HSCM 502

M.A. I[st] SEMESTER EXAMINATION, 2022-23

HOME SCIENCE

(Food Science)

(CBCS MODE)

AFFIX PRESCRIBED RUBBER STAMP

Date (तिथि) : _____

Paper ID
(To be filled in the OMR Sheet)

8090

अनुक्रमांक (अंकों में) :
Roll No. (In Figures)

अनुक्रमांक (शब्दों में) : _____

Roll No. (In Words) : _____

Time : 1 Hour **Max. Marks : 60**
समय : 1 घण्टा **अधिकतम अंक : 60**

नोट : पुस्तिका में 40 प्रश्न दिये गये हैं, सभी प्रश्न करने होंगे। प्रत्येक प्रश्न 1.5 अंक का होगा।

Important Instructions :

1. The candidate will write his/her Roll Number only at the places provided for, i.e. on the cover page and on the OMR answer sheet at the end and nowhere else.
2. Immediately on receipt of the question booklet, the candidate should check up the booklet and ensure that it contains all the pages and that no question is missing. If the candidate finds any discrepancy in the question booklet, he/she should report the invigilator within 10 minutes of the issue of this booklet and a fresh question booklet without any discrepancy be obtained.

महत्वपूर्ण निर्देश :

1. अभ्यर्थी अपने अनुक्रमांक केवल उन्हीं स्थानों पर लिखेंगे जो इसके लिए दिये गये हैं, अर्थात् प्रश्न पुस्तिका के मुख्य पृष्ठ तथा साथ दिये गये ओ०एम०आर० उत्तर पत्र पर, तथा अन्यत्र कहीं नहीं लिखेंगे।
2. प्रश्न पुस्तिका मिलते ही अभ्यर्थी को जाँच करके सुनिश्चित कर लेना चाहिए कि इस पुस्तिका में पूरे पृष्ठ हैं और कोई प्रश्न छूटा तो नहीं है। यदि कोई विसंगति है तो प्रश्न पुस्तिका मिलने के 10 मिनट के भीतर ही कक्ष परिप्रेक्षक को सूचित करना चाहिए और बिना त्रुटि की दूसरी प्रश्न पुस्तिका प्राप्त कर लेना चाहिए।

1. Which of the following has Highest protein content ?
   (A) Oat
   (B) Ragi
   (C) Wheat
   (D) Bajra

1. निम्न में से किस में प्रोटीन की सर्वाधिक मात्रा होती है ?
   (A) जौ
   (B) रागी
   (C) गेहूँ
   (D) बाजरा

2. Which of the following moisture content is considered safe for storage ?
   (A) 15%
   (B) 14%
   (C) 16%
   (D) 17%

2. संरक्षण के लिए निम्नलिखित में आद्रता की उपयुक्त मात्रा है–
   (A) 15%
   (B) 14%
   (C) 16%
   (D) 17%

3. The process that produces carbondioxide gas in bread formation is-
   (A) Kneading
   (B) Fermentation
   (C) Evaporation
   (D) None of above

3. ब्रेड निर्माण मे कार्बन डाई आक्साइड गैस के उत्पन्न होने की प्रक्रिया है–
   (A) गूंथना
   (B) खमीरीकरण
   (C) वाष्पीकरण
   (D) उपरोक्त में कोई नहीं

4. Enzyme are made up of-
   (A) Fat
   (B) Protein
   (C) Nucleic acid
   (D) Vitamin

4. एंजाइम का निर्माण होता है–
   (A) वसा
   (B) प्रोटीन
   (C) न्यूक्लिक एसिड
   (D) विटामिन

5. Enzyme complex involved in alcoholic fermentation is-
   (A) Zymase
   (B) Amylase
   (C) Lipase
   (D) All of the above

5. एल्कोहल के खमीरीकरण में कौन सा एन्जाइम संगठन के रूप में सम्मिलित रहता है–
   (A) जाइमेज़
   (B) अमाइलेज़
   (C) लाइपेज़
   (D) उपरोक्त सभी

