





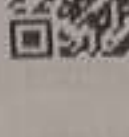




1. Antibiotic "Nissin" is produced by  
 (A) *Achromobacter perolens*  
 (B) *Pseudomonas mucidolens*  
 (C) *Streptococcus lactis*  
 (D) *Pseudomonas graveolens*
2. The nutrient responsible for the production of red blood cells  
 (A) Magnesium   
 (B) Vitamin C   
 (C) Vitamin B<sub>12</sub>  
 (D) Calcium
3. Which of the following is an example of a non-dairy milk alternative?  
 (A) Soya milk   
 (B) Almond milk   
 (C) Coconut milk  
 (D) All of the above
4. Zero energy chamber operates on the principle of  
 (A) Evaporative cooling  
 (B) Charle's law  
 (C) Thermodynamics  
 (D) Boyle's law
5. Which fungus is used for lactic acid production?  
 (A) *Fusarium moniliforme*   
 (B) *Rhizopus oryzae*  
 (C) *Aspergillus terreus*  
 (D) *Aspergillus niger*

1. एंटीबायोटिक "निसिन" किसके द्वारा निर्मित होता है ?  
 (A) एक्रोमोबैक्टर पेरोलेंस  
 (B) स्यूडोमोनास म्यूसीडोलेंस  
 (C) स्ट्रेप्टोकोकस लैक्टिस  
 (D) स्यूडोमोनास ग्रेवोलेंस
2. लाल रक्त कोशिकाओं के उत्पादन के लिए जिम्मेदार पोषक तत्व है   
 (A) मैग्नीशियम   
 (B) विटामिन सी  
 (C) विटामिन बी<sub>12</sub>  
 (D) कैल्शियम
3. निम्नलिखित में से कौन-सा गैर-डेयरी दूध के विकल्प का उदाहरण है ?  
 (A) सोया दूध  
 (B) बादाम दूध  
 (C) नारियल दूध  
 (D) उपरोक्त सभी
4. शून्य ऊर्जा कक्ष किस सिद्धांत से संचालित है ?  
 (A) बाष्पीकरणीय शीतलन  
 (B) चार्ल का नियम   
 (C) ऊष्मगतिकी   
 (D) बॉयल का नियम
5. लैक्टिक एसिड उत्पादन के लिए किस कवक का उपयोग किया जाता है ?  
 (A) फ्यूसेरियम मोनिलिफॉर्म  
 (B) राइजोपस ओरिजा  
 (C) एस्परगिलस टेरियस  
 (D) एस्परगिलस नाइजर



6. The major protein in corn is  
 (A) Oryzenin  
 (B) Glutenin  
 (C) Hordenin  
 (D) Zein

7. The chief muscle pigment in meat protein is  
 (A) Myosin  
 (B) Oxymyoglobin  
 (C) Haemoglobin  
 (D) Myoglobin

8. Safe Quality Food (SQF) 1000 code is designed specially for  
 (A) Big manufacturing units  
 (B) Primary producers  
 (C) Secondary producers  
 (D) None of these

9. Choose the incorrect statement about BMR out of the following.  
 (A) BMR is directly related to surface area  
 (B) BMR is increased in warm climate  
 (C) BMR is inversely proportional to the age  
 (D) Males have higher BMR than age matched females

10. Caramels used in the bakery industry should be  
 (A) Positively charged  
 (B) Half positively and half negatively charged  
 (C) Negatively charged  
 (D) Neutral

6. मक्के में प्रमुख प्रोटीन है  
 (A) ऑरिजिनिन  
 (B) ग्लूटेनिन  
 (C) होर्डेनिन  
 (D) जीन

7. मांस प्रोटीन में मुख्य मांसपेशी वर्णक है  
 (A) मायोसीन  
 (B) औक्सीमायोग्लोबिन  
 (C) हीमोग्लोबिन  
 (D) मायोग्लोबिन

8. सुरक्षित गुणवत्ता वाला खाद्य (एस.क्यू.एफ.) 1000 कोड विशेष रूप से बनाया गया है  
 (A) बड़ी निर्माण इकाइयों के लिए  
 (B) प्राथमिक उत्पादकों के लिए  
 (C) द्वितीयक उत्पादकों के लिए  
 (D) इनमें से कोई नहीं

9. निम्नलिखित में से बी.एम.आर. के बारे में गलत कथन चुनें।  
 (A) बी.एम.आर. का सीधा संबंध सतह क्षेत्र से है  
 (B) गर्म जलवायु में बी.एम.आर. बढ़ जाता है  
 (C) बी.एम.आर. उम्र के व्युत्क्रमानुपाती होता है  
 (D) उम्र के अनुरूप महिलाओं की तुलना में पुरुष का बी.एम.आर. अधिक होता है

10. बेकरी उद्योग में प्रयोग किया जाने वाला कैरामेल होना चाहिए  
 (A) धनात्मक आवेश  
 (B) आधा धनात्मक और आधा ऋणात्मक आवेश  
 (C) ऋणात्मक आवेश  
 (D) उदासीन




