National Testing Agency

Question Paper Name :	Food Science and Technology 19th March 2025 Shift 1
Subject Name :	Food Science and Technology
Creation Date :	2025-03-19 19:59:28
Duration :	90
Total Marks :	300
Display Marks:	Yes

Food Science and Technology

Group Number :	1
Group Id :	73967617
Group Maximum Duration :	0
Group Minimum Duration :	90
Show Attended Group? :	No
Edit Attended Group? :	No
Break time :	0
Group Marks :	300

Food Science and Technology

Section Id :	73967617
Section Number :	1
Section type :	Online
Mandatory or Optional :	Mandatory
Number of Questions :	75
Number of Questions to be attempted :	75
Section Marks :	300
Maximum Instruction Time :	0
Sub-Section Number :	1
Sub-Section Id :	73967624
Question Shuffling Allowed :	Yes

DegreeFYD

Question Number : 1 Question Id : 7396761206 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The addition of aluminium to the packaging materials for better conduction in microwave is known as _______.

1. Susceptors
2. Docking
3. Coating
4. Lamination

Options :
7396764801. 1
7396764802. 2
7396764803. 3
7396764804. 4

Question Number : 1 Question Id : 7396761206 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

माइक्रोवेव में बेहतर चालन के लिए पैकेजिंग सामग्री में एल्यूमीनियम के समायोजन को _________ के रूप में जाना जाता है।

1. सुग्राही (ससेप्टर)
2. संलग्नी (डॉकिंग)
3. विलेपन (कोटिंग)
4. स्तरण (लैमिनेशन)

Options :
7396764801. 1
7396764802. 2
7396764803. 3
7396764804. 4

Question Number : 2 Question Id : 7396761207 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Red muscle fibres have _______ myoglobin than white muscle fibre.

1. higher
2. lower
3. dense
4. thin

Options :
7396764805. 1
7396764806. 2
7396764807. 3
7396764808. 4

DegreeFYD

Question Number : 2 Question Id : 7396761207 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

लाल पेशी तंतुओं में सफेद पेशी तंतुओं की तुलना में_________मायोग्लोबिन होता है।

1. अधिक
2. कम
3. सघन
4. पतला

Options :
7396764805. 1
7396764806. 2
7396764807. 3
7396764808. 4

Question Number : 3 Question Id : 7396761208 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Foaming is a functional property attributed to the _______ component of food.

1. protein
2. fat
3. minerals
4. sugars

Options :
7396764809. 1
7396764810. 2
7396764811. 3
7396764812. 4

Question Number : 3 Question Id : 7396761208 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

फोमिंग एक कार्यात्मक गुण है जो भोजन के _________ घटक की विशेषता है।

1. प्रोटीन
2. वसा
3. खनिज
4. शर्करा

Options :
7396764809. 1
7396764810. 2
7396764811. 3
7396764812. 4

DegreeFYD

Question Number : 4 Question Id : 7396761209 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Pectin is primarily composed of____.

1. galactose and glucose
2. fructose
3. galacto-pyranosyl uronic acid
4. amylose

Options :
7396764813. 1
7396764814. 2
7396764815. 3
7396764816. 4

Question Number : 4 Question Id : 7396761209 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

पेक्टिन मुख्य रूप से _________ से बना है।

1. गैलेक्टोज और ग्लूकोज
2. फ्रक्टोज
3. गैलेक्टो-पाइरेनोसिल यूरोनिक अम्ल
4. एमाइलोज

Options :
7396764813. 1
7396764814. 2
7396764815. 3
7396764816. 4

Question Number : 5 Question Id : 7396761210 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Candling of egg reveals the presence of _____.

1. blood spot
2. hazards
3. vitelline membrane
4. microorganisms

Options :
7396764817. 1
7396764818. 2
7396764819. 3
7396764820. 4

DegreeFYD

Question Number : 5 Question Id : 7396761210 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

अंडे की कैंडिलिंग से __________ की उपस्थिति का पता चलता है।

1. खून का धब्बा
2. खतरे (हेजार्ड)
3. वेटिलिन झिल्ली
4. सूक्ष्मजीव

Options :
7396764817. 1
7396764818. 2
7396764819. 3
7396764820. 4

Question Number : 6 Question Id : 7396761211 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The standard weight of extra large size grade hen eggs, ranges_____g

1. 38 - 44
2. More than 60
3. 53 - 59
4. 45 - 52

Options :
7396764821. 1
7396764822. 2
7396764823. 3
7396764824. 4

Question Number : 6 Question Id : 7396761211 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

मुर्गी के साबुत अतिरिक्त बड़े आकार (extra large size) के अंडे के वजन (ग्राम में) का रेंज कितना होता है?

1. 38 - 44
2. 60 से ज्यादा
3. 53 - 59
4. 45 - 52

Options :
7396764821. 1
7396764822. 2
7396764823. 3
7396764824. 4

DegreeFYD

Question Number : 7 Question Id : 7396761212 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The major microorganism responsible for food infection transmitted through eggs is _____.

1. *E. coli*
2. *Salmonella*
3. *Pseudomonas*
4. *Clostridium botulinum*

Options :
7396764825. 1
7396764826. 2
7396764827. 3
7396764828. 4

Question Number : 7 Question Id : 7396761212 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

अंडों के माध्यम से प्रसारित, खाद्य संक्रमण के लिए जिम्मेदार, प्रमुख सूक्ष्मजीव ___________ है।

1. *ई. कोलाई*
2. *साल्मोनेला*
3. *स्यूडोमोनास*
4. *क्लॉस्ट्रिडियम बोटुलिनम*

Options :
7396764825. 1
7396764826. 2
7396764827. 3
7396764828. 4

Question Number : 8 Question Id : 7396761213 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
Cake defects	**Causes**
(A) Too light crust	(I) Too high baking temperature
(B) Dense texture	(II) Too much shortening
(C) Too dark crust	(III) Too little sugar
(D) Crumbly texture	(IV) Too much liquid

DegreeFYD

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764829. 1
7396764830. 2
7396764831. 3
7396764832. 4

Question Number : 8 Question Id : 7396761213 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I के साथ **सूची-II** का मिलान करे

सूची-I	**सूची-II**
केक दोष	**कारण**
(A). बहुत हल्की पपड़ी (क्रस्ट)	(I). बहुत अधिक बेकिंग तापमान
(B). सघन बनावट	(II). बहुत अधिक (शोर्टनिंग) संक्षिप्तकरण
(C). बहुत गहरी पपड़ी	(III). बहुत कम चीनी
(D). भुरभुरी बनावट (क्रंबली टेक्सचर)	(IV). बहुत अधिक तरल

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764829. 1
7396764830. 2
7396764831. 3
7396764832. 4

Question Number : 9 Question Id : 7396761214 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
Ingredients for bread manufacture	**Role of ingredients**
(A) Shortening	(I) Texture
(B) Yeast	(II) Flavour
(C) Sugar	(III) Loaf volume
(D) Flour	(IV) Fermentation substrate

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764833. 1
7396764834. 2
7396764835. 3
7396764836. 4

Question Number : 9 Question Id : 7396761214 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I के साथ **सूची-II** का मिलान करे

सूची-I	**सूची-II**
ब्रेड के घटक	**भूमिका**
(A). संक्षिप्तकरण (शोर्टनिंग)	(I). बनावट
(B). यीस्ट	(II). फ्लेवर
(C). चीनी	(III). लोफ आयतन
(D). आटा	(IV). किण्वन क्रियाधार (सब्सट्रेट)

