Adda247

GET IT ON Google Play

खण्ड-'ब' - खाद्य विज्ञान एवं तकनीकी

51. इनमें से कौन सा कथन उच्च दबाव प्रसंस्करण के लिए सही नहीं है?

A. पैक किए हुए खाद्य पदार्थ तरल में डुबाए जाते हैं और उच्च दबाव दिया जाता है।

B. यह प्रक्रिया सामान्य वातावरण के तापमान पर संभव नहीं है।

C. यह तरल एवं ठोस खाद्य पदार्थों के लिए उपयुक्त है।

D. यह पाश्चुरीकरण एवं निर्जमीकरण दोनों के लिए उपयुक्त है।

52. निम्नलिखित में से कौन सा प्रिज़र्वेटिव आमतौर पर स्मोक्ड और सॉल्टेड मछली को खराब होने से बचाने के लिए उपयोग किया जाता है?

A. एसिटिक एसिड

B. सोर्बिक एसिड

C. बेंजोइक एसिड

D. बोरिक एसिड

53. आई.एस.ओ. खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणालियों के लिए पहला अंतर्राष्ट्रीय मानक था, जिसने वैश्विक खाद्य सुरक्षा प्रथाओं को सुसंगत बनाया। आई.एस.ओ. 22000 का पहला और दूसरा संस्करण क्रमशः आया-

A. 2000 और 2005 में

B. 2005 और 2008 में

C. 2005 और 2018 में

D. 2006 और 2011 में

54. मांस में हरे धब्बे किस सूक्ष्मजीव के हरे स्पोर्स के कारण होते हैं?

A. पी. एक्सपैनसम

B. पी. पुटिडा

C. पी. सिंकेनिया

D. पी. वल्गेरिस

55. खाद्य सुदृढ़ीकरण से आप क्या समझते हैं?

A. विटामिन और खनिज युक्त गोलियाँ उपलब्ध कराना।

B. पोषक तत्वों की हानि से बचने के लिए उचित खाना पकाना और भंडारण।

C. भोजन में पोषक तत्वों की प्रसंस्करण हानि की भरपाई।

D. भोजन में आवश्यक पोषक तत्वों की मात्रा को बढ़ाना।

56. किस फ्रीजिंग विधि में सूक्ष्म क्रिस्टल का निर्माण देखा जाता है?

A. त्वरित फ्रीजिंग

B. धीमी फ्रीजिंग

C. निर्जल फ्रीजिंग

D. सामान्य फ्रीजिंग

Adda247

Adda247

Test Prime

ALL EXAMS, ONE SUBSCRIPTION

1,00,000+ Mock Tests

Personalised Report Card

Unlimited Re-Attempt

600+ Exam Covered

25,000+ Previous Year Papers

500% Refund

IBPS

NABARD

ATTEMPT FREE MOCK NOW

Adda247

GET IT ON Google Play

Section-'B' - Food Science and Technology

51. Which of the following statements is not true for high pressure processing?
   A. Packaged foods are submerged in a liquid and high pressure is applied.
   B. The process cannot be operated at ambient temperature.
   C. It is applicable for both liquid and solid food products.
   D. It is applicable for both pasteurization and sterilization

52. Which of the following preservative is commonly used to delay the spoilage in smoked and salted fish?
   A. Acetic acid
   B. Sorbic acid
   C. Benzoic acid
   D. Boric acid

53. ISO was the first international standard for food safety management systems, harmonizing global food safety practices. The 1st and 2nd editions of ISO 22000 came respectively in-
   A. 2000 and 2005
   B. 2005 and 2008
   C. 2005 and 2018
   D. 2006 and 2011

54. Green patches in meat are caused by green spores of which of the following microorganisms?
   A. P. expansum
   B. P. putida
   C. P. syncyanea
   D. P. vulgaris

55. What do you understand by Food Fortification?
   A. Providing tablets containing vitamins and minerals.
   B. Proper cooking and storage to avoid loss of nutrients.
   C. Replacing processing losses of nutrients in food.
   D. Increasing the content of an essential nutrient in food.

56. Fine crystal formation is observed in which freezing method?
   A. Quick freezing
   B. Slow freezing
   C. Dehydro freezing
   D. Normal freezing

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

57. निम्नलिखित में से कौन सी यीस्ट स्ट्रेन डिस्टिलर्स यीस्ट के नाम से जानी जाती है?
सबसे उपयुक्त उत्तर को चुनें-

A. एस. सेरेविसिया वेर. एलिपसोइडियस

B. एस. सेरेविसिया युवेरम

C. एस. सेरेविसिया कार्ल्सबर्जेनिसिस

D. एस. सेरेविसिया

58. गाय के दूध का पीला रंग इनमें से किसके कारण होता है?

A. जेन्थोफिल

B. कैरोटीन

C. राइबोफ्लेविन

D. फ्लेवोन

59. भारत सरकार द्वारा 5 अप्रैल, 2016 को शुरू की गई "स्टैंड-अप इंडिया" योजना के तहत् ------ को उद्यम स्थापना के लिए हर एक ब्रांच से 10 लाख रुपये से लेकर 1 करोड़ रुपये तक के बैंक ऋण उपलब्ध करवाया जाएगा।

A. केवल एक अनुसूचित जाति के गृहीता को

B. केवल एक अनुसूचित जनजाति के गृहीता को

C. केवल एक महिला गृहीता को

D. कम से कम एक अनुसूचित जाति या अनुसूचित जनजाति के गृहीता और कम से कम एक महिला गृहीता को

60. आई.एस.ओ. 22000 किससे संबंधित है?

A. कीटनाशक नियंत्रण

B. उपभोक्ता कानून

C. निर्यात कानून

D. खाद्य सुरक्षा प्रबंधन

61. भारत में कौन सी संस्था जी.एम. फसलों को मंजूरी देती है?

