ચારૂતર વિદ્યા મંડળ

એસ. એમ. પટેલ કોલેજ ઓફ હોમ સાયન્સ

(ઓટોનોમસ સંસ્થા)

વલ્લભ વિદ્યાનગર

લેબોરેટરી આસિસ્ટન્ટની લેખિત પરીક્ષા

Part-B (Series:A)

Subject: FN

Date: 28/09/2025 **Time: 180 Min** **Marks: 210**

Candidate Sign.:___________ **Seat No. _________**

31. સંતુલિત આહારમાં મુખ્ય ઊર્જા સ્ત્રોત કયો છે?
   A. પ્રોટીન
   B. વિટામિન
   C. કાર્બોહાઇડ્રેટ
   D. ખનિજ
32. લોહી ગંઠાવામાટે કયું વિટામિન જરૂરી છે?
   A. વિટામિન A
   B. વિટામિન C
   C. વિટામિન D
   D. વિટામિન K
33. સરેરાશવયસ્કવ્યક્તિમાટેપ્રોટીનનીભલામણકરાયેલમાત્રા (શરીરનાવજનદીઠપ્રતિકિલોગ્રામ) કેટલીછે?
   A. 0.2 ગ્રામ
   B. 0.8 ગ્રામ
   C. 1.5 ગ્રામ
   D. 2.0 ગ્રામ
34. ગોઇટર (થાઇરોઇડનીબીમારી) અટકાવવામાટેકયુંખનિજજરૂરીછે?
   A. લોહ
   B. આયોડિન
   C. ઝિંક
   D. કેલ્શિયમ
35. જલ્ધાલપદ્ધતિનોઉપયોગકયાઘટકનામાપમાટેથાયછે?
   A. ચરબીનીમાત્રા
   B. પ્રોટીનનીમાત્રા
   C. ભેજનીમાત્રા
   D. રાખનીમાત્રા

36. રેફ્રેક્ટોમીટરનો ઉપયોગ સામાન્ય રીતે શેના માપ માટે થાય છે?

A. pH

B. ખાંડનું પ્રમાણ (°બ્રિક્સ)

C. પ્રોટીન ટકાવારી

D. ચરબીની એસિડિટી

37. ટામેટાના રસની આમ્લતા માપવા માટે એસિડ–બેઝ ટાઇટ્રેશનમાં કયું ઈન્ડીકેટર વપરાય છે?

A. મેથાઈલ ઓરેન્જ

B.ફીનોલ્ફથેલિન

C. કોંગોરેડ

D. આયોડિન

38. 25 mL દ્રાવણ ચોક્કસ માપવા માટે સૌથી યોગ્ય ગ્લાસવેર કયું છે?

A. બીકર

B. ગ્રેજ્યુએટેડ સિલિન્ડર

C. પિપેટ

D. કોનિકલ ફ્લાસ્ક

39. ઓટોક્લેવિંગ દ્વારા નિષ્ક્રિયકરણ સામાન્ય રીતે કેટલા તાપમાન અને દબાણે થાય છે?

A. 100 °C 10 મિનિટ

B. 121 °C 15 મિનિટ 15 પાઉન્ડદબાણે

C. 140 °C 5 મિનિટ

D. 80 °C 30 મિનિટ

40. સ્ટ્રોંગ એસિડને ડાયલ્યુટ કરતી વખતે સૌથી સલામત રીત કઈ છે?

A. એસિડ ધીમેધીમે પાણીમાં ઉમેરવું

B. પાણી ઝડપથી એસિડમાં ઉમેરવું

C. બંનેને એકસાથે ઉમેરવું

D. મિશ્રણ પહેલાં એસિડ ગરમ કરવું

41. ખોરાકજન્ય બોટ્યુલિઝમ માટે સામાન્ય રીતે કયો સૂક્ષ્મજીવ જવાબદાર છે?

A. ઈશેરિશિયાકોલી

B. ક્લોસ્ટ્રિડિયમ બોટ્યુલિનમ

C. સેલ્મોનેલા એન્ટેરિકા

D. સ્ટેફિલોકોકસ ઓરિયસ

42. ખોરાક ઉદ્યોગમાં HACCPનો સંપૂર્ણ અર્થ શું છે?