11. Which is important for bones?  
 (A) I  
 (B) II  
 (C) III  
 (D) IV



12. The main protein in the muscle is  
 (A) Myosin  
 (B) Oxymyoglobin  
 (C) Haemoglobin  
 (D) Myoglobin

13. Which of the following is not a primary producer?  
 (A) I  
 (B) II  
 (C) III  
 (D) IV

14. Which of the following is not a primary producer?  
 (A) I  
 (B) II  
 (C) III  
 (D) IV

15. Which of the following is not a primary producer?  
 (A) I  
 (B) II  
 (C) III  
 (D) IV

11. Which of the following minerals is important for maintaining healthy bones ?
- (A) Iron 
- (B) Potassium
- (C) Calcium
- (D) Zinc
12. The mineral important for maintaining proper fluid balance in the body
- (A) Iron 
- (B) Calcium
- (C) Sodium
- (D) Zinc
13. Which of the following is an example of food adulteration ?
- (A) adding more vitamins to a fortified cereal
- (B) diluting honey with water
- (C) adding extra sugar to a beverage
- (D) increasing the fiber content in bread
14. The sour taste of vinegar is due to
- (A) Acetic acid
- (B) Lactic acid
- (C) Formic acid
- (D) Citric acid
- The crystal clear liquid based beverage is 
- (A) Squash
- (B) Crush
- (C) Cordial
- (D) RTS

11. निम्नलिखित में से कौन-सा खनिज हड्डियों को स्वस्थ बनाए रखने के लिए महत्वपूर्ण है ?
- (A) आयरन
- (B) पोटेशियम
- (C) कैल्शियम
- (D) जिंक
12. शरीर में उचित तरल संतुलन बनाए रखने के लिए महत्वपूर्ण खनिज 
- (A) आयरन
- (B) कैल्शियम
- (C) सोडियम
- (D) जिंक
13. निम्नलिखित में से कौन-सा खाद्य पदार्थ में मिलावट का उदाहरण है ?
- (A) फोर्टिफाइड अनाज में अधिक विटामिन मिलाना
- (B) शहद को पानी से पतला करना
- (C) पेय पदार्थ में अतिरिक्त चीनी मिलाना
- (D) ब्रेड में फाइबर की मात्रा बढ़ाना
14. सिरके का खट्टा स्वाद निम्न में से किसके कारण होता है ? 
- (A) एसिटिक एसिड
- (B) लैक्टिक एसिड
- (C) फॉर्मिक एसिड
- (D) साइट्रिक एसिड
15. क्रिस्टल स्पष्ट तरल आधारित पेय है
- (A) स्क्वैश
- (B) क्रश
- (C) कौर्डियल
- (D) आरटीएस

16. Which of the following is non-climacteric type of fruit ?

- (A) Pineapple
- (B) Litchi
- (C) Grape
- (D) All of the above

17. Discolouration of milk powder during storage is due to

- (A) Caramelization
- (B) Maillard reaction
- (C) Autoxidation
- (D) Moisture content

18. Indian Gooseberry is also known as

- (A) Grape
- (B) Amla
- (C) Lemon
- (D) Peach

19. Lecithin is a

- (A) Phospholipid
- (B) Metallo-protein
- (C) Vitamin
- (D) Flavonoid

20. Which of the following dairy products is a good source of probiotics ?

- (A) Butter
- (B) Cheddar cheese
- (C) Greek yogurt
- (D) Ice-cream

21. Major bactericidal protein in albumin is

- (A) Phosvitin
- (B) Ovalbumin
- (C) Livetin
- (D) Conalbumin

16. निम्नलिखित में से कौन-सा गैर-क्लाइमेक्टिक प्रकार का फल है ?

- (A) अनानास
- (B) लीची
- (C) अंगूर
- (D) उपरोक्त सभी

17. भंडारण के दौरान दूध पाउडर का रंग बदलने का कारण है

- (A) कैरामेलाइजेशन
- (B) मैलार्ड प्रतिक्रिया
- (C) ऑटोऑक्सीडेशन
- (D) नमी की मात्रा

18. इंडियन गूजबेरी को इस नाम से भी जाना जाता है

- (A) अंगूर
- (B) आँवला
- (C) नींबू
- (D) आड़ू

19. लेसिथिन एक \_\_\_\_\_ है ।

- (A) फॉस्फोलिपिड
- (B) मेटालो-प्रोटीन
- (C) विटामिन
- (D) फ्लेवोनॉइड

20. निम्नलिखित में से कौन-सा डेयरी उत्पाद प्रोबायोटिक्स का अच्छा स्रोत है ?

- (A) मक्खन
- (B) चेडर चीज़
- (C) ग्रीक दही
- (D) आइसक्रीम

21. एल्बुमिन में प्रमुख जीवाणुनाशक प्रोटीन है

- (A) फोस्विटीन
- (B) ओवैल्बुमिन
- (C) लिवेटिन
- (D) कोनाल्बुमिन

22. A

23.


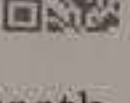
24.

2

A

A

22. A classical sign of Zn deficiency is

- (A) Anemia   
 (B) Goitre   
 (C) Mottled teeth  
 (D) Growth retardation

23. Which vitamin helps in the absorption of calcium ?

- (A) Vitamin A  
 (B) Vitamin B<sub>12</sub>  
 (C) Vitamin C  
 (D) Vitamin D


24. The spoilage in eggs is more pronounced by

- (A) Bacteria than molds  
 (B) Molds than bacteria  
 (C) Molds and bacteria both  
 (D) None of the above


25. The vitamin usually added to milk for the purpose of fortification is

- (A) Vitamin A  
 (B) Vitamin B<sub>12</sub>  
 (C) Vitamin D  
 (D) Vitamin E


26. Most spoilage bacteria grow at

- (A) Acidic pH   
 (B) Alkaline pH  
 (C) Neutral pH  
 (D) Basic pH

22. जिंक की कमी का एक शास्त्रीय संकेत है

- (A) एनीमिया   
 (B) घेंघा  
 (C) घीसना दांत  
 (D) विकास मंदता


23. कौन-सा विटामिन कैल्शियम के अवशोषण में सहायता करता है ?

