

Roll No.

Total Pages: _ _

Paper ID: GFP001

Course Code: GC-FP-01T

Examination (January - 2024)
Certificate/ Diploma (Semester-I)
Programme in Food Processing and Preservation
Food Preservation I

Time Allowed: 2 Hours

Max.Marks: 70

Instructions for the Students

1. The question paper shall consist of 70 Multiple Choice questions.
2. All questions are compulsory. Each question carries 1 mark.
3. There will be no negative marking.

Q1. What are microorganisms? a) Large, multicellular organisms b) Organisms that are only visible under a microscope c) Inanimate objects d) Plants	Q2. Which of the following is not a type of microorganism? a) Bacteria b) Fungi c) Protozoa d) Insects
Q3. Microorganisms play a crucial role in: a) Causing diseases only b) Environmental recycling c) Producing oxygen d) None of the above	Q4. Which microorganisms are unicellular and lack a true nucleus? a) Viruses b) Bacteria c) Fungi d) Protozoa
Q5. Yeast and molds are examples of: a) Bacteria b) Viruses c) Fungi d) Protozoa	Q6. Which microorganisms are responsible for causing infectious diseases in humans and animals? a) Algae b) Viruses c) Protozoa d) Archaea
Q7. Which of the following is NOT a factor that influences microbial growth? a) Temperature b) Oxygen availability c) Soil color d) pH	Q8. Psychrophiles are microorganisms that thrive in: a) High temperatures b) Low temperatures c) Neutral pH d) Alkaline conditions

<p>Q9. Microorganisms that can grow in the absence of oxygen are called:</p> <p>a) Aerobes b) Facultative anaerobes c) Obligate anaerobes d) Mesophiles</p>	<p>Q10. Which of the following is NOT a method of controlling food spoilage?</p> <p>a) Canning b) Pasteurization c) Leaving food uncovered d) Refrigeration</p>
<p>Q11. The growth of microorganisms in food can lead to:</p> <p>a) Food preservation b) Food spoilage c) Increased flavor d) Extended shelf life</p>	<p>Q12. Which of the following is a common food preservative used to control microbial growth in food?</p> <p>a) Sugar b) Salt c) Vinegar d) All of the above</p>
<p>Q13. What are microorganisms?</p> <p>a) Large, multicellular organisms b) Organisms that are only visible under a microscope c) Inanimate objects d) Plants</p>	<p>Q14. Which of the following is not a type of microorganism?</p> <p>a) Bacteria b) Fungi c) Protozoa d) Insects</p>
<p>Q15. Microorganisms play a crucial role in:</p> <p>a) Causing diseases only b) Environmental recycling c) Producing oxygen d) None of the above</p>	<p>Q16. Which microorganisms are unicellular and lack a true nucleus?</p> <p>a) Viruses b) Bacteria c) Fungi d) Protozoa</p>
<p>Q17. Yeast and molds are examples of:</p> <p>a) Bacteria b) Viruses c) Fungi d) Protozoa</p>	<p>Q18. Which microorganisms are responsible for causing infectious diseases in humans and animals?</p> <p>a) Algae b) Viruses c) Protozoa d) Archaea</p>
<p>Q19. Which of the following is NOT a factor that influences microbial growth?</p> <p>a) Temperature b) Oxygen availability c) Soil color d) pH</p>	<p>Q20. Psychrophiles are microorganisms that thrive in:</p> <p>a) High temperatures b) Low temperatures c) Neutral pH d) Alkaline condition</p>
<p>Q21. Microorganisms that can grow in the absence of oxygen are called:</p> <p>a) Aerobes b) Facultative anaerobes c) Obligate anaerobes d) Mesophiles</p>	<p>Q22. Which of the following is NOT a method of controlling food spoilage?</p> <p>a) Canning b) Pasteurization c) Leaving food uncovered d) Refrigeration</p>
<p>Q23. The growth of microorganisms in food can lead</p>	<p>Q24. Which of the following is a common food</p>