A. बी.आई.एस.

B. जी.ई.ए.सी.

C. एफ.एस.एस.ए.आई.

D. आई.सी.ए.आर.

62. मध्य प्रदेश सरकार ने 25 अक्टूबर 2023 को मुख्यमंत्री किसान कल्याण योजना की शुरूआत इस मुख्य उद्देश्य के साथ की है-

A. आदान उपयोग क्षमता बढ़ाना

B. किसानों की वार्षिक आय बढ़ाना

C. मृदा की उर्वरता बढ़ाना

D. जल की गुणवत्ता बढ़ाना

Adda247

GET IT ON Google Play

57. Which among the following yeast strain is known as distillers yeast? Select the most appropriate answer-

A. S. cerevisiae var. ellipsoideus

B. S. cerevisiae uvarum

C. S. cerevisiae carlsbergensis

D. S. cerevisiae

58. The yellow colour of cow milk is due to which of the following?

A. Xanthophyll

B. Carotene

C. Riboflavin

D. Flavone

59. The Government of India launched "Stand-Up India" scheme on 5th April, 2016 to facilitate bank loans from Rs. 10 Lakh to 1 Crore per branch to ------ for setting up an enterprise.

A. Only one SC borrower

B. Only one ST borrower

C. Only one woman borrower

D. At least one SC or ST borrower and at least one woman borrower

60. ISO 22000 relates to-

A. Pesticide control

B. Consumer law

C. Export law

D. Food safety management

61. Which body approves GM crops in India?

A. BIS

B. GEAC

C. FSSAI

D. ICAR

62. The Government of Madhya Pradesh launched the Mukhyamantri Kisan Kalyan Yojana on 25th October 2023 with the main objective of-

A. Increasing input use efficiency

B. Increasing annual income of farmers

C. Increasing fertility of soil

D. Increasing quality of water

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

63. कटाई और जलाकर खेती किसका दूसरा नाम है?

A. स्थानांतरित खेती

B. जैविक खेती

C. परिशुद्ध खेती

D. संरक्षित खेती

64. खाद्य सुरक्षा अधिकारी की नियुक्ति एफ.एस.एस.ए. की किस धारा के अन्तर्गत होती है?

A. धारा 10

B. धारा 20

C. धारा 37

D. धारा 50

65. मीट (मांस) का लाल रंग किस पिगमेन्ट के कारण होता है?

A. मायोसिन

B. मायोग्लोबिन

C. कोलाजेन

D. एल्ब्युमिन

66. भैंस की गोदावरी नस्ल निम्नलिखित में से किस क्रासिंग से बनाई गई प्रजाति है?

A. तटीय आंध्र प्रदेश की स्थानीय नस्ल की मुर्रा के साथ

B. नीली रावी की मुर्रा के साथ

C. सूरती की मुर्रा के साथ

D. उपरोक्त में से कोई नहीं

67. मध्य प्रदेश में जनजातीय आबादी द्वारा उपयोग किए जाने वाले सामान्य मोटे अनाज (मिलेट्स) में शामिल हैं-

A. कोदो और कुटकी

B. गेहूँ और बाजरा

C. चावल और ज्वार

D. गेहूँ और चावल

68. ई. कोलाई, भोजन को संभावित रूप से किसके माध्यम से दूषित करता है?

A. पौधे

B. पानी

C. मिट्टी

D. हवा

69. यह आहार में आवश्यक फैटी अम्ल की कमी से होने वाला त्वचा से संबंधित रोग है-

A. मधुमेह

B. उच्च रक्तचाप

C. फ्राइनोडर्मा

D. लैक्टोज़ असहनीयता

70. गोमेज़ वर्गीकरण तथा आई.ए.पी. वर्गीकरण में बच्चों की पोषण स्थिति के आकलन के लिए निम्नलिखित में से किस सूचकांक का उपयोग किया जाता है?

A. ऊंचाई (लंबाई) के अनुसार वजन

B. उम्र के अनुसार ऊंचाई

C. उम्र के अनुसार वजन

D. वजन के अनुसार ऊंचाई

Adda247 GET IT ON Google Play

63. Slash and burn cultivation is another name of-

A. Shifting Cultivation

B. Organic Farming

C. Precision Farming

D. Conservation Farming

64. Food safety officer is appointed under which section of FSSA?

A. Section 10

B. Section 20

C. Section 37

D. Section 50

65. The colour of meat is red due to which of the following pigments?

A. Myosin

B. Myoglobin

C. Collagen

D. Albumin

66. Godavari is a breed of buffalo evolved through crossing between-

A. Local breed of coastal Andhra Pradesh with Murrah

B. Nili Ravi with Murrah

C. Surti with Murrah

D. None of the above

67. Common millets used by tribal populations in Madhya Pradesh include-

A. Kodo and Kutki

B. Wheat and bajra

C. Rice and jowar

D. Wheat and rice

68. E. coli potentially contaminates food through-

A. Plants

B. Water

C. Soil

D. Air

69. Deficiency of essential fatty acids in the diet leads to this skin-related disorder/disease-

A. Diabetes mellitus

B. Hypertension

C. Phrynoderma

D. Lactose intolerance

70. Which of the following indices is used for assessment of nutritional status of children under Gomez classification and IAP classification?

A. Weight-for-height

B. Height-for-age

C. Weight-for-age

D. Height-for-weight

Adda247
GET IT ON Google Play

71. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य व्यवसाय का लाइसेंस और पंजीकरण) विनियमन कब लागू हुआ?

A. 2001

B. 2006

• C. 2011

D. 2021

72. भारत सरकार के कृषि एवं किसान कल्याण मंत्रालय ने नाबार्ड के सहयोग से किस वर्ष कृषि-क्लिनिक और कृषि-व्यवसाय योजना (ACABC) शुरू की?

A. 2002

B. 2004

C. 2006

D. 2008

73. कच्चे अंडे की जर्दी (पीला भाग) में निम्न में से किसका प्रतिशत सर्वाधिक होता है?

A. वसा (लिपिड्स)

• B. प्रोटीन

C. पानी

D. खनिज

74. यह किसी खाद्य उत्पाद में व्यवहार्य कोशिकाओं की संख्या निर्धारित करने के लिए अब तक की सबसे व्यापक रूप से प्रयुक्त विधि है-

A. एमपीएन (MPN)

B. डीइएफटी (DEFT)

C. डीएमसी (DMC)

• D. एसपीसी (SPC)

75. सब्जियों के निर्जलीकरण विधि में हरा रंग बनाए रखने के लिए ब्लान्चिंग के पानी में निम्न में से कौन सा रसायन उपयोग किया जाता है?