- (A) विटामिन ए   
 (B) विटामिन बी<sub>12</sub>  
 (C) विटामिन सी  
 (D) विटामिन डी

24. अंडों में खराबी किस कारण से अधिक होती है ?

- (A) फफूँदी की तुलना में जीवाणु से  
 (B) जीवाणु की तुलना में फफूँदी से  
 (C) फफूँदी और जीवाणु दोनों से  
 (D) उपरोक्त में से कोई नहीं

25. दूध में फाटीफिकेशन के लिए आमतौर पर कौन-सा विटामिन मिलाया जाता है ?

- (A) विटामिन ए   
 (B) विटामिन बी<sub>12</sub>  
 (C) विटामिन डी  
 (D) विटामिन ई

26. अधिकांश खराब करने वाले बैक्टीरिया \_\_\_\_\_ में पनपते हैं।

- (A) अम्लीय पीएच  
 (B) क्षारीय पीएच  
 (C) तटस्थ पीएच  
 (D) मूल पीएच



27. Butter flavour is due to

- (A) Ammonia
- (B) Ethylene
- (C) Diacetyl
- (D) Vanillin

28. Refractometer is used to determine

- (A) Minerals
- (B) Acidity
- (C) TSS
- (D) Vitamins

29. Which process involves separating the fat from milk to create a lower-fat dairy product ?

- (A) Fortification
- (B) Condensation
- (C) Fermentation
- (D) Skimming

30. Turmeric is a

- (A) Tuber
- (B) Rhizome
- (C) Modified root
- (D) Stem

31. The primary purpose of blanching in food processing

- (A) Enhance flavour
- (B) Improve texture
- (C) Destroy enzymes
- (D) Increase nutrient content

32. Which type of fat is considered healthy for the heart ?

- (A) Saturated fat
- (B) Trans fat
- (C) Monounsaturated fat
- (D) Polyunsaturated fat

27. मक्खन का स्वाद किसके कारण होता है ?

- (A) अमोनिया
- (B) इथीलीन
- (C) डायसिट्टाइल
- (D) वैनिलिन

28. रिफ्रेक्टोमीटर का उपयोग यह निर्धारित करने के लिए किया जाता है

- (A) खनिज
- (B) अम्लता
- (C) TSS
- (D) विटामिन

29. किस प्रक्रिया में कम वसा वाला डेयरी उत्पाद बनाने के लिए वसा को दूध से अलग करना पड़ता है ?

- (A) फौर्टीफिकेशन
- (B) संक्षेपण
- (C) किण्वन
- (D) स्किमिंग

30. हल्दी एक \_\_\_\_\_ है ।

- (A) कंद
- (B) प्रकंद
- (C) संशोधित जड़
- (D) तना

31. खाद्य प्रसंस्करण में ब्लैंचिंग का प्राथमिक उद्देश्य है

- (A) स्वाद बढ़ाना
- (B) टेक्सचर में सुधार
- (C) एंजाइमों को नष्ट करना
- (D) पोषक तत्वों की मात्रा बढ़ाना

32. किस प्रकार की वसा हृदय के लिए स्वास्थ्यवर्धक मानी जाती है ?

- (A) संतृप्त वसा
- (B) ट्रांस वसा
- (C) मोनोअनसैचुरेटेड वसा
- (D) पॉलीअनसैचुरेटेड वसा

33. Whi  
as a  
(A)  
(B)  
(C)  
(D)


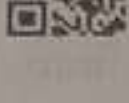




34. Mo  
sw  
(A)  
(B)  
(C)  
(D)

35. M  
(  
(  
(  
(

36.

37.

GT






33. Which heavy metal is commonly found as an adulterant in spices ?  
 (A) Mercury   
 (B) Lead   
 (C) Arsenic  
 (D) Cadmium
34. Monellin and thaumatin are natural sweeteners that chemically fall under  
 (A) Protein  
 (B) Carbohydrate  
 (C) Alkaloid  
 (D) Steroids
35. Mycotoxins are  
 (A) Fungal metabolites  
 (B) Bacterial metabolites  
 (C) Plant parasites  
 (D) Enzyme 
36. Protein content of foods are estimated by which method ?  
 (A) Kjeldahl method  
 (B) NIR method  
 (C) Lowry method  
 (D) All 
37. The purpose of using food additives like emulsifiers in food  
 (A) To improve colour  
 (B) To prevent separation of ingredients  
 (C) To improve flavour  
 (D) To increase nutritional value
33. कौन-सी भारी धातु आमतौर पर मसालों में मिलावट के रूप में पाई जाती है ?  
 (A) मरकरी  
 (B) लेड  
 (C) आर्सेनिक  
 (D) कैडमियम
34. मोनेलिन और थाउमैटिन प्राकृतिक मिठास हैं जो रासायनिक रूप से \_\_\_\_\_ है।   
 (A) प्रोटीन  
 (B) कार्बोहाइड्रेट  
 (C) अल्कालॉयड  
 (D) स्टेरॉयड
35. माइकोटोक्सिन होते हैं  
 (A) फंगल मेटाबोलाइट्स  
 (B) बैक्टीरियल मेटाबोलाइट्स  
 (C) पौधा परजीवी  
 (D) एंजाइम
36. खाद्य पदार्थों में प्रोटीन की मात्रा किस विधि से मापी जाती है ?   
 (A) जेलडाल विधि  
 (B) एन.आई.आर. विधि  
 (C) लॉरी विधि  
 (D) सभी
37. भोजन में इमल्सीफायर जैसे खाद्य योजकों का उपयोग करने का उद्देश्य है  
 (A) रंग सुधारने के लिए  
 (B) सामग्री को अलग होने से रोकने के लिए  
 (C) स्वाद में सुधार करने के लिए  
 (D) पोषण मूल्य बढ़ाने के लिए





