



DO NOT OPEN THIS QUESTION BOOKLET UNTIL YOU ARE ASKED TO DO SO.
जब तक आपको कहा न जाए तब तक यह प्रश्न-पुस्तिका न खोलें।

Booklet Series
प्रश्न-पुस्तिका क्रमांक

Booklet No.
श्रृंखला क्रमांक

A

QUESTION BOOKLET

प्रश्न-पुस्तिका
PAPER - II
पत्रिका - II

203985

Time Allowed : 2 Hours
समय : २ घंटे

Maximum Marks : 100
पूर्णांक : १००

INSTRUCTIONS FOR CANDIDATES
परीक्षार्थियों के लिए निर्देश

1. Immediately after the commencement of the Examination you should check that this Question Booklet **does not have any unprinted or torn or missing pages or items**, etc. If so, get it replaced by a complete Question Booklet.
परीक्षा प्रारंभ होते ही आप प्रश्न-पुस्तिका की अवश्य जाँच करें कि प्रश्न-पुस्तिका में दोषपूर्ण पृष्ठ/प्रश्न या पुस्तक फटी हुई/पृष्ठ कम हो तो अर्थात् किसी भी प्रकार की त्रुटिपूर्ण पुस्तिका को स्वीकार न करें तथा उसी समय उसे लौटाकर उसके स्थान पर दूसरी सही प्रश्न-पुस्तिका ले लें।
2. You have to enter your Roll Number on the Question Booklet in the Box provided alongside. **DO NOT** write anything else on the Question Booklet.
प्रश्न-पुस्तिका के ऊपर नियत स्थान पर अपना रोल नम्बर लिखिए। प्रश्न-पुस्तिका पर कुछ न लिखें।
3. Candidate must fill up the necessary information in the space provided on the supplied OMR (Optical Mark Recognition) Answer Sheet before commencement of the Examination. *See directions on the OMR Answer Sheet.*
परीक्षा प्रारंभ होने से पहले जरूरी सूचना दिये गये नियत स्थान पर ओ.एम.आर. (ओप्टिकल मार्क मान्यता) में अवश्य भरें। ओ.एम.आर. उत्तर-पत्र पर दिये गये निर्देशन का पालन करें।
4. For marking the correct answer, darken **one** circle by **black** or **blue** ball point pen only. **Do not mark more than one circle.** Darkening more than one circle against an answer will be treated as wrong answer.
सही उत्तर को अंकित करने के लिए सही उत्तर के वृत्त को केवल काले/नीले बाल प्वाइंट पेन का ही इस्तेमाल करें। एक से ज्यादा वृत्त को अंकित न करें। एक से ज्यादा अंकित किये गये वृत्त के उत्तर को गलत माना जाएगा।
5. Do not detach any leaf from this Question Booklet. After the Examination, **hand over the OMR Answer Sheet to the Room Invigilator.** You are allowed to take the Question Booklet after the Examination is over.
प्रश्न-पुस्तिका से कोई पृष्ठ अलग न करें। परीक्षा समाप्त होने पर ओ.एम.आर. पत्रक निरीक्षक महोदय को लौटाना आवश्यक है। आप परीक्षा समाप्ति पर मूल प्रश्न पुस्तिका अपने साथ ले जा सकते हैं।
6. This Question Booklet contains **100 questions**. There is no negative marking for any wrong answer.
इस प्रश्न-पत्र में **सौ** प्रश्न हैं। गलत उत्तरों के लिए कोई नकारात्मक अंक नहीं है।
7. One page has been provided for Rough Work in this Question Booklet.
कच्चा काम के लिए इस प्रश्न पुस्तिका में एक पृष्ठ दिया गया है।
8. Possession and use of Calculator, Mobile Phone and Electronic Gadget etc. is prohibited in the Examination Hall.
किसी भी प्रकार का गणनयंत्र (कैल्कुलेटर), मोबाईल फोन या अन्य कोई इलेक्ट्रॉनिक मशीन (यंत्र) आदि का प्रयोग परीक्षा कक्ष में वर्जित है।
9. Candidates are informed that evaluation of the **OMR Answer Sheet will be done by Electronic Machine. So, you should shadow the bubbles of Roll No. and Booklet Series properly on OMR Answer Sheet, otherwise Machine will not be able to capture the required information.** Failure to comply this instruction will be the sole responsibility of the candidates.
परीक्षार्थियों को सूचित किया जाता है कि ओ.एम.आर. उत्तर-पत्रक का मूल्यांकन इलेक्ट्रॉनिक मशीन से होगा। आप ओ.एम.आर. उत्तर-पत्रक में अपना रोल नम्बर एवं पुस्तक श्रृंखला ठीक से भरें। अन्यथा मशीन (यंत्र) उपयुक्त सूचना को प्राप्त नहीं कर सकेगा। उपयुक्त सूचना को योग्य तरीके से न भरना परीक्षार्थी का उत्तरदायित्व होगा।
10. Candidates appearing in the Examination will be allowed to leave the Examination Hall only after completion of the Examination.
परीक्षार्थी परीक्षा-कक्ष से परीक्षा समाप्ति पर ही बाहर जा सकते हैं।