A. पोटैशियम मेटाबाइसल्फाइट

B. एल्युमिनियम क्लोराइड

C. कॉपर सल्फेट

D. सोडियम बाइकार्बोनेट

76. निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में से कौन-सा सामान्यत: जिंक ऑक्साइड इनामेल से कोटेड कंटेनर में संग्रहित नहीं किया जाता है?

A. काली मिर्च

B. सिरका

C. काजू

D. सरसों का तेल

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

71. Food Safety and Standards (Licensing and registration of Food Businesses) Regulations came into force in-

A. 2001

B. 2006

C. 2011

D. 2021

72. The Ministry of Agriculture and Farmers' Welfare, Government of India in association with the NABARD, launched the scheme of Agri-Clinics and Agri-Business Centres (ACABC) in the year-

A. 2002

B. 2004

C. 2006

D. 2008

73. Maximum percentage of which of the following is present in yellow of a raw egg?

A. Lipids

B. Proteins

C. Water

D. Minerals

74. It is by far the most widely used method for determining the number of viable cells in a food product-

A. MPN

B. DEFT

C. DMC

D. SPC

75. Which of the following chemicals is used in blanching water to retain green colour in vegetables before dehydration?

A. Potassium metabisulphite

B. Aluminium chloride

C. Copper sulphate

D. Sodium bicarbonate

76. Which of the following food items is not generally stored in a container coated with zinc oxide enamel?

A. Black pepper

B. Vinegar

C. Cashew nuts

D. Mustard Oil

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

77. राष्ट्रीय स्तर पर खाद्य सुरक्षा के तीन प्राथमिक निर्धारक हैं-

A. खाद्य उपलब्धता, खाद्य भण्डारण, खाद्य उपयोग

B. खाद्य उपलब्धता, खाद्य भण्डारण, खाद्य पहुँच

C. खाद्य उपलब्धता, खाद्य पहुँच, खाद्य उपयोग

D. खाद्य उत्पादन, खाद्य पहुँच, खाद्य उपयोग

78. शाकाहारी भोजन में प्रोटीन का सबसे समृद्ध स्रोत है-

A. दालें

B. आलू

C. सोयाबीन

D. मटर

79. भारतवर्ष में किस फसल पद्धति के अंतर्गत अधिकतम क्षेत्रफल है?

A. धान-धान

B. धान-गेहूँ

C. धान-चना

D. धान-मसूर

80. सिरका (विनेगर) में एसिड की मात्रा किस तरह अभिव्यक्त करते हैं?

A. ग्रेन स्ट्रेंथ

B. प्रतिशत

C. प्रति मिलियन भाग

D. डिग्री ब्रिक्स

81. भारतीय खाद्य नियामक ढांचा निम्न में से किसके द्वारा शासित होता है?

A. पी.एफ.ए. अधिनियम, 1954

B. एफ.एस.एस.ए. अधिनियम, 2006

C. आवश्यक वस्तु अधिनियम, 1955

D. बी.आई.एस. अधिनियम, 1986

82. एफ एस एस ए आइ (फूड फोर्टिफिकेशन) रेगुलेशन के अनुसार फोर्टिफाइड भोजन के पैकेज में लोगो के नीचे टैगलाइन हो सकती है --------।

A. संपूर्ण पोषण

B. निरोगी जीवन पोषणपूर्ण

C. पोषण से सेहत

D. संपूर्ण पोषण स्वस्थ जीवन

83. जमीन के एक टुकड़े में अलग-अलग, ऊँचाई की दो या दो से अधिक फसलों को एक निश्चित समय के लिए साथ में उगाने को कहते हैं-

A. समानांतर फसल

B. सहचर फसल

C. बहुस्तरीय फसल

D. सहक्रियात्मक फसल

84. विश्व स्वास्थ्य संगठन के अनुसार, खाद्य स्वच्छता के प्रमुख सिद्धांतों की संख्या है-

A. तीन

B. पाँच

C. सात

D. नौ

Adda247
GET IT ON Google Play

77. The three primary determinants of food security at national level are-

A. Food Availability, Food Storage, Food Utilization

B. Food Availability, Food Storage, Food Access

C. Food Availability, Food Access, Food Utilization

D. Food Production, Food Access, Food Utilization

78. Richest source of protein in vegetarian food is-

A. Lentils

B. Potatoes

C. Soyabeans

D. Green Peas

79. In India, which cropping system is having the maximum area under cultivation?

A. Rice-Rice

B. Rice-Wheat

C. Rice-Gram

D. Rice-Lentil

80. The amount of acid in vinegar is expressed as-

A. Grain strength

B. Percent

C. Parts per million

D. Degree Brix

81. The Indian food regulatory framework is governed by which of the following?

A. PFA Act, 1954

B. FSSA Act, 2006

C. Essential Commodities Act, 1955

D. BIS Act, 1986

82. As per the FSSAI (Fortification of foods) Regulation tagline under the logo for package of fortified food may be --------.

A. Sampoorna Poshan

B. Nirogi Jeevan Poshan Poorna

C. Poshan se Sehat

D. Sampoorna Poshan Swasth Jeevan

83. Cultivation of two or more than two crops of different heights simultaneously on a piece of land in any certain period is called-

A. Parallel Cropping

B. Companion Cropping

C. Multitiered Cropping

D. Synergistic Cropping

84. According to WHO, the number of key principles of food hygiene are-

A. Three

B. Five

C. Seven

D. Nine

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

85. सूक्ष्मजीवों को बढ़ने के लिए नमी की आवश्यकता होती है, जिसे निम्न रूप में मापा जाता है-

A. शुष्क आधार (प्रतिशत)
B. गीला आधार (प्रतिशत)
C. जल सक्रियता
D. निरपेक्ष मान

86. "खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली" के लिए निम्नलिखित में से कौन सा कथन गलत है?

