइड

(3) सोडियम मेटाबाईसल्फाइड

(4) उपरोक्त सभी

1[Option ID=23057]

2[Option ID=23058]

3[Option ID=23059]

4[Option ID=23060]



Sl. No.71

QBID:949142446

What is used to increase the viscosity of pulp in the ketchup?

- (1) Pectin
- (2) Sugar
- (3) Oleoresins
- (4) All of the above

केचप में गूदे की श्यानता बढ़ाने हेतु निम्नांकित में से क्या प्रयुक्त किया जाता है ?

- (1) पेक्टिन
- (2) शर्करा
- (3) ओलियोरेजिन्स
- (4) उपरोक्त सभी

1[Option ID=23061]

2[Option ID=23062]

3[Option ID=23063]

4[Option ID=23064]

Sl. No.72

QBID:949142447

Which of these values does not indicate the degree of rancidity of oil/fats.

- (1) Anisidine value
- (2) Peroxide value
- (3) RM - PV value
- (4) Acid value

इन में से कौन-सा मान तेल / घी की विकृत गंधिता की मात्रा को नहीं दर्शाता?

- (1) ऐनिसिडीन मान
- (2) परॉक्साइड मान
- (3) RM-PV मान
- (4) ऐसिड (अम्लता) मान

1[Option ID=23065]

2[Option ID=23066]

3[Option ID=23067]

4[Option ID=23068]

Sl. No.73

QBID:949142448

Gluten is composed of which of the following wheat proteins?

- (1) Globulin and Glutenin
- (2) Gliadin and Glutenin
- (3) Gliadin and Globulin
- (4) Albumin and Globulin

ग्लूटेन निम्नलिखित किस गेहूँ प्रोटीन से निर्मित होता है ?

- (1) ग्लोब्युलिन एवं ग्लूटेनिन
- (2) ग्लाइडिन एवं ग्लूटेनिन
- (3) ग्लयाडिन एवं ग्लोब्युलिन
- (4) एल्ब्युमिन एवं ग्लोब्युलिन

1[Option ID=23069]

2[Option ID=23070]

3[Option ID=23071]

4[Option ID=23072]

Sl. No.74

QBID:949142449

Which crop is designated under the theme of 'International year 2023' by UN General Assembly?

- (1) Pseudocereal
- (2) Cereal
- (3) Millets
- (4) Pulses

यूएन (संयुक्त राष्ट्र) महासभा द्वारा निम्नलिखित किस फसल को 'अन्तर्राष्ट्रीय वर्ष 2023' के विषय के अन्तर्गत निर्दिष्ट किया गया है ?

- (1) छदम अनाज

- (2) अनाज
- (3) बाजरा
- (4) दाल

1[Option ID=23073]  
2[Option ID=23074]  
3[Option ID=23075]  
4[Option ID=23076]

SI. No.75  
QBID:949142450

Parboiling is best for what of rice?

- (1) Long Slender
- (2) Coarse and Medium
- (3) Round bold and short bold
- (4) All of the above

चावल के किस प्रकार के लिए उसनीकरण (पारब्वायलिंग) सर्वश्रेष्ठ होता है ?

- (1) लॉग स्लैंडर (लंबा पतला)
- (2) खुरदुरा एवं मध्यम (कोर्स एंड मीडियम)
- (3) राउंडबोल्ड एवं शार्टबोल्ड
- (4) उपरोक्त सभी

1[Option ID=23081]  
2[Option ID=23082]  
3[Option ID=23083]  
4[Option ID=23084]

SI. No.76  
QBID:949142451

Name the chemical catalyst used in the process of hydrogenation.

- (1) Zinc
- (2) Nickel
- (3) Iron
- (4) None of the above

हाइड्रोजनीकरण की प्रक्रिया में प्रयुक्त होने वाले रासायनिक उत्प्रेरक का नाम है ?

- (1) जिंक
- (2) निकल
- (3) आयरन (लौह)
- (4) उपरोक्त में से कोई नहीं

1[Option ID=23085]  
2[Option ID=23086]  
3[Option ID=23087]  
4[Option ID=23088]

SI. No.77  
QBID:949142452

Following is the anaerobic method of preservation of fruit juices.

