

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

Paper IV - Introduction to Food Safety and Preservation Question Bank

खालील प्रश्नासाठी दिलेल्या पर्यायातून योग्य निवडा

1. _____ act is enforced by the Agricultural Department of the Central Government.

A) ISO b) FPO ISI FAC

_____ कायद्याची अंमलबजावणी केंद्र शासनाच्या कृती खात्याकडून केली जाते.

A) आय. एस. ओ B) एफ. पी. ओ. C) आय. एस. आय. D) एफ. ए. सी.

2. The vegetables are processed with _____ before freezing.

a) Canning b) Pasteurisation c) blanching d) Boiling

भाज्या गोठवण्यापूर्वी त्यावर _____ ही प्रक्रिया केली जाते.

A) कॅनिंग B) पाश्चरायझेशन C) क्लॉचिंग D) उकळणे

2. _____ is a natural food preservative.

a) Sodium benzoate b) Salt c) Potassium meta bisulphite

a) सोडियम बेन्झोएट B) मीठ C) पोटॅशियम मेटा बायसल्फाइड D) पाणी

4. Pasteurisation is used as a method of food preservation for _____ .

a) Cereals b) Pulses c) Eggs d) Milk

पाश्चरायझेशन ही अन्न संरक्षणाची पद्धत _____ साठी वापरतात.

अ) तृणधान्ये B) डाळी C) अंडी D) दूध

5. _____ is a condition that causes food spoilage.

a) food spoilage b) food poisoning c) food safety d) food preservation

अन्न खराब होण्यास कारणीभूत असणारी परिस्थिती निर्माण होणे म्हणजे _____ होय.

A) अन्न दूषीतीकरण B) अन्न विषबाधा C) अन्न सुरक्षितता D) अन्न संरक्षण

6. The chemical elements that cause physical and chemical changes in a food are called _____ .

a) Dust b) Germs c) Enzymes d) Pets

ज्या रासायनिक घटकांमुळे पदार्थात भौतिक रासायनिक बदल घडून येतात त्यांना विकर म्हणतात.

A) धूळ B) रोगजंतू C) विकर D) पाळीव प्राणी

7. BIS mainly works to set standards for _____ quality and quality.

a) Food b) Readymade clothes c) Slippers d) Toys

BIS मुख्यतः _____ चा दर्जा व गुणवत्तेसाठी मानके करून देण्याचे कार्य करते.

A) खाद्यपदार्थ B) रेडिमेट कपडे C) चप्पल D) खेळणी

8. The external cause of food spoilage is _____

a) micro organism b) water c) sun light d) refrigerator.

अन्न बिघाडाचे मुख्य बाह्य कारण _____ आहे.

A) सूक्ष्मजीव B) पाणी C) सूर्यप्रकाश D) फ्रिज

9. Cereals and legumes are the examples of _____ food.

A) Perishable B) Perishable C) Perishable D) All of the above

तृणधान्ये व कडधान्ये _____ पदार्थांचे उदाहरण आहे.

A) अर्धनाशवंत B) अनाशवंत C) नाशवंत D) वरील सर्व

10. Example of naturally preserved food is _____.

a) Walnuts b) Figs c) Apples d) Grapes

निसर्गतः संरक्षित अन्नपदार्थांचे उदाहरण _____ आहे.

A) अक्रोड B) अंजीर C) सफरचंद D) द्राक्षे

11. _____ means removing water content from the food.

a) Boil b) Drying c) Freezer d) Simmering

_____ म्हणजे पदार्थातील जलांश काढून टाकणे होय.

a) उकळणे b) वाळवणे c) फ्रिजर करणे d) मंद उकळणे

11) खालीलपैकी _____ घटक मान्यताप्राप्त संरक्षक पदार्थ नाही.

A) कर्मोलीन B) बेन्झाईक ॲसिड C) सोडियम कार्बोनेट D) ॲस्ट्रोरबिक ॲसिड

12. Isolation and segregation of microorganisms to protect food means _____.

a) Processing b) Asepsis c) Doing d) Canning

अन्न संरक्षण करण्यासाठी सूक्ष्मजंतू पदार्थापासून वेगळा करणे व वेगळा ठेवणे म्हणजे _____ होय.

A) प्रॉसेसिंग B) असप्सीस C) डॉइंग D) कॅनिंग

12) प्रक्रिया केलेला मीठात _____ संरक्षक पदार्थ वापरतात.