<p>to:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Food preservation b) Food spoilage c) Increased flavor d) Extended shelf life 	<p>preservative used to control microbial growth in food?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Sugar b) Salt c) Vinegar d) All of the above
<p>Q25. Why is food preservation important?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) To make food taste better b) To reduce food waste c) To increase the cost of food products d) To make food less nutritious 	<p>Q26. Which of the following factors can lead to food spoilage and waste?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Proper storage b) Adequate refrigeration c) Inadequate preservation d) Food inspection
<p>Q27. Food preservation is essential to ensure the availability of food:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Seasonally b) Irregularly c) Year-round d) Only for special occasions 	<p>Q28. The principle of "reducing water activity" in food preservation means:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Adding more water to the food b) Decreasing the water content in the food c) Keeping the water content constant d) Boiling the food to remove water
<p>Q29. Which of the following food preservation principles involves removing or controlling the growth of microorganisms in food?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Reducing water activity b) Adding salt c) Controlling temperature d) Reducing air exposure 	<p>Q30. Food preservation methods that rely on the principle of reducing oxygen availability are known as:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Dehydration b) Canning c) Vacuum packaging d) Fermentation
<p>Q31. Freezing is an effective technique for preserving food because it:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Reduces water content b) Kills microorganisms c) Lowers the temperature below freezing d) Increases water activity 	<p>Q32. Which food preservation method involves heating food to a high temperature for a short time and then rapidly cooling it?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Freezing b) Dehydration c) Pasteurization d) Fermentation
<p>Q33. What is the primary purpose of canning in food preservation?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Reducing water activity b) Killing microorganisms c) Reducing oxygen availability d) adding flavor to food 	<p>Q34. What is the primary goal of food preservation?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) To enhance the flavor of food b) To increase the cost of food products c) To extend the shelf life of food d) To reduce food's nutritional value
<p>Q35. Which of the following is an example of a natural method of food preservation?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Canning b) Freezing 	<p>Q36. Food preservation techniques aim to prevent the growth and activity of:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Beneficial microorganisms b) Harmful microorganisms

<p>c) Drying d) Irradiation</p>	<p>c) Plants d) animals</p>
<p>Q37. What is food irradiation? a) Cooking food with microwave radiation b) Exposing food to ionizing radiation to kill harmful microorganisms c) A process of fermenting food products d) Dehydrating food using infrared radiation</p>	<p>Q38. Which type of radiation is typically used in food irradiation? a) Ultraviolet (UV) radiation b) X-rays c) Alpha particles d) Gamma rays or electron beams</p>
<p>Q39. What is the main purpose of irradiating food? a) Enhancing food flavor b) Increasing the nutritional content c) Extending shelf life and improving food safety d) Reducing food's natural color</p>	<p>Q40. Food irradiation works by: a) Adding preservatives to food b) Heating the food to high temperatures c) Destroying microorganisms and insects by damaging their DNA d) Dehydrating the food</p>
<p>Q41. The primary target of irradiation in food is: a) Vitamins b) Proteins c) Fats d) DNA of microorganisms and pests</p>	<p>Q42. Irradiation does not make food radioactive because: a) It uses non-ionizing radiation b) The food is shielded during irradiation c) It cannot affect the food's radioactivity d) It does make food radioactive</p>
<p>Q43. Which type of irradiation involves the use of gamma rays from a radioactive source? a) X-ray irradiation b) Electron beam irradiation c) Alpha irradiation d) Gamma irradiation</p>	<p>Q44. Electron beam irradiation is an example of: a) Non-ionizing radiation b) Ionizing radiation c) Microwave radiation d) Infrared radiation</p>
<p>Q45. Which type of irradiation is used for thick and dense food products like meat? a) X-ray irradiation b) Electron beam irradiation c) Alpha irradiation d) Gamma irradiation</p>	<p>Q46. Food irradiation is commonly used to: a) Enhance the taste of food b) Extend the shelf life of food and improve food safety c) Increase food's nutritional content d) Speed up the cooking process</p>
<p>Q47. Which of the following is an example of a food product commonly irradiated to extend shelf life? a) Fresh vegetables b) Canned soups c) Frozen fruits d) Dry pasta</p>	<p>Q48. Food irradiation can help control: a) Food color b) Food texture c) Foodborne pathogens and pests d) Food aroma</p>
<p>Q49. Which type of irradiation is commonly used for sterilizing medical equipment and pharmaceuticals?</p>	<p>Q50. Alpha irradiation is primarily used for: a) Sterilizing medical equipment</p>