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764833. 1
7396764834. 2
7396764835. 3
7396764836. 4

Question Number : 10 Question Id : 7396761215 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
Product	**Related temperature (°C)**
(A) Syrup	(I) 112-115
(B) Fondant	(II) 110-112
(C) Caramel	(III) 118-120
(D) Toffee	(IV) 132-143

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764837. 1
7396764838. 2
7396764839. 3
7396764840. 4

Question Number : 10 Question Id : 7396761215 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I के साथ सूची-II का मिलान करे

सूची-I	सूची-II
उत्पाद	**संबंधित तापमान (°C)**
(A). सिरप	(I). 112-115
(B). फोंडेंट	(II). 110-112
(C). कैरामेल	(III). 118-120
(D). टॉफी	(IV). 132-143

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764837. 1
7396764838. 2
7396764839. 3
7396764840. 4

Question Number : 11 Question Id : 7396761216 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

The term "GRAS" stands for:

1. Generally Recognized As Stable
2. Generally Recommended As Safe
3. Generally Regarded As Stable
4. Generally Recognized As Safe

Options :
7396764841. 1
7396764842. 2
7396764843. 3
7396764844. 4

Question Number : 11 Question Id : 7396761216 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

"GRAS" शब्द का पूर्णरूप है:

1. जनरली रिकॉगनाईज्ड एज स्टेबल
2. जनरली रिकमन्डेड एज सेफ
3. जनरली रिगार्डेड एज स्टेबल
4. जनरली रिकॉगनाईज्ड एज सेफ

Options :
7396764841. 1
7396764842. 2
7396764843. 3

7396764844. 4

Question Number : 12 Question Id : 7396761217 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
Product	**Property**
(A) Biscuit	(I) Low sugar and fat
(B) Cracker	(II) Flat crisp
(C) Hard dough biscuit	(III) Partialy developed gluten
(D) Soft dough biscuit	(IV) Flowy dough

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764845. 1
7396764846. 2
7396764847. 3
7396764848. 4

DegreeFYD

Question Number : 12 Question Id : 7396761217 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I के साथ **सूची-II** का मिलान करे

सूची-I	**सूची-II**
उत्पाद	**गुण**
(A). बिस्कुट	(I). कम चीनी और वसा
(B). क्रेकर	(II). सपाट कुरकुरा
(C). सख्त डो बिस्कुट	(III). आंशिक रूप से विकसित ग्लूटेन
(D). नरम डो बिस्कुट	(IV). बहावदार डो

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764845. 1
7396764846. 2
7396764847. 3

7396764848. 4

Question Number : 13 Question Id : 7396761218 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The sequence of biscuit manufacturing process generally involves:

(A). Cooling and packing

(B). Forming

(C). Baking

(D). Mixing

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764849. 1
7396764850. 2
7396764851. 3
7396764852. 4

DegreeFYD

Question Number : 13 Question Id : 7396761218 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

बिस्कुट निर्माण के अनुक्रम की सामान्य प्रक्रिया में शामिल हैं-

(A). ठंडा करना और पैकिंग

(B). फोर्मिंग

(C). बेकिंग

(D). मिश्रित करना

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764849. 1
7396764850. 2
7396764851. 3
7396764852. 4

Question Number : 14 Question Id : 7396761219 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The process for the development of cocoa mass follows a sequence of

(A). Milling

(B). Cleaning and roasting

(C). Breaking and winnowing

(D). Fermentation of dried beans

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764853. 1
7396764854. 2
7396764855. 3
7396764856. 4

Question Number : 14 Question Id : 7396761219 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

कोका मास के निर्माण की प्रक्रिया का उचित क्रम है-

(A). पिसाई (मिलिंग)

(B). सफाई और भूनना

(C). तोड़ना और फटकना (विनोइंग)

(D). सूखे बीन्स का किण्वन

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764853. 1
7396764854. 2
7396764855. 3
7396764856. 4

Question Number : 15 Question Id : 7396761220 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Syneresis or weeping is a defect in_______

1. Jelly
2. Pickles
3. Juices
4. Jam

Options :
7396764857. 1
7396764858. 2
7396764859. 3
7396764860. 4

Question Number : 15 Question Id : 7396761220 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सिनरेसिस या वीपिंग _______ का एक दोष है।

1. जेली
2. अचार
3. जूस
4. जैम

Options :
7396764857. 1
7396764858. 2
7396764859. 3
7396764860. 4

DegreeFYD

Question Number : 16 Question Id : 7396761221 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Arrange the processing steps of **Jelly marmalade** in a proper sequence:

(A). Selection and preparation of fruit

(B). Preparation of sherds & peels

(C). Boiling and cleaning of pectin

(D). Canning and sterilization

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764861. 1
7396764862. 2
7396764863. 3

7396764864. 4

Question Number : 16 Question Id : 7396761221 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

जेली मार्मलेड्स के प्रसंस्करण के चरणों को उचित रूप से क्रमबद्ध करें-

(A). फलों का चुनना और तैयार करना

(B). शल्कों (शेड्स) और छिलकों को तैयार करना

(C). पेक्टिन को उबालना और साफ करना

(D). डिब्बा बंद करना (कैनिंग) और निर्जमीकरण

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764861. 1
7396764862. 2
7396764863. 3
7396764864. 4

DegreeFYD

Question Number : 17 Question Id : 7396761222 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Natural carotenes can be extracted from_________.

1. saffron
2. soyabean
3. beans
4. pear

Options :
7396764865. 1
7396764866. 2
7396764867. 3
7396764868. 4

Question Number : 17 Question Id : 7396761222 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

प्राकृतिक कैरोटीन को __________ से निष्कर्षित किया जा सकता है।

1. केसर
2. सोयाबीन
3. बीन्स / फलियों
4. नाशपाती

Options :
7396764865. 1
7396764866. 2
7396764867. 3
7396764868. 4

Question Number : 18 Question Id : 7396761223 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The process of yoghurt manufacture involves the following sequence

(A). Homogenization of milk

(B). Standardization of milk

(C). Pasteurization, cooling followed by addition of starter culture

(D). Fermentation, packaging and storage

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

DegreeFYD

Options :
7396764869. 1
7396764870. 2
7396764871. 3
7396764872. 4

Question Number : 18 Question Id : 7396761223 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

योगर्ट निर्माण की प्रक्रिया में निम्नलिखित चरणों का उचित क्रम हैं -

(A). दूध का समरूपीकरण

(B). दूध का मानकीकरण

(C). पाश्तेरीकरण, ठंडा करने के बाद स्टार्टर कल्चर (आरंभक संवर्ध) को डालना

(D). किण्वन, पैकेजिंग और भंडारण

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764869. 1
7396764870. 2
7396764871. 3
7396764872. 4

Question Number : 19 Question Id : 7396761224 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

Toxic constituent in *Vicia faba* may cause______pathological disorder.

1. Favism
2. Lathyrism
3. Rickets
4. Blindness

Options :
7396764873. 1
7396764874. 2
7396764875. 3
7396764876. 4

Question Number : 19 Question Id : 7396761224 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

विसिया फैबा में विषाक्त (टॉक्सिन) घटक ________रोग संबंधी विकार का कारण बन सकता है।

1. फेविज्म
2. लैथिरिज्म
3. रिकेट्स
4. अंधापन

Options :
7396764873. 1
7396764874. 2
7396764875. 3

7396764876. 4

Question Number : 20 Question Id : 7396761225 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Which of the following legume is considered as the poor man's pulse?