DO NOT OPEN THIS QUESTION BOOKLET UNTIL YOU ARE ASKED TO DO SO.
जब तक आपको कहा न जाए तब तक यह प्रश्न-पुस्तिका न खोलें।

SEAL



1. $C_{12}H_{22}O_{11}$ is general formula of
 (A) Monosaccharide (B) Polysaccharide
 (C) Disaccharide (D) Trisaccharide
- $C_{12}H_{22}O_{11}$ साधारण फार्मुला है
 (A) मोनोसेकेराइड (B) पॉलीसेकेराइड
 (C) डायसेकेराइड (D) ट्राइसेकेराइड
2. If iodine is applied to glycogen-rich food, resulting colour will be
 (A) Violet (B) Blue-black (C) Red (D) Brown
 यदि आयोडिन ग्लाइकोजन समृद्ध भोज्य पदार्थ पर एप्लाइ किया जाता है, तो परिणाम स्वरूप रंगा होगा
 (A) बैंगनी (B) नीला-काला (C) लाल (D) भूरा
3. The nutrient needed for making hormones, healthier skin and to make cell membranes
 (A) Fat (B) Carbohydrate (C) Fiber (D) Vitamin B₁₂
 हारमोन्स बनाने, स्वस्थ त्वचा और सेल मेम्ब्रेन्स बनाने के लिए पोषक तत्व की आवश्यकता होती है
 (A) वसा (B) कार्बोहाइड्रेट (C) फाइबर (D) विटामिन B₁₂
4. Which coarse grain is sufficient for macronutrient requirement of rural people of the country?
 (A) Wheat (B) Rice (C) Maize (D) Ragi
 कौन सा मोटा अनाज जो देश की ग्रामीण आबादी की मॅक्रोन्यूट्रिएंट संबंधी आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए पर्याप्त है ?
 (A) गेहूँ (B) चावल (C) मकई (D) रागी
5. Methods for detection of common adulterants are
 (A) Visual test (B) Chemical test (C) Physical test (D) All of these
 साधारण मिलावट को पता लगाने की विधियाँ _____ है।
 (A) दृश्य परीक्षण (B) रासायनिक परीक्षण (C) फिजीकल परीक्षण (D) इनमें सभी
6. Deficiency of iodine may cause
 (A) Frequent abortion (B) Mentally retarded child
 (C) Both (A) and (B) (D) None of these
 आयोडीन की न्यूनता से हो सकता है
 (A) बार बार गर्भपात (B) मानसिक रूप से अवरुद्ध बच्चे
 (C) दोनों (A) और (B) (D) इनमें से कोई नहीं
7. Micronutrients include which of the following ?
 (A) Cholesterol (B) Vitamins (C) Minerals (D) Both (B) and (C)
 माइक्रोन्यूट्रिएंट में निम्न में से कौन सम्मिलित है ?
 (A) कोलेस्ट्रॉल (B) विटामिन्स (C) खनिजलवण (D) दोनों (B) तथा (C)



8. Removal of bran layer from the brown rice is done by
(A) Polisher (B) Bran aspirator (C) Whitener (D) Both (A) and (C)

भूरे चावल से ब्रान सतह को हटाने का कार्य किसके द्वारा किया जाता है ?

- (A) पोलीसर (B) ब्रान एस्पिरैटर (C) व्हाइटनर (D) दोनों (A) तथा (C)

9. Flavouring component for butter is

- (A) Acetyl methyl carbinol (B) Diacetyl
(C) Lactic acid (D) Protein

मक्खन को सुगंधित बनाने के लिए क्या प्रयोग किया जाता है ?

- (A) एसिटाइल मिथाइल कार्बिनोल (B) डायएसिटाइल
(C) लैक्टिक एसिड (D) प्रोटीन

10. All of the following are needed for strong bones except

- (A) Thiamine (B) Calcium (C) Magnesium (D) Vitamin D

निम्नलिखित में सभी अस्थियों की मजबूती के लिए आवश्यकता है सिवाय

- (A) थायमीन (B) कैल्शियम (C) मैग्नेशियम (D) विटामिन D

11. Which one of the following is very necessary to digest the food stuff ?

- (A) Air (B) Water (C) Enzyme (D) Mineral

निम्न में से कौन एक खाद्य पदार्थ पचाने के लिए बहुत ही आवश्यक है ?

- (A) हवा (B) पानी (C) एन्जाइम (D) खनिजलवण

12. Which among the following is used to test fat in milk ?

- (A) Lactometer (B) Anemometer (C) CRO (D) Milk tester

निम्न में से कौन दूध में वसा का परीक्षण के लिए प्रयोग किया जाता है ?

- (A) लैक्टोमीटर (B) अनेमोमीटर (C) CRO (D) दूध परीक्षक

13. The percentage of water in cow's milk is approximately

- (A) 80% (B) 90% (C) 87% (D) 50%

गाय के दूध में पानी का प्रतिशत लगभग है

- (A) 80% (B) 90% (C) 87% (D) 50%

14. Aseptic packaging is used after which among the following processing method ?

- (A) Pasteurization (B) UHT pasteurization
(C) Freezing (D) Drying

सड़न रोकनेवाला पैकेजिंग निम्न से किस प्रोसेसिंग विधि के बाद उपयोग किया जाता है ?