A) सोडियम बेन्झाईट B) सोडियम नाइट्रेट

- C) सोडियम मेटाबाय सल्फाईड D) सोडियम कार्बोनेट
- 13) अल्ट्रा वायलेट किरणाद्वारे अन्नपदार्थ संरक्षित करण्याची पद्धत म्हणजे _____ होय.
A) सनराझिंग B) रेडीएशन C) डीहायड्रेशन D) इरायडेशन
- 14) _____ ही अन्नसंरक्षणाची उष्णता विरहित पद्धत आहे.
A) पाश्चरायझेशन B) सुकवणे C) उच्चदाबप्रक्रिया D) ड्रायर
- 15) पाश्चरायझेशन प्रक्रियेमध्ये तापमान _____ 30 मिनिटापर्यंत असते.
A) 143°F B) 25°C C) 100°F D) 50°C
- 16) _____ हा कायदा अत्यावश्यक वस्तू कायद्याच्या कलम ३ अन्वये दिलेल्या अधिनियमानुसार अमलात आणला गेला.
A) FPO B) ISI C) FPA D) BIS
- 17) अन्नपदार्थाचे संरक्षणाची 'कॉर्निंग' पद्धती जनक _____ होय.
A) पियाजी B) निकोलस अंपर्ट C) लुईपाश्चर D) असेप्सीस
- 18) जो पदार्थ अन्नपदार्थात मिसळला असता अन्नपदार्थात किंवा प्रकृतीत 'स्वीकाणीय' बदल होतात व त्याच्याद्वारे विशिष्ट कार्य पार पाडले जाते त्याला _____ म्हणतात.
A) अन्नभीसळ B) अन्नमिसळीके C) अन्नसंरक्षक D) दुषीतीकरण
- 19) अन्नपदार्थाचा _____ काळ म्हणजे अन्नपदार्थाचा वापर, उपयोग आणि विक्रीसाठी योग्य असणारा काळ होय.
A) टिकवण B) विक्रीसाठी योग्य C) उपभोग D) नाशवंत
- 20) ISO 3160 चा संबंध _____ आहे.
A) ऊर्जा व्यवस्थापन B) अन्नसुरक्षा व्यवस्थापन C) विदेशी कोड D) देशीयकोड
- 21) मांस टिकवण्यासाठी _____ ही वापरतात.
A) ड्रिग B) क्युरिंग C) कॅनिंग D) स्मोकिंग
- 22) _____ ही प्रणाली अन्नाचे उत्पादन प्रक्रिया आणि वापर या दरम्यान निर्माण होणारे धोके ओळखून विश्लेषण करून त्याचे नियंत्रण ठेवते.
A) ISI B) HACCP C) AGMAR D) FSSAI
- 23) ग्वायटर आजारापासून संरक्षण मिळवण्यासाठी सध्या मिठामध्ये _____ मिसळ वापरतात.
A) आयोडीन B) ब्रोमिन C) क्लोरिन D) सोडियम
- 24) अन्नविषबाधा होण्याचे मुख्य कारण _____.
A) अन्न पदार्थाचे अति सेवन B) अन्नपदार्थाचे कमी सेवन
C) सूक्ष्मजीवाणूमुळे विषारी असलेल्या पदार्थाचे सेवन D) वरील सर्व
- 25) जागतिक पातळीवर _____ ही अन्न मानके की मुख्य संस्था आहे.
A) FAO B) WHO C) CAC D) ISI