6. Enzymes are polymers of-

(A) Hexose Sugar

(B) Amino acids

(C) Fatty acids

(D) Inorganic phosphate

6. एंजाएम बहुलक हैं–

(A) हेक्सोज शुगर

(B) अमीनो अम्ल

(C) वसीय अम्ल

(D) अकार्बनिक फास्फेट

7. In the human body optimum temperature for enzymatic activities is :

(A) 37 °C

(B) 25 °C

(C) 20 °C

(D) 15 °C

7. मानव शरीर में एन्जाइम की क्रियाओं के लिए उपयुक्त तापक्रम होता है–

(A) 37 °C

(B) 25 °C

(C) 20 °C

(D) 15 °C

8. Combination of which of the following is known as gluten ?

(A) Gliadin + Glutenin

(B) Gliadin + Lysine

(C) Glutelin + Glutelin

(D) Lysine + Glutelin

8. निम्नलिखित में से किसके संयोजन को ग्लूटिन कहा जाता है ?

(A) ग्लायडिन + ग्लूटेनिन

(B) ग्लायडिन + लाइसिन

(C) ग्लूटेलिन + ग्लूटेलिन

(D) लाइसिन + ग्लूटेलिन

9. At room temperature oil exists in-

(A) Gaseous state

(B) Liquid state

(C) Solid state

(D) All the above

9. कमरे के तापक्रम पर तेल की अवस्था होती है –

(A) गैसीय

(B) द्रवीय

(C) ठोस

(D) उपरोक्त सभी

10. Give an example for oil-
(A) Coconut oil
(B) Ground nut oil
(C) Cotton seed oil
(D) All the above

11. Oil and fats are the substance of-
(A) Same chemical composition
(B) Different chemical composition
(C) Both (A) and (B)
(D) None of these

12. The saturated oils have-
(A) High melting points
(B) Low melting points
(C) Low boiling points
(D) All the above

13. Give an example for saturated fat-
(A) Dalda
(B) Margarine
(C) (A) and (B) both
(D) None of these

14. Oils and fats are-
(A) Fatty acids
(B) esters
(C) Glycerols
(D) Triesters of glycerols

10. तेल का उदाहरण है–
(A) नारियल का तेल
(B) मूंगफली का तेल
(C) कपास के बीज का तेल
(D) उपरोक्त सभी

11. वसा व तेल पदार्थ है–
(A) समान रासायनिक संयोजन के
(B) विभिन्न रासायनिक संयोजन के
(C) (A) तथा (B) दोनों
(D) उपरोक्त में कोई नहीं

12. संतृप्त तेल होते है–
(A) उच्च गलनांक बिन्दु
(B) कम गलनांक बिन्दु
(C) कम उबलने के बिन्दु
(D) उपरोक्त सभी

13. संतृप्त वसा के उदाहरण है–
(A) डालडा
(B) मार्जीन
(C) (A) तथा (B) दोनों
(D) उपरोक्त में कोई नहीं

14. वसा व तेल होते है–
(A) वसीय अम्ल
(B) इस्टर
(C) ग्लीसरॉल
(D) ट्राईईस्टर ऑफ ग्लीसरॉल

15. The chief sources of oil is-

(A) Petroleum

(B) Coal and Coke

(C) Animal and plants

(D) Soaps and detergents

16. Which of the following is un saturated fatty acid ?

(A) Lauric acid

(B) Stearic acid

(C) Oleic acid

(D) None of these

17. Salt, Sugar and spices are used to-

(A) Enhance taste

(B) Preserve food for a longer period of time

(C) (A) and (B) both

(D) None of the above

18. Choose the correct statement-

(A) Milk can be kept fresh by keeping it in a dry open place

(B) Corriander can be kept fresh by wrapping it in a damp cloth

(C) Onion and garlic can be kept fresh by storing them in the fridge

(D) None of the above

15. तेल का मुख्य स्त्रोत है–

(A) पेट्रोलियम

(B) कोयला व कोक

(C) जीव जंतु और पौधे

(D) साबुन व सर्फ

16. निम्न में से कौन असंतृप्त वसीय अम्ल है ?