A. यह खाद्य सुरक्षा के लिए सुधारात्मक दृष्टिकोण है।
B. यह लगातार अच्छी गुणवत्ता वाले उत्पादों का भरोसा देता है।
C. यह खाद्य सुरक्षा के लिए एक निवारक दृष्टिकोण है।
D. यह उत्पादकों, प्रसंस्करणकर्ताओं, वितरकों और निर्यातकों को संसाधनों का कुशलतापूर्वक उपयोग करने में सक्षम बनाता है।

87. एफ.एस.एस.ए.आई. की किस धारा के तहत मिसब्रांडिंग (गलत ब्रांडिंग) निषेध/प्रतिबंधित है?

A. धारा 26
B. धारा 30
C. धारा 52
D. धारा 55

88. जैम, जेली और अचार को निम्न में से किस सिद्धांत द्वारा संरक्षित किया जाता है?

A. ओस्मोसिस
B. फ्रीजिंग
C. रासायनिक क्रिया
D. निर्जलीकरण

89. इनमें से किस उत्पाद में पुनर्गठन परीक्षण किया जाता है?

A. निर्जलीकृत फूलगोभी
B. सजलीकृत फूलगोभी
C. अमरूद जेली
D. तैयार खाद्य

90. पेशी (मसल) में कार्बोहाइड्रेट किस रूप में आरक्षित (रिजर्व) रहता है?

A. ग्लूकोज़
B. सुक्रोज़
C. ग्लाइकोजन
D. फ्रुक्टोज़

91. बी.आई.एस. किस मंत्रालय के अन्तर्गत कार्य करता है?

A. कृषि
B. वाणिज्य
C. उपभोक्ता मामले, खाद्य और सार्वजनिक वितरण
D. खाद्य प्रसंस्करण

2341377 2341377 2341377 2341377

Adda247
GET IT ON Google Play

85. Microorganisms require moisture to grow, which is measured in the form of-

A. Dry basis (percent)

B. Wet basis (percent)

C. Water activity

D. Absolute value

86. Which of the following statements is incorrect for "Food Safety Management Systems"?

A. It is a reparatory approach for food safety.

B. It assures consistently good quality products.

C. It is a preventive approach for food safety.

D. It enables producers, processors, distributors and exporters to utilise resources efficiently.

87. FSSAI prohibits misbranding under which of the following section?

A. Section 26

B. Section 30

C. Section 52

D. Section 55

88. Jam, jellies and pickles are preserved through which of the following principles?

A. Osmosis

B. Freezing

C. Chemical action

D. Dehydration

89. Reconstitution test is carried out in which of the following products?

A. Dehydrated cauliflower

B. Non dehydrated cauliflower

C. Guava jelly

D. Ready to eat food

90. Which of the following is carbohydrate reserve in muscle?

A. Glucose

B. Sucrose

C. Glycogen

D. Fructose

91. BIS works under which ministry?

A. Agriculture

B. Commerce

C. Consumer Affairs, Food & Public Distribution

D. Food Processing

Adda247
GET IT ON Google Play

92. मनुष्य अपने शरीर में निम्नलिखित में से कौन सा पॉलीअनसैचुरेटेड फैटी एसिड (PUFA) संश्लेषित नहीं कर सकता है?

A. लिनोलेइक एसिड

B. डोकोसाहेक्सानोइक एसिड

C. अराकिडोनिक एसिड

D. इकोसापेंटेनोइक एसिड

93. 'आई.एस.ओ.' का मुख्यालय कहाँ है?

A. न्यूयॉर्क

B. जिनेवा

C. वाशिंगटन

D. कोपेनहेगन

94. मनुष्य क्या पचाने में असमर्थ है?

A. डेक्सट्रिन

B. ग्लूकोज़

C. सेल्यूलोज़

D. ग्लाइकोजन

95. इनमें से कौन सा विकिरणीय स्रोत खाद्य पदार्थों के लिए उपयुक्त नहीं है?

A. सीजियम-137

B. कोबाल्ट-60

C. सेलेनियम-75

D. एक्स-रे

96. द्रव नाइट्रोजन से हिमीकरण का मुख्य नुकसान है-

A. कम बॉयलिंग पाइंट (क्वथनांक)

B. खाद्य उत्पादों के साथ अनियमित संपर्क

C. उच्च लागत

D. खाद्य घटकों के लिए विषाक्तता

97. बकरी की कौन सी नस्ल की उत्पत्ति भारत में नहीं है?

A. जमनापारी

B. बारबरी

C. सानेन

D. गद्दी

98. कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन और लिपिड चयापचय का सामान्य मध्यवर्ती है-

A. अमोनिया

B. पाइरुविक एसिड

C. एसिटाइल CoA

D. फॉस्फोग्लिसराल्डिहाइड्स

99. इनमें से कौन सा कथन माइक्रोवेव प्रसंस्करण के लिए सही नहीं है?

A. द्विध्रुवीय ध्रुवीकरण ऊष्मा उत्पन्न करता है।

B. आयन प्रदोलन से ऊष्मा उत्पन्न होती है।

C. माइक्रोवेव एक विद्युत चुम्बकीय ऊर्जा का रूप है।

D. निर्जलीकृत/सूखे हुए खाद्य पदार्थ गीले उत्पाद की तुलना में कुशलता से गर्म होते हैं।

Adda247

GET IT ON Google Play

92. Humans cannot synthesize which of the following Polyunsaturated Fatty Acid (PUFA) in their bodies?

A. Linoleic Acid

B. Docosahexaenoic Acid

C. Arachidonic Acid

D. Eicosapentaenoic Acid

93. The headquarter of 'ISO' is at-

A. New York

B. Geneva

C. Washington

D. Copenhagen

94. Man is unable to digest-

A. Dextrin

B. Glucose

C. Cellulose

D. Glycogen

95. Which of the following radiation sources is NOT suitable for food products?

A. Caesium-137

B. Cobalt-60

C. Selenium-75

D. X-ray

96. The major disadvantage of liquid nitrogen freezing is-

A. Low boiling point

B. Irregular contact with food products

C. High cost

D. Toxicity to food constituents

97. Which breed of goat is not native of India?

A. Jamnapari

B. Barbari

C. Saanen

D. Gaddi

98. The common intermediate of carbohydrate protein and lipid metabolism is-

A. Ammonia

B. Pyruvic Acid

C. Acetyl CoA

D. Phosphoglyceraldehyde

99. Which of the following statements is not true for microwave processing?

A. Dipole polarization generates heat.

B. Oscillation of ions generates heat.

C. Microwaves are a form of electromagnetic energy.

D. Dry foods are more efficiently heated than wet foods.

2 3 4 1 3 7 7

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

100. भूरी (ब्राउन) मैन्यूरिंग निम्नलिखित में से किस फसल में लाभदायक है?