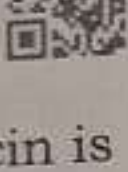

38. High pressure processing of food in a vessel follows  
 (A) Hydro energy rule  
 (B) Isothermal rule  
 (C) Iso-static rule  
 (D) None of the above
39. The time in minutes required to destroy the organisms in a specified medium at 250°F (121°C) is referred to as  
 (A) F-value  
 (B) Z-value  
 (C) D-value  
 (D) T-value
40. Soft rot in fresh fruits and vegetables is caused due to  
 (A) Penicillium  
 (B) Erwinia  
 (C) Saccharomyces  
 (D) Aspergillus
41. In eukaryotes cell, fatty acid breakdown occurs in  
 (A) Mitochondrial matrix  
 (B) Cytosol  
 (C) Cell membrane  
 (D) Endoplasmic reticulum
42. How many food groups are in the food pyramid?  
 (A) 3  
 (B) 5  
 (C) 7  
 (D) 9


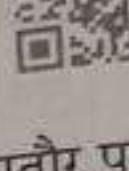
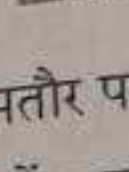

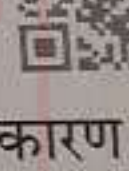
38. खाद्य का उच्च दबाव प्रसंस्करण किस प्रकार होता है  
 (A) जल ऊर्जा नियम  
 (B) समतापी नियम  
 (C) समस्थिति नियम  
 (D) उपरोक्त में से कोई नहीं
39. 250°F (121°C) पर निर्दिष्ट माध्यम में जीवों नष्ट करने के आवश्यक मिनटों में लगने वाले समय को कहा जाता है  
 (A) एफ-मान  
 (B) जेड-मान  
 (C) डी-मान  
 (D) टी-मान
40. ताजे फल एवं सब्जियों में सौफ्ट रॉट किसके कारण होता है ?  
 (A) पेनिसीलियम  
 (B) अरविनिया  
 (C) सैक्रोमाइसेस  
 (D) एस्परजिलस
41. यूकेरियोट्स कोशिका में फैटी एसिड का ब्रेकडाउन कहाँ होता है ?  
 (A) माइटोकॉन्ड्रियल मैट्रिक्स  
 (B) साइटोसोल  
 (C) कोशिका झिल्ली  
 (D) अन्तः प्रद्व्ययी जलिका
42. खाद्य पिरामिड में कितने खाद्य समूह हैं ?  
 (A) 3  
 (B) 5  
 (C) 7  
 (D) 9



43. Which of the following is termed as "good cholesterol" ?
- (A) LDL 
- (B) HDL
- (C) VLDL
- (D) Triglycerides
44. As per FSSAI, minimum standards for TSS and fruit pulp/juice content in squash are 
- (A) 40%, 25%
- (B) 45%, 15%
- (C) 45%, 10%
- (D) 40%, 15%
45. "Neurotoxicity" is caused by which pathogenic micro-organism ?
- (A) Salmonella sps.
- (B) Shigella sps.
- (C) Clostridium botulinum
- (D) Escherichia coli
46. What is the main source of energy for human body ? 
- (A) Proteins
- (B) Vitamins
- (C) Carbohydrates
- (D) Minerals
47. The toxic factor present in lathyrus sativus species is
- (A) Goitrogens
- (B) Saponin
- (C) Yanogenic glycosides
- (D)  $\beta$ -oxalyl amino alanine
43. निम्नलिखित में से किसको "अच्छा कोलेस्ट्रॉल" कहा जाता है ? 
- (A) एलडीएल
- (B) एचडीएल
- (C) वीएलडीएल
- (D) ट्राइग्लिसराइड्स
44. एफ.एस.एस.ए.आई. के अनुसार, स्क्वैश में टी.एस.एस. और फलों के गूदे/रस की मात्रा के लिए न्यूनतम मानक है
- (A) 40%, 25%
- (B) 45%, 15%
- (C) 45%, 10%
- (D) 40%, 15%
45. "न्यूरोटॉक्सिसिटी" किस रोगजनक सूक्ष्म जीव के कारण होती है ? 
- (A) साल्मोनेला प्रजातियाँ
- (B) शिगेला प्रजातियाँ
- (C) क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम
- (D) एस्चेरिचिया कोलाई
46. मानव शरीर की ऊर्जा का मुख्य स्रोत क्या है ?
- (A) प्रोटीन
- (B) विटामिन
- (C) कार्बोहाइड्रेट
- (D) खनिज पदार्थ
47. लैथिरस सैटिवस प्रजाति में विषैला कारक मौजूद होता है
- (A) गोईट्रोजन्स
- (B) सैपोनिन
- (C) यानोजेनिक ग्लाइकोसाइड्स
- (D) बीटा-ऑक्सालिल अमीनो एलानिन