A. હેઝર્ડ એનાલિસિસ એન્ડ ક્રિટિકલ કન્ટ્રોલ પોઇન્ટ્સ

B. હેલ્થ એન્ડ કન્ઝ્યુમર કન્ટ્રોલ પ્રોગ્રામ

C. હાઇ એક્યુરેસી કન્ટામિનેશન ચેક પ્રોસિજર

D. હેઝર્ડ એન્ડ કેમિકલ કન્ટ્રોલ પ્લાન

43. દૂધનું પાસ્ચરાઇઝેશન મુખ્યત્વે શેના માટે થાય છે?

A. સ્વાદ સુધારવા

B. રોગકારક સૂક્ષ્મજીવો નાશ કરવા

C. ચરબીનું પ્રમાણ વધારવા

D. દૂધને સમાન બનાવવા (હોમોજેનાઇઝ)

44. જેમ અને જેલીમાં મુખ્ય પ્રિઝર્વેટિવ તરીકે શું કાર્ય કરે છે?

A. સોડિયમ બેન્ઝોએટ

B. સલ્ફર ડાયોક્સાઇડ

C. ઊંચી માત્રામાં ખાંડ

D. સીરકા

45. જમાવેલી ખોરાક પ્રક્રિયામાં IQF નોઅર્થ શું છે?

A. ઈન્સ્ટન્ટ ક્વોલિટી ફ્રીઝિંગ

B. ઈન્ડિવિજુઅલ ક્વિક ફ્રીઝિંગ

C. ઈન્ટિગ્રેટેડ ક્વોલિટી ફોર્મ્યુલા

D. ઈન્ટર્નલ ક્વોલિટી ફિક્સેશન

46. નીચે માંથી કયો રોગ હિમોગ્લોબીનની ખામી ને કારણે થાય છે?

A. મલેરિયા

B. એનીમિયા

C. રેબીસ

D. કોલેરા

47. કયું વિટામિન રિકેટ્સને અટકાવે છે?

A. વિટામિન A

B. વિટામિન C

C. વિટામિન D

D. વિટામિન K

48. પેલેગ્રા કયાપોષકતત્ત્વની ઉણપથી થાય છે?

A. થાયામિન

B. નાયાસિન

C. રિબોફ્લેવિન

D. ફોલિક એસિડ

49. વયસ્ક સ્ત્રીઓ માટે આયર્નની RDA અંદાજે કેટલી છે?

A. 8 મિ.ગ્રા.

B. 18 મિ.ગ્રા.

C. 25 મિ.ગ્રા.

D. 40 મિ.ગ્રા.

50. ક્વાશિયોર્કર કયા પોષકતત્વની ઉણપથી થાય છે?

A. કેલરી

B. પ્રોટીન

C. વિટામિન B12

D. ચરબી

51. રતાંધણાપણું શેની ઉણપથી થાય છે?

A. વિટામિન B1

B. વિટામિન A

C. વિટામિન E

D. વિટામિન D

52. 1 ગ્રામ કાર્બોહાઇડ્રેટમાં રહેલી ઊર્જા:

A. 2 કૅલરી

B. 4 કૅલરી

C. 6 કૅલરી

D. 9 કૅલરી

53. કયું ખનિજ રક્તનું જામવું (clotting)માં સહાય કરે છે?

A. આયર્ન

B. ઝિંક

C. કૅલ્શિયમ

D. આયોડિન

54. ગોઇટર અટકાવવા માટે જરૂરી તત્વ:

A. ફ્લોરાઇડ

B. આયોડિન

C. ક્રોમિયમ

D. સેલેનિયમ

55. સ્કર્વી કયા વિટામિનની ઉણપથી થાય છે?

A. વિટામિન K

B. વિટામિન B2

C. વિટામિન C

D. વિટામિન D

56. શરીરમાં કાર્બોહાઇડ્રેટનો સંગ્રહરૂપ છે:

A. ગ્લુકોઝ

B. સ્ટાર્ચ

C. ગ્લાયકોજન

D. સેલ્યુલોઝ

57. મૂળભૂત ચયાપચય દર (BMR) પર મુખ્ય અસર કોણ કરે છે?