A. गेहूँ

B. ज्वार

C. धान

D. चना

101. कच्चे अंडे के सफेद भाग में मौजूद ग्लाइकोप्रोटीन 'एविडिन' का अधिक मात्रा में सेवन करने से किस विटामिन की कमी हो सकती है?

A. थायमिन (विटामिन B_1)

B. पैंटोथेनिक अम्ल (विटामिन B_5)

C. पाइरिडॉक्सिन (विटामिन B_6)

D. बायोटिन

102. साहीवाल निम्नलिखित में से किस पशु की नस्ल है?

A. भैंस

B. गाय

C. मुर्गी

D. सुअर

103. सॉर्बिक अम्ल और उसके लवण निम्न में से किनके विरुद्ध उपयोगी हैं?

A. जीवाणु लेकिन यीस्ट नहीं

B. यीस्ट लेकिन फफूंद नहीं

C. फफूंद लेकिन यीस्ट नहीं

D. यीस्ट और फफूंद दोनों

104. आई.सी.एम.आर.-नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ न्यूट्रिशन, आर.डी.ए. 2020 के अनुसार, स्वस्थ भारतीय वयस्क पुरुषों के लिए प्रोटीन की अनुशंसित आहार मात्रा (RDA) है

A. 0.66 ग्राम/किग्रा/दिन

B. 0.83 ग्राम/किग्रा/दिन

C. 0.72 ग्राम/किग्रा/दिन

D. 1.4 ग्राम/किग्रा/दिन

105. 'टायरोसिन' एक अनावश्यक अमीनो अम्ल है, जो अपने पूर्ववर्ती ------- की अनुपस्थिति में सशर्त आवश्यक अमीनो अम्ल बन जाता है।

A. मेथियोनीन

B. फिनाइल ऐलेनिन

C. सिरीन

D. कोलीन

106. संकर धान की बुआई हेतु बीज मात्रा किलो प्रति हेक्टेयर में क्या है?

A. 15 किलो

B. 20 किलो

C. 25 किलो

D. 30 किलो

107. शराब में ग्लिसरॉल के किण्वन के परिणामस्वरूप क्या बदलाव आता है?

A. निष्क्रिय (पूस)

B. खट्टा (मूसी स्वाद)

C. कड़वा (एमरट्यूम)

D. श्वारा (टूर्ने)

Adda247
GET IT ON Google Play

2341377

100. Brown manuring is beneficial in which of the following crops?
A. Wheat
B. Sorghum
C. Rice
D. Chickpea

101. 'Avidin', a glycoprotein present in raw egg white, can lead to the deficiency of this nutrient if consumed in excess amount-
A. Thiamine (Vitamin B_1)
B. Pantothenic acid (Vitamin B_5)
C. Pyridoxine (Vitamin B_6)
D. Biotin

102. Sahiwal is a breed of which one of the following animals?
A. Buffalo
B. Cow
C. Poultry
D. Pig

103. Sorbic acid and its salts are useful against which of the following?
A. Bacteria but not Yeast
B. Yeast but not Mold
C. Mold but not Yeast
D. Both Yeast and Mold

104. According to ICMR-NIN, RDA 2020, the Recommended Dietary Allowance (RDA) of protein for healthy Indian adult men is-
A. 0.66 g/kg/day
B. 0.83 g/kg/day
C. 0.72 g/kg/day
D. 1.4 g/kg/day

105. The 'Tyrosine' is a non-essential amino acid that becomes conditionally essential amino acid in the absence of its precursor named -----.
A. Methionine
B. Phenylalanine
C. Serine
D. Choline

106. Seed rate of hybrid rice in kg/ha is-
A. 15 kg
B. 20 kg
C. 25 kg
D. 30 kg

107. Glycerol fermentation in wine results in which of the following?
A. Neutral (Pousse)
B. Acidic (Mousy Flavour)
C. Bitterness (Amertume)
D. Sour (Tourne)

Adda247 GET IT ON Google Play

108. -------- खाद्य संरक्षण में सूक्ष्मजीवों को निष्क्रिय करने के लिए प्रयुक्त विधियों का संयोजन है।

A. विकिरण

B. हर्डल प्रौद्योगिकी

C. डिब्बाबंदी

D. उच्च दाब प्रसंस्करण

109. 'डबल फोर्टिफाइड नमक' एक अभिनव खाद्य उत्पाद है जो आम आबादी को यह दो महत्वपूर्ण पोषक तत्व प्रदान करता है-

A. आयोडीन तथा रेटिनॉल

B. आयोडीन तथा फोलिक अम्ल

C. आयोडीन तथा कैल्शियम

D. आयोडीन तथा लौह तत्व

110. मधुमक्खी की कौन सी प्रजाति मैदानी क्षेत्र में मधुमक्खी पालन के लिए लाभदायक है?

A. एपिस सेराना

B. एपिस मेलिफेरा

C. एपिस फ्लोरिया

D. एपिस डोरसाटा

111. मध्य प्रदेश के लिए धनिया की प्रति हेक्टेयर बीज दर क्या है?

A. 10-15 किलो

B. 5-10 किलो

C. 20-25 किलो

D. उपरोक्त में से कोई नहीं

112. इनमें से किस खाद्य पदार्थ में सल्फर डाइऑक्साइड को परिरक्षक के रूप में उपयोग नहीं करना चाहिए?