1. Field bean
2. Horse gram
3. Green gram
4. Lentil

Options :
7396764877. 1
7396764878. 2
7396764879. 3
7396764880. 4

Question Number : 20 Question Id : 7396761225 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

निम्नलिखित में से किस फली (लेगुम) को गरीब आदमी की दाल माना जाता है?

1. फील्ड बीन
2. हॉर्स ग्राम
3. ग्रीन ग्राम
4. मसूर दाल

Options :
7396764877. 1
7396764878. 2
7396764879. 3
7396764880. 4

Question Number : 21 Question Id : 7396761226 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Which of the following are polyunsaturated fatty acids (n-6)?

(A). Linoleic

(B). γ- Linoleic

(C). Arachidonic

(D). Oleic

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764881. 1
7396764882. 2
7396764883. 3
7396764884. 4

Question Number : 21 Question Id : 7396761226 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

निम्नलिखित में से कौन-से बहुअसंतृप्त (पॉलीअनसैचुरेटेड) वसा अम्ल (n-6) हैं?

(A). लिनोलिएक

(B). γ -लिनोलिएक

(C). अराकिडोनिक

(D). ओलिएक

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764881. 1
7396764882. 2
7396764883. 3
7396764884. 4

DegreeFYD

Question Number : 22 Question Id : 7396761227 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Durum wheat is used for the making of ______

1. Pasta
2. Cake
3. Pastry
4. Cookies

Options :
7396764885. 1
7396764886. 2
7396764887. 3
7396764888. 4

Question Number : 22 Question Id : 7396761227 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

ड्यूरम गेहूँ का उपयोग _ _ _ _ _ _ बनाने के लिए किया जाता है।

1. पास्ता
2. केक
3. पेस्ट्री
4. कुकीज़

Options :
7396764885. 1
7396764886. 2
7396764887. 3
7396764888. 4

Question Number : 23 Question Id : 7396761228 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Freshly milled wheat flour used for bread making is matured for ___months during storage.

1. 3 to 4
2. 2 to 3
3. 1 to 2
4. 5 to 6

Options :
7396764889. 1
7396764890. 2
7396764891. 3
7396764892. 4

DegreeFYD

Question Number : 23 Question Id : 7396761228 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

डबल रोटी (ब्रेड) बनाने के लिए उपयोग किए जाने वाले ताजे पिसे गेहूं के आटे का भंडारण के दौरान ________महीनों के लिए परिपक्वन किया जाता है।

1. 3 से 4
2. 2 से 3
3. 1 से 2
4. 5 से 6

Options :
7396764889. 1
7396764890. 2
7396764891. 3
7396764892. 4

Question Number : 24 Question Id : 7396761229 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The yellow colour of the cow milk is due to the presence of_______.

1. sterols
2. albumin
3. phospholipids
4. carotenoids

Options :
7396764893. 1
7396764894. 2
7396764895. 3
7396764896. 4

Question Number : 24 Question Id : 7396761229 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

गाय के दूध का पीला रंग ___________की उपस्थिति के कारण होता है।

1. स्टेरोल्स
2. एल्बुमिन
3. फॉस्फोलिपिड्स
4. कैरोटीनॉइड्स

Options :
7396764893. 1
7396764894. 2
7396764895. 3
7396764896. 4

DegreeFYD

Question Number : 25 Question Id : 7396761230 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Sequentially arrange the processing steps involved in the manufacturing of **cheddar cheese**

(A). Standardization

(B). Pre-heating

(C). Addition of starter culture

(D). Pasteurization

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764897. 1
7396764898. 2
7396764899. 3

7396764900. 4

Question Number : 25 Question Id : 7396761230 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

चेडर चीज़ के निर्माण में शामिल चरणों को क्रमबद्ध करें-

(A). मानकीकरण

(B). पूर्वतापन (प्री-हिटिंग)

(C). आरंभक संवर्ध (स्टार्टर कल्चर) को डालना

(D). पाश्तेरीकरण

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764897. 1
7396764898. 2
7396764899. 3
7396764900. 4

DegreeFYD

Question Number : 26 Question Id : 7396761231 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Foods which are specially processed or formulated to satisfy a particular dietary requirement which exists due to a disease or disorder are known as ________.

1. Healthy foods
2. Nutraceuticals
3. Balanced foods
4. Special foods

Options :
7396764901. 1
7396764902. 2
7396764903. 3
7396764904. 4

Question Number : 26 Question Id : 7396761231 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

ऐसे आहार जिन्हें किसी रोग या विकार के कारण पाई जाने वाली किसी विशेष आहारीय आवश्यकता को पूरा करने के लिए विशेष रूप से संसाधित किया या तैयार किया जाता है, वे ____________कहलाते है।

1. सेहतमंद आहार
2. न्यूट्रास्युटिकल्स
3. संतुलित आहार
4. विशेष आहार

Options :

7396764901. 1

7396764902. 2

7396764903. 3

7396764904. 4

Question Number : 27 Question Id : 7396761232 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The colour permitted in cheddar cheese as per FSS Act, 2006 is ___________.

1. Annatto
2. Anthocyanin
3. Riboflavin
4. Chlorophyll

DegreeFYD

Options :

7396764905. 1

7396764906. 2

7396764907. 3

7396764908. 4

Question Number : 27 Question Id : 7396761232 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

चेडर चीज़ में एफएसएस अधिनियम, 2006 द्वारा अनुमत रंग है-

1. एनाटो
2. एंथोसायनिन
3. राइबोफ्लेविन
4. क्लोरोफिल

Options :

7396764905. 1

7396764906. 2

7396764907. 3

7396764908. 4

Question Number : 28 Question Id : 7396761233 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The rate of food spoilage is not dependent on _______.

1. Water activity
2. Package size
3. OR potential
4. Temperature

Options :
7396764909. 1
7396764910. 2
7396764911. 3
7396764912. 4

Question Number : 28 Question Id : 7396761233 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

भोजन के खराब होने की दर__________ पर निर्भर नहीं करती है।

1. जल गतिविधि
2. पैकेज के आकार
3. OR पोटेन्शियल (क्षमता)
4. तापमान

Options :
7396764909. 1
7396764910. 2
7396764911. 3
7396764912. 4

DegreeFYD

Question Number : 29 Question Id : 7396761234 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
Raw foods	**Storage temperature range (^{o}C)**
(A) Banana	(I) 13 -15.6
(B) Lemon	(II) 0-2.2
(C) Nuts	(III) 12.8-14.4
(D) Tomato	(IV) 4.4 -10

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764913. 1
7396764914. 2
7396764915. 3
7396764916. 4

Question Number : 29 Question Id : 7396761234 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I का **सूची-II** के साथ मिलान करें

सूची-I	**सूची-II**
कच्चे खाद्य पदार्थ	**भंडारण तापमान (°C)**
(A). केला	(I). 13 - 15.6
(B). निम्बू	(II). 0 - 2.2
(C). मेवे (नट्स)	(III). 12.8 - 14.4
(D). टमाटर	(IV). 4.4 - 10

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें:

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

Options :
7396764913. 1
7396764914. 2
7396764915. 3
7396764916. 4

DegreeFYD

Question Number : 30 Question Id : 7396761235 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

What does the term "JECFA" stands for:

1. Joint Expert Committee on Food Additives
2. Joint Excellence Committee on Food Allergens
3. Joint Expert Committee on Food Analysis
4. Joint Export Committee on Food Additives

Options :
7396764917. 1
7396764918. 2
7396764919. 3
7396764920. 4

Question Number : 30 Question Id : 7396761235 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

"जे.ई.सी.एफ.ए." शब्द का पूरा नाम क्या है?