<p>a) X-ray irradiation b) Electron beam irradiation c) Alpha irradiation d) Gamma irradiation</p>	<p>b) Treating cancer patients c) Food preservation in some countries d) Disinfecting water</p>
<p>Q51. What is one of the advantages of food irradiation? a) It has no effect on the taste and texture of food. b) It eliminates the need for refrigeration. c) It increases the nutritional content of food. d) It is a natural preservation method.</p>	<p>Q52. One of the concerns associated with food irradiation is: a) Increased food spoilage. b) Potential formation of harmful byproducts. c) Enhanced food flavor. d) Reduced food safety.</p>
<p>Q53. In many countries, foods that have been irradiated must be labeled as such. What is the purpose of this labeling? a) To promote irradiated foods. b) To differentiate irradiated foods from non-irradiated ones. c) To disguise the irradiation process. d) To confuse consumers.</p>	<p>Q54. Which international organization provides guidelines and recommendations for food irradiation practices and regulations? a) WHO (World Health Organization) b) NASA (National Aeronautics and Space Administration) c) UNICEF (United Nations Children's Fund) d) WTO (World Trade Organization)</p>
<p>Q55. Many consumers have concerns about food irradiation. What is a common misconception about irradiated food? a) It tastes better. b) It is radioactive. c) It has a longer shelf life. d) It is healthier.</p>	<p>Q56. To address consumer concerns, what can be done to increase awareness about food irradiation? a) Provide clear and accurate information about the process and its benefits. b) Remove all irradiated foods from the market. c) Label all foods as "irradiated" without any additional information. d) Encourage consumers to avoid all forms of food preservation.</p>
<p>Q57. What is the primary purpose of using preservatives in food? a) To enhance food's natural color b) To add flavor to food products c) To extend the shelf life and maintain food quality d) To increase the nutritional content of food</p>	<p>Q58. Which of the following best defines a food preservative? a) A substance that makes food taste better b) A substance that increases the cost of food products c) A substance that prevents spoilage and extends shelf life d) A natural coloring agent for food</p>
<p>Q59. The main objective of using preservatives in cosmetics and personal care products is to: a) Enhance fragrance b) Improve color c) Extend product shelf life d) Increase product viscosity</p>	<p>Q60. What are the two main categories of food preservatives? a) Natural and synthetic b) Red and green c) Fresh and processed d) Liquid and solid</p>
<p>Q61. Natural preservatives are typically derived from: a) Synthetic sources b) Plants, animals, and minerals c) Artificial colors</p>	<p>Q62. Synthetic preservatives are often created through: a) Chemical synthesis b) Natural fermentation c) Biological processes</p>

d) Chemical reactions	d) Sunlight exposure
<p>Q63. Which of the following is a common natural preservative used in pickling and preserving fruits and vegetables?</p> <p>a) Sodium benzoate b) Citric acid c) Sulfites d) Vinegar</p>	<p>Q64. Rosemary extract is a natural preservative often used to extend the shelf life of:</p> <p>a) Dairy products b) Meat products c) Fresh fruits d) Baked goods</p>
<p>Q65. Which natural preservative is derived from seaweed and commonly used in dairy and bakery products?</p> <p>a) Sorbic acid b) Carrageenan c) Nitrites d) Sodium citrate</p>	<p>Q66. Which synthetic preservative is widely used in preserving salad dressings, margarine, and mayonnaise?</p> <p>a) BHA (Butylated hydroxyanisole) b) Saccharin c) MSG (Monosodium glutamate) d) Propylparaben</p>
<p>Q67. What is the purpose of sodium nitrate/nitrite in food preservation?</p> <p>a) To enhance color b) To reduce sodium content c) To add sweetness d) To prevent bacterial growth and provide a cured flavor</p>	<p>Q68. Which synthetic preservative is commonly used to extend the shelf life of bread and baked goods?</p> <p>a) Sodium benzoate b) BHT (Butylated hydroxytoluene) c) Aspartame d) Caramel color</p>
<p>Q69. What is the primary goal of food preservation techniques?</p> <p>a) To increase food waste b) To reduce the shelf life of food c) To enhance food flavor d) To extend the shelf life of food products</p>	<p>Q70. Which food preservation method involves reducing the water content of food?</p> <p>a) Canning b) Drying c) Fermentation d) Irradiation</p>

Roll No.