- (A) पाश्चुराइजेशन (B) युएचटी पाश्चुराइजेशन
(C) हिमीकरण (D) सुखाने



15. Consumption of raw soyabeans can be harmful to health because of the presence of following anti nutritional factor.
 (A) Phytic acid (B) Tannins (C) Oxalates (D) Trypsin inhibitor
 कच्चे सोयाबीन के उपयोग स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हो सकती है क्योंकि निम्नविरोधी पोषण संबंधी कारक की उपस्थिति है।
 (A) फाइटिक अम्ल (B) टेनिनस (C) आक्जैलेट्स (D) ट्रिपसीन इनहिबीटर
16. Which of the following bacteria can grow in alkaline pH ?
 (A) Lactobacilli (B) Vibrio cholerae (C) Salmonella (D) Staphylococcus
 क्षारीय पीएच में कौन से जीवाणु बढ़ सकता है ?
 (A) लैक्टोबैसिली (B) विब्रियो कोलेरा (C) साल्मोनेला (D) स्टैफिलोकॉकस
17. Citrus fruits are an excellent source of
 (A) Calcium (B) Vitamin C (C) Vitamin B (D) Calories
 साइट्रस फल के अति उत्तम स्रोत है
 (A) कैल्शियम (B) विटामिन C (C) विटामिन B (D) कैलोरी
18. Richest source of Riboflavin is
 (A) Papaya (B) Mango (C) Bael (D) Karonda
 राइबोफ्लेविन का समृद्ध स्रोत है
 (A) पपीता (B) आम (C) बेल (D) करौंदा
19. Vitamin C and Vitamin E, BHA and BHT and sulfites are all
 (A) Flavour enhancer (B) Antimicrobial agent
 (C) Incidental food agent (D) Antioxidant
 विटामिन C और विटामिन E, बीएचए और बीएचटी और सल्फाइट सभी है
 (A) स्वाद बढ़ानेवाला (B) रोगाणुरोधी एजेंट
 (C) प्रासंगिक खाद्य एजेंट (D) एंटीआक्सीडेंट
20. Cider is the product obtained from
 (A) Fermentation of plum (B) Fermentation of peach
 (C) Fermentation of apple (D) Distillation of wine
 साइडर एक उत्पाद है जो प्राप्त किया जाता है
 (A) आलूबुखारे की किण्वण (B) आड़ू की किण्वण
 (C) सेब की किण्वण (D) शराब के आसवन
21. Which solvent is commonly used to determine fat content ?
 (A) Ethyl alcohol (B) Hexane (C) Acetone (D) Benzene
 आमतौर पर वसा की मात्रा निर्धारित करने के लिए कौन सा विलायक का उपयोग किया जाता है ?
 (A) इथाइल अल्कोहल (B) हेक्सेन (C) ऐसीटोन (D) बेंजीन

22. Which of the following is an adulterant ?
 (A) Urea (B) Pesticides
 (C) Iron fillings in tea (D) All of these
 इनमें से कौन अपमिश्रक है ?
 (A) यूरिया (B) कीटनाशक
 (C) चाय में लोहे का मिलाना (D) इनमें सभी
23. The Vitamin most likely to be missing from a vegetarian diet is
 (A) Vitamin A (B) Vitamin B₁₂ (C) Vitamin C (D) Vitamin E
 शाकाहारी भोजन में निम्न में से कौन विटामिन नहीं पाए जाते हैं ?
 (A) विटामिन A (B) विटामिन B₁₂ (C) विटामिन C (D) विटामिन E
24. Which of the adulterant is commonly used in honey ?
 (A) Fruit juice (B) Molases (C) HFCS (D) Saccharin
 कौन सा अपमिश्रक प्रायः शहद में प्रयोग किया जाता है ?
 (A) फल का रस (B) मोलेसेज (C) एचएफसीएस (D) सेक्रीन
25. Damage to liver cells leads to increase in bilirubin resulting in
 (A) Necrosis (B) Cirrhosis
 (C) Fatty globulation (D) Jaundice
 यकृत कोशिका का क्षति बिलिरुबीन वृद्धि को दर्शाता है जिसका परिणाम
 (A) नेक्रोसीस (B) सिरोसिस
 (C) वसीय ग्लोब्युलेसन (D) पीलीया
26. Saliva contain _____ enzyme to digest the food.
 (A) Invertase (B) Galactosidase (C) Amylase (D) Permease
 भोजन को पचाने के लिए लार में _____ एन्जाइम रहता है ।
 (A) इनवर्टेज (B) गलैक्टोसाइडेज (C) एमाइलेज (D) परमीएज
27. The vegetable oil rich in monounsaturated fatty acids is
 (A) Peanut oil (B) Gingelly oil (C) Coconut oil (D) Olive oil
 निम्न में से कौन सा वनस्पति तेल में मोनोअनसेचुरेटेड वसीय अम्ल होता है
 (A) मूँगफली तेल (B) जिनजेली तेल (C) नारीयल तेल (D) जैतून का तेल
28. The sugar present in the milk is
 (A) Sucrose (B) Lactose (C) Glucose (D) Maltose
 दूध में शर्करा की उपस्थिति है
 (A) सुक्रोज (B) लैक्टोज (C) ग्लूकोज (D) माल्टोज