A. अनानास जैम

B. अनार जूस

C. आम जूस

D. आमला कैंडी

113. आरएफआइडी (RFID) तकनीक का उपयोग निर्माताओं और उपयोगकर्ताओं को आपूर्ति श्रृंखला में पैकेज्ड खाद्य पदार्थों को ट्रैक करने में सहायता के लिए किया जाता है। आरएफआइडी (RFID) का अर्थ है ------।

A. रेडियो-फैक्टर पहचान

B. रेडियो-आवृत्ति पहचान

C. अनुपात-आवृत्ति पहचान

D. रडार अंश पहचान

114. भोजन की बनावट एक भौतिक गुण है जिसे निम्न द्वारा परिभाषित किया जा सकता है-

A. भोजन का स्वाद कैसा है

B. उसका रंग और सुगंध

C. उसकी पोषण सामग्री

D. मुँह में इसका एहसास, कठोरता, चबाने की क्षमता और चिपचिपाहट जैसे गुणों सहित

Adda247 GET IT ON Google Play

108. -------- is the combination of methods used for the inactivation of microorganisms in food preservation.

A. Irradiation

B. Hurdle technology

C. Canning

D. High pressure processing

109. 'Double Fortified Salt (DFS)' is an innovative food product delivering these two nutrients to the population-

A. Iodine and retinol

B. Iodine and folic acid

C. Iodine and calcium

D. Iodine and iron

110. Which species of honeybee is more profitable in plains for apiculture?

A. Apis cerana

B. Apis mellifera

C. Apis florea

D. Apis dorsata

111. Seed rate in kg/ha of coriander in Madhya Pradesh is-

A. 10-15 kg

B. 5-10 kg

C. 20-25 kg

D. None of the above

112. In which of the following food product, sulphur dioxide should not be used as preservative?

A. Pineapple jam

B. Pomegranate juice

C. Mango juice

D. Aonla candy

113. RFID technology is used to assist manufacturers and users in tracking packaged food throughout the supply chain. RFID stands for -------.

A. Radio-factor identification

B. Radio-frequency identification

C. Ratio-frequency identification

D. Radar-fraction identification

114. The texture of food is a physical property that can be defined by-

A. How the food tastes

B. Its color and aroma

C. Its nutritional content

D. Its feel in the mouth, including properties like hardness, chewiness and viscosity

2341377 2341377 2341377 2341377

Adda247

GET IT ON Google Play

115. क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनम के बीजाणुओं को नष्ट करने और कम अम्लता वाले खाद्य पदार्थों की शेल्फ लाइफ बढ़ाने के लिए किस प्रकार की पैकेजिंग का उपयोग किया जा सकता है?

- A. असेप्टिक पैकेजिंग
- B. नियंत्रित वायुमंडलीय पैकेजिंग
- C. सक्रिय पैकेजिंग
- D. संशोधित वायुमंडलीय पैकेजिंग

116. इनमें से कौन सा किण्वित उत्पाद अंजीर (फिग) से बनाया जाता है?

- A. बौखा
- B. मीड
- C. पेरी
- D. साकी

117. पोल्ट्री (मुर्गी आदि) के मांस को खाने के लिए सुरक्षित बनाने हेतु आदर्श आंतरिक पकाने का तापमान क्या होना चाहिए?

- A. 74°C
- B. 55°C
- C. 63°C
- D. 90°C

118. आई.एस.ओ. 22000 में चार चक्र होते हैं, जो एक के अंदर एक कार्य करते हैं, जो निम्न को संदर्भित करता है-

- A. पी - सी - डी - ए
- B. सी - पी - डी - ए
- C. पी - डी - सी - ए
- D. पी - ए - डी - सी

119. 'एच.ए.सी.सी.पी.' किसको दर्शाता है?

- A. खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
- B. खतरा और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
- C. स्वास्थ्य विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
- D. स्वास्थ्य और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु

120. एफ.एस.एस.ए.आई. किस धारा के अन्तर्गत खाद्य लाइसेंस जारी करता है?

- A. एफ.एस.एस.ए. 2006 की धारा 15
- B. कोडेक्स की धारा 22
- C. एफ.एस.एस.ए. 2006 की धारा 31
- D. एफ.एस.एस.ए. 2006 की धारा 45

121. मिसब्रांडिंग (गलत ब्रांडिंग) का मतलब है-

- A. गलत पैकेजिंग सामग्री
- B. मिलावटी चीजों को मिलाना
- C. गलत या भ्रामक लेबलिंग
- D. एक्सपायर्ड उत्पाद बेचना

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

115. In order to destroy any Clostridium botulinum spores and extend the shelf-life of low-acid foods, which type of packaging may be utilized?

A. Aseptic packaging

B. Controlled atmosphere packaging

C. Active packaging

D. Modified atmosphere packaging

116. Which of the following fermented product is prepared from figs?

A. Boukha

B. Mead

C. Perry

D. Sake

117. What is the ideal internal cooking temperature to ensure poultry meat in safe for consumption?

A. 74°C

B. 55°C

C. 63°C

D. 90°C

118. ISO 22000 has two cycles operating one inside the other, which refers to-

A. P - C - D - A

B. C - P - D - A

C. P - D - C - A

D. P - A - D - C

119. 'HACCP' stands for-

A. Hazard Analysis and Critical Control Point

B. Hazards And Critical Control Point

C. Health Analysis and Critical Control Point

D. Health And Critical Control Point

120. FSSAI issues food licenses under which section?

A. Section 15 of FSSA, 2006

B. Section 22 of Codex

C. Section 31 of FSSA, 2006

D. Section 45 of FSSA, 2006

121. Misbranding refers to-

A. Wrong packaging material

B. Addition of adulterants

C. Wrong or misleading labelling

D. Selling expired product

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

122. दूध की पाश्चुरीकरण प्रक्रिया की प्रभावकारिता के लिए निम्न परीक्षण किया जाता है-

A. ऐल्केलाइन फॉस्फेटेज परीक्षण

B. पॉलीफेनॉल ऑक्सीडेज परीक्षण

C. गर्बर परीक्षण

D. कैटालेज़ परीक्षण

123. पपीते के बीज निम्नलिखित में से किसमें मिलावट करने के लिए मिलाए जाते हैं?

A. चाय

B. सरसों

C. काली मिर्च

D. इलायची

124. 'ईट राइट इंडिया' अभियान का एक प्रमुख स्तंभ निम्नलिखित में से कौन सा है?

A. संतुलित भोजन

B. उचित भोजन

C. स्वादिष्ट भोजन

D. सुरक्षित भोजन

125. चारकोल गलन निम्नलिखित में से किस फसल की प्रमुख बीमारी है?