- (1) Sterilization
- (2) Carbonation
- (3) Pasteurization
- (4) Freezing

फल के जूस (रस) के प्रस्तुतीकरण की निम्नलिखित में से कौन-सी अवायवीय विधि है ?

- (1) निर्जमीकरण
- (2) कार्बोनेशन
- (3) पाश्तेरीकरण
- (4) हिमीकरण

1[Option ID=23089]  
2[Option ID=23090]  
3[Option ID=23091]  
4[Option ID=23092]

SI. No.78  
QBID:949142453

What is drying temperature range used in mechanical dehydration process?

- (1) 82°C – 92°C
- (2) 71°C – 77°C
- (3) 45°C – 50°C
- (4) None of the above

यांत्रिक निर्जलित करने की प्रक्रिया में प्रयुक्त होने वाले शुष्कन तापमान की रेंज (परिसर) कितनी होती है ?

- (1) 82°C – 92°C
- (2) 71°C – 77°C
- (3) 45°C – 50°C
- (4) उपरोक्त में से कोई नहीं

1[Option ID=23093]

2[Option ID=23094]

3[Option ID=23095]

4[Option ID=23096]

Sl. No.79

QBID:949142454

What is the role of blanching in processing of fruits and vegetables?

- (1) Prevent water activity
- (2) Prevent enzymatic browning
- (3) Prevent non-enzymatic browning
- (4) All of the above

फलों एवं सब्जियों के प्रसंस्करण में धवलीकरण की क्या भूमिका होती है ?

- (1) जल क्रियाकलाप (गतिविधि) को रोकना
- (2) एंजाइमी ब्राउनिंग रोकना
- (3) गैर-एंजाइमी ब्राउनिंग रोकना
- (4) उपरोक्त सभी

1[Option ID=23097]

2[Option ID=23098]

3[Option ID=23099]

4[Option ID=23100]

Sl. No.80

QBID:949142455

Match List I with List II

LIST I (Name of species)		LIST II (Milk Protein percent composition)	
A.	Buffalo	I.	1.8
B.	Cow	II.	4.0
C.	Human	III.	3.4
D.	Camel	IV.	3.9

Choose the correct answer from the options given below:

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I (स्थीशीज का नाम)		सूची II (दूध में प्रोटीन का % सम्मिश्रण)	
A.	भैंस	I.	1.8
B.	गाय	II.	4.0
C.	मानव	III.	3.4
D.	ऊँट	IV.	3.9

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

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

1[Option ID=23101]

2[Option ID=23102]

3[Option ID=23103]

4[Option ID=23104]

SI. No.81

QBID:949142456

Specific gravity of ice-cream is determined by the following formula:

Specific gravity at 16°C (60°F)

- (1) 
$$\frac{100}{\frac{\% Fat}{0.95} + \frac{\% sugar + \% MSNF + \% stabilizer}{1.58} + \frac{\% water}{10}}$$
- (2) 
$$\frac{100}{\frac{\% Fat}{0.93} + \frac{\% sugar + \% MSNF + \% stabilizer}{1.58} + \frac{\% water}{10}}$$
- (3) 
$$\frac{100}{\frac{\% Fat}{0.05} + \frac{\% sugar + \% MSNF + \% stabilizer}{1.48} + \frac{\% water}{1}}$$

(4) None of the above

आइस-क्रीम का विशिष्ट गुरुत्व निम्नलिखित सूत्र द्वारा निर्धारित (ज्ञात) किया जाता है:

16°C (60°F) पर विशिष्ट गुरुत्व

- (1) 
$$\frac{100}{\frac{\% वसा}{0.95} + \frac{\% शर्करा + \% MSNF + \% स्थायीकारी}{1.58} + \frac{\% जल}{10}}$$
- (2) 
$$\frac{100}{\frac{\% वसा}{0.93} + \frac{\% शर्करा + \% MSNF + \% स्थायीकारी}{1.58} + \frac{\% जल}{10}}$$
- (3) 
$$\frac{100}{\frac{\% वसा}{0.05} + \frac{\% शर्करा + \% MSNF + \% स्थायीकारी}{1.48} + \frac{\% जल}{1}}$$