Total Pages: __

Paper ID: GFP001

Course Code: GC-FP-01T

Examination (January - 2024)
Certificate/ Diploma (Semester-I)
Programme in Food Processing and Preservation
Food Preservation I

Time Allowed: 2 Hours

Max.Marks: 70

ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਲਈ ਹਦਾਇਤਾਂ

1. ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਪੱਤਰ ਵਿੱਚ 70 ਬਹੁ-ਚੋਣ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਗੇ।
2. ਸਾਰੇ ਸਵਾਲ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। ਹਰੇਕ ਸਵਾਲ ਵਿੱਚ 1 ਅੰਕ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
3. ਕੋਈ ਨੈਗੇਟਿਵ ਮਾਰਕਿੰਗ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।

Q1. Q1. ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਕੀ ਹਨ? a) ਵੱਡੇ, ਬਹੁ-ਸੈਲੂਲਰ ਜੀਵ b) ਉਹ ਜੀਵ ਜੋ ਸਿਰਫ ਮਾਈਕ੍ਰੋਸਕੋਪ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੇ ਹਨ c) ਨਿਰਜੀਵ ਵਸਤੂਆਂ d) ਪੌਦੇ	Q2. ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਦੀ ਕਿਸਮ ਨਹੀਂ ਹੈ? a) ਬੈਕਟੀਰੀਆ b) ਫੰਜਾਈ c) ਪ੍ਰੋਟੋਜ਼ੋਆ d) ਕੀੜੇ
Q3. ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਇਸ ਵਿੱਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾਉਂਦੇ ਹਨ: a) ਸਿਰਫ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਨਾ b) ਵਾਤਾਵਰਨ ਰੀਸਾਈਕਲਿੰਗ c) ਆਕਸੀਜਨ ਪੈਦਾ ਕਰਨਾ d) ਉਪਰੋਕਤ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਨਹੀਂ	Q4. ਕਿਹੜੇ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂ ਯੂਨੀਸੈਲੂਲਰ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇੱਕ ਸੱਚੇ ਨਿਊਕਲੀਅਸ ਦੀ ਘਾਟ ਹੁੰਦੀ ਹੈ? a) ਵਾਇਰਸ b) ਬੈਕਟੀਰੀਆ c) ਫੰਜਾਈ d) ਪ੍ਰੋਟੋਜ਼ੋਆ
Q5. Q5. ਖਮੀਰ ਅਤੇ ਮੋਲਡ ਇਸ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਹਨ: a) ਬੈਕਟੀਰੀਆ b) ਵਾਇਰਸ c) ਫੰਜਾਈ d) ਪ੍ਰੋਟੋਜ਼ੋਆ	Q6. ਮਨੁੱਖਾਂ ਅਤੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਵਿੱਚ ਛੂਤ ਦੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਹੜੇ ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹਨ? a) ਐਲਗੀ b) ਵਾਇਰਸ c) ਪ੍ਰੋਟੋਜ਼ੋਆ d) ਆਰਚੀਆ