A. आलू

B. टमाटर

C. प्याज

D. बैंगन

126. अंडे के शेल का प्राथमिक मुख्य घटक है-

A. वसा (लिपिड)

B. कैल्शियम कार्बोनेट

C. कैल्शियम फास्फेट

D. प्रोटीन

127. आंत्र कैल्शियम अवशोषण मुख्य रूप से किस पदार्थ की सीरम सांद्रता द्वारा नियंत्रित होता है?

A. एल्ब्यूमिन

B. ट्राइग्लिसराइड

C. फेरिटिन

D. 1,25 डाईहाइड्रोक्सी विटामिन D

128. मक्खन मुख्यत: बनाया जाता है-

A. व्हे से

B. स्किम दूध से

C. दूध के ठोस पदार्थ (मिल्क सॉलिड) से

D. क्रीम से

129. निम्न में से कौन सा / कौन से बैक्टीरिया का उपयोग योगर्ट उत्पादन में किया जाता है?

A. इ. कोली

B. स्यूडोमोनास

C. साल्मोनेला

D. एल. बुलगारिकस और एस. थर्मोफिलस

2341377 2341377 2341377 2341377

Adda247

GET IT ON Google Play

122. The test to determine efficacy of the pasteurization process of milk is-

A. Alkaline Phosphatase Test

B. Polyphenol Oxidase Test

C. Gerber Test

D. Catalase Test

123. Papaya seeds are added to adulterate which of the following?

A. Tea

B. Mustard

C. Black pepper

D. Cardamom

124. Which of the following is one of the key pillars of the 'Eat Right India' movement?

A. Balanced diet

B. Proper diet

C. Tasty diet

D. Eat safe

125. Charcoal rot is a disease of which one of the following crops?

A. Potato

B. Tomato

C. Onion

D. Brinjal

126. The eggshell is primarily composed of-

A. Lipid

B. Calcium Carbonate

C. Calcium Phosphate

D. Protein

127. Intestinal calcium absorption is mainly controlled by the serum concentration of which substance?

A. Albumin

B. Triglycerides

C. Ferritin

D. 1,25 dihydroxy vitamin D

128. Butter is made mainly from-

A. Whey

B. Skim milk

C. Milk solids

D. Cream

129. Which of the following bacteria is/are used in Yoghurt production?

A. E. coli

B. Pseudomonas

C. Salmonella

D. L. bulgaricus and S. thermophilus

2341377

Adda247

Adda247

GET IT ON Google Play

130. सी.एफ.टी.आर.आई. निम्न में से किस परिषद की घटक प्रयोगशाला है?

A. सी.एस.आई.आर.

B. आई.सी.ए.आर.

C. आई.सी.एम.आर.

D. एफ.एस.एस.ए.आई.

131. यह द्रव निलंबन में घटकों (कोशिकाओं) और व्यक्तिगत कोशिकाओं के गुणों को मापने का विज्ञान है-

A. फ्लो साइटोमेट्री

B. फाइबर ऑप्टिक्स

C. रिबोटाइपिंग

D. पॉलिमर चेन रिएक्शन

132. ग्रीन सीकर सेंसिंग सिस्टम फसल को किस तत्व की जरूरत है यह अनुमान लगाता है-

A. फास्फोरस

B. नाईट्रोजन

C. पोटेशियम

D. जिंक

133. फ्रोजन मछली को रखने का तापमान-

A. -18° सेंटीग्रेड या उससे कम तापमान पर

B. -5° सेंटीग्रेड तापमान पर

C. 0° सेंटीग्रेड तापमान पर

D. 5° सेंटीग्रेड तापमान पर

134. तीव्र गुणन एवं रोगमुक्त पौधे प्राप्त करने के कारण किस फलदार पौधे में पारम्परिक प्रवर्धन की तुलना में सूक्ष्म प्रवर्धन ज्यादा प्रचलित होता है?

A. केला

B. अंगूर

C. सेब

D. नाशपाती

135. गेहूँ में फैलेरिस माइनर (कनकी) के नियंत्रण हेतु कौन सा खरपतवारनाशी साधारणतया प्रयोग किया जाता है?

A. 2, 4-D

B. मेटसल्फ्यूरॉन

C. आईसोप्रोटुरान

D. उपरोक्त में से कोई नहीं

136. 'प्रधानमंत्री किसान सम्मान निधि' में कृषि एवं किसान कल्याण मंत्रालय, नई दिल्ली द्वारा प्रति वर्ष किसान परिवारों को कितनी वित्तीय सहायता दी जाती है?

A. रु. 2000/-

B. रु. 4000/-

C. रु. 6000/-

D. रु. 8000/-

Adda247

Adda247
GET IT ON Google Play

130. CFTRI is a constituent lab of which of the following organizations?

A. CSIR

B. ICAR

C. ICMR

D. FSSAI

131. It is the science of measuring components (cells) and the properties of individual cells in liquid suspension-

A. Flow Cytometry

B. Fibre Optics

C. Ribotyping

D. Polymer chain reaction

132. Green Seeker is a sensing system instrument that estimates crop requirement for-

A. Phosphorus

B. Nitrogen

C. Potassium

D. Zinc

133. The storage temperature for Frozen fish is-

A. −18°C or below

B. −5°C

C. 0°C

D. 5°C

134. Micropropagation is preferred in which fruit plant over conventional propagation owing to faster multiplication and disease-free plants?

A. Banana

B. Grape

C. Apple

D. Pear

135. Which weedicide is generally used for the control of Phalaris minor (Kanki) in wheat?

A. 2, 4-D

B. Metsulfuron

C. Isoproturon

D. None of the above

136. Under 'PM-KISAN Samman Nidhi' how much financial assistance is given to the land holding farmer families per year by Ministry of Agriculture and Famers' Welfare, New Delhi?

A. Rs. 2000/-

B. Rs. 4000/-

C. Rs. 6000/-

D. Rs. 8000/-

Adda247
GET IT ON Google Play

137. ट्राइकोथेसियम (Trichothecium) को आमतौर पर किस नाम से जाना जाता है?