1. जॉइन्ट एक्सपर्ट कमेटी ऑन फूड एडीटिव्स
2. जॉइन्ट एक्सिलेन्स कमेटी ऑन फूड एलर्जन्स
3. जॉइन्ट एक्सपर्ट कमेटी ऑन फूड एनालिसिस
4. जॉइन्ट एक्सपोर्ट कमेटी ऑन फूड एडीटिव्स

Options :
7396764917. 1
7396764918. 2
7396764919. 3
7396764920. 4

Question Number : 31 Question Id : 7396761236 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Which of the following criteria that are used for screening of the **New Food Product** ideas?

(A). Marketability

(B). Technical feasibility

(C). Manufacturing capability

(D). Financial capability

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

DegreeFYD

Options :
7396764921. 1
7396764922. 2
7396764923. 3
7396764924. 4

Question Number : 31 Question Id : 7396761236 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

निम्नलिखित में से कौन-से मानदंड नए खाद्य उत्पाद संबंधी विचारों की जांच के लिए हैं?

(A). विपणन क्षमता

(B). तकनीकी व्यवहार्यता

(C). विनिर्माण क्षमता

(D). वित्तीय क्षमता

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764921. 1
7396764922. 2
7396764923. 3
7396764924. 4

Question Number : 32 Question Id : 7396761237 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

In chiffon cakes, leavening occurs mainly by whipping of the_____.

1. egg yolk
2. citric acid
3. egg white
4. ascorbic acid

Options :
7396764925. 1
7396764926. 2
7396764927. 3
7396764928. 4

Question Number : 32 Question Id : 7396761237 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

शिफॉन केक में किण्वन (लिवनिंग) मुख्य रूप से ___________ के फेंटने से होता है।

1. अंडे की जर्दी
2. साइट्रिक अम्ल
3. अंडे का सफेद भाग
4. एस्कॉर्बिक अम्ल

Options :
7396764925. 1
7396764926. 2
7396764927. 3

7396764928. 4

Question Number : 33 Question Id : 7396761238 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Hypobaric storage represents storage at _______.

(A). Low pressure

(B). High pressure

(C). Low pressure and high humidity

(D). Low pressure and low humidity

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764929. 1
7396764930. 2
7396764931. 3
7396764932. 4

DegreeFYD

Question Number : 33 Question Id : 7396761238 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

हाइपोबैरिक भंडारण _ _ _ _ _ _ _ पर भंडारण को दर्शाता है।

(A). निम्न दाब

(B). उच्च दाब

(C). निम्न दाब और उच्च आर्द्रता

(D). निम्न दाब और निम्न आर्द्रता

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764929. 1
7396764930. 2
7396764931. 3
7396764932. 4

Question Number : 34 Question Id : 7396761239 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Which of the following is commonly used as oxygen scavenger in food packaging?

1. Powdered iron
2. Calcium
3. Potassium permanganate
4. Chlorine

Options :

7396764933. 1

7396764934. 2

7396764935. 3

7396764936. 4

Question Number : 34 Question Id : 7396761239 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

निम्नलिखित में से किसका उपयोग आमतौर पर खाद्य पैकेजिंग में ऑक्सीजन अपमार्जक (स्केवेंजर) के रूप में किया जाता है?

1. चूर्णित लोहा
2. कैल्सियम
3. पोटेशियम परमैंगनेट
4. क्लोरीन

Options :

7396764933. 1

7396764934. 2

7396764935. 3

7396764936. 4

DegreeFYD

Question Number : 35 Question Id : 7396761240 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match **List-I** with **List-II**

List-I	List-II
Method	**Process**
(A) Rigor mortis	(I) Papain
(B) Tenderization of meat	(II) Muscle stiffness
(C) Evisceration	(III) Removal of feathers
(D) Scalding	(IV) Inspection of viscera

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764937. 1
7396764938. 2
7396764939. 3
7396764940. 4

DegreeFYD

Question Number : 35 Question Id : 7396761240 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I का **सूची-II** के साथ मिलान करें

सूची-I	सूची-II
विधि	**प्रक्रिया**
(A). मृत्युज काठिन्य (रिगर मॉर्टिस)	(I). पेपैन
(B). मांस का मृदुकरण	(II). मांसपेशियों में अकड़न
(C). अंतरंगक्षेपण (इवीस्रेशन)	(III). पंखों को हटाना
(D). द्रव दहन (स्काल्डिंग)	(IV). अंतरंग (विसरा) का निरीक्षण

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764937. 1
7396764938. 2
7396764939. 3
7396764940. 4

Question Number : 36 Question Id : 7396761241 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The penetration of fat within the muscle fibre when an animal is well fed, is called as ________.

1. stabilization
2. marbling
3. ageing
4. rigor mortis

Options :
7396764941. 1
7396764942. 2
7396764943. 3
7396764944. 4

Question Number : 36 Question Id : 7396761241 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

किसी पुष्ट जानवर के पेशी के तंतुओं के भीतर वसा के भेदन को, ___________ कहा जाता है।

1. स्थिरीकरण
2. मार्बलिंग
3. कालपक्कन (एजिंग)
4. मृत्युज काठिन्य (रिगर मॉर्टिस)

Options :
7396764941. 1
7396764942. 2
7396764943. 3
7396764944. 4

DegreeFYD

Question Number : 37 Question Id : 7396761242 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The molten mixture of sand, soda, limestone for the development of glass is called as _______.

1. mold
2. gob
3. curing
4. annealing

Options :
7396764945. 1
7396764946. 2
7396764947. 3
7396764948. 4

Question Number : 37 Question Id : 7396761242 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

कांच के परिवर्धन के लिए रेत, सोडा, चूना पत्थर के पिघले हुए मिश्रण को _ _ _ _ _ _ _ _ _ कहा जाता है।

1. सांचा (मोल्ड)
2. गोब
3. संसाधन (क्यूरिंग)
4. अनीलन (एनिलिंग)

Options :
7396764945. 1
7396764946. 2
7396764947. 3
7396764948. 4

Question Number : 38 Question Id : 7396761243 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Application of silicone on the glass bottle surface during their manufacturing helps in

(A). Maintaining glossy appearance

(B). Prevents breakage

(C). Decreases the noise on contact

(D). Prevents spoilage

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

DegreeFYD

Options :
7396764949. 1
7396764950. 2
7396764951. 3
7396764952. 4

Question Number : 38 Question Id : 7396761243 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

कांच की बोतल के निर्माण के दौरान उनके सतह पर सिलिकॉन का उपयोग करने से इसमें मदद मिलती है-

(A). चमकदार प्रगटन बनाए रखने में

(B). टूटने से रोकने में

(C). संपर्क पर शोर को कम करने में

(D). खराब होने से रोकने में

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764949. 1
7396764950. 2
7396764951. 3
7396764952. 4

Question Number : 39 Question Id : 7396761244 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Sugarcane gur (jaggery) contains__________ % sucrose.