A. વય

B. લિંગ

C. થાયરોઇડ કાર્ય

D. ઉપરોક્ત બધા

58. રેસાનું માનવશરીર માટે મુખ્ય કાર્ય શું છે?

A. શક્તિ સંગ્રહ માટે

B. બોવલ મુવમેન્ટ

C. કેલ્શિયમના પાચન માટે

D. શરીરનું તાપમાન જાળવવા

59. ઓમેગા-3 ચરબી સૌથી વધુ શેમાંથી મળે છે?

A. માખણ

B. માછલીનું તેલ

C. ઘી

D. નાળિયેર તેલ

60. કયું વિટામિન ચરબીમાં દ્રાવ્ય છે?

A. B1
B. B2
C. A
D. C

61. ઓક્સિજન વહન માટે કયું ખનિજ જવાબદાર છે?

A. આયર્ન

B. કેલ્શિયમ

C. ઝિંક

D. મેગ્નેશિયમ

62. બોડી માસ ઈન્ડેક્સ (BMI) 30 કે વધુ શું સૂચવે છે?

A. ઓછુંવજન

B. સામાન્ય

C. વધારે વજન

D. સ્થૂળતા

63. સંપૂર્ણ પ્રોટીનનો શ્રેષ્ઠ સ્રોત:

A. ચોખા

B. ઘઉં

C. ઈંડું

D. સફરજન

64. વયસ્ક વ્યક્તિને દૈનિક પાણીની જરૂરિયાત:

A. 0.5 લિટર

B. 1 લિટર

C. 2–3 લિટર

D. 5 લિટર

65. 1 ગ્રામ ચરબીનું ઊર્જા મૂલ્ય:

A. 4 કેલરી

B. 7 કેલરી

C. 9 કેલરી

D. 12 કેલરી

66. વધારાનું ગ્લુકોઝ શરીરમાં ક્યાં જમા થાય છે?

A. મસલ્સ

B. મગજ

C. લીવર

D. કિડની

67. સોક્સલેટ સાધનનો ઉપયોગ શેના માટે થાય છે?

A. રાખ

B. ચરબી

C. વિટામિન C

D. ખાંડ

68. °બ્રિક્સ માપે છે:

A. મીઠું

B. ખાંડ

C. પ્રોટીન

D. ચરબી

69. 25 °C પર તટસ્થ દ્રાવણનો pH કેટલો છે?

A. 5
B. 6
C. 7
D. 8

70. ફળના રસની આમ્લતા ટાઇટ્રેશન માટે કયું ઈન્ડીકેટર વપરાય છે?

A. મિથાઈલ ઓરેન્જ

B. ફેનોલ્ફથેલિન

C. કોંગો રેડ

D. આયોડિન

71. ખોરાકમાં ભેજ માપવાની સામાન્ય પદ્ધતિ:

A. સુકવણી (ડેસિકેશન)

B. ક્યેલડાલ

C. રેફ્રેક્ટોમીટર

D. કલરીમીટર

72. રાખનું પ્રમાણ દર્શાવે છે:

A. કુલ ખનિજ પદાર્થ

B. પ્રોટીન

C. ચરબી

D. વિટામિન

73. પોલરિમીટરનો ઉપયોગ શેના માટે થાય છે?

A. ખાંડના ઓપ્ટિકલ રોટેશન

B. ચરબી

C. pH

D. રંગ

74. પેપર ક્રોમેટોગ્રાફી અલગ પાડે છે:

A. ઘનત્વ પ્રમાણે

B. દ્રાવ્યતા અને કેપિલરી ક્રિયા પ્રમાણે

C. કથળવાનું તાપમાન

D. ચિપચિપાહટ

75. કેરોટિનોઇડ ખોરાકને કયો રંગ આપે છે?

A. લાલ/નારંગી

B. લીલો

C. વાદળી

D. સફેદ

76. રિડ્યુસિંગ શુગર ફેહલિંગ્સ રીએજન્ટ સાથે:

A. નીલો અવક્ષેપ

B. લાલ અવક્ષેપ

C. અવક્ષેપ નહીં

D. કાળો અવક્ષેપ

77. પ્રોટીનની ગુણવત્તા માપવા માટે:

A. PER

B. BMR

C. BMI

D. LD50

78. ફળના રસમાં કયું પ્રિઝર્વેટિવ વાપરી શકાય છે?