<p>Q7. ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਅਜਿਹਾ ਕਾਰਕ ਨਹੀਂ ਹੈ ਜੋ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਲ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ?</p> <p>a) ਤਾਪਮਾਨ b) ਆਕਸੀਜਨ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ c) ਮਿੱਟੀ ਦਾ ਰੰਗ d) pH</p>	<p>Q8. ਸਾਈਕਰੋਫਾਈਲ ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਹਨ ਜੋ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਵਧਦੇ ਹਨ:</p> <p>a) ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ b) ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ c) ਨਿਰਪੱਖ pH d) ਖਾਰੀ ਹਾਲਾਤ</p>
<p>Q9. ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਜੋ ਆਕਸੀਜਨ ਦੀ ਅਣਹੋਂਦ ਵਿੱਚ ਵਧ ਸਕਦੇ ਹਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:</p> <p>a) ਐਰੋਬਸ b) ਫੈਕਲਟੇਟਿਵ ਐਨਾਰੋਬਸ c) ਲਾਜ਼ਮੀ ਐਨਾਰੋਬਸ d) ਮੈਸੋਫਾਈਲਜ਼</p>	<p>Q10. ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਦੇ ਵਿਗਾੜ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਨਹੀਂ ਹੈ?</p> <p>a) ਕੈਨਿੰਗ b) ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ c) ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਢੱਕ ਕੇ ਛੱਡਣਾ d) ਫਰਿੱਜ</p>
<p>Q11. ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਦੇ ਵਾਧੇ ਕਾਰਨ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ:</p> <p>a) ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ b) ਭੋਜਨ ਦਾ ਵਿਗਾੜ c) ਵਧਿਆ ਸੁਆਦ d) ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਸੈਲਫ ਲਾਈਫ</p>	<p>Q12. ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਲ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਇੱਕ ਆਮ ਫੂਡ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਹੈ?</p> <p>a) ਸੂਗਰ b) ਲੂਣ c) ਸਿਰਕਾ d) ਉਪਰੋਕਤ ਸਾਰੇ</p>
<p>Q13. ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਕੀ ਹਨ?</p> <p>a) ਵੱਡੇ, ਬਹੁ-ਸੈਲੂਲਰ ਜੀਵ b) ਉਹ ਜੀਵ ਜੋ ਸਿਰਫ ਮਾਈਕ੍ਰੋਸਕੋਪ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੇ ਹਨ c) ਨਿਰਜੀਵ ਵਸਤੂਆਂ d) ਪੌਦੇ</p>	<p>Q14. ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਦੀ ਕਿਸਮ ਨਹੀਂ ਹੈ?</p> <p>a) ਬੈਕਟੀਰੀਆ b) ਫੰਜਾਈ c) ਪ੍ਰੋਟੋਜ਼ੋਆ d) ਕੀੜੇ</p>
<p>Q15. ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਇਸ ਵਿੱਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾਉਂਦੇ ਹਨ:</p> <p>a) ਸਿਰਫ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਨਾ b) ਵਾਤਾਵਰਨ ਰੀਸਾਈਕਲਿੰਗ c) ਆਕਸੀਜਨ ਪੈਦਾ ਕਰਨਾ d) ਉਪਰੋਕਤ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਨਹੀਂ</p>	<p>Q16. ਕਿਹੜੇ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂ ਯੂਨੀਸੈਲੂਲਰ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇੱਕ ਸੱਚੇ ਨਿਊਕਲੀਅਸ ਦੀ ਘਾਟ ਹੁੰਦੀ ਹੈ?</p> <p>a) ਵਾਇਰਸ b) ਬੈਕਟੀਰੀਆ c) ਫੰਜਾਈ d) ਪ੍ਰੋਟੋਜ਼ੋਆ</p>
<p>Q17. ਖਮੀਰ ਅਤੇ ਮੋਲਡ ਇਸ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਹਨ:</p> <p>a) ਬੈਕਟੀਰੀਆ</p>	<p>Q18. ਮਨੁੱਖਾਂ ਅਤੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਵਿੱਚ ਛੂਤ ਦੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਹੜੇ ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹਨ?</p>