DegreeFYD

1. 65 to 85
2. 20 to 30
3. 35 to 40
4. 50 to 60

Options :
7396764953. 1
7396764954. 2
7396764955. 3
7396764956. 4

Question Number : 39 Question Id : 7396761244 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

गन्ने से बने गुड़ में _ _ _ _ _ _ _ _ _% सुक्रोज होता है।

1. 65 से 85
2. 20 से 30
3. 35 से 40
4. 50 से 60

Options :
7396764953. 1
7396764954. 2
7396764955. 3

7396764956. 4

Question Number : 40 Question Id : 7396761245 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

During processing, the characteristic flavor is developed in cocoa:

1. Cooking
2. Roasting
3. Boiling
4. Frying

Options :
7396764957. 1
7396764958. 2
7396764959. 3
7396764960. 4

Question Number : 40 Question Id : 7396761245 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

प्रसंस्करण के दौरान कोको का विशिष्ट गंध (फ्लेवर) विकसित होता है -

1. पकाने से
2. भुनने से
3. उबालने से
4. तलने से

DegreeFYD

Options :
7396764957. 1
7396764958. 2
7396764959. 3
7396764960. 4

Question Number : 41 Question Id : 7396761246 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Increase in volume of bread during baking is known as_____.

1. sheen
2. oven spring
3. bloom
4. rising

Options :
7396764961. 1
7396764962. 2
7396764963. 3
7396764964. 4

Question Number : 41 Question Id : 7396761246 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

बेकिंग के दौरान डबल रोटी (ब्रेड) के आयतन में वृद्धि को ______ के रूप में जाना जाता है।

1. शीन
2. ओवन स्प्रिंग
3. ब्लूम
4. राईजिंग

Options :
7396764961. 1
7396764962. 2
7396764963. 3
7396764964. 4

Question Number : 42 Question Id : 7396761247 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

________ are responsible for the flavor and aroma of bread.

1. Propanol and maltol
2. Flavanol and isomaltol
3. Maltol and Isomaltol
4. Maltose and galactose

Options :
7396764965. 1
7396764966. 2
7396764967. 3
7396764968. 4

DegreeFYD

Question Number : 42 Question Id : 7396761247 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

________ डबल रोटी (ब्रेड) के स्वाद और सुगंध के लिए जिम्मेदार है।

1. प्रोपेनोल और माल्टोल
2. फ्लेवेनॉल और आइसोमाल्टोल
3. माल्टोल और आइसोमाल्टोल
4. माल्टोज और गैलेक्टोज

Options :
7396764965. 1
7396764966. 2
7396764967. 3
7396764968. 4

Question Number : 43 Question Id : 7396761248 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
Food	**Toxicant**
(A) Peas	(I) Hemagglutinins
(B) Soyabean	(II) Saponins
(C) Spinach	(III) Prussic acid
(D) Almond	(IV) Oxalic acid

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764969. 1
7396764970. 2
7396764971. 3
7396764972. 4

DegreeFYD

Question Number : 43 Question Id : 7396761248 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I का **सूची-II** के साथ मिलान करें

सूची-I	**सूची-II**
खाद्य पदार्थ	**विषाक्त पदार्थ (टॉक्सिकेंट)**
(A). मटर	(I). हिमेग्लुटिनिन
(B). सोयाबीन	(II). सैपोनिन्स
(C). पालक	(III). प्रूसिक अम्ल
(D). बादाम	(IV). ऑक्सीलिक अम्ल

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764969. 1
7396764970. 2
7396764971. 3
7396764972. 4

Question Number : 44 Question Id : 7396761249 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

A flexible pouch capable of withstanding temperatures of about 120 °C is known as _____

1. High barrier plastic
2. Microwave-ovenable package
3. Retortable pouch
4. Aseptic pouch

Options :
7396764973. 1
7396764974. 2
7396764975. 3
7396764976. 4

Question Number : 44 Question Id : 7396761249 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

एक लचीली थैली जो लगभग 120 °C तापमान को झेलने में सक्षम होती है, उसे _____ कहते हैं

1. उच्च अवरोधक प्लास्टिक
2. माइक्रोवेव-ओवन में उपयोग योग्य पैकेज
3. शोधनीय (रिटॉर्टेबल) थैली
4. पूतिहीन (असेप्टिक) थैली

Options :
7396764973. 1
7396764974. 2
7396764975. 3
7396764976. 4

DegreeFYD

Question Number : 45 Question Id : 7396761250 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
(Can Name)	**(Dimension)**
(A) 62	(I) 307 x 409
(B) No.2	(II) 203 x 308
(C) No.10	(III) 303 x 406
(D) 303	(IV) 603 x 700

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396764977. 1
7396764978. 2
7396764979. 3
7396764980. 4

Question Number : 45 Question Id : 7396761250 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes
Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I का **सूची-II** के साथ मिलान करे

सूची-I	**सूची-II**
(कैन नाम)	**(आयाम)**
(A). 62	(I). 307 x 409
(B). No. 2	(II). 203 x 308
(C). No.10	(III). 303 x 406
(D). 303	(IV). 603 x 700

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764977. 1
7396764978. 2
7396764979. 3
7396764980. 4

DegreeFYD

Question Number : 46 Question Id : 7396761251 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes
Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Which of the following is NOT a type of "**Difference test**"?

1. Duo-trio test
2. Triangle test
3. Paired-comparison test
4. Hedonic test

Options :
7396764981. 1
7396764982. 2
7396764983. 3
7396764984. 4

Question Number : 46 Question Id : 7396761251 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes
Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

निम्नलिखित में से कौन-सा "अंतर परीक्षण" का एक प्रकार नहीं है?

1. डुओ-ट्रिओ परीक्षण
2. त्रिभुज परीक्षण
3. युग्मित-तुलन परीक्षण
4. हेडोनिक परीक्षण

Options :
7396764981. 1
7396764982. 2
7396764983. 3
7396764984. 4

Question Number : 47 Question Id : 7396761252 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

QRAC stands for:

1. Qualitative Risk Analyzing Committee
2. Qualitative Risk Assessment Committee
3. Quantitative Risk Assessment Committee
4. Quantitative Risk Analysing Committee

Options :
7396764985. 1
7396764986. 2
7396764987. 3
7396764988. 4

DegreeFYD

Question Number : 47 Question Id : 7396761252 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

क्यू.आर.ए.सी. का पूर्णरूप है:

1. गुणात्मक जोखिम विश्लेषण समिति (क्वालीटेटिव रिस्क एनालाइजिंग कमेटी)
2. गुणात्मक जोखिम मूल्यांकन समिति (क्वालीटेटिव रिस्क असेसमेन्ट कमेटी)
3. मात्रात्मक जोखिम मूल्यांकन समिति (क्वान्टीटेटिव रिस्क असेसमेन्ट कमेटी)
4. मात्रात्मक जोखिम विश्लेषण समिति (क्वान्टीटेटिव रिस्क एनालाइजिगं कमेटी)

Options :
7396764985. 1
7396764986. 2
7396764987. 3
7396764988. 4

Question Number : 48 Question Id : 7396761253 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The instrument used to measure plasticity of bread dough is known as

1. Penetrometer
2. Fibrograph meter
3. Tenderometer
4. Brabender Farinograph

Options :
7396764989. 1
7396764990. 2
7396764991. 3
7396764992. 4

Question Number : 48 Question Id : 7396761253 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

डबल रोटी (ब्रेड) के डो की प्लास्टिकता को मापने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरण को कहा जाता है

1. पेनिट्रोमीटर
2. फिब्रोग्राफ मीटर
3. टेंडरोमीटर
4. ब्राबेंडर फारिनोग्राफ

Options :
7396764989. 1
7396764990. 2
7396764991. 3
7396764992. 4

DegreeFYD

Question Number : 49 Question Id : 7396761254 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The 'AGMARK' standard was set up by