48. Hyperkalemia is a condition of  
 (A) Elevated level of potassium  
 (B) Lower level of potassium  
 (C) Elevated level of calcium  
 (D) Lower level of calcium
49. Which food additive is commonly used as a flavour enhancer ?   
 (A) Carrageenan  
 (B) Monosodium glutamate  
 (C) Aspartame  
 (D) Sodium nitrate
50. Which food additive is commonly used as a leavening agent in bakery industry ?  
 (A) Monosodium glutamate  
 (B) Sodium bicarbonate  
 (C) Aspartame   
 (D) Citric acid 
51. Precursor of niacin is  
 (A) Tryptophan  
 (B) Leucine  
 (C) Isoleucine  
 (D) Tyrosine 
52. Celiac disease is caused due to  
 (A) Zein  
 (B) Oryzenin  
 (C) Gluten  
 (D) Hordein
53. Which of the following falls in the category of low-acid food ?  
 (A) Tomato  
 (B) Turnip  
 (C) Carrot  
 (D) Cauliflower

48. हाइपरकेलेमिया की स्थिति  
 (A) पोटेशियम का ऊँचा स्तर  
 (B) पोटेशियम का निम्न स्तर  
 (C) कैल्शियम का ऊँचा स्तर  
 (D) कैल्शियम का निम्न स्तर
49. कौन-सा खाद्य योज्य आमतौर पर स्वाद बढ़ाने के रूप में उपयोग किया जाता है ?  
 (A) कैरेजेनन  
 (B) मोनोसोडियम ग्लूटामेट   
 (C) एस्पार्टेम   
 (D) सोडियम नाइट्रेट 
50. कौन-सा खाद्य योज्य आमतौर पर बेकरी उद्योग में बनाने वाले एजेंट के रूप में उपयोग किया जाता है ?  
 (A) मोनोसोडियम ग्लूटामेट  
 (B) सोडियम बाइकार्बोनेट  
 (C) एस्पार्टेम  
 (D) साइट्रिक एसिड
51. नियासीन का पूर्वगामी है  
 (A) ट्रिप्टोफैन  
 (B) ल्यूसीन  
 (C) आइसोल्यूसीन   
 (D) टायरोसिन 
52. सीलिएक रोग किसके कारण होता है ?  
 (A) जीन  
 (B) ऑरिजेनिन  
 (C) ग्लूटेन  
 (D) होरडेइन
53. निम्नलिखित में से कौन-सा कम-एसिड खाद्य में आता है ?  
 (A) टमाटर  
 (B) शलजम  
 (C) गाजर  
 (D) फूलगोभी

54. Curcumin is extracted from

- (A) Turmeric
- (B) Capsicum
- (C) Cucumber
- (D) Cashew nut



55. Beri-beri disease is caused by the deficiency of

- (A) Vitamin B<sub>12</sub>
- (B) Vitamin B<sub>2</sub>
- (C) Vitamin B<sub>1</sub>
- (D) Vitamin B<sub>3</sub>



56. What is Glycemic index of carbohydrates ?

- (A) It shows which other nutrient it is being ingested with
- (B) It shows how quickly a carbohydrate increases blood sugar level
- (C) It shows how quickly a carbohydrate is digested
- (D) None of the mentioned

57. What is the primary role of consumers in preventing food adulteration ?

- (A) to ignore suspicious food products
- (B) to report suspected adulteration
- (C) to buy the cheapest food products
- (D) to trust food labels blindly

58. Mineral responsible for proper nerve functioning is

- (A) Sodium
- (B) Potassium
- (C) Calcium
- (D) Magnesium



54. करक्यूमिन किससे प्राप्त/निकाला जाता है ?

- (A) हल्दी
- (B) शिमला मिर्च
- (C) ककड़ी
- (D) काजू



55. बेरी-बेरी रोग किसकी कमी से होता है ?

- (A) विटामिन बी<sub>12</sub>
- (B) विटामिन बी<sub>2</sub>
- (C) विटामिन बी<sub>1</sub>
- (D) विटामिन बी<sub>3</sub>

56. कार्बोहाइड्रेट का ग्लाइसेमिक इंडेक्स क्या है ?

- (A) इससे पता चलता है कि इसे किस अन्य पोषक तत्व के साथ ग्रहण किया जा रहा है
- (B) इससे पता चलता है कि कार्बोहाइड्रेट कितनी तेजी से ब्लड सुगर लेवल को बढ़ाता है
- (C) इससे पता चलता है कि कार्बोहाइड्रेट कितनी जल्दी पच जाता है
- (D) उल्लेखित में कोई भी नहीं



57. खाद्य पदार्थों में मिलावट को रोकने में उपभोक्ताओं का प्राथमिक कर्तव्य है कि

- (A) संदिग्ध खाद्य उत्पादों को नज़रअंदाज़ करे
- (B) संदिग्ध मिलावट को दर्ज कराए
- (C) सबसे सस्ते खाद्य पदार्थ खरीदें
- (D) खाद्य लेबल पर आँख मूंदकर भरोसा करे

58. नर्व के उचित कामकाज के लिए जिम्मेदार खनिज है

- (A) सोडियम
- (B) पोटेशियम
- (C) कैल्शियम
- (D) मैग्नीशियम



59. Which of the following acid present in Cola drink ?

- (A) Malic acid
- (B) Tartaric acid
- (C) Phosphoric acid
- (D) Acetic acid

60. Agar is extracted from

- (A) Algae
- (B) Fungi
- (C) Bacteria
- (D) Crops

61. Chemical name of vitamin H is

- (A) Retinol
- (B) Calciferol
- (C) Tocopherol
- (D) Biotin

62. The diet recommended for hypertensive patients is

- (A) Brat
- (B) DASH
- (C) Low protein
- (D) High fat

63. Richest source of Vitamin C is

- (A) Amla
- (B) Lemon
- (C) Barbados cherry
- (D) Guava

64. Which method is commonly used to detect chemical adulteration in food ?

- (A) Sensory evaluation
- (B) Gas chromatography
- (C) Microscopic examination
- (D) Taste testing

59. कोला पेय में निम्नलिखित में से कौन-सा एसिड होता है ?