A. काला फफूंद

B. लाल फफूंद

C. हरा फफूंद

D. गुलाबी फफूंद

138. अनाज भंडारण प्रणाली में धूमन के लिए प्रयुक्त सबसे प्रभावी धूमक है -------।

A. एथिलीन क्लोराइड

B. हाइड्रोजन गैस

C. फॉस्फीन

D. कार्बन सल्फाइड

139. पोल्ट्री में स्कािल्डिंग प्रक्रिया किस में मदद करती है?

A. बैक्टीरिया उन्मूलन

B. टेन्डराइजिंग

C. पंखों को निकालने में

D. वसा कम करने में

140. इनमें से किसमें मेटाक्रायोटिक तरल का रिसना एक समस्या है?

A. निर्जलीकृत उत्पाद

B. मध्यम नमी वाले खाद्य पदार्थ

C. किण्वित उत्पाद

D. फ्रोजन उत्पाद

141. एक्टिनोमाइसेट्स ------ के सामान्य माइक्रोफ्लोरा हैं।

A. कच्चे सीरियल अनाज

B. आटा

C. जमा हुआ आटा

D. स्नैक्स आइटम्स

142. हल्दी किस फैमिली से संबंधित है?

A. पलान्टी

B. जिन्जीबेरेसी

C. पाइपेरेसी

D. उपरोक्त में से कोई नहीं

143. निम्नलिखित में से कौन सा पोषक तत्व उभयधर्मी प्रवृत्ति को दर्शाता है?

A. कार्बोहाइड्रेट्स

B. वसा

C. प्रोटीन

D. विटामिन

144. ट्रांस वसा के सेवन से मानव शरीर पर क्या प्रभाव पड़ता है?

A. सीरम रेटिनॉल बढ़ता है।

B. सीरम LDL घटता है।

C. सीरम HDL बढ़ता है।

D. सीरम ट्राइग्लिसराइड बढ़ता है।

Adda247

GET IT ON Google Play

137. Trichothecium is commonly known as-

A. Black Mold

B. Red Mold

C. Green Mold

D. Pink Mold

138. The most effective fumigant employed for the fumigation in grain storage system is --------.

A. Ethylene chloride

B. Hydrogen gas

C. Phosphine

D. Carbon sulphide

139. Scalding of poultry helps in-

A. Killing bacteria

B. Tenderizing

C. Loosening feathers

D. Reducing fat

140. Oozing out of metacryotic liquid is a problem associated with-

A. Dehydrated product

B. Intermediate moisture food

C. Fermented product

D. Frozen product

141. Actinomycetes are the normal microflora of-

A. Raw cereal grains

B. Flour

C. Frozen dough

D. Snacks items

142. Turmeric belongs to the family-

A. Plantae

B. Zingiberaceae

C. Piperaceae

D. None of the above

143. Which of the following nutrients exhibit amphoteric nature?

A. Carbohydrates

B. Lipids

C. Protein

D. Vitamins

144. What are the effects of consuming trans fats on the human body?

A. Serum Retinol increases.

B. Serum LDL decreases.

C. Serum HDL increases.

D. Serum Triglyceride increases.

Adda247

Adda247 GET IT ON Google Play

145. संकेंद्रित जैव यौगिकों को प्रदान करने वाले खाद्य परिशिष्ट जो स्वास्थ्य बढ़ाने और रोगों से बचाव करते हैं, को क्या कहा जाता है?

A. सुरक्षा खाद्य

B. न्यूट्रास्युटिकल्स

C. बायोफोर्टिफाइड खाद्य

D. फंक्शनल फूड

146. खाद्य सुरक्षा के लिए, खट्टे फलों पर की जाने वाली निम्नलिखित में से कौन सी सबसे पुरानी खाद्य परत है?

A. केसिन

B. एमाइलोज स्टार्च

C. मोम

D. जिलेटिन

147. निम्नलिखित में से किस योजना का नाम बदलकर अब "प्रधानमंत्री पोषण शक्ति निर्माण योजना (पी.एम. पोषण)" कर दिया गया है?

A. मध्याह्न भोजन योजना

B. एकीकृत बाल विकास योजना

C. सार्वजनिक वितरण प्रणाली योजना

D. अंत्योदय अन्न योजना

148. निम्नलिखित में से कौन सी विधि आहार पर गुणात्मक डेटा प्रदान करती है?

A. 24 घंटे की रिकॉल विधि

B. भोजन आवृत्ति विधि

C. वजन विधि

D. डुप्लिकेट नमूनों की रासायनिक विश्लेषण विधि

149. मिश्रित मछली पालन मॉडल में, कौन सी कार्प सर्वाहारी तलभक्षी है?

A. कतला

B. कॉमन कार्प

C. ग्रास कार्प

D. सिल्वर कार्प

150. 'एच.ए.सी.सी.पी.' का पहला सिद्धांत है-

A. महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं की पहचान करना।

B. महत्वपूर्ण सीमाएँ स्थापित करना।

C. जोखिम विश्लेषण करना।

D. प्रक्रिया प्रवाह आरेख का निर्माण करना।

Adda247
GET IT ON Google Play

145. A dietary supplement that provides a concentrated form of bioactive compounds of food to enhance health and prevent diseases is called-

A. Protective food

B. Nutraceuticals

C. Biofortified foods

D. Functional foods

146. Which of the following is the oldest edible coating done on citrus fruits for food safety?

A. Casein

B. Amylose starch

C. Wax

D. Gelatin

147. Which one of the following schemes has now been renamed as "Pradhan Mantri Poshan Shakti Nirman (PM-POSHAN) Yojana"?

A. Mid-day-meal scheme

B. Integrated Child Development Services Scheme

C. Public Distribution System Scheme

D. Antyodaya Anna Yojana

148. Which of the following methods provide qualitative data on diet?

A. 24-hour recall method

B. Food frequency method

C. Weighment method

D. Chemical analysis of duplicate samples method

149. In composite fish culture model, which carp is omnivorous bottom feeder?

A. Katla

B. Common Carp

C. Grass Carp

D. Silver Carp

150. The first principle of 'HACCP' is-

A. Identifying critical control points.

B. Establishing critical limits.

C. Conduct hazards analysis.

D. Constructing the process flow diagram.

2341377