29. The egg shell membranes are made up of
 (A) Proteins and Polysaccharide (B) Lipids and Polysaccharide
 (C) Proteins and Lipids (D) Lipids and Amino acids
 अण्डे का उपरी आवरण निम्न से बना होता है
 (A) प्रोटीन्स और पॉलीसेकेराइड (B) वसा तथा पॉलीसेकेराइड
 (C) प्रोटीन्स तथा वसा (D) वसा तथा एमीनो एसिड
30. Milk is a poor source of
 (A) Iron (B) Calcium (C) Potassium (D) Sodium
 दूध में निम्न में से कौन कम मात्रा में पाया जाता है ?
 (A) आयरन (B) कैल्शियम (C) पोटैशियम (D) सोडियम
31. An example of berry spices
 (A) Black pepper (B) Cinnamon (C) Onion (D) Garlic
 निम्न में बेरी मसोल का उदाहरण है
 (A) काली मिर्च (B) दालचीनी (C) प्याज (D) लहसुन
32. Which one of the following is considered as complete protein ?
 (A) Green gram protein (B) Egg protein
 (C) Peanut protein (D) Millet protein
 निम्न में से एक सम्पूर्ण प्रोटीन माना जाता है
 (A) हरा चना का प्रोटीन (B) अण्डे की प्रोटीन
 (C) मूँगफली का प्रोटीन (D) बाजरा का प्रोटीन
33. According to Right to Food and National Food Security Act, every family below poverty line will be entitled to
 (A) 10 kg of rice at Rs. 2 per kg (B) 20 kg of rice at Rs. 3 per kg
 (C) 15 kg of rice or wheat at Rs. 3 per kg (D) None of the above
 भोजन का अधिकार और राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा अधिनियम के अनुसार गरीबी रेखा के नीचे प्रत्येक परिवार अधिकृत होगा
 (A) 10 किलो चावल 2 रु./किलो (B) 20 किलो चावल 3 रु./किलो
 (C) 15 किलो चावल या गेहूँ 3 रु./किलो (D) उपरोक्त में से कोई नहीं
34. Causes of pernicious anaemia in pregnant women
 (A) Vitamin C (B) Folic acid
 (C) Pantothenic acid (D) Vitamin B₁₂
 गर्भवती महिलाओं को परनीशियस रक्ताल्पता का कारण निम्न की कमी का होना
 (A) विटामिन C (B) फोलिक एसिड
 (C) पैंटोथिनिक एसिड (D) विटामिन B₁₂



35. Hemoglobin contains the following elements
(A) Protein and Minerals (B) Proteins and Iron
(C) Iron and Minerals (D) Vitamin B₁₂ and Folic acid
हीमोग्लोबीन किन तत्वों से मिलकर बनता है ?
(A) प्रोटीन तथा खनिजलवण (B) प्रोटीन तथा लोहा
(C) लोहा तथा खनिजलवण (D) विटामिन B₁₂ तथा फोलिक एसिड
36. Diabetes is related to
(A) Digestion (B) Metabolism
(C) Weakness (D) None of the above
मधुमेह का संबंध निम्न में से किससे है ?
(A) पाचन (B) चयापचय
(C) कमजोरी (D) उपरोक्त में से कोई नहीं
37. Body temperature of normal person
(A) 89.4° F (B) 90.5° F (C) 98.4° F (D) 101.3° F
सामान्य व्यक्ति के शरीर का तापमान
(A) 89.4° F (B) 90.5° F (C) 98.4° F (D) 101.3° F
38. Number of kidney present in human beings
(A) One (B) Two (C) Three (D) Four
मनुष्य के शरीर में गुर्दे की संख्या कितने होते हैं ?
(A) एक (B) दो (C) तीन (D) चार
39. How much calories needs for more active adult women ?
(A) 2925 kcals (B) 2000 kcals (C) 1850 kcals (D) 1500 kcals
अधिक क्रियाशील प्रौढ़ महिला को कितनी कैलोरी की आवश्यकता होती है ?
(A) 2925 kcals (B) 2000 kcals (C) 1850 kcals (D) 1500 kcals
40. More or less nutrient both are _____ for human.
(A) Useful (B) Harmful (C) Tasty (D) All of the above
पौष्टिक तत्वों की कमी तथा अधिकता दोनों है मनुष्य के लिए _____ होती है ।
(A) लाभदायक (B) हानिकारक (C) रुचिपूर्ण (D) उपरोक्त सभी
41. Energy value of 1 gm protein is
(A) 3.2 kcals (B) 4.1 kcals (C) 8 kcals (D) 9.3 kcals
1 ग्राम प्रोटीन का उर्जा मान्य निम्न है
(A) 3.2 kcals (B) 4.1 kcals (C) 8 kcals (D) 9.3 kcals