- (A) मैलिक एसिड
- (B) टार्टरिक एसिड
- (C) फॉस्फोरिक एसिड
- (D) एसिटिक एसिड

60. अगर निम्न में किससे निकाला जाता है ?

- (A) शैवाल
- (B) कवक
- (C) जीवाणु
- (D) फसलों

61. विटामिन H का रासायनिक नाम है

- (A) रेटिनॉल
- (B) कैल्सीफेरॉल
- (C) टोकोफेरॉल
- (D) बायोटिन

62. उच्च रक्तचाप के रोगियों के लिए अनुशंसित आहार है

- (A) ब्रेट
- (B) डैश
- (C) कम प्रोटीन
- (D) उच्च वसा

63. विटामिन सी का सबसे समृद्ध स्रोत

- (A) आँवला
- (B) नींबू
- (C) बारबाडोस चेरी
- (D) अमरूद

64. भोजन में आमतौर पर रासायनिक मिलावट किससे पता की जाती है ?

- (A) सेनसरी मूल्यांकन
- (B) गैस क्रोमैटोग्राफी
- (C) सूक्ष्म परीक्षण
- (D) स्वाद परीक्षण

65. If vegetable and fruits wash after cutting which of the following Vitamin are lost ?

- (A) A and D  
(B) C and D  
(C) A and B  
(D) B and C

66. Which of the following cooking techniques retains more nutrients in vegetables as compared to boiling ?

- (A) Baking  
(B) Steaming  
(C) Frying  
(D) Microwaving

67. Tocopherol is the name of which vitamin ?

- (A) B<sub>12</sub>  
(B) D  
(C) B<sub>6</sub>  
(D) E

68. Fat percentage in milk cream is

- (A) 25%  
(B) 40%  
(C) 35%  
(D) 60%

69. BMR stands for

- (A) Body Metabolic Rate  
(B) Basal Metabolic Rate  
(C) Body Mass Ratio  
(D) Body Measurement Rate

65. फल और सब्जियों को काट कर धोने से निम्नलिखित में से कौन-से विटामिन का नुकसान होता है ?

- (A) ए और डी  
(B) सी और डी  
(C) ए और बी  
(D) बी और सी

66. खाना पकाने के कौन-से तरीके में सब्जियों को उबालने की तुलना में ज्यादा पोषक तत्व होते हैं ?

- (A) बेकिंग  
(B) भाप देना  
(C) तलना  
(D) माइक्रोवेव करना

67. टोकोफेरॉल किस विटामिन का नाम है ?

- (A) बी<sub>12</sub>  
(B) डी  
(C) बी<sub>6</sub>  
(D) ई

68. दूध क्रीम में वसा प्रतिशत होती है

- (A) 25%  
(B) 40%  
(C) 35%  
(D) 60%

69. बीएमआर का अर्थ है

- (A) बाँडी मेटाबोलिक रेट  
(B) बेसल मेटाबोलिक रेट  
(C) बाँडी मास रेशियो  
(D) बाँडी मेजरमेंट रेट



70. Which technique is commonly used to detect adulteration in honey ?

- (A) Thin layer chromatography
- (B) Polymerase Chain Reaction (PCR)
- (C) UV-Vis spectroscopy
- (D) Mass spectroscopy

71. The red colour of tomatoes is due to the presence of

- (A) Carotene
- (B) Lycopene
- (C) Anthocyanin
- (D) Betalain

72. Which food borne illness is associated with the consumption of raw or undercooked shellfish ?

- (A) Botulism
- (B) Norovirus
- (C) Hepatitis A
- (D) Infection

73. Rancid flavour in milk is primarily due to

- (A) Caproic acid
- (B) Butyric acid
- (C) Palmitic acid
- (D) Stearic acid

74. Energy value of 1 gm carbohydrate is

- (A) 4.1 K cal
- (B) 8 K cal
- (C) 8.6 K cal
- (D) 9.3 K cal

70. शहद में मिलावट का पता लगाने के लिए आमतौर पर कौन-सी तकनीक अपनाई जाती है ?

- (A) पतली परत क्रोमैटोग्राफी
- (B) पॉलीमरेज चेन रिएक्शन (पीसीआर)
- (C) यूवी-विज़ स्पेक्ट्रोस्कोपी
- (D) मास स्पेक्ट्रोस्कोपी

71. टमाटर का लाल रंग किसके कारण होता है ?

- (A) कैरोटीन
- (B) लाइकोपीन
- (C) एंथोसायनिन
- (D) बिटालैन

72. कच्चे या अधपकी शेलफिश के सेवन से बंधुओं की बीमारी जुड़ी हुई है ?