(4) उपरोक्त में से कोई नहीं ।

1[Option ID=23105]

2[Option ID=23106]

3[Option ID=23107]

4[Option ID=23108]

SI. No.82

QBID:949142457

Ice-cream is an excellent source of:

- A. Vitamin A
- B. Vitamin B
- C. Vitamin K
- D. Vitamin D

- (1) All are correct
- (2) A and D are correct
- (3) A and B are correct
- (4) B and D are correct

आइसक्रीम निम्नांकित में से किसका एक उत्तम स्रोत है:

- A. विटामिन A
- B. विटामिन B
- C. विटामिन K
- D. विटामिन D

- (1) सभी सही है।
- (2) A और D सही है।
- (3) A और B सही है।
- (4) B और D सही है।

1[Option ID=23109]

2[Option ID=23110]

3[Option ID=23111]

4[Option ID=23112]

SI. No.83

QBID:949142458

Filtration / classification of condensed milk (during manufacturing process) is performed at:

- (1) 30°C – 33°C
- (2) 38°C – 40°C
- (3) 25°C – 28°C
- (4) 42°C – 44°C

संघनित दूध (विनिर्माण प्रक्रिया के समय) का निस्यंदन/निर्मलन किस तापमान पर निष्पादित किया जाता है ?

- (1) 30°C – 33°C
- (2) 38°C – 40°C
- (3) 25°C – 28°C
- (4) 42°C – 44°C

1[Option ID=23113]

2[Option ID=23114]

3[Option ID=23115]

4[Option ID=23116]

SI. No.84

QBID:949142459

What is the most desired moisture content of dried milk powder?

- (1) 4 per cent or less
- (2) 5 per cent or less
- (3) 6 per cent or less
- (4) 7 per cent or less

सूखे दुग्ध पाउडर में सर्वाधिक अपेक्षित नमी की मात्रा कितनी होती है?

- (1) 4 प्रतिशत अथवा उससे कम
- (2) 5 प्रतिशत अथवा उससे कम
- (3) 6 प्रतिशत अथवा उससे कम
- (4) 7 प्रतिशत अथवा उससे कम

1[Option ID=23117]

2[Option ID=23118]

3[Option ID=23119]

4[Option ID=23120]

SI. No.85

QBID:949142460

Which year has been embarked by WHO to REPLACE trans-fat globally?

- (1) 2022
- (2) 2023
- (3) 2024
- (4) 2025

डब्ल्यू एच ओ ट्रॉस-फैट (वसा) को वैश्विक रूप से प्रतिस्थापित (हटाने) करने की शुरुआत निर्माकित किस वर्ष से करने जा रहा है ?

- (1) 2022
- (2) 2023
- (3) 2024
- (4) 2025

1[Option ID=23125]  
2[Option ID=23126]  
3[Option ID=23127]  
4[Option ID=23128]

SI. No.86

QBID:949142461

The tagline for 'Eat Right India' movement initiated by FSSAI is:

- (1) Sahi Bhojan, Behtar Jeevan
- (2) Sahi Bhojan, Surakshit Jeevan
- (3) Sampoorna Bhojan, Behtar Jeevan
- (4) Sampoorna Bhojan, Surakshit Jeevan

एफ एस एस ए आई द्वारा शुरु किए गए अभियान 'ईट राइट इंडिया' हेतु टैगलाइन (नारा) है:

- (1) सही भोजन, बेहतर जीवन
- (2) सही भोजन, सुरक्षित जीवन
- (3) सम्पूर्ण भोजन, बेहतर जीवन
- (4) सम्पूर्ण भोजन, सुरक्षित जीवन

1[Option ID=23129]  
2[Option ID=23130]  
3[Option ID=23131]  
4[Option ID=23132]

SI. No.87

QBID:949142462

Which of the following element is NOT a part of food safety management system?

- (1) HACCP
- (2) GMP
- (3) PRPs
- (4) OPRPs

निम्नलिखित तत्व में से कौनसा खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली का एक भाग नहीं है ?

- (1) एच ए सी सी पी
- (2) जी एम पी
- (3) पी आर पी
- (4) ओ पी आर पी

1[Option ID=23133]  
2[Option ID=23134]  
3[Option ID=23135]  
4[Option ID=23136]

SI. No.88

QBID:949142463

Which enzyme is used in the tenderizing process of meat?