42. Milk and milk products are good source of protein
 (A) True (B) Wrong
 (C) No protein in milk (D) None of the above
 दूध तथा दूध से बने पदार्थ प्रोटीन प्राप्ति का उत्तम साधन है
 (A) सत्य (B) असत्य
 (C) दूध में प्रोटीन नहीं है (D) उपरोक्त में से कोई नहीं
43. Sea-weed is richest source of
 (A) Iron (B) Chlorine (C) Bromine (D) Iodine
 सी-वीड निम्न का समृद्ध स्रोत है
 (A) लोहा (B) क्लोरीन (C) ब्रोमीन (D) आयोडीन
44. Green tea is rich in
 (A) Antioxidant (B) Polyphenol (C) Flavonoids (D) All of these
 ग्रीन टी निम्न का उत्तम स्रोत है
 (A) एन्टीआक्सीडेंट (B) पौलीफेनॉल (C) फ्लेवोनोइड (D) उपरोक्त सभी
45. Digestion of both starch and protein is done by
 (A) Gastric juice (B) Gastric lipase (C) Pancreatic juice (D) Ptyalin enzyme
 स्टार्च तथा प्रोटीन का पाचन निम्न में से किसके द्वारा होता है ?
 (A) गैस्ट्रिक रस (B) गैस्ट्रिक लाइपेज (C) पेनक्रीएटिक रस (D) टाइलीन एन्जाइम
46. Pellagra disease is caused by deficiency of
 (A) Riboflavin (B) Folic acid (C) Niaccin (D) Toccopherol
 निम्न में किसके कमी से पेल्लेग्रा नामक बिमारी होती है ?
 (A) राइबोफ्लेवीन (B) फोलिक एसिड (C) नियासीन (D) टोकोफेरॉल
47. Which of the following has more fibre in it ?
 (A) Wheat (B) Rice (C) Milk (D) Butter
 निम्नलिखित में से किस में अधिक फाइबर होते हैं ?
 (A) गेहूँ (B) चावल (C) दूध (D) मक्खन
48. Energy value of 1 gm fat is
 (A) 9.3 kcals (B) 2.5 kcals (C) 7 kcals (D) 4.1 kcals
 1 ग्राम वसा का उर्जा मूल्य क्या है ?
 (A) 9.3 kcals (B) 2.5 kcals (C) 7 kcals (D) 4.1 kcals
49. Which substance will be given in less amount for Jaundice patient ?
 (A) Calories (B) Protein (C) Carbohydrate (D) Fat
 पीलीय के रोगी को निम्न में से कौन सा पदार्थ कम मात्रा में दिया जाता है ?
 (A) उर्जा (B) प्रोटीन (C) कार्बोहाइड्रेट (D) वसा



50. Which food does not belong to this food group ?
(A) Chocolate milk (B) Ice cream (C) Yogurt (D) Salad dressing
कौन सा भोज्य पदार्थ इस समूह से सम्बंधित नहीं है ?
(A) चाकलेट मिल्क (B) आइसक्रीम (C) दही (D) सलाद ड्रेसिंग
51. Which of the following food is rich in short and medium chain fatty acids ?
(A) Milk (B) Peanut oil (C) Sunflower oil (D) Almond oil
निम्नलिखित में से किस खाद्य में छोटा और मध्यम चेन वसीय अम्ल समृद्ध मात्रा में रहता है ?
(A) दूध (B) मूँगफली तेल (C) सूर्यमुखी का तेल (D) बादाम तेल
52. Cholesterol is a precursor of all except
(A) Bile salts (B) Bilirubin (C) Steroids (D) Vitamin D
कोलेस्ट्रॉल सभी का पूर्वरूप (Precursor) है सिवाय
(A) बाइल साल्ट (B) बिलिरूबीन (C) स्टेरायड (D) विटामिन D
53. Which of the following vitamins serves an antioxidant function and has a relation to selenium metabolism ?
(A) Vitamin A (B) Vitamin C (C) Vitamin D (D) Vitamin E
निम्न में से कौन सा विटामिन एक एन्टीऑक्सीडेंट कार्य करता है और सेलेनियम मेटाबोलिज्म से सम्बन्ध है ?
(A) विटामिन A (B) विटामिन C (C) विटामिन D (D) विटामिन E
54. Which of these is not considered a nutrient ?
(A) Vitamin (B) Minerals (C) Fiber (D) Fat
इनमें से कौन एक पोषक तत्व नहीं माना जाता है ?
(A) विटामिन (B) खनिजलवण (C) फाइबर (D) वसा
55. Which toxic constituent is found in cotton seed ?
(A) Saponins (B) Phytoalexins (C) Gossypol (D) Cytogens
कौन सा विषाक्त पदार्थ कॉटन सीड में पाया जाता है ?
(A) सापोनीन्स (B) फाइटोएलेक्सीन्स (C) गॉसीपोल (D) साइटोजीन्स
56. Which one of the following acid is present in tomato sauce ?
(A) Oxalic acid (B) Citric acid (C) Lactic acid (D) Acetic acid
निम्न में से कौन अम्ल टोमैटो सॉस में उपस्थित रहता है ?
(A) आक्जेलिक अम्ल (B) साइट्रिक अम्ल (C) लैक्टिक अम्ल (D) ऐसेटिक अम्ल
57. The egg white is mainly rich in
(A) Carbohydrate (B) Minerals (C) Proteins (D) None of these
अण्डे की सफेदी में निम्न में किस से समृद्ध है ?
(A) कार्बोहाइड्रेट (B) मिनरल (C) प्रोटीन (D) इनमें से कोई नहीं