A. સોડિયમ બેનોઝેટ

B. સીસા એસિટેટ

C. કૉપ્પર સલ્ફેટ

D. મર્ક્યુરી ક્લોરાઈડ

79. નીચેનામાંથી કયો પ્રોટીન નો સ્ત્રોત નથી?

A. કઠોળ

B. સિંગ તેલ

C. નટ્સ

D. માછલી

80. વિટામિન C માટે સામાન્ય ટાઇટ્રન્ટ:

A. આયોડિન

B. NaOH

C. EDTA

D. $AgNO_3$

81. ગ્લૂટેન મુખ્યત્વે કયા બે પ્રોટીનનો બનેલો છે?

A. કેસિન અને વ્હે

B. ગ્લિયાડિન અને ગ્લુટેનિન

C. માયોસિન અને ઍક્ટિન

D. એલ્બ્યુમિન અને ગ્લોબ્યુલિન

82. ચરબીનું ઓક્સિડેશન કારણ બને છે:

A. ફર્મેન્ટેશન

B. દુર્ગંધ (રાન્સિડિટી)

C. કરમેલીકરણ

D. જમવું

83. મેઇલાર્ડ પ્રતિક્રિયા શેના વચ્ચે થાય છે?

A. પ્રોટીન અને ખાંડ

B. ચરબી અને મીઠું

C. વિટામિન અને ખનિજ

D. પાણી અને સ્ટાર્ચ

84. હાઇડ્રોમીટર માપે છે:

A. ઘનત્વ

B. તાપમાન

C. pH

D. ચિપચિપાહટ

85. કલરીમેટ્રીનો સિદ્ધાંત આધારિત છે:

A. બિયર–લેમ્બર્ટકાનૂન

B. ન્યુટનકાનૂન

C. બોયલકાનૂન

D. ફેરાડેકાનૂન

86. એન્ઝાઈમનું મુખ્ય કાર્ય શું છે?

A. ઓક્સીજન નાં પરિવહન માટે

B. બોડી ટીસ્યુ બનાવવાનું

C. ચયાપચય કાર્ય માટે

D. રોગ પ્રતિકારક તરીકે

87. બેક્ટેરિયા વૃદ્ધિ માટે "ડેન્જરઝોન" તાપમાન (°C):

A. 0–4
B. 5–60
C. 70–100
D. –18–0

88. દૂધનું પાસ્ચરાઇઝેશન શું નષ્ટ કરે છે?

A. બધાજ સૂક્ષ્મજીવ

B. રોગકારક સૂક્ષ્મજીવ

C. ફક્ત સ્પોર

D. કશું નહીં

89. HACCP નું પૂરું નામ શું છે?

A. હેઝાર્ડ એનાલીસીસ અને ક્રીટીકલ કંટ્રોલ પોઈન્ટ્સ

B. હેલ્થ અને કન્ઝુમર કંટ્રોલ પ્રોગ્રામ

C. હાઈ એક્યુરેસી કન્તામીનેષણ ચેક પ્રોસીજર

D. હેઝાર્ડ અને કેમિકલ કંટ્રોલ પ્લાન

90. પાણીની ગુણવત્તા ચકાસવા માટે સૂચક જીવાણુ:

A. સેલ્મોનેલા

B. ઈ.કોલી

C. વિબ્રિઓ

D. ક્લોસ્ટ્રિડિયમ

91. બ્રેડ બનાવવા માટે કયું યીસ્ટ વપરાય છે?