<p>b) ਵਾਇਰਸ c) ਫੰਜਾਈ d) ਪ੍ਰੋਟੋਜ਼ੋਆ</p>	<p>a) ਐਲਗੀ b) ਵਾਇਰਸ c) ਪ੍ਰੋਟੋਜ਼ੋਆ d) ਆਰਚੀਆ</p>
<p>Q19. ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਅਜਿਹਾ ਕਾਰਕ ਨਹੀਂ ਹੈ ਜੋ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਲ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ? a) ਤਾਪਮਾਨ b) ਆਕਸੀਜਨ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ c) ਮਿੱਟੀ ਦਾ ਰੰਗ d) pH</p>	<p>Q20. ਸਾਈਕਰੋਫਾਈਲ ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਹਨ ਜੋ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਵਧਦੇ ਹਨ: a) ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ b) ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ c) ਨਿਰਪੱਖ pH d) ਖਾਰੀ ਸਥਿਤੀ</p>
<p>Q21. ਸੂਖਮ ਜੀਵ ਜੋ ਆਕਸੀਜਨ ਦੀ ਅਣਹੋਂਦ ਵਿੱਚ ਵਧ ਸਕਦੇ ਹਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ: a) ਐਰੋਬਸ b) ਫੈਕਲਟੇਟਿਵ ਐਨਾਰੋਬਸ c) ਲਾਜ਼ਮੀ ਐਨਾਰੋਬਸ d) ਮੈਸੋਫਾਈਲਜ਼</p>	<p>Q22. ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਦੇ ਵਿਗਾੜ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਨਹੀਂ ਹੈ? a) ਕੈਨਿੰਗ b) ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ c) ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਢੱਕ ਕੇ ਛੱਡਣਾ d) ਫਰਿੱਜ</p>
<p>Q23. ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਦੇ ਵਾਧੇ ਕਾਰਨ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ: a) ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ b) ਭੋਜਨ ਦਾ ਵਿਗਾੜ c) ਵਧਿਆ ਸੁਆਦ d) ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ</p>	<p>Q24. Q24. ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਲ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਇੱਕ ਆਮ ਫੂਡ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਹੈ? a) ਸੂਗਰ b) ਲੂਣ c) ਸਿਰਕਾ d) ਉਪਰੋਕਤ ਸਾਰੇ</p>
<p>Q25. ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕਿਉਂ ਹੈ? a) ਭੋਜਨ ਦਾ ਸੁਆਦ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਣ ਲਈ b) ਭੋਜਨ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ c) ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਲਾਗਤ ਵਧਾਉਣ ਲਈ d) ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਘੱਟ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਬਣਾਉਣ ਲਈ</p>	<p>Q26. Q26. ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਕਾਰਕਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਕਾਰਕ ਭੋਜਨ ਦੀ ਖਰਾਬੀ ਅਤੇ ਬਰਬਾਦੀ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦਾ ਹੈ? a) ਸਹੀ ਸਟੋਰੇਜ b) ਢੁਕਵੀਂ ਰੈਫ੍ਰਿਜਰੇਸ਼ਨ c) ਨਾਕਾਫੀ ਸੰਭਾਲ d) ਭੋਜਨ ਦੀ ਜਾਂਚ</p>
<p>Q27. ਭੋਜਨ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ:</p>	<p>Q28. ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਵਿੱਚ "ਪਾਣੀ ਦੀ ਗਤੀਵਿਧੀ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ" ਦੇ ਸਿਧਾਂਤ ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ:</p>