58. All of the following are nutrients found in food except
 (A) Plasma (B) Proteins (C) Carbohydrates (D) Vitamin
 निम्न में सभी भोजन में पाये जानेवाले पोषक तत्त्व है किसी एक को छोड़कर
 (A) प्लाज्मा (B) प्रोटीन (C) कार्बोहाइड्रेट्स (D) विटामिन
59. The method of enhancing nutritive value of food is
 (A) Germination (B) Fermentation (C) Combination (D) All of these
 भोजन के पोषक मूल्य वृद्धि के विधि है
 (A) अंकुरण (B) खमीरीकरण (C) संयोगीकरण (D) इनमें सभी
60. Fruits and vegetables are usually considered as good sources of
 (A) Protein (B) Vitamin and minerals
 (C) Unsaturated fat (D) Carbohydrate
 फल और सब्जियों में आमतौर पर अच्छा स्रोत माना जाता है
 (A) प्रोटीन (B) विटामिन और खनिजलवण
 (C) असंतृप्त वसा (D) कार्बोहाइड्रेट
61. This mineral is essential for healthy red blood cells and deficiency might cause anaemia
 (A) Iron (B) Magnesium (C) Iodine (D) Chromium
 कौन सा खनिजलवण स्वस्थ लाल रक्त कोशिकाओं के लिए आवश्यक है और इसके कमी के कारण एनीमिया हो सकता है ?
 (A) लोहा (B) मैग्नेशियम (C) आयोडिन (D) क्रोमियम
62. Which of the following nutrients is known as the sunshine vitamin ?
 (A) Vitamin C (B) Vitamin A (C) Vitamin K (D) Vitamin D
 निम्न में से किस पोषक तत्त्व को सनसाइन विटामिन से जाना जाता है ?
 (A) विटामिन C (B) विटामिन A (C) विटामिन K (D) विटामिन D
63. Rich source of Vitamin B are
 (A) Cereal and Pulses (B) Egg Yolk
 (C) Green leafy vegetables (D) Both (A) and (C)
 विटामिन B का समृद्ध स्रोत है
 (A) अनाज तथा दाल (B) अंडे का पीला भाग
 (C) हरी पत्तीदार सब्जियाँ (D) (A) तथा (C) दोनों
64. Basal metabolic rate shall be measured while a person is
 (A) Jogging (B) Going to work (C) Resting (D) Sweating
 बेसल मेटाबोलिक दर मापा जाएगा जब एक व्यक्ति है
 (A) जार्गींग (B) काम करने जा रहा (C) आराम (D) स्वेटींग



65. If biuret solution is added to egg white, resulting colour will be
(A) Blue (B) Black (C) Red (D) Violet
यदि अण्डे की सफेदी को ब्युरेट घोल में मिलाया जाता है तो परिणाम स्वरूप रंग होगा
(A) नीला (B) काला (C) लाल (D) बैंगनी
66. In healthy diet pyramid, fruits and vegetables are at the
(A) Level-1 (B) Level-2 (C) Level-3 (D) Level-4
स्वस्थ आहार पिरामिड में, फल और सब्जियाँ इस पर है
(A) लेवल-1 (B) लेवल-2 (C) लेवल-3 (D) लेवल-4
67. Across age, basal metabolic rate
(A) Changes (B) Remains constant
(C) Increases (D) Decreases
उम्र बढ़ने पर आधारीय चयापचय दर
(A) बदलता है (B) हमेशा स्थिर
(C) बढ़ता है (D) घटता है
68. The type of amino acids present in proteins are
(A) 22 (B) 32 (C) 42 (D) 52
प्रोटीन में उपस्थित एमीनो अम्ल के प्रकार है
(A) 22 (B) 32 (C) 42 (D) 52
69. World Food Day is celebrated on
(A) 16th October (B) 5th September (C) 3rd January (D) 7th April
विश्व खाद्य दिवस _____ को मनाया जाता है।
(A) 16 अक्टूबर (B) 5 सितम्बर (C) 3 जनवरी (D) 7 अप्रैल
70. One of the following is not a leavening agent for baking products
(A) Air (B) CO₂ (C) Steam (D) Baking Soda
निम्नलिखित में एक बेकिंग उत्पाद के लिए लिवनींग ऐजेंट नहीं है
(A) हवा (B) CO₂ (C) भाप (D) बेकिंग सोडा
71. The quantity and quality of gluten which a flour lab instrument can yield is observed by the following instruments
(A) Mixograph and Farinograph (B) Amylograph
(C) Extensograph (D) Alveograph
ग्लूटीन की मात्राएँ एवं गुण जो एक आटा में माँजुस लसलसा को निम्न में से किस उपकरण द्वारा पता करते हैं ?
(A) मिक्सोग्राफ और फैरीनोग्राफ (B) एमायलोग्राफ
(C) एक्स्टेन्सोग्राफ (D) अल्वीयोग्राफ