(A) लॉरिक अम्ल

(B) स्टियरिक अम्ल

(C) ओलाईक अम्ल

(D) उपरोक्त में कोई नहीं

17. नमक, चीनी और मसाले का प्रयोग किया जाता है–

(A) स्वाद बढ़ाने के लिए

(B) भोज्य पदार्थ को लंबे समय तक संरक्षित करने के लिए

(C) (A) तथा (B) दोनों

(D) उपरोक्त में कोई नहीं

18. सही कथन का चयन करें–

(A) दूध को सूखे खुले स्थान पर रखने से ताजा रहता है।

(B) धनिया को ताजा रखने के लिए गीले कपड़े में लपेट कर रखा जाता है।

(C) लहसुन व अदरक को ताजा रखने के लिए फ्रिज में रखा जाता है।

(D) उपरोक्त में कोई नहीं

19. What is the hallmark of a good jelly ?

(A) Being transparent

(B) Being sour

(C) It does not cut with a knife

(D) None of the above

20. Which method is more scientific for preserving foods ?

(A) Chemical method

(B) Physical method

(C) Radiation method

(D) None of these

21. Objectives of food preservation are-

(A) To minimize food spoilage

(B) To store it for a longer time

(C) To make it available throughout the year

(D) All of the above

22. Select from the following a match which does not provide the correct way of preservation of the corresponding food item-

(A) Apple - Jam

(B) Milk – Paneer

(C) Raw mango – Pickle

(D) Dal – Papad

19. एक अच्छी जैली का हॉलमार्क क्या है ?

(A) वह पारदर्शी होती है ?

(B) खट्टी होती है

(C) वह चाकू की सहायता से नही कट सकती

(D) उपरोक्त में कोई नहीं

20. भोज्य पदार्थों के संरक्षण की कौन सी विधि अधिक वैज्ञानिक है ?

(A) रासायनिक विधि

(B) शारीरिक विधि

(C) विकिरण विधि

(D) इनमें से कोई नहीं

21. खाद्य संरक्षण के उद्देश्य है–

(A) भोज्य पदार्थों के संदूषण को कम करना

(B) लम्बे समय तक इनका संरक्षण करना

(C) संपूर्ण वर्ष इनकी उपलब्धता को बनाए रखना

(D) उपरोक्त सभी

22. निम्न में उस संगत का चयन करे जो भोज्य पदार्थ के संरक्षण की सही विधि को नही बताते हो–

(A) सेब – जैम

(B) दूध – पनीर

(C) कच्चा आम – अचार

(D) दाल – पापड़

23. Mark on the canned jam or jelly is-

(A) AG MARK

(B) ISI

(C) FPO

(D) None of these

23. जैम व जैली के डिब्बे पर मार्क होता है–

(A) एगमार्क

(B) आई० एस० आई०

(C) एफ० पी० ओ०

(D) इनमें से कोई नहीं

24. Objective of pasteurization of milk is to-

(A) T reduce the shelf life

(B) To increase the enzyme activity

(C) To kill most of the bacteria which are disease causing

(D) All of the above

24. दूध के पाश्चुरीकरण का उद्देश्य है–

(A) दूध की शेल्फ लाइन को कम करना

(B) एन्जाइम की क्रियाओं को बढ़ाना

(C) बिमारियों को जन्म देने वाले बैक्टीरिया को नष्ट करना

(D) उपरोक्त सभी

25. Water adulteration in milk can be detected by-

(A) Refractometer

(B) Pasteurizer

(C) Homogenizer

(D) Lactometer

25. दूध में पानी की मिलावट की पहचान की जाती है–

(A) रिफ्रैक्टोमीटर

(B) पाश्चुरीकरण

(C) होमोजीनाइजर

(D) लैक्टोमीटर

26. Plate pasteurizer is also called-

(A) Flash pasteurizer

(B) HTST Pasteurize

(C) (A) and (B) both

(D) None of above

26. प्लेट पाश्चुराइजर को कहते है–

(A) फ्लैश पाश्चुराइजर

(B) HTST पाश्चुराइजर

(C) (A) तथा (B) दोनों

(D) उपरोक्त में कोई नहीं

27. The time and temperature combination in plate pasteurization is-

(A) 63°C for 30 min

(B) 72°C for 15 sec

(C) 72°C for 15 min

(D) 80°C for 20 min

28. Golden revolution is related to the production of-

(A) Fruits

(B) Honey

(C) Horticulture

(D) All of the above

29. Which among the following fruit is known as china's miracle fruit?

(A) Banana

(B) Apple

(C) Kiwi

(D) Ber

30. Horticulture is the study of growing-

(A) Flowers

(B) Fruits

(C) Vegetables

(D) All of the above

27. प्लेट पाश्चुरीकरण के लिए समय व तापमान का संयोजन होता है–

(A) 63°C पर 30 मिनट के लिए

(B) 72°C पर 15 सेकण्ड के लिए

(C) 72°C पर 15 मिनट के लिए

(D) 80°C पर 20 मिनट के लिए

28. 'गोल्डेन क्रांति' का संबंध किस उत्पादन से है–

(A) फल

(B) शहद

(C) हॉर्टीकल्चर

(D) उपरोक्त सभी

29. निम्न में से किसे चीन के चमत्कार फल की संज्ञा दी गई है ?