1. Ministry of Health and Family Welfare
2. Ministry of Agriculture
3. Directorate of Marketing and Inspection
4. Directorate of Quality and Inspection

Options :
7396764993. 1
7396764994. 2
7396764995. 3
7396764996. 4

Question Number : 49 Question Id : 7396761254 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

'ए.जी.एम.ए.आर.के' (एगमार्क) मानक इसके द्वारा निर्धारित किया गया था-

1. स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
2. कृषि मंत्रालय
3. विपणन और निरीक्षण निदेशालय
4. गुणवत्ता और निरीक्षण निदेशालय

Options :
7396764993. 1
7396764994. 2
7396764995. 3
7396764996. 4

Question Number : 50 Question Id : 7396761255 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The **Codex Alimentarius Commission** was established under the authority of

(A). World Health Organization

(B). World Trade Organization

(C). Food and Agriculture Organization

(D). International Organization for Standardization

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

DegreeFYD

Options :
7396764997. 1
7396764998. 2
7396764999. 3
7396765000. 4

Question Number : 50 Question Id : 7396761255 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन की स्थापना इनके अधिकार के तहत की गई थी

(A). विश्व स्वास्थ्य संगठन

(B). विश्व व्यापार संगठन

(C). खाद्य और कृषि संगठन

(D). अंतर्राष्ट्रीय मानकीकरण संगठन

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396764997. 1
7396764998. 2
7396764999. 3
7396765000. 4

Question Number : 51 Question Id : 7396761256 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Bananas usually get spoiled due to chilling injury when stored at temperature

DegreeFYD

1. <12 °C
2. <18 °C
3. <15 °C
4. <21 °C

Options :
7396765001. 1
7396765002. 2
7396765003. 3
7396765004. 4

Question Number : 51 Question Id : 7396761256 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

केले आमतौर पर इस तापमान पर रखे जाने पर द्रुतशीतन क्षति के कारण खराब हो जाते हैं -

1. <12 °C
2. <18 °C
3. <15 °C
4. <21 °C

Options :
7396765001. 1
7396765002. 2
7396765003. 3
7396765004. 4

Question Number : 52 Question Id : 7396761257 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The chemical agents most suitable for deflocculation process are

(A). Sodium metasilicate

(B). Sodium tripolyphosphate

(C). Sodium decaphosphate

(D). Sodium sesquisilicate

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765005. 1
7396765006. 2
7396765007. 3
7396765008. 4

DegreeFYD

Question Number : 52 Question Id : 7396761257 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

वि-ऊर्णन (डिफ्लोकुलेशन) प्रक्रिया के लिए सबसे उपयुक्त रासायनिक कर्मक हैं -

(A). सोडियम मेटासिलिकेट

(B). सोडियम ट्राइपोलिफॉस्फेट

(C). सोडियम डेकाफॉस्फेट

(D). सोडियम सेस्क्विसिलिकेट

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765005. 1
7396765006. 2
7396765007. 3
7396765008. 4

Question Number : 53 Question Id : 7396761258 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

NOEL stands for

1. Non-Observable Effluent Limit
2. No Observable Effluent Limit
3. Non-Observable Effect Level
4. No Observable Effect Level

Options :
7396765009. 1
7396765010. 2
7396765011. 3
7396765012. 4

Question Number : 53 Question Id : 7396761258 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

एन.ओ.ई.एल. (नॉएल) का पूर्णरूप है -

1. नॉन-ऑबजरवेबल एफल्यूटं लिमिट
2. नो-ऑबजरवेबल एफल्यूटं लिमिट
3. नॉन-ऑबजरवेबल इफेक्ट लेवल
4. नो-ऑबजरवेबल इफेक्ट लेवल

Options :
7396765009. 1
7396765010. 2
7396765011. 3
7396765012. 4

DegreeFYD

Question Number : 54 Question Id : 7396761259 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The instrument used to measure the salt percentage of pickles is__________.

1. Polarimeter
2. Brinograph
3. Saltmeter
4. Ionograph

Options :
7396765013. 1
7396765014. 2
7396765015. 3
7396765016. 4

Question Number : 54 Question Id : 7396761259 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

अचार के नमक प्रतिशत को मापने के लिए उपयोग किया जाने वाला उपकरण है

1. पोलरीमीटर
2. ब्रिनोग्राफ
3. साल्टमीटर
4. आयनोग्राफ

Options :
7396765013. 1
7396765014. 2
7396765015. 3
7396765016. 4

Question Number : 55 Question Id : 7396761260 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

A type of freezing where resistance to heat transfer is minimized due to intimate contact between food or package and refrigerant

1. Indirect contact freezing
2. Air freezing
3. Immersion freezing
4. Fluidized-bed freezing

Options :
7396765017. 1
7396765018. 2
7396765019. 3
7396765020. 4

DegreeFYD

Question Number : 55 Question Id : 7396761260 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

हिमीकरण का एक प्रकार जहां भोजन या पैकेज और प्रशीतक के बीच अंतरंग संपर्क के कारण ऊष्मा अंतरण के लिए प्रतिरोध कम हो जाता है -

1. अप्रत्यक्ष संपर्क प्रशीतन
2. वायु प्रशीतन
3. निमज्जन प्रशीतन
4. तरलित संस्तर प्रशीतन

Options :
7396765017. 1
7396765018. 2
7396765019. 3
7396765020. 4

Question Number : 56 Question Id : 7396761261 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The process of 'Hot-break' is commonly used in the manufacturing of products like

(A). Orange squash

(B). Tomato paste

(C). Orange juice

(D). Tomato juice

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765021. 1
7396765022. 2
7396765023. 3
7396765024. 4

Question Number : 56 Question Id : 7396761261 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

'हॉट-ब्रेक' प्रक्रिया का उपयोग सामान्यतः इन उत्पादों के निर्माण में किया जाता है

(A). नारंगी स्क्वैश

(B). टमाटर का पेस्ट

(C). संतरे का रस

(D). टमाटर का रस

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765021. 1
7396765022. 2
7396765023. 3
7396765024. 4

Question Number : 57 Question Id : 7396761262 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

During the process of ripening of fruits, the transition of pectic substance occurs in the following order:

(A). Protopectin

(B). Pectin

(C). Pectinic acid

(D). Pectic acid

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765025. 1
7396765026. 2
7396765027. 3
7396765028. 4

Question Number : 57 Question Id : 7396761262 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

फलों के पकने की प्रक्रिया के दौरान, पेक्टिक पदार्थ का परिवर्तन निम्नलिखित क्रम में होता है:

(A). प्रोटोपेक्टिन

(B). पेक्टिन

(C). पेक्टिनिक अम्ल

(D). पेक्टिक अम्ल

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765025. 1
7396765026. 2
7396765027. 3
7396765028. 4

Question Number : 58 Question Id : 7396761263 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

The soft and fragile food products, having delicate flavors and colors, are best dried by which of the following method :

1. Drum drying
2. Vacuum drying
3. Tray drying
4. Freeze drying

Options :
7396765029. 1
7396765030. 2
7396765031. 3
7396765032. 4

Question Number : 58 Question Id : 7396761263 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

उत्तम स्वाद और रंग वाले नरम और भंगुर खाद्य उत्पादों को निम्नलिखित में से किस विधि से सुखाया जाता है:

1. ढोल शुष्कन
2. निर्वात शुष्कन
3. ट्रे शुष्कन
4. हिम शुष्कन

Options :
7396765029. 1
7396765030. 2
7396765031. 3
7396765032. 4

Question Number : 59 Question Id : 7396761264 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Which of the following is used as an antioxidant in fats and oils?