72. Lactic acid forming bacteria is beneficial and grown in
 (A) Sauce (B) Ketchup (C) Jelly (D) Pickle
 लैक्टिक अम्ल बनाने वाले लाभप्रद बैक्टीरिया निम्नलिखित में उत्पन्न होते हैं
 (A) सौस (B) कैचअप (C) जेली (D) आचार
73. Balanced diet includes at least gram of vegetables
 (A) 300 gm (B) 200 gm (C) 100 gm (D) 400 gm
 संतुलित आहार में कम से कम ग्राम सब्जियाँ शामिल है
 (A) 300 gm (B) 200 gm (C) 100 gm (D) 400 gm
74. CIAE is located at
 (A) Nagpur (B) Ludhiana (C) Bhopal (D) Budhani
 सीआइएई स्थित है
 (A) नागपुर (B) लुधियाना (C) भोपाल (D) बुदानी
75. Permissible limit of SO_2 in Jam is
 (A) 300 ppm (B) 40 ppm (C) 70 ppm (D) 100 ppm
 जैम में SO_2 की देनेयोग्य सीमा है
 (A) 300 ppm (B) 40 ppm (C) 70 ppm (D) 100 ppm
76. Vitamins that are soluble in fats are the following except
 (A) A (B) D (C) B (D) E
 निम्न विटामिन्स वसा में घुलनशील है, सिवाय
 (A) A (B) D (C) B (D) E
77. Pasteurization of egg should be done at the temperature of
 (A) 60 – 62° C (B) 60 – 65° C (C) 40 – 50° C (D) 70 – 75° C
 अण्डे का पाश्चुराइजेशन तापमान होना चाहिए
 (A) 60 – 62° C (B) 60 – 65° C (C) 40 – 50° C (D) 70 – 75° C
78. Rennin used in cheese manufacturing is a
 (A) Antibiotic (B) Alkaloid (C) Enzyme (D) Inhibitor
 चीज निर्माण में जो रेनिन उपयोग करते है वह एक _____ है।
 (A) एन्टीबायोटिक (B) ऑलकलॉइड (C) एन्जाइम (D) इनहिबीटर
79. In which food product, sorbic acid is used as inhibitor to control the growth of mold ?
 (A) Mushroom (B) Cheese
 (C) Leafy vegetables (D) Fruits
 किस खाद्य उत्पाद में, मोल्ड के वृद्धि को नियंत्रित करने के लिए सोर्बिक अम्ल को अवरोधक के रूप में प्रयोग किया जाता है ?
 (A) मशरूम (B) चीज (C) पत्तेदार सब्जियाँ (D) फलों



80. Mold infection in bread can be prevented by adding of
(A) Salt (B) Sugar
(C) Sodium benzoate (D) Sodium and calcium propionate
ब्रेड में मोल्ड संक्रमण _____ मिलाकर रोका जा सकता है।
(A) नमक (B) चीनी
(C) सोडियम बेन्जोयेट (D) सोडियम और कैल्सियम प्रोपीयोनेट
81. The chilling temperature for any food is selected on the basis of
(A) Kind of food (B) Time of storage
(C) Condition of storage (D) All
किसी खाद्य के लिए शीतन तापमान का चुनाव का आधार है
(A) भोजन का प्रकार (B) संग्रहण का समय (C) भण्डारण का शर्त (D) सभी
82. Sorbets are more effective than sodium benzoate at the pH value above
(A) 2.0 (B) 4.0 (C) 6.0 (D) 7.0
सोरबेट सोडियम बेन्जोयेट से अधिक प्रभावी है प्रगत pH मूल्य में
(A) 2.0 (B) 4.0 (C) 6.0 (D) 7.0
83. The oxidation of fats and oils may be catalyzed by
(A) Metals and rays (B) Moisture (C) Microorganisms (D) All of the above
वसा एवं तेलों का आक्सीकरण _____ के द्वारा कैटालाइसड किया जा सकता है।
(A) धातु एवं किरणें (B) नमी (C) सूक्ष्मजीवाणुओं (D) ऊपर के सभी
84. The best source of energy supplying food group is
(A) Meat, egg and fish (B) Fats, oils and sweets
(C) Bread and cereals (D) Milk and cheese
ऊर्जा सप्लाईंग भोज्य समूह का सबसे अच्छा स्रोत है
(A) मांस, अण्डा और मछली (B) वसा, तेल और मिठाई
(C) ब्रेड और अनाज (D) दूध और चीज
85. The nutrient needed for a healthy immune system and strong connective tissue is
(A) Fiber (B) Vitamin K (C) Vitamin C (D) Fluoride
एक स्वस्थ प्रतिरक्षा तंत्र और मजबूत संयोगी ऊतक के लिए पोषक तत्व की आवश्यकता होती है
(A) फाइबर (B) विटामिन K (C) विटामिन C (D) फ्लोराइड
86. Which among the following is not a monosaccharide ?
(A) Glucose (B) Lactose (C) Galactose (D) Ribose
निम्नलिखित में कौन एक मोनोसेकेराइड नहीं है ?
(A) ग्लूकोज (B) लैक्टोज (C) गैलक्टोज (D) राइबोज