- 26) अन्नभेसळ प्रतिबंधक कायदा _____ साली भारतात अस्तित्वात आला.
A) 1957 B) 1956 C) 1955 D) 1954
- 27) FSSAI चे पूर्ण रूप _____.
A) Food Safety and Standards Authority of India
B) Food Safe and System Authority of India
C) Food Structure and standards Authority of India
D) Food Security and standards Authority of India
- 28) साखर आणि मीठ संरक्षण पदार्थ आहे कारण _____.
A) अन्नपदार्थातील पाणी शोषून सूक्ष्मजीवांची वाढ थांबवते B) अन्नपदार्थाची आम्लीयता वाढते
C) अन्नपदार्थातील पाण्याचे अंश वाढते D) अन्नपदार्थातील जीवाणू नाश होते
- 31) अन्नाच्या अंगीभूत दूषितीकरण्यासाठी _____ जबाबदार असतात.
अ) जिवाणू ब) विषाणू क) विकर ड) कीटकनाशके
- 32) _____ ही अन्न संरक्षणाची उष्णता विरहित पद्धती आहे.
अ) उच्च दाब ब) सुकवणे क) पाश्चरायझेशन ड) कॅनिन
- 33) _____ हे कॅनिन चे जनक आहे.
अ) निकोलस अपार्ट ब) लुईस पाश्चर क) निलोफर ड) मुंडेल
- 34) _____ ही प्रक्रिया मुख्यतः भाजीचा रंग कायम ठेवण्यासाठी वापरली जाते.
अ) कॅनिंग ब) ब्लॉचिंग क) फ्रीजिंग ड) उकळणे
- 35) पदार्थाचा दर्जा सुधारण्यासाठी पदार्थांमध्ये प्रक्रियेदरम्यान जाणून-बुजून घातले जाणारे घटक पदार्थ म्हणजे _____.
अ) रंगद्रव्य ब) अन्न मिसळके क) एंटीऑक्सीडंट ड) फुगवके
- 36) _____ हे अन्न विघाडीचे बाह्य कारण आहे.
अ) सूक्ष्मजीव ब) रंगद्रव्य क) विकर ड) केसीन
- 37) किरणोत्सर्गाचा डोस _____ मध्ये मोजतात.
अ) KG ब) mg क) gm ड) KGY

- 38) _____ ही अन्न खराब होण्याची आंतरिक प्रक्रिया होय.
अ) ऑटोलायसिस ब) ऑक्सिडेशन क) ब्लांचींग ड) ब्राऊनिंग
- 39) पदार्थ _____ वाळवणे ही अन्न संरक्षणाची प्राचीन पद्धती आहे.
अ) उन्हात ब) ड्रायरला क) उष्माद्वारे ड) वरील सर्व
- 40) _____ पद्धतीत अन्नसंरक्षण करताना तापमान 143 डिग्री फॅ. इतके असते.
अ) उकळणे ब) पाश्चरायझेशन क) वाळवणे ड) गोठणे
- 41) अन्नात सूक्ष्मजंतू मिसळण्यापासून दूर ठेवण्याच्या प्रक्रियेला _____ असे म्हणतात.
अ) गाळणे ब) असेप्सीस क) धुणे ड) ब्लांचींग
- 42) कोडेक्स अलिमेंट्रीयस म्हणजे _____ किंवा कोड होय.
अ) अन्न विषयक कायदे ब) अन्नसुरक्षा क) अन्नपॅकेजिंग ड) कोडेक्स स्वच्छता
- 413) FSSAI चे मुख्य कार्यालय _____ येथे स्थित आहे.
अ) बंगलोर ब) मुंबई क) नवी दिल्ली ड) हैदराबाद
- 44) प्रोसेस मीट मध्ये _____ संरक्षक वापरले जाते.
अ) सोडियम बेंजोएट ब) सोडियम नाईट राईट क) सोडियम मेटाबाय सल्फेट ड) काहीही नाही
- 45) ऍगमार्क हा _____ मध्ये स्थापन करण्यात आला.
अ) १९३७ ब) १९४९ क) १९५० ड) १९९०
- 46) मास टिकवण्याची _____ ही एक पद्धत आहे.
अ) वाळवणे ब) हवाबंद क) क्युरिंग ड) गोठवणे
- 47) _____ यात सूक्ष्मजंतूमुळे आंबवण्याची क्रिया होते.
अ) गोठवणे ब) खमीरीकरण क) वाळवणे ड) क्युरिंग
- 48) FSSAI हे अन्नसुरक्षा आणि मानके कायदांतर्गत _____ ला स्थापन करण्यात आले.
अ) 1950 ब) 1990 क) 2000 ड) 2006
- 49) _____ ची बी आय एस (BIS) अंतर्गत स्थापना करण्यात आली.
अ) आयएसआय ब) ऍगमार्क क) एफ.पी.ओ ड) डब्ल्यू एच ओ