A. સેક્રોમાઇસીસ સેરીવિસિએ

B. પેનિસિલિયમ

C. રાઇઝોપસ

D. લેક્ટોબેસિલસ

92. "કોલ્ડસ્ટેરિલાઇઝેશન"નો અર્થ:

A. હિમાચન

B. કિરણોત્સર્ગ (ઇરેડિએશન)

C. રેફ્રિજરેશન

D. સુકવણી

93. ફૂડઇન્ફેક્શન એટલે:

A. જીવંત જીવાણુ શરીરમાં વધે છે

B. ફક્ત ઝેરથી

C. એલર્જી

D. રાસાયણિક

94. સ્ટાન્ડર્ડ પ્લેટ કાઉન્ટ માપે છે:

A. વાયરસ

B. જીવંત બેક્ટેરિયા

C. એન્ડો ટોક્સિન

D. ફક્ત સ્પોર

95. ક્લોસ્ટ્રિડિયમ પર્ફિન્જેન્સ કારણ બને છે:

A. કોલેરા

B. ખોરાક ઝેર

C. ટાઈફોઇડ

D. બોટ્યુલિઝમ

96. લિસ્ટેરિયોસિસ મુખ્યત્વે ફેલાય છે:

A. દૂધજન્ય ખોરાક

B. મચ્છર કરડવાથી

C. ફક્ત હવા

D. ફક્ત માટી

97. થર્મોફિલિક બેક્ટેરિયા વૃદ્ધિ તાપમાન:

A. 0–20 °C
B. 20–40 °C
C. 45–70 °C
D. 100 °C થીઉપર

98. એફ્લાટોક્સિન ઉત્પન્ન કરે છે:

A. એસ્પરજિલસ ફ્લેવસ

B. પેનિસિલિયમ

C. રાઇઝોપસ

D. મ્યુકોર

99. હેન્ડ વોશિંગ મુખ્યત્વે દૂર કરે છે:

A. સ્પોર

B. વૃદ્ધિ પામેલા જીવાણુ

C. બધા વાયરસ

D. ભારે ધાતુ

100. સ્ટેફિલોકોકસ ઓરિયસ ઉત્પન્ન કરે છે:

A. એન્ડો ટોક્સિન

B. એન્ટેરો ટોક્સિન

C. ન્યુરો ટોક્સિન

D. સાયટો ટોક્સિન

101. –18 °C પર ફૂડ ફ્રીઝ કરવાથી:

A. બધા બેક્ટેરિયા મરે

B. વૃદ્ધિ અટકે

C. pH વધે

D. પોષકતત્ત્વ વધે

102. ખોરાક સલામતીનો "ગોલ્ડન નિયમ":

A. ગરમ ખોરાક ગરમ, ઠંડો ખોરાક ઠંડો રાખો

B. વિનેગર ઉમેરો

C. બધું તળો

D. મીઠું પાણી ઉકાળો

103. ગુડ મેનુંફેક્ચારીંગ પ્રેક્ટીસ એટલે શું?

A. જી.એચ.પી.

B. જી.એમ.પી.

C. જી.એ.પી.

D. જી.ડી.પી.

104. ક્રોસ-કન્ટામિનેશન એટલે:

A. કાચા અને રાંધેલા ખોરાકનું મિશ્રણ

B. વિટામિન ઉમેરવા

C. પ્રિઝર્વેટિવ વાપરવા

D. કશું નહીં

105. ઓટોક્લેવ કાર્યક્ષમતા તપાસવા માટે કયા સ્પોર ટેસ્ટ વપરાય છે?

A. બેસિલસ સબ્ટિલિસ

B. બેસિલસ સ્ટીઅરો થર્મોફિલસ

C. ઈ.કોલી

D. સેલ્મોનેલા

106. 1000 મી.લી. દ્રાવણનું ચોક્કસ માપ માટે કયું સાધન યોગ્ય છે?

A. સુગર ટ્યુબ

B. પિપેટ

C. કોનિકલ ફ્લાસ્ક

D. ટેસ્ટટ્યુબ

107. નીચેમાથી શેમાં રેસાનું પ્રમાણ વધારે હોય છે?

A. ફળ, શાકભાજી અને આખા કઠોળ

B. બર્ગર, ફ્રાઈસ અને મિલ્ક શેક

C. સલાડ, બટર અને પીકલ

D. પીઝા, નાચોસ, અને સેન્ડવીચ

108. સ્ટાન્ડરડ સોલ્યુશન બનાવવા માટેશ્રેષ્ઠકાચનુંવાસણકયુંછે?

