

Seat No.: **MARCH - 2022 (Summer session) Examination**

Subject Code: 73391

(विद्यार्थ्यांनी हा विषय कोड OMR वर लिहावा / Student should fill this code on OMR sheet)

Subject Name: B. A. (Semester) 73391_61994/73391/77691 - Home Science -IV

DSC-D22_24.08.2022_01.00 PM

Date: 24-08-2022

Time: 13:00:00 to 14:00:00

QP Code: 10668QP

(B.A.-II, Sem-III)

Total Marks : 50 Each Question 2 Marks, Total 25 Ques, Duration 1 Hr



1. is a method of food preservation. / -----ही अन्न संरक्षणाची पद्धत आहे.
- a. Asepsis/असेप्सिस
b. Pasteurization/पाश्चरायझेशन
c. Radiation/किरणोत्सर्ग
d. All of these/ वरील सर्व
2. is a preventive system used by the food industry to ensure food security. /ही अन्न सुरक्षा सुनिश्चित करण्यासाठी अन्न उद्योगासाठी वापरली जाणारी प्रतिबंधात्मक प्रणाली आहे .
- a. HACCP/एचएसीसीपी
b. GAP/जीएपी
c. TQM/टीक्युएम
d. GHP/जीएचपी
3.is the main objective of food preservation. / अन्न संरक्षणाचे..... हे प्रमुख उद्दिष्ट आहे.
- a. Enhancing the nutrients of food/ अन्नातील पोषक तत्व वाढवणे
b. Enhancing the taste of food / अन्नाची चव वाढवणे
c. Increasing the acceptability of food / अन्नाची स्वीकार्यता वाढवणे
d. Preserving food for long duration/ अन्नपदार्थ दीर्घकाळ टिकवणे
4. Agamark was implemented in the year / एगमार्क वर्षी लागू करण्यात आला.
- a. 1937/१९३७
b. 1945/ १९४५
c. 1954/१९५४
d. 1978/१९७८
5. factor is essential for the growth of micro-organism. / सूक्ष्म जंतूंच्या वाढीसाठी.....घटक आवश्यक आहे.
- a. Humidity/ आर्द्रता
b. Oxygen / प्राणवायू
c. Temperature / तापमान
d. All / सर्व
6.method of preservation is used for avoiding sprouting to potato. / बटाट्याला कोंब येऊ नये म्हणून ----- ही संरक्षणाची पद्धत वापरतात.
- a. Fast freezing / जलद गोठविणे
b. Freezing / गोठविणे
c. Irradiation / किरणोत्सर्ग
d. Pasteurization / पाश्चरायझेशन
7. The vegetables are frozen and processed before..... / भाज्या गोठविण्यापूर्वी त्यावर..... ही प्रक्रिया केली जाते.



- a. Boiling/ उकळणे
c. Pasteurization/ पाश्चरायझेशन
- b. Canning/ कॅनिंग
d. Blanching/ ब्लांचिंग

8. India is the largest producer of milk, ghee, ginger, banana, papaya and mangos. / जगात दूध, तुप, आल, केळी, पेरू, पपई आणि आंबे उत्पन्न करणारे भारत हा नंबर वर आहे.

- a. First/ पहिला
c. Third/ तिसरा
- b. Second/ दुसरा
d. Fourth/ चौथा

9. Micro-organism are at low temperature. / कमी तापमानावर सूक्ष्मजंतू असतात.

- a. Active/ सक्रिय
c. Destroyed/ नष्ट
- b. Inactive/ निष्क्रिय
d. these / यापैकी नाही

10. FSSAI was established in----- under the Food Safety and Standard Act. / FSSAI हे अन्नसुरक्षा आणि मानके कायदाअंतर्गत-----ला स्थापन करण्यात आले.

- a. 1950/1950
c. 2000/2000
- b. 1990/1990
d. 2006/2006

11.method is used to inactivate enzymes in fruits and vegetables. / फळे व भाज्या मधील विकारांना अकार्यक्षम करण्यासाठी..... ही पद्धत वापरली जाते.

- a. Use of low temperature/ कमी तापमानाचा वापर
c. Use of high temperature / उच्च तापमानाचा वापर
- b. Strain/ गाळणे
d. Blanching / ब्लांचिंग

12. bacteria are used for manufacturing medicine . / औषध निर्मितीसाठी..... या उपयुक्त जिवाणूंचा वापर केला जातो.