- 50) समाजामध्ये अन्न व आहारविषयक समस्यांचे मुख्य कारण म्हणजे _____
 अ) अज्ञान ब) जागृकता क) पोषण ड) गरीबी
- 51) _____ ही जागतिक पातळीवरील अन्न मानकांची मुख्य संस्था आहे.
 अ) एन आय एन ब) डब्ल्यू एच ओ क) एफ पी ओ ड) सी ए सी
- 52) अन्न प्रक्रियेदरम्यान अन्नाचा ज्या भागाशी संपर्क येतो त्याला _____ म्हणतात.
 अ) अन्न संपर्क पृष्ठभाग ब) अन्न स्वच्छता क) अन्नसुरक्षा प्रणाली
 ड) अन्न आवरण
- 53) फ्रुट प्रॉडक्ट ऑर्डर (FPO) हा कायदा _____ साली अत्यावश्यक वस्तू कायद्याच्या कलम तीन अन्वये अमलात आणला गेला.
 अ) १९३० ब) १९५० क) १९५५ ड) १९६०
- 54) अन्न कृषी संघटना ही आहारविषयक समस्या सोडवण्यासाठीची _____ संस्था आहे.
 अ) राष्ट्रीय ब) आंतरराष्ट्रीय क) जिल्हास्तरीय ड) आरोग्य
- 55) मास आणि मासे _____ अन्नपदार्थ म्हणून वर्गीकृत करतात.
 अ) नाशवंत ब) अर्ध नाशवंत क) नाशवंत ड) यापैकी नाही
- 56) भाज्या डबा बंदी करण्यासाठी ब्राईन किंवा मिठाच्या द्रावणाचा उपयोग करणे म्हणजे.

 अ) कॅनिंग ब) ब्राइनिंग क) गोठवणे ड) उकळणे
- 57) आयोडीनयुक्त मिठाचा वापर _____ पासून संरक्षण मिळवण्यासाठी केला जातो.
 अ) गलगंड ब) दमा क) स्थूलता ड) मधुमेह
- 58) जागतिक आरोग्य संघटने नुसार _____ योजना आणि व्यवस्था यांचा समावेश होतो.
 अ) HACCP ब) FPO क) FAO ड) Agmark
- 59) CFTRI ची स्थापना सन _____ मध्ये झाली.
 अ) १८५० ब) १९५० क) १९७० ड) १९९०
- 60) दुधातील रोग निर्माणक सूक्ष्मजीव नष्ट करण्यासाठी दूध _____ करतात.
 अ) पाश्चराईज्ड ब) गाळणे क) गाठवणे ड) पातळ

61) हे अन्न विषयक राष्ट्रीय मानक आहे .

अ) FPO

ब) WHO

क) CODEX

ड) ISO

62) ही अन्नसुरक्षा सुनिश्चित करण्यासाठी अन्न उद्योगासाठी वापरली जाणारी प्रतिबंधात्मक प्रणाली आहे .

अ) GAP ब) HACCP(जोखीम विश्लेषणाचा महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदू) क) TQM ड) GHP

63) अन्न संरक्षणाचे हे प्रमुख उद्दिष्ट आहे.

अ) अन्नातील पोषक तत्व वाढवणे

ब) अन्नाची चव वाढवणे

क) अन्नाची स्वीकारार्हता वाढवणे

ड) अन्नपदार्थ दीर्घकाळ टिकवणे

64) एगमार्क वर्षी लागू करण्यात आला.

अ) १९३७

ब) १९४५

क) १९५४

ड) १९७८

65) सूक्ष्म जंतूंच्या वाढीसाठी घटक आवश्यक आहे.

अ) आर्द्रता

ब) प्राणवायू

क) तापमान

ड) सर्व

66) ही तृणधान्य संरक्षणाची परंपरागत पद्धत आहे.

अ) शितगृह ब) किरणोत्सर्जन क) सूर्यप्रकाशात वाळविणे ड) गोठविणे

67) भाज्या गोठविण्यापूर्वी त्यावर ही प्रक्रिया केली जाते.

अ) उकळणे

ब) कॅनिंग

क) पाश्चरायझेशन

ड) ब्लांचिंग

68) दूध पावडर निर्मितीसाठी पद्धत वापरतात.

अ) ड्रायर्स

ब) पाश्चरायझेशन

क) डबाबंद

ड) सूर्यप्रकाश

69) या शास्त्रज्ञाने डबाबंद प्रक्रियेचा शोध लावला.

अ) लुई पाश्चर

ब) निकोलस अपार्ट

क) बोना पार्ट

ड) डार्विन

70) व्यवसायामध्ये लॅक्टोबॅसिलस सूक्ष्म तंतू मोठ्या प्रमाणात वापरले जातात.

अ) फळ

ब) साखर

क) दुग्ध

ड) मद्य

71) पाश्चरायझेशन ही अन्न संरक्षणाची पद्धत या शास्त्रज्ञाने शोधून काढली.

अ) थॉमस स्टॅडिंगटन

ब) पीटर ड्युरांड

क) बिने

ड) लुई पाश्चर

72) अन्नसंरक्षणाची ही एक पद्धती आहे.