1. BHA
2. BHF
3. HBT
4. HBA

Options :
7396765033. 1
7396765034. 2
7396765035. 3
7396765036. 4

Question Number : 59 Question Id : 7396761264 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

निम्नलिखित में से किसका उपयोग वसा और तेलों में प्रति-ऑक्सिकारक (एंटीऑक्सीडेंट) के रूप में किया जाता है?

1. BHA
2. BHF
3. HBT
4. HBA

Options :
7396765033. 1
7396765034. 2
7396765035. 3
7396765036. 4

Question Number : 60 Question Id : 7396761265 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The correct order of unit operations carried out in the ***Canning*** of vegetables is:

1. Sorting----Retorting----Exhausting----Filling----Sealing
2. Retorting---Filling----Exhausting----Processing----Sealing
3. Retorting----Filling----Processing----Exhausting----Sealing
4. Sorting----Filling----Exhausting----Sealing------Retorting

Options :
7396765037. 1
7396765038. 2
7396765039. 3
7396765040. 4

DegreeFYD

Question Number : 60 Question Id : 7396761265 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सब्जियों की *डिब्बाबंदी (केनिंग)* में किए जाने वाले इकाई प्रचालनों का सही क्रम है -

1. छँटाई-----शोधन (रिटॉर्टिंग)-----निर्वातन -----भरना ------बंद करना
2. शोधन (रिटॉर्टिंग)-----भरना-----निर्वातन -----प्रसंस्करण-----बंद करना
3. शोधन (रिटॉर्टिंग)-----भरना ----- प्रसंस्करण-----निर्वातन-----बंद करना
4. छँटाई-----भरना-----निर्वातन ------बंद करना -----शोधन (रिटॉर्टिंग)

Options :
7396765037. 1
7396765038. 2
7396765039. 3
7396765040. 4

Question Number : 61 Question Id : 7396761266 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

An example of hard and ripened cheese is:

1. Roquefort cheese
2. Cottage cheese
3. Cheddar cheese
4. Camembert cheese

Options :
7396765041. 1
7396765042. 2
7396765043. 3
7396765044. 4

Question Number : 61 Question Id : 7396761266 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सख्त/दृढ़ और पक्व चीज़ का उदाहरण है -

1. रोक्फोर्ट चीज़
2. कॉटेज चीज़
3. चेडार चीज़
4. कैमेम्बर्ट चीज़

Options :
7396765041. 1
7396765042. 2
7396765043. 3
7396765044. 4

DegreeFYD

Question Number : 62 Question Id : 7396761267 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The alkali treatment of cocoa to enhance its color and flavor is known as

1. French process
2. Dutch process
3. Enrobing
4. Tempering

Options :
7396765045. 1
7396765046. 2
7396765047. 3
7396765048. 4

Question Number : 62 Question Id : 7396761267 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

कोको के रंग और स्वाद को बढ़ाने के लिए किए जाने वाले क्षार उपचार को कहते हैं -

1. फ्रांसीसी प्रक्रिया
2. डच प्रक्रिया
3. एनरोबिंग
4. टेम्परण/मृदकरण

Options :
7396765045. 1
7396765046. 2
7396765047. 3
7396765048. 4

Question Number : 63 Question Id : 7396761268 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The enzyme used in isomerization of corn starch during the making of **High Fructose Corn Syrup** is/are:

(A). Alpha-amylase

(B). Glucoamylase

(C). Glucose isomerase

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

DegreeFYD

Options :
7396765049. 1
7396765050. 2
7396765051. 3
7396765052. 4

Question Number : 63 Question Id : 7396761268 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

हाई फ्रुक्टोज कॉर्न सिरप के निर्माण के दौरान कॉर्न स्टार्च के समावयवन (आइसोमेराइजेशन) में उपयोग किए जाने वाले एंजाइम हैं

(A). अल्फा-एमाइलेज

(B). ग्लुकोएमाइलेज

(C). ग्लूकोज आइसोमरेज़

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765049. 1
7396765050. 2
7396765051. 3
7396765052. 4

Question Number : 64 Question Id : 7396761269 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
Type of sugar	**Application**
(A) Icing	(I) Common sweetening ingredient
(B) HFCS	(II) Cake preparation
(C) Sugar cubes	(III) Candies
(D) Granulated	(IV) Tea service

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765053. 1
7396765054. 2
7396765055. 3
7396765056. 4

Question Number : 64 Question Id : 7396761269 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

सूची-I का **सूची-II** के साथ मिलान करें

सूची-I	**सूची-II**
चीनी का प्रकार	**उपयोग**
(A). आइसिंग	(I). सामान्य मधुरण सामग्री
(B). HFCS	(II). केक बनाने में
(C). शुगर क्यूब (चीनी के टुकड़े)	(III). कैंडीज़
(D). दानेदार	(IV). चाय सेवा में

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765053. 1
7396765054. 2
7396765055. 3
7396765056. 4

Question Number : 65 Question Id : 7396761270 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
Fat type	**Manufacturing**
(A) Lard	(I) Ripening
(B) Butter	(II) Rendering
(C) Margarine	(III) Emulsion
(D) Mayonnaise	(IV) Partial hydrogenation

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765057. 1
7396765058. 2
7396765059. 3
7396765060. 4

Question Number : 65 Question Id : 7396761270 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I के साथ **सूची-II** का मिलान करें

सूची-I	**सूची-II**
वसा प्रकार	**विनिर्माण**
(A). चर्बी (लार्ड)	(I). पक्वन (राइपनिंग)
(B). मक्खन	(II). दारण (रेन्डरिंग)
(C). मार्जरीन	(III). पायस (इमल्सन)
(D). मेयोनेज़	(IV). आंशिक हाइड्रोजनीकरण

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765057. 1
7396765058. 2
7396765059. 3
7396765060. 4

Question Number : 66 Question Id : 7396761271 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

Identify the correct sequence of product/by-product formation during cocoa and chocolate processing/manufacturing:

(A). Cocoa powder

(B). Chocolate liquor

(C). Cocoa butter

(D). Nibs

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765061. 1
7396765062. 2
7396765063. 3
7396765064. 4

Question Number : 66 Question Id : 7396761271 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

कोको और चॉकलेट निर्माण/प्रसंस्करण के दौरान उप-उत्पाद बनने के सही अनुक्रम की पहचान करें:

(A). कोको पाउडर

(B). चॉकलेट लिकर

(C). कोको बटर

(D). निब्स

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765061. 1
7396765062. 2
7396765063. 3
7396765064. 4

Question Number : 67 Question Id : 7396761272 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The drier that can be used for carrying out the instantizing or agglomeration process is:

DegreeFYD

1. Drum drier
2. Spray drier
3. Tunnel drier
4. Kiln drier

Options :
7396765065. 1
7396765066. 2
7396765067. 3
7396765068. 4

Question Number : 67 Question Id : 7396761272 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

त्वरित या एकत्रीकरण (संकुलन) प्रक्रिया को पूरा करने के लिए जिस शुष्कित्र (ड्रायर) का उपयोग किया जा सकता है, वह है:

1. ढोल शुष्कित्र (ड्रम ड्रायर)
2. फुहार शुष्कित्र (स्प्रे ड्रायर)
3. सुरंग शुष्कित्र (टनल ड्रायर)
4. भट्टी शुष्कित्र (किल्न ड्रायर)