A. બીકર

B. વોલ્યુમેટ્રિકફ્લાસ્ક

C. કોનિકલફ્લાસ્ક

D. પેટ્રીડિશ

109. બ્યુરેટ નો ઉપયોગ શેના માટેથાય છે?

A. વજન કરવા

B. ટાઇટ્રેશન માટે

C. ગાળવા માટે

D. સોકવવા

110. ડેસીકેટર નો ઉપયોગ શું છે?

A. ગરમી આપવા

B. ભેજ દૂર કરવા

C. કેમિકલ મિક્ષ કરવા

D. ગ્લાસવેર સાફ કરવા

111. દક્ષિણ અમેરિકાથી ભારતમાં કયું ઉત્પાદન પરિચયમાં આવ્યું હતું?

A. કેરી

B. મેથી

C. કોફી

D. મરચાં

112. એનાલિટિકલ બેલેન્સની ચોકસાઇ સામાન્ય રીતે કેટલી હોય છે?

A. ±0.1 ગ્રામ

B. ±0.01 ગ્રામ

C. ±0.001 ગ્રામ

D. ±1 ગ્રામ

113. PPE નું પૂર્ણરૂપ શું છે?

A. વ્યક્તિગત સુરક્ષા સાધનો (Personal Protective Equipment)

B. પ્રાથમિક પ્રોટીન નિષ્કર્ષણ

C. જાહેર નીતિ મૂલ્યાંકન

D. દબાણ સંરક્ષણ પ્રયોગ

114. કોઈપણ પ્રયોગનું પહેલુ પગલું શું છે?

A. સફાઈ

B. કેલિબ્રેશન

C. અવલોકન

D. પરિકલ્પના

115. પ્રયોગશાળામાં સામાન્યરીતે કયા ગ્રેડનું ફિલ્ટર પેપર વપરાય છે?

A. વોટમેન નં.1

B. ગ્રેડ 10

C. નાયલોન

D. પાર્શમેન્ટ

116. ફ્યુમહૂડનો ઉપયોગ શેના માટે થાય છે?

A. રીએજન્ટ્સ ઠંડા રાખવા માટે

B. ઉડનશીલ/ઝેરી વાયુઓ સાથે કામ કરવા માટે

C. સૂકા રસાયણો સંગ્રહ કરવા માટે

D. નમૂનાઓ ગરમ કરવા માટે

117. લેમિનાર એર ફ્લો કેબિનેટ શું પૂરું પાડે છે?

A. વંધ્ય પર્યાવરણ

B. માત્ર ઠંડક

C. ભેજ

D. ગરમી

118. માઇક્રોપિપેટ કઈ એકમમાં માપે છે?

A. mL
B. μL
C. L
D. kg

119. ગંભીર વિશ્લેષણ માટે ધોવાણ પછી કાચના સાધનોને કઈ વસ્તુથી ધોવા જોઈએ?

A. ડિસ્ટિલ્ડપાણી

B. નળનુંપાણી

C. આલ્કોહોલ

D. સાબુ

120. "કોરોસિવ" માટેના સુરક્ષા ચિહ્નનો રંગ સામાન્ય રીતે કયો હોય છે?

A. લાલ

B. વાદળી

C. કાળો/સફેદ

D. પીળો

121. સૌથી સ્થિર કેલિબ્રેશન વજન કઈ ધાતુથી બનેલું હોય છે?

A. લોખંડ

B. સ્ટેનલેસ સ્ટીલ

C. પ્લાસ્ટિક

D. એલ્યુમિનિયમ

122. ટ્રિપલ-બીમ બેલેન્સ કયા એકમ સુધી માપે છે?

A. મિ.ગ્રા.

B. ગ્રામ

C. કિ.ગ્રા.

D. ટન

123. બાયો સેફ્ટી કેબિનેટ કોને સુરક્ષિત કરે છે?

A. ફક્ત ઉપયોગકર્તા

B. ફક્ત નમૂના

C. બંને, ઉપયોગકર્તા અને નમૂના

D. ફક્ત સાધન

124. સેન્ટ્રિફ્યુજ ઘટકોને કયા આધાર પર જુદા પાડે છે?