अ) अँसेप्सिस ब) किरणोत्सर्ग क) पाश्चरायझेशन ड) यापैकी सर्व

73) हे जैविक अन्न फुगवक आहे .

अ) खाण्याचा सोडा ब) बेकिंग पावडर क) खमीर ड) अमोनियम बायकार्बोनेट

74) फळे व भाज्या मधील विकारांना अकार्यक्षम करण्यासाठी ही पद्धत वापरली जाते.

अ) कमी तापमानाचा वापर ब) गाळणे क) उच्च तापमानाचा वापर ड) ब्लांचींग

75) औषध निर्मितीसाठी या उपयुक्त जिवाणूंचा वापर केला जातो

अ) लॅक्टो बॅसिलस अँसिडोफिलस ब) सालमोनिला टायफो क) पेनिसिलीन ड) स्टेफायलो कॉकस

76) हा नैसर्गिक अन्नसंरक्षक आहे.

अ) अँसिटिक ऍसिड ब) पाणी क) मसाले ड) क्लोरीन

77) उच्च तापमान कमी वेळ (HTST) या पाश्चरायझेशन प्रक्रियेमध्ये दुधाला ७१.६°C तापमानातला तापविले जाते व लगेच थंड केले जाते .

अ) 30 मि. ब) 20 से. क) 15 से ड) 5से.

78) अन्न संरक्षण पद्धतीला थंड निर्जंतुकीकरण म्हणतात .

अ) पाश्चरायझेशन ब) गोठविणे क) शीतकरण ड) किरणोत्सर्जन

79) मास व मासे अन्नपदार्थ म्हणून वर्गीकृत करतात.

अ) नाशवंत ब) अर्ध नाशवंत क) अनाशवंत क) यापैकी नाही

80) खाद्यपदार्थातील आद्रता कमी करण्याची प्रक्रिया म्हणजे होय .

अ) रेफ्रिजरेशन ब) किरणोत्सर्ग क) उकळणे ड) निर्जलीकरण

81) धुरविणे ही अन्न संरक्षणाची पद्धत..... पदार्थासाठी वापरले जाते.

अ) दुध व दुधाचे पदार्थ ब) फळे व भाज्या क) कडधान्य ड) मास व मासे

82) हे रासायनिक अन्नसंरक्षक आहे .

अ) सोडियम क्लोराइड ब) अँसिटिक ऍसिड क) पोटॅशियम मेटाबायसल्फाईट ड) साखर

83) HACCP (जोखीम विश्लेषणाचा गंभीर नियंत्रण बिंदू) ही प्रणाली प्रस्थापित तत्वावर आधारित आहे

अ) ९ ब) ६ क) ५ ड) ७

84) किरणोत्सर्जनाचा वापर करून अन्न संरक्षण करण्याच्या पद्धतीमध्ये सर्वात महत्त्वाचा, जास्त प्रमाणात उपयोगी व स्वस्त म्हणून किरण ओळखला जातो.

अ) बीटा ब) गॅमा क) अल्ट्रावायलेट ड) अल्फा

85) हे रासायनिक विद्राव्यस्थिरक (अन्न मिसळक) आहे .

अ) जिलेटिन ब) मिरेपूड क) अंड्याचा पिवळा बलक ड) लेसिथिन

86) दूषित व खराब अन्न खाल्ल्यामुळे रोगजन्य परिस्थिती निर्माण होणे म्हणजे होय .

अ) अन्न दूषितीकरण ब) अन्नविषबाधा क) अन्नसुरक्षा ड) संसर्गजन्य आजार

87) ही रासायनिक प्रक्रिया असून सूक्ष्मजंतूमुळे आंबण्याची क्रिया होते .

अ) ब्लांचींग ब) अन्नविषबाधा क) खमीरीकरण ड) अन्न दूषितीकरण

88) मक्याचे पीठ हे प्रकारचे अन्नमिसळक आहे.

अ) सुगंधक ब) फुगवक क) विद्राव्यस्थिरक ड) दाटवक

89) अन्न सुरक्षिततेसाठी WHO (World health organization) एकूण कळा (keys) दर्शविल्या आहेत.

अ) पाच ब) आठ क) नऊ ड) सात

90) जीवजंतूंच्या वाढीसाठी पोषक असणारे उष्णतामान असते ज्याला धोकादायक क्षेत्र (danger zone) असे म्हणतात .

अ) ४°C-६०°C ब) ४°C-६°C क) 0°C-६०°C ड) ४०°C-६०°C