- (A) बोटुलिज़्म
- (B) नोरोवायरस
- (C) हेपेटाइटिस ए
- (D) इन्फेक्शन

73. दूध में विकृत गंध मुख्यतः किसके कारण होता है ?

- (A) कैप्रोइक एसिड
- (B) ब्यूटायरिक एसिड
- (C) पामिटिक एसिड
- (D) स्टीरिक एसिड

74. 1 gm कार्बोहाइड्रेट का ऊर्जा मान है

- (A) 4.1 K cal
- (B) 8 K cal
- (C) 8.6 K cal
- (D) 9.3 K cal



75. Which of a p

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

76. Spi

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

77. W

- p
- (A)
- (B)
- (C)
- (D)

78.

79.

30

75. Which of the following is an example of a processed food product ?  
 (A) Fresh fruits  
 (B) Canned soup  
 (C) Whole wheat bread  
 (D) Steamed vegetables
76. Spirulina is a rich source of  
 (A) Protein  
 (B) Mineral  
 (C) Vitamin  
 (D) All of these
77. Which of the following acid is present in animal fat ?  
 (A) Erucic acid  
 (B) Palmitic acid  
 (C) Palmitoleic acid  
 (D) Linoleic acid
78. Which of the following food groups provides the best source of energy ?  
 (A) Milk and cheese  
 (B) Meat group  
 (C) Fats, oils and sweets  
 (D) Breads and cereals
79. Lysine and threonine are absent in  
 (A) Rice  
 (B) Wheat  
 (C) Barley  
 (D) Corn
80. The most common adulterant found in vegetable oils is  
 (A) Palm oil  
 (B) Mustard oil  
 (C) Argemone oil  
 (D) Mineral oil
75. निम्नलिखित में से कौन प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद का उदाहरण है ?  
 (A) ताज़े फल  
 (B) कैनड सूप  
 (C) साबुत गेहूँ की रोटी  
 (D) उबली हुई सब्जियाँ
76. स्फिरुलिना एक समृद्ध स्रोत है  
 (A) प्रोटीन  
 (B) खनिज पदार्थ  
 (C) विटामिन  
 (D) उपरोक्त सभी
77. पशु वसा में निम्नलिखित में से कौन-सा अम्ल मौजूद होता है ?  
 (A) इरुसिक अम्ल  
 (B) पामिटिक अम्ल  
 (C) पामिटोलिक अम्ल  
 (D) लिनोलेइक अम्ल
78. निम्नलिखित में से कौन-सा खाद्य समूह ऊर्जा का सर्वोत्तम स्रोत प्रदान करता है ?  
 (A) दूध और पनीर  
 (B) मांस समूह  
 (C) वसा, तेल और मिठाइयाँ  
 (D) ब्रेड और अनाज
79. लाइसिन और थ्रेओनीन किस में अनुपस्थित है ?  
 (A) चावल  
 (B) गेहूँ  
 (C) जौ  
 (D) मक्का
80. वनस्पति तेलों में पाई जाने वाली सबसे आम मिलावट है  
 (A) पाम तेल  
 (B) सरसों तेल  
 (C) आर्गेमोन तेल  
 (D) खनिज तेल



81. Quality control as an integrated function may consist of

- (A) Planning
- (B) Monitoring
- (C) Prevention
- (D) All of the above

82. An abnormal immune response to food is called as

- (A) Food allergy
- (B) Sepsis
- (C) Food fusion
- (D) Inflammation

83. Invert sugar in fruit jam should not be more than

- (A) 40%
- (B) 50%
- (C) 60%
- (D) 70%

84. Milk viscosity is due to which constituent of milk ?

- (A) Albumin
- (B) Globulin
- (C) Casein
- (D) Phospholipids

85. Which nutrient is important for maintaining healthy gut bacteria ?

- (A) Fiber
- (B) Protein
- (C) Carbohydrates
- (D) Fats

81. एक एकीकृत कार्य के रूप में गुणवत्ता नियंत्रण शामिल हो सकते हैं

- (A) योजना
- (B) निगरानी
- (C) रोकथाम
- (D) ऊपर के सभी

82. भोजन के प्रति असामान्य प्रतिरक्षा प्रतिक्रिया कहा जाता है ?

- (A) खाद्य एलर्जी
- (B) सेप्सिस
- (C) भोजन संलयन
- (D) सूजन

83. फ्रूट जैम में इनवर्ट चीनी इससे अधिक नहीं हो चाहिए

- (A) 40%
- (B) 50%
- (C) 60%
- (D) 70%

84. दूध की श्यानता दूध के किस घटक के कारण होती है ?

- (A) एल्बुमिन
- (B) ग्लोब्युलिन
- (C) केसीन
- (D) फॉस्फोलिपिड्स

85. आंत के बैक्टीरिया को स्वस्थ बनाए रखने के कौन-सा पोषक तत्व महत्वपूर्ण है ?

- (A) फाइबर
- (B) प्रोटीन
- (C) कार्बोहाइड्रेट
- (D) वसा



86. Which packa

- (A) C
- (B) C
- (C) I
- (D)

87. Milk

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

88. W

- "S
- (A
- (I
- (
- (

89.

90.