A. રંગ

B. ઘનતા

C. તાપમાન

D. pH

125. રીએજન્ટ્સ પર શું લખવું જોઈએ?

A. નામ અને તારીખ

B. ફક્ત રંગ

C. કિંમત

D. ફક્ત સપ્લાયર

126. જામમાં વધુ ખાંડથી જતન કઈ રીતે થાય છે?

A. સલ્ફર ડાયોક્સાઇડ દ્વારા

B. ઓસ્મોટિક દબાણ દ્વારા

C. વેક્યૂમ દ્વારા

D. ઇમલ્સિફિકેશન દ્વારા

127. બેરિબેરી રોગ કઈ વિટામિનની અછતથી થાય છે?

A. વિટામિન B12

B. વિટામિન B2

C. વિટામિન B1

D. વિટામિન B3

128. કેનિંગ મુખ્યત્વે કઈ પદ્ધતિ છે?

A. કિરણોત્સર્જન (Fermentation)

B. વંધ્યીકરણ (Sterilization)

C. સૂકવવું

D. ઇરેડિએશન

129. શાકભાજીને ફ્રીઝિંગ કરતાં પહેલાં બ્લાન્ચિંગ કરવાથી શું થાય છે?

A. એન્ઝાઇમ નાશ પામે છે

B. સ્વાદ વધે છે

C. ભેજ વધે છે

D. રંગ વધે છે

130. મોડિફાઇડ એટમોસ્ફિયર પેકેજિંગ (MAP)માં મુખ્ય વાયુ કયું છે?

A. નાઈટ્રોજન

B. ઑક્સિજન

C. હાઈડ્રોજન

D. મિથેન

131. સ્પ્રે ડ્રાયિંગ પ્રવાહી ખોરાકને કઈ સ્વરૂપમાં ફેરવે છે?

A. શરબત

B. પાઉડર

C. જેલ

D. પેસ્ટ

132. મીઠું ખોરાકને કઈ રીતે જતન કરે છે?

A. ઓક્સિડેશન દ્વારા

B. પાણીની ક્રિયાશીલતા ઘટાડીને

C. ફર્મેન્ટેશન દ્વારા

D. ઇમલ્સિફિકેશન દ્વારા

133. વેક્યૂમ પેકેજિંગ કઈ વસ્તુ ઘટાડે છે?

A. તાપમાન

B. ઑક્સિજનની ઉપલબ્ધતા

C. રંગ

D. વજન

134. દૂધને દહીંમાં ફેરવવા કયો સૂક્ષ્મ જીવ વપરાય છે?

A. લેક્ટોબેસિલસ બલ્ગેરિકસ

B. ઇ. કોલાઈ

C. સેલમોનેલા

D. રાઇઝોપસ

135. ફ્રીઝ-ડ્રાયિંગને બીજું શું કહેવામાં આવે છે?

A. લાયોફિલાઈઝેશન

B. સબલિમેશન

C. કન્ડેન્સેશન

D. એક્સ્ટ્રેક્શન

136. ખોરાક ઇરેડિએશનનો મુખ્યહેતુ શું છે?

A. પોષકતત્વો ઉમેરવા

B. રોગજનક જીવાણુઓનો નાશ કરવો

C. મીઠાશ વધારવી

D. કેલરી ઘટાડવી

137. HACCPનું પ્રથમ સિદ્ધાંત શું છે?

A. ક્રિટિકલ મર્યાદા ઓળખવી

B. જોખમ વિશ્લેષણ કરવું

C. મોનિટરિંગ નક્કી કરવું

D. પ્રક્રિયા ચકાસવું

138. કેન ફૂડમાં સિટ્રિક એસિડ ઉમેરવાથી શું થાય છે?

A. pH ઘટે છે

B. મીઠાશ વધે છે

C. ચરબી વધે છે

D. પ્રોટીન વધે છે

139. ડિહાઇડ્રેશન ખોરાકને કેવી રીતે જતન કરે છે?

A. ફ્રીઝિંગ કરીને

B. પાણી દૂર કરીને

C. મીઠું ઉમેરીને

D. ખાંડ ઉમેરીને

140. ચીઝનું પાકવું કઈ બાબતને કારણે થાય છે?