<p>a) ਮੋਸਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ b) ਅਨਿਯਮਿਤ ਤੌਰ 'ਤੇ c) ਸਾਲ ਭਰ d) ਸਿਰਫ਼ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਮੌਕਿਆਂ ਲਈ</p>	<p>a) ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਵਧੇਰੇ ਪਾਣੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ b) ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਘਟਾਣਾ c) ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਮਗਰੀ ਨੂੰ ਸਥਿਰ ਰੱਖਣਾ d) ਪਾਣੀ ਕੱਢਣ ਲਈ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਉਬਾਲਣਾ</p>
<p>Q29. ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਕਿਹੜੇ ਸਿਧਾਂਤਾਂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ ਦੇ ਵਾਧੇ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ ਜਾਂ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਨਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ? a) ਪਾਣੀ ਦੀ ਗਤੀਵਿਧੀ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣਾ b) ਲੂਣ ਜੋੜਨਾ c) ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨਾ d) ਹਵਾ ਦੇ ਐਕਸਪੋਜਰ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣਾ</p>	<p>Q30. ਆਕਸੀਜਨ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਦੇ ਸਿਧਾਂਤ 'ਤੇ ਭਰੋਸਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ: a) ਡੀਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ b) ਕੈਨਿੰਗ c) ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕੇਜਿੰਗ d) ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ</p>
<p>Q31. ਫ੍ਰੀਜਿੰਗ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਇੱਕ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਤਕਨੀਕ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ: a) ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਮਗਰੀ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ b) ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ ਨੂੰ ਮਾਰਦਾ ਹੈ c) ਠੰਢ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ d) ਪਾਣੀ ਦੀ ਗਤੀਵਿਧੀ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ</p>	<p>Q32. ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਕਿਹੜੇ ਤਰੀਕੇ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਥੋੜੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਗਰਮ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਫਿਰ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ? a) ਠੰਢ b) ਡੀਹਾਈਡਰੇਸ਼ਨ c) ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ d) ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ</p>
<p>Q33. ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਵਿੱਚ ਡੱਬਾਬੰਦੀ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਕੀ ਹੈ? a) ਪਾਣੀ ਦੀ ਗਤੀਵਿਧੀ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣਾ b) ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ ਨੂੰ ਮਾਰਨਾ c) ਆਕਸੀਜਨ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣਾ d) ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਸੁਆਦ ਜੋੜਨਾ</p>	<p>Q34. ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦਾ ਮੁੱਖ ਟੀਚਾ ਕੀ ਹੈ? a) ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ b) ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਲਾਗਤ ਵਧਾਉਣ ਲਈ c) ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ d) ਭੋਜਨ ਦੇ ਪੋਸ਼ਣ ਮੁੱਲ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ</p>
<p>Q35. ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਦੀ ਇੱਕ ਕੁਦਰਤੀ ਵਿਧੀ ਦਾ ਉਦਾਹਰਨ ਹੈ? a) ਕੈਨਿੰਗ b) ਠੰਢ c) ਸੁਕਾਉਣਾ d) ਕਿਰਨ</p>	<p>Q36. ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲ ਤਕਨੀਕਾਂ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਅਤੇ ਗਤੀਵਿਧੀ ਨੂੰ ਰੋਕਣਾ ਹੈ: a) ਲਾਭਦਾਇਕ ਸੂਖਮ ਜੀਵ b) ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਸੂਖਮ ਜੀਵ c) ਪੌਦੇ d) ਜਾਨਵਰ</p>
<p>Q37. ਫੂਡ ਇਰੀਡੀਏਸ਼ਨ ਕੀ ਹੈ? a) ਮਾਈਕ੍ਰੋਵੇਵ ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਪਕਾਉਣਾ</p>	<p>Q38. ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਕਿਰਨਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?</p>