(A) केला

(B) सेब

(C) कीवी

(D) बेर

30. ————————के उत्पादन के अध्ययन को हार्टीकल्चर कहते है

(A) फूलों

(B) फलों

(C) सब्जियाँ

(D) उपरोक्त सभी

31. Which vegetable is made of leaves that we eat ?
(A) Green beans
(B) Tomato
(C) Potato
(D) Spinach

32. Which vegetable grows in a pod?
(A) Corn
(B) Pea
(C) Cauliflower
(D) All of the above

33. Which one of the following group of chemicals is not a food nutrient ?
(A) protein
(B) Enzymes
(C) Carbohydrate
(D) Vitamin

34. When proteins are completely broken down the end product are-
(A) Glucose Molecules
(B) Glycerol Molecules
(C) Amino Acids
(D) Vitamin

35. Which one of the following provides the greatest energy value per gram of nutrient-
(A) Carbohydrate
(B) Fat
(C) Protein
(D) Water

31. कौन सी सब्जी पत्तियों से बनी है जिसे हम खाते है ?
(A) हरे बीन्स
(B) टमाटर
(C) आलू
(D) पालक

32. कौन सी सब्जी को पॉड में उगा सकते है ?
(A) मक्का
(B) मटर
(C) फूलगोभी
(D) उपरोक्त सभी

33. रसायनों के समूह में निम्न में से कौन सा भोज्य तत्व नहीं है ?
(A) प्रोटीन
(B) एंजाइम
(C) कार्बोहाइड्रेट
(D) विटामिन

34. जब प्रोटीन का पूर्णतया विखंडन होता है तो अंतिम पदार्थ होता है–
(A) ग्लूकोज़ के कण
(B) ग्लीसरॉल के कण
(C) अमीनो अम्ल
(D) विटामिन

35. पोषण तत्वों के प्रति ग्राम से अधिकतम ऊर्जा मूल्य निम्न में कौन प्रदान करता है ?
(A) कार्बोहाइड्रेट
(B) वसा
(C) प्रोटीन
(D) पानी

36. When starch is cooked in moist condition it may-
(A) Caramalise
(B) Coagulate
(C) Gelatinise
(D) Oxidise

37. Which one of the following does not contain fat ?
(A) Meat
(B) Cheese
(C) Butter
(D) Sugar

38. Select odd one-
(A) Silver fish
(B) Rohu
(C) Catla/Bhakur
(D) Marigala/Naini

39. Fish is a rich source of-
(A) Vitamin B_1
(B) Vitamin B_{12}
(C) Vitamin D
(D) Vitamin C

40. Which is a natural antioxidant-
(A) Vitamin A
(B) Vitamin C
(C) Vitamin E
(D) All of the above

36. जब नम परिस्थिति में स्टार्च को पकाया जाता है तो वह
(A) कैरमलाइज़ होता है
(B) जमता है
(C) जिलेटनाइज़ होता है
(D) ऑक्सीकृत होता है

37. निम्न में से किसमें वसा की मात्रा नहीं होती?
(A) मीट
(B) चीज़
(C) मक्खन
(D) चीनी

38. असंगत को चुने–
(A) सिल्वर फिश
(B) रोहू
(C) कैटला/भाकुर
(D) मैरीगला/नैनी

39. मछली अच्छा स्रोत है–
(A) विटामिन $बी_1$
(B) विटामिन $बी_{12}$
(C) विटामिन डी
(D) विटामिन सी

40. कौन प्राकृतिक एंटी ऑक्सीडेन्ट है–
(A) विटामिन ए
(B) विटामिन सी
(C) विटामिन ई
(D) उपरोक्त सभी

*****