A. ફક્ત ઈસ્ટ

B. લેક્ટિકએસિડ બેક્ટેરિયા અને એન્ઝાઇમ

C. વાયરસ

D. કઈ નહીં

141. વિનિગર ફર્મેન્ટેશનથી કયું એસિડ બને છે?

A. લેક્ટિક એસિડ

B. એસિટિક એસિડ

C. સિટ્રિક એસિડ

D. સુક્સિનિક એસિડ

142. UHT દૂધને આશરે કેટલા તાપમાને ગરમ કરવામાં આવે છે?

A. 63 °C
B. 72 °C
C. 135 °C
D. 200 °C

143. એસેપ્ટિક પેકેજિંગનો મુખ્ય લાભ કયો છે?

A. સ્વાદ વધારવો

B. રેફ્રિજરેશન વગર શેલ્ફલાઇફ વધારવી

C. પોષકતત્વો ઘટાડવા

D. વજન વધારવું

144. માંસનું નાઇટ્રાઇટ ક્યોરિંગ મુખ્યત્વે શેના માટે થાય છે?

A. ગુલાબી રંગ આપવા અને ક્લોસ્ટ્રિડિયમ બોટ્યુલિનમ અટકાવવા માટે

B. મીઠાશ વધારવા માટે

C. ચરબી ઘટાડવા માટે

D. ભેજ ઉમેરવા માટે

145. HACCP સિસ્ટમ સૌપ્રથમ કોના માટે વિકસાવવામાં આવી હતી?

A. નાસા સ્પેસ ફૂડ

B. કેનિંગ ઉદ્યોગ

C. ઘરેલુ રસોડાં

D. હોસ્પિટલ

146. પ્રોટીનનો મૂળભૂત એકમ કયો છે?

A. ફેટી એસિડ

B. એમિનો એસિડ

C. ગ્લુકોઝ

D. ગ્લિસરોલ

147. આમલા મુરબ્બો બનાવવા કઈ તકનીક અપનાવવી જોઈએ?

A. સંરક્ષણ

B. શીલ્ડિંગ

C. વિઘટન

D. પાસ્ટરાઈઝેશન

148. ઘઉંના લોટમાં સોયાલોટ ઉમેરવાથી બ્રેડ કયા ઘટકથી સમૃદ્ધ બને છે?

A. લાયસીન

B. ફાઈબર

C. ડાઈકોટ

D. લોહ

149. ઓસ્ટિયોપોરોસિસ કઈ વિટામિનની અછતને કારણે થાય છે?

A. વિટામિન B

B. વિટામિન C

C. વિટામિન A

D. વિટામિન D

150. કેલ્શિયમ અને ફોસ્ફરસના ઉપયોગ તથા જતન માટે શું જરૂરી છે?

A. વિટામિન A

B. વિટામિન C

C. વિટામિન D

D. વિટામિન K

Answer Key :Part B- Series – A

31. C	71. A	111. D
32. D	72. A	112. C
33. B	73. A	113. A
34. B	74. B	114. D
35. B	75. A	115. A
36. B	76. B	116. B
37. B	77. A	117. A
38. C	78. A	118. B
39. B	79. B	119. A
40. A	80. A	120. C
41. B	81. B	121. B
42. A	82. B	122. B
43. B	83. A	123. C
44. C	84. A	124. B
45. B	85. A	125. A
46. B	86. C	126. B
47. C	87. B	127. C
48. B	88. B	128. B
49. B	89. A	129. A
50. B	90. B	130. A
51. B	91. A	131. B
52. B	92. B	132. B
53. C	93. A	133. B
54. B	94. B	134. A
55. C	95. B	135. A
56. C	96. A	136. B
57. D	97. C	137. B
58. B	98. A	138. A
59. B	99. B	139. B
60. C	100. B	140. B
61. A	101. B	141. B
62. D	102. A	142. C
63. C	103. B	143. B
64. C	104. A	144. A
65. C	105. B	145. A
66. C	106. C	146. B
67. B	107. A	147. B
68. B	108. B	148. A
69. C	109. B	149. D
70. B	110. B	150. D