Options :
7396765065. 1
7396765066. 2
7396765067. 3

7396765068. 4

Question Number : 68 Question Id : 7396761273 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The major microorganism that the food handler's may harbour as part of the body's flora is:

1. *Staphylococcus aureus*
2. *Bacillus thermophilus*
3. *Clostridium botulinum*
4. *Bacillus cereus*

Options :
7396765069. 1
7396765070. 2
7396765071. 3
7396765072. 4

Question Number : 68 Question Id : 7396761273 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

एक प्रमुख सूक्ष्मजीव जो किसी खाद्य संचालक के शरीर के वनस्पति जात (फ्लोरा) के हिस्से के रूप में हो सकता है, वह है:

1. *स्टेफाइलोकॉकस ऑरियस*
2. *बेसिलस थर्मोफिलस*
3. *क्लॉस्ट्रिडियम बोटुलिनम*
4. *बेसिलस सीरियस*

DegreeFYD

Options :
7396765069. 1
7396765070. 2
7396765071. 3
7396765072. 4

Question Number : 69 Question Id : 7396761274 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The basic functions of a food package are:

(A). Containment

(B). Fortification

(C). Adulteration

(D). Communication

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765073. 1
7396765074. 2
7396765075. 3
7396765076. 4

Question Number : 69 Question Id : 7396761274 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

एक खाद्य पैकेज के बुनियादी कार्य हैं:

(A). संरोधन (कन्टेमेंट)

(B). प्रबलीकरण (फोर्टिफिकेशन)

(C). मिलावट

(D). संप्रेषण (कम्युनिकेशन)

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765073. 1
7396765074. 2
7396765075. 3
7396765076. 4

DegreeFYD

Question Number : 70 Question Id : 7396761275 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Examples of active packaging includes;

(A). MAP

(B). Ethylene scavenger

(C). Antioxidant release film

(D). Moisture absorbents

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765077. 1
7396765078. 2
7396765079. 3

7396765080. 4

Question Number : 70 Question Id : 7396761275 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सक्रिय पैकेजिंग के उदाहरणों में शामिल हैं:

(A). MAP

(B). एथिलीन अपमार्जक (स्केवेंजर)

(C). प्रतिऑक्सीकारक (एंटीऑक्सीडेंट) मोचन करने वाली फिल्म

(D). आर्द्रता (जल) अवशोषक

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765077. 1
7396765078. 2
7396765079. 3
7396765080. 4

DegreeFYD

Question Number : 71 Question Id : 7396761276 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
Irradiation dose range, kGy	**Objectives**
(A) 0.05-0.15	(I) Elimination of specific pathogens
(B) 35-60	(II) Insect disinfestation
(C) 3.0-13	(III) Inhibition of sprouting
(D) 0.1-0.5	(IV) Sterilization of foods

Choose the **most appropriate** 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) - (I), (B) - (II), (C) - (IV), (D) - (III)
4. (A) - (I), (B) - (IV), (C) - (III), (D) - (II)

Options :
7396765081. 1
7396765082. 2
7396765083. 3

7396765084. 4

Question Number : 71 Question Id : 7396761276 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I के साथ **सूची-II** का मिलान करे

सूची-I	**सूची-II**
किरणन (ईरेडिएशन) मात्रा सीमा, KGy	**उद्देश्य**
(A) 0.05-0.15	(I) विशिष्ट रोगजनकों का उन्मूलन
(B) 35-60	(II) कीट कीटाणुरोधन
(C) 3.0-13	(III) अंकुरण संदमन
(D) 0.1-0.5	(IV) खाद्य पदार्थों का निर्जर्मीकरण

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765081. 1
7396765082. 2
7396765083. 3
7396765084. 4

DegreeFYD

Question Number : 72 Question Id : 7396761277 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

The industrial **High Pressure Processing** setup consists of the following components;

(A). Pressure pump

(B). Pressure agitator

(C). Pressure chamber

(D). Pulse chamber

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765085. 1
7396765086. 2
7396765087. 3
7396765088. 4

Question Number : 72 Question Id : 7396761277 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

औद्योगिक उच्च दाब प्रसंस्करण व्यवस्था (सेटअप) में निम्नलिखित घटक शामिल हैं:

(A). दाब पंप

(B). दाब प्रक्षोभक (एजिटेटर)

(C). दाब कक्ष

(D). स्पंद कक्ष

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765085. 1
7396765086. 2
7396765087. 3
7396765088. 4

Question Number : 73 Question Id : 7396761278 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

Match **List-I** with **List-II**

List-I	**List-II**
Foods	**a_w values**
(A) Flour	(I) 0.96
(B) Dry Fruits	(II) 0.75-0.80
(C) Jam	(III) 0.55-0.80
(D) Bread	(IV) 0.67-0.87

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765089. 1
7396765090. 2
7396765091. 3
7396765092. 4

Question Number : 73 Question Id : 7396761278 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No

Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

सूची-I के साथ **सूची-II** का मिलान करें

सूची-I	**सूची-II**
खाद्य पदार्थ	**a_w मान**
(A) आटा	(I) 0.96
(B) सूखे मेवे	(II) 0.75-0.80
(C) जैम	(III) 0.55-0.80
(D) डबल रोटी (ब्रेड)	(IV) 0.67-0.87

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765089. 1
7396765090. 2
7396765091. 3
7396765092. 4

Question Number : 74 Question Id : 7396761279 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

Which of the following statements is/are correct with reference to composition of fats and oils;

(A). The chain length and degree of saturation control the properties that are found within the fatty acids and lipids

(B). Fatty acids typically contain an even number of carbon atoms.

(C). The saturated acids have higher melting points than unsaturated acids of corresponding size.

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765093. 1
7396765094. 2
7396765095. 3
7396765096. 4

Question Number : 74 Question Id : 7396761279 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

वसा और तेलों की संरचना के संदर्भ में निम्नलिखित में से कौन सा/से कथन सही है/हैं?

(A). श्रृंखला की लंबाई और संतृप्ति की मात्रा वसाअम्ल और लिपिड के भीतर पाए जाने वाले गुणों को नियंत्रित करती है।

(B). वसा अम्लों में आम तौर पर कार्बन परमाणुओं की सम संख्या होती है।

(C). संतृप्त अम्लों के गलनांक संगत माप (कोरेस्पान्डिंग साइज़) के असंतृप्त अम्लो की तुलना में अधिक होते हैं।

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765093. 1
7396765094. 2
7396765095. 3
7396765096. 4

Question Number : 75 Question Id : 7396761280 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

Identify the factors that decrease the stability of egg foams;

(A). Acidity

(B). Fat content

(C). Salt content

(D). Sugar

Choose the **most appropriate** answer from the options given below:

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

Options :
7396765097. 1
7396765098. 2
7396765099. 3
7396765100. 4

Question Number : 75 Question Id : 7396761280 Question Type : MCQ Option Shuffling : No Display Question Number : Yes Is Question Mandatory : No
Correct Marks : 4 Wrong Marks : 1

DegreeFYD

अंडे के झाग की स्थिरता को कम करने वाले कारकों की पहचान करें:

(A). अम्लता

(B). वसा की मात्रा

(C). नमक की मात्रा

(D). शर्करा

नीचे दिए गए विकल्पों में से **सबसे उचित** उत्तर चुनें।

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

Options :
7396765097. 1
7396765098. 2
7396765099. 3
7396765100. 4

DegreeFYD