- (1) Amylase
- (2) Papain
- (3) Lipase
- (4) All of the above

माँस की मृदुकरण प्रक्रिया में निम्नलिखित में से कौन सा एंजाइम प्रयुक्त किया जाता है ?

- (1) एमाइलेज
- (2) पपैन
- (3) लाइपेज
- (4) उपरोक्त सभी

1[Option ID=23137]  
2[Option ID=23138]

3[Option ID=23139]  
4[Option ID=23140]

SI. No.89  
QBID:949142464

Which of the following methods is not a physical method of tenderization of meat?

- (1) Pounding
- (2) Cutting
- (3) Needling
- (4) Wrapping

निम्नलिखित में से कौन-सी विधि माँस के मृदुकरण की एक भौतिक विधि नहीं है ?

- (1) पाउन्डिंग
- (2) कर्तन
- (3) नीडलिंग
- (4) लपेटना

1[Option ID=23141]  
2[Option ID=23142]  
3[Option ID=23143]  
4[Option ID=23144]

SI. No.90  
QBID:949142465

Which is the first country to become commercialized for the sale of cultured meat?

- (1) Singapore
- (2) Japan
- (3) China
- (4) India

संवर्धित माँस की बिक्री को वाणिज्यिकृत करने वाला निम्नांकित में से कौन-सा पहला देश है ?

- (1) सिंगापुर
- (2) जापान
- (3) चीन
- (4) भारत

1[Option ID=23145]  
2[Option ID=23146]  
3[Option ID=23147]  
4[Option ID=23148]

SI. No.91  
QBID:949142466

Toughness of meat can be reduced by:

- (1) Tenderstretch process
- (2) Hot meat processing
- (3) Electrical stimulation
- (4) All of the above

माँस की चर्मलता किसके द्वारा समाप्त की जा सकती है:

- (1) टेण्डरस्ट्रेच प्रक्रिया
- (2) गर्म माँस प्रसंस्करण
- (3) वैद्युत उद्दीपन
- (4) उपरोक्त सभी

1[Option ID=23149]  
2[Option ID=23150]  
3[Option ID=23151]  
4[Option ID=23152]

SI. No.92  
QBID:949142467

The following factor is/are influenced by pH in meat palatability:

- (1) Colour
- (2) Flavour
- (3) Tenderness
- (4) All of above

माँस खाद्यता (पालाटेबिलिटी) में पीएच (pH) द्वारा निम्नलिखित में से कौन-सा/से कारक प्रभावित होते हैं/हैं ?

- (1) रंग
- (2) सुस्वाद
- (3) कोमलता
- (4) उपरोक्त सभी

1[Option ID=23153]  
2[Option ID=23154]  
3[Option ID=23155]  
4[Option ID=23156]

Sl. No.93

QBID:949142468

Tenderness of meat is due to:

- (1) Connective tissues
- (2) Muscle fibre
- (3) Adipose tissue
- (4) All of the above

माँस की कोमलता (दाबवेदना) किसके कारण होती है:

- (1) संयोजी ऊतक
- (2) पेशीय तंतु
- (3) वसीय ऊतक
- (4) उपरोक्त सभी

1[Option ID=23157]  
2[Option ID=23158]  
3[Option ID=23159]  
4[Option ID=23160]

Sl. No.94

QBID:949142469

Which of the following is a good source of lysine?

- (1) Sorghum
- (2) Soyabean
- (3) Cottonseed
- (4) Peanut

निम्नलिखित में से कौन लायसिन का एक उत्तम स्रोत है?

- (1) सोरघम
- (2) सोयाबीन
- (3) कपास बीज
- (4) मूँगफली

1[Option ID=23161]  
2[Option ID=23162]  
3[Option ID=23163]  
4[Option ID=23164]

Sl. No.95

QBID:949142470

Which of the following oils is most prone to reversion?

- (1) Linseed oil
- (2) Soyabean oil
- (3) Coconut oil
- (4) Mustard oil

निम्नांकित में से कौन-सा तेल प्रत्यावर्तन हेतु सर्वाधिक प्रवण है?