86. Which gas is commonly used for packaging of perishable foods ?
- (A) Oxygen  
(B) Carbon dioxide  
(C) Nitrogen  
(D) Hydrogen
87. Milk is deficient in
- (A) Vitamin D  
(B) Vitamin A  
(C) Vitamin B  
(D) Vitamin C
88. Which vitamin is known as the "sunshine vitamin" ?
- (A) Vitamin A  
(B) Vitamin C  
(C) Vitamin D  
(D) Vitamin K
89. Which vitamin is known for its antioxidant properties ?
- (A) Vitamin A  
(B) Vitamin B<sub>12</sub>  
(C) Vitamin E  
(D) Vitamin K
90. Which enzyme present in saliva is responsible for breakdown and digestion of starches ?
- (A) Amylase  
(B) Protease  
(C) Glucose oxidase  
(D) Carboxylase
86. कौन-सी गैस आमतौर पर खराब होने वाले खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाती है ?
- (A) ओक्सीजन  
(B) कार्बन डायऑक्साइड  
(C) नाइट्रोजन  
(D) हाइड्रोजन
87. दूध में किसकी कमी होती है ?
- (A) विटामिन डी  
(B) विटामिन ए  
(C) विटामिन बी  
(D) विटामिन सी
88. किस विटामिन को "सनशाइन विटामिन" के रूप में जाना जाता है ?
- (A) विटामिन ए  
(B) विटामिन सी  
(C) विटामिन डी  
(D) विटामिन के
89. कौन-सा विटामिन अपनी एंटीऑक्सीडेंट गुणों के लिए जाना जाता है ?
- (A) विटामिन ए  
(B) विटामिन बी<sub>12</sub>  
(C) विटामिन ई  
(D) विटामिन के
90. लार में मौजूद कौन-सा एंजाइम स्टार्च के टूटने और पचाने के लिए जिम्मेदार है ?
- (A) अमाइलेज़  
(B) प्रोटीएज़  
(C) ग्लूकोज़ ऑक्सीडेज़  
(D) कार्बोक्सीलेज़



91. How many times does a normal human heart beats in a minute ?

- (A) 30-40
- (B) 70-80
- (C) 100-120
- (D) 180-200

92. Which sugar is present in fruits ?

- (A) Fructose
- (B) Galactose
- (C) Glucose
- (D) Lactose

93. Which of the following is present in ginger ?

- (A) Eugenol
- (B) Oleoresins
- (C) Terpenoid
- (D) Allicin

94. Which process involves heating milk to a high temperature to kill harmful bacteria ?

- (A) Homogenization
- (B) Pasteurization
- (C) Fermentation
- (D) Sterilization

95. Brandy is a

- (A) Fermented beverage
- (B) Fermented and brewed beverage
- (C) Brewed beverage
- (D) Distilled beverage

91. एक सामान्य मनुष्य का हृदय एक मिनट में कितनी धड़कता है ?

- (A) 30-40
- (B) 70-80
- (C) 100-120
- (D) 180-200

92. फलों में कौन-सी चीनी पाई जाती है ?

- (A) फ्रक्टोज
- (B) गैलेक्टोज
- (C) ग्लूकोज
- (D) लैक्टोज

93. अदरक में निम्नलिखित में से कौन-सा यौगिक पाया जाता है ?

- (A) यूजेनॉल
- (B) ओलिओरेसिंस
- (C) टरपेनॉइड
- (D) एलीसिन

94. किस प्रक्रिया में हानिकारक बैक्टीरिया को मारने के लिए दूध को उच्च तापमान पर गर्म करना शामिल है ?

- (A) समरूपीकरण
- (B) पाश्चुरीकरण
- (C) किण्वन
- (D) स्टेरिलाइजेशन

95. ब्रांडी है

- (A) किण्वित पेय
- (B) किण्वित एवं ब्रूड पेय
- (C) ब्रूड पेय
- (D) आसुत पेय

96. Iodine value of given oil sample is a measure of

- (A) Mean molecular weight of fatty acids
- (B) Degree of unsaturation
- (C) Free fatty acids
- (D) All of the above

97. Specific gravity of milk is

- (A)  $>1$
- (B) 1
- (C)  $<1$
- (D) 1.5

98. Which mineral is essential for the proper functioning of thyroid hormones ?

- (A) Iron
- (B) Zinc
- (C) Iodine
- (D) Magnesium

99. The major amino acid present in tea leaves is

- (A) Valine
- (B) Theanine
- (C) Leucine
- (D) Phenylalanine

100. Improvement in whipping quality of dried egg white is contributed by

- (A) Cellulase
- (B) Flavour enzymes
- (C) Lipases
- (D) Catalases

96. दिए गये तेल के नमूने का आयोडीन मान का माप है।

- (A) फैटी एसिड का औसत आणविक भार
- (B) असंतृप्ति की डिग्री
- (C) मुक्त फैटी एसिड
- (D) ऊपर के सभी

97. दूध का विशिष्ट गुरुत्व है

- (A)  $>1$
- (B) 1
- (C)  $<1$
- (D) 1.5

98. थायराइड हार्मोन के समुचित कार्य के लिए कौन-सा खनिज आवश्यक है ?

- (A) आयरन
- (B) जिंक
- (C) आयोडीन
- (D) मैग्नीशियम

99. चाय की पत्तियों में प्रमुख अमीनो एसिड मौजूद होता है

- (A) वैलीन
- (B) थिआनीन
- (C) ल्यूसीन
- (D) फिनाइलएलनीन

100. सूखे अंडे की सफेदी की विपिंग गुणवत्ता के सुधार में योगदान देता है

- (A) सेल्यूलोज
- (B) फ्लेवर एंजाइम
- (C) लाइपेज
- (D) कैटालेज