87. Arginine is
 (A) Essential amino acid (B) Saturated fatty acid
 (C) Volatile fatty acid (D) Mannose
 अर्जिनाइन है
 (A) आवश्यक एमीनो अम्ल (B) संतृप्त वसीय अम्ल
 (C) वोलाटाइल वसीय अम्ल (D) मैन्नोज
88. The optimum temperature (degree celcius) of an enzyme of human body is
 (A) 22 (B) 25 (C) 37 (D) 47
 मानव शरीर के एन्जाइम का इष्टतम तापमान (डिग्री सेल्सियस) है
 (A) 22 (B) 25 (C) 37 (D) 47
89. Enzyme are chemically
 (A) Protein (B) Carbohydrate (C) Fat (D) None
 एन्जाइम रासायनिक तौर पर है
 (A) प्रोटीन (B) कार्बोहाइड्रेट (C) वसा (D) कोई नहीं
90. Carrot is good source of
 (A) Vitamin A (B) Vitamin B
 (C) Vitamin C (D) None of the above
 गाजर निम्न का अच्छा स्रोत है
 (A) विटामिन A (B) विटामिन B
 (C) विटामिन C (D) इनमें से कोई नहीं
91. Amylases in saliva begin the break down of carbohydrate into
 (A) Fatty acid (B) Polypeptides (C) Amino acid (D) Polysaccharides
 लार में एमाइलेज कार्बोहाइड्रेट के विघटन कर _____ बदलती है।
 (A) वसीय अम्ल (B) पोलिपेप्टाइड (C) एमीनो अम्ल (D) पोलिसैकेराइडस
92. Food passes through the stomach directly by
 (A) The large intestine (B) The small intestine
 (C) The heart (D) The pancreas
 भोजन आमाशय से होकर सीधे _____ चला जाता है।
 (A) बड़ी आँत (B) छोटी आँत (C) हृदय (D) अगनाशय
93. A _____ is a unit of energy that indicates the amount of energy contained in food.
 (A) Label (B) Food guide pyramid
 (C) Calorie (D) Basket
 _____ ऊर्जा का इकाई है जो भोजन में उपस्थित ऊर्जा की मात्रा को दर्शाता है।
 (A) लेबल (B) फुड गाइड पिरामीड
 (C) कैलोरी (D) बास्केट



94. Food like fruit, honey and sugarcane are all good example of
 (A) Mineral (B) Starches (C) Sugar (D) All of these
 भोजन जैसे फल, शहद और ईख सभी _____ का अच्छा उदाहरण है।
 (A) खनिजलवण (B) स्टार्च (C) चीनी (D) इनमें सभी
95. Excess carbohydrates are stored in the body as
 (A) body fat (B) glycogen (C) (A) and (B) (D) None of these
 अतिरिक्त कार्बोहाइड्रेट्स _____ के रूप में शरीर में संग्रहित होता है।
 (A) बॉडी फैट (B) ग्लाइकोजेन (C) (A) और (B) (D) इनमें से कोई नहीं
96. Which of the following vitamins are obtained from fats ?
 (A) Vitamin 'B' and 'C' (B) Vitamin 'B' complex
 (C) Vitamin 'A' and 'D' (D) All
 निम्न में से कौन सा विटामिन वसा से प्राप्त किया जाता है ?
 (A) विटामिन 'B' और 'C' (B) विटामिन 'B' कम्प्लेक्स
 (C) विटामिन 'A' और 'D' (D) सभी
97. Suggested daily intake of zinc for an adult male is
 (A) 5 mg (B) 12 mg (C) 20 mg (D) 35 mg
 एक वयस्क पुरुष के लिए जस्ता का दैनिक खपत सुझाया गया है
 (A) 5 mg (B) 12 mg (C) 20 mg (D) 35 mg
98. A slice of bread with 2 gm of fat, 10 gm of carbohydrate and 2 gm of protein contains
 (A) 42 kcal (B) 57 kcal (C) 66 kcal (D) 82 kcal
 2 ग्राम वसा, 10 ग्राम कार्बोहाइड्रेट और प्रोटीन का 2 ग्राम के साथ रोटी का एक टुकड़ा में होता है
 (A) 42 kcal (B) 57 kcal (C) 66 kcal (D) 82 kcal
99. Vitamin D can be created from a natural substance under skin called as
 (A) Estrogen (B) Ergosterol (C) Phytosterol (D) Hopanoids
 त्वचा के नीचे का प्राकृतिक तत्व से विटामिन D की रचना किया जा सकता है जो कहलाता है
 (A) एस्ट्रोजन (B) एरगोस्टेरोल (C) फाइटोस्टेरोल (D) होपेनायड्स
100. The pulse that contain more protein and good source of iron and calcium is
 (A) Red gram (B) Green gram (C) Cow pea (D) Soyabean
 दाल जो अधिक प्रोटीन और आयरन एवं कैल्सियम का अच्छा स्रोत होता है
 (A) लाल चना (B) हरा चना (C) ग्वारफली (D) सोयाबीन