- a. Lactobacillus Sidofilus / लॅक्टोबॅसिलसअॅसिडोफिलस
c. Penicilin/ पेनिसिलीन
- b. Salmonellatypho / सालमोनिलाटायफो
d. Stefilo Caucus/ स्टेफायलो कॉकस

13. is natural preservative. / हा नैसर्गिक अन्नसंरक्षक आहे.

- a. Acetic acid/ अॅसिटिक अॅसिड
c. Spices/ मसाले
- b. Water/ पाणी
d. Chlorine / क्लोरीन

14.is used to prepare milk powder. / दुध पावडर तयार करण्यासाठी चा वापर करतात.

- a. Dryer / ड्रायर
c. Air condition / वातगृह
- b. Cold storage / शीतगृह
d. Freezing / गोठविणे

15. Bringing frozen food to room temperature before using it is called / गोठविलेले खाद्यपदार्थ वापरण्यापूर्वी खोलीच्या तापमानावर आणणे याला म्हणतात.

- a. Thawing / वितळविणे
c. Blanching / ब्लांचिंग
- b. Canning / कॅनिंग
d. Curing / क्युरिंग

16. The process of reducing food moisture is / खाद्यपदार्थातील आद्रता कमी करण्याची प्रक्रिया म्हणजे..... होय.

- a. Refrigeration / रेफ्रिजरेशन
b. Radiation/ किरणोत्सर्ग



c. Boiling/ उकळणे

d. Dehydration/ निर्जलीकरण

17. Smoking is a method of food preservation used for foods. / धुरविणे ही अन्न संरक्षणची पद्धत.....पदार्थासाठी वापरले जाते.

a. Milk and milk Products/ दुध व दुधाचे पदार्थ

b. Fruits and Vegetable/ फळेवभाज्या

c. Cereals/ कडधान्य

d. Meat and fish/ मांस व मासे

18. is a chemical food preservative. / हे रासायनिक अन्न संरक्षक आहे.

a. Water/ पाणी

b. Oil/ तेल

c. Potassium metabisulphite. / पोटॅशियम मेटाबायसल्फाईट

d. Sugar/ साखर

19. is a first step in food preservation. /ही अन्नसंरक्षण करताना केली जाणारी पहिली पायरी आहे.

a. Sterilisation/ निर्जंतुकीकरण

b. Boiling/ उकळणे

c. Blanching/ ब्लांचींग

d. Cleaning/ स्वच्छ करणे

20. is a chemical food additives. / हे रासायनिक अन्नमिसळक आहे.

a. Gelatin/ जिलेटिन

b. Black paper powder/ मिरेपूड

c. Egg yolk/ अंड्याचा पिवळा बलक

d. Lecithin/ लेसिथिन

21. Pathological condition due to consumption of contaminated and spoiled food means..... / दूषित व खराब अन्न खाल्ल्यामुळे रोगजन्य परिस्थिती निर्माण होणे म्हणजे होय.

a. Food Contamination/ अन्नदूषितीकरण

b. Food poisoning/ अन्नविषबाधा

c. Food security/ अन्नसुरक्षा

d. Infectious diseases/ संसर्गजन्य आजार

22. Pasteurization is the method of preservation used for पाश्चरायझेशन ही अन्न संरक्षणाची पद्धत साठी वापरतात.

a. Cereals/ तृणधान्ये

b. Pulses/ डाळी

c. Eggs/ अंडी

d. Milk/ दूध

23. Corn flour is a type food additives. / मक्याचे पीठ हे.....प्रकारचे अन्नमिसळके आहे.

a. Fragrance/ सुगंधक

b. Puffiness/ फुगवक

c. Vasodilation/ द्विद्राव्यस्थिरक

d. Thickening/ दाटवक

24. Head quarter of FSSAI is at FSSAI चे मुख्य कार्यालय येथे आहे.

a. Mumbai/ मुंबई

b. Delhi/ दिल्ली

c. Banglore/ बेंगलोर

d. Hyderabad/ हैद्राबाद

25. The part of the food that comes in contact during food processing is called / अन्न प्रक्रिये दरम्यान अन्नाचा ज्या भागाशी संपर्क येतो त्याला म्हणतात.

a. Food contact surface/ अन्न संपर्क पृष्ठभाग

b. Food sanitation/ अन्न स्वच्छता

c. Food security system/ अन्नसुरक्षा प्रणाली

d. Food Cover/ अन्न आवरण