- (1) लिनसीड तेल
- (2) सोयाबीन तेल
- (3) नारियल तेल
- (4) सरसों का तेल

1[Option ID=23169]  
2[Option ID=23170]  
3[Option ID=23171]  
4[Option ID=23172]



SI. No.96

QBID:949142471

Which of the following egg constituent limits the availability of biotin ?

- (1) Avidin
- (2) Lysozyme
- (3) Ovalbumin
- (4) Conalbumin

निम्नलिखित कौन-सा अंडा संघटक बायोटिन की उपलब्धता को सीमित करता है ?

- (1) औडिन
- (2) लाइज़ोज़ाइम
- (3) ओवॉलब्युमिन
- (4) कॉनॉलब्युमिन

1[Option ID=23173]

2[Option ID=23174]

3[Option ID=23175]

4[Option ID=23176]

SI. No.97

QBID:949142472

Which of the following compound is responsible for Lathyrism?

- (1) Dihydroxy phenyl alanine
- (2)  $\beta$  -N-Oxalyl-L-  $\alpha$  ,  $\beta$  -Diamino propionic acid
- (3) Vicine and Covicine
- (4) Isothiocyanates

निम्नलिखित कौन-सा यौगिक लैथिरीरुगणता (लैथिरिज्म) के लिए उत्तरदायी है?

- (1) डाईहाइड्रॉक्सी फेनिल एलानिन
- (2)  $\beta$  - N - ओक्सालिल - L -  $\alpha$  ,  $\beta$  - डाइएमिनो प्रोपियोनिक अम्ल
- (3) विसाइन एवं कोविसाइन
- (4) आइसोथायोसायनेट्स

1[Option ID=23177]

2[Option ID=23178]

3[Option ID=23179]

4[Option ID=23180]

SI. No.98

QBID:949142473

Which of the following species is the causative agent of Ergotism?

- (1) *Aspergillus flavus*
- (2) *Cleniceps purpurea*
- (3) *Fusarium sporotrichoidies*
- (4) *Penicillium islandicum*

निम्नलिखित में से कौन-सी प्रजाति अर्गट रोग का कारक है ?

- (1) एस्पेर्जीलस फ्लॉवस
- (2) क्लॉइसेप्स पुरपुरिआ
- (3) फुज़ेरियम स्पोरोट्राइकौथिस
- (4) पैनीसिलियम आइसलैंडीकम

1[Option ID=23181]

2[Option ID=23182]

3[Option ID=23183]

4[Option ID=23184]

SI. No.99

QBID:949142474

Most of the enzymes get inactivated below  $a_w$  0.8 except:

- (1) Amylases
- (2) Phenol oxidases
- (3) Peroxidases
- (4) Lipases

निम्नलिखित में से किसको छोड़कर  $a_w$  0.8 के नीचे अधिकांश एंजाइम निष्क्रिय हो जाते हैं ?

- (1) एमाइलेज़
- (2) फिनॉलऑक्सीडेज़
- (3) पेरोक्सीडेज़
- (4) लाइपेज़

1[Option ID=23185]

2[Option ID=23186]

3[Option ID=23187]

4[Option ID=23188]

SI. No.100

QBID:949142475

Match List I with List II

LIST I (Class of additives)		LIST II (Example)	
A.	Antioxidant	I.	Hydroxycarboxylic acid
B.	Emulsifier	II.	EDTA
C.	Flavour Enhancer	III.	Alkylgalates
D.	Chelating Agent	IV.	Monosodium Glutamate

Choose the correct answer from the options given below:

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

सूची I के साथ सूची II का मिलान कीजिए

सूची I (योग्यता का वर्ग)		सूची II (उदाहरण)	
A.	प्रतिउपचायक	I.	हायड्राक्सी कार्बोक्सिलिक अम्ल
B.	पायसकारक	II.	ई. डी टी ए
C.	सुस्वाद संवर्द्धक	III.	एल्काइल गैलेट्स
D.	चिलेटिंग कर्मक (एजेंट)	IV.	मोनोसोडियम ग्लूटामेट

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

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

1[Option ID=23189]

2[Option ID=23190]

3[Option ID=23191]

4[Option ID=23192]