<p>b) ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਨੂੰ ਮਾਰਨ ਲਈ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਆਇਨਾਈਜ਼ਿੰਗ ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ ਦਾ ਸਾਹਮਣਾ ਕਰਨਾ</p> <p>c) ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਫਰਮੈਂਟ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ</p> <p>d) ਇਨਫਰਾਰੈੱਡ ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਡੀਹਾਈਡ੍ਰੇਟ ਕਰਨਾ</p>	<p>a) ਅਲਟਰਾਵਾਇਲਟ (UV) ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ</p> <p>b) ਐਕਸ-ਰੇ</p> <p>c) ਅਲਫਾ ਕਣ</p> <p>d) ਗਾਮਾ ਕਿਰਨਾਂ ਜਾਂ ਇਲੈਕਟ੍ਰੋਨ ਬੀਮ</p>
<p>Q39. ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵਿਗਾੜਨ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਕੀ ਹੈ?</p> <p>a) ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣਾ</p> <p>b) ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਵਧਾਉਣਾ</p> <p>c) ਸੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਕਰਨਾ</p> <p>d) ਭੋਜਨ ਦੇ ਕੁਦਰਤੀ ਰੰਗ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣਾ</p>	<p>Q40. ਫੂਡ ਇਰੀਡੀਏਸ਼ਨ ਇਹਨਾਂ ਦੁਆਰਾ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ:</p> <p>a) ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ</p> <p>b) ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਗਰਮ ਕਰਨਾ</p> <p>c) ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ ਅਤੇ ਕੀੜਿਆਂ ਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਡੀਐਨਏ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ ਪਹੁੰਚਾ ਕੇ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨਾ</p> <p>d) ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਡੀਹਾਈਡ੍ਰੇਟ ਕਰਨਾ</p>
<p>Q41. ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਕਿਰਨ ਦਾ ਮੁੱਖ ਟੀਚਾ ਹੈ:</p> <p>a) ਵਿਟਾਮਿਨ</p> <p>b) ਪ੍ਰੋਟੀਨ</p> <p>c) ਚਰਬੀ</p> <p>d) ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਂ ਅਤੇ ਕੀੜਿਆਂ ਦਾ ਡੀ.ਐਨ.ਏ</p>	<p>Q42. ਇਰੀਡੀਏਸ਼ਨ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਰੇਡੀਓਐਕਟਿਵ ਨਹੀਂ ਬਣਾਉਂਦਾ ਕਿਉਂਕਿ:</p> <p>a) ਇਹ ਗੈਰ-ionizing ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਾ ਹੈ</p> <p>b) ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ ਦੌਰਾਨ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ</p> <p>c) ਇਹ ਭੋਜਨ ਦੀ ਰੇਡੀਓਐਕਟੀਵਿਟੀ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਨਹੀਂ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ</p> <p>d) ਇਹ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਰੇਡੀਓਐਕਟਿਵ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ</p>
<p>Q43. ਰੇਡੀਓ ਐਕਟਿਵ ਸਰੋਤ ਤੋਂ ਗਾਮਾ ਕਿਰਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਕਿਰਨੀਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ?</p> <p>a) ਐਕਸ-ਰੇ ਕਿਰਨ</p> <p>b) ਇਲੈਕਟ੍ਰੋਨ ਬੀਮ ਕਿਰਨ</p> <p>c) ਅਲਫਾ ਕਿਰਨ</p> <p>d) ਗਾਮਾ ਇਰੀਡੀਏਸ਼ਨ</p>	<p>Q44. ਇਲੈਕਟ੍ਰੋਨ ਬੀਮ ਕਿਰਨੀਕਰਨ ਇਸਦੀ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਣ ਹੈ:</p> <p>a) ਗੈਰ-ionizing ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ</p> <p>b) ਆਇਨਾਈਜ਼ਿੰਗ ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ</p> <p>c) ਮਾਈਕ੍ਰੋਵੇਵ ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ</p> <p>d) ਇਨਫਰਾਰੈੱਡ ਰੇਡੀਏਸ਼ਨ</p>
<p>Q45. ਮੀਟ ਵਰਗੇ ਮੋਟੇ ਅਤੇ ਸੰਘਣੇ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਕਿਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?</p> <p>a) ਐਕਸ-ਰੇ ਕਿਰਨ</p> <p>b) ਇਲੈਕਟ੍ਰੋਨ ਬੀਮ ਕਿਰਨ</p> <p>c) ਅਲਫਾ ਕਿਰਨ</p> <p>d) ਗਾਮਾ ਇਰੀਡੀਏਸ਼ਨ</p>	<p>Q46. ਫੂਡ ਇਰੀਡੀਏਸ਼ਨ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਸ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:</p> <p>a) ਭੋਜਨ ਦਾ ਸੁਆਦ ਵਧਾਓ</p> <p>b) ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਵਧਾਓ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਕਰੋ</p> <p>c) ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਵਧਾਓ</p> <p>d) ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਤੇਜ਼ ਕਰੋ</p>

<p>Q47. ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਨ ਹੈ ਜੋ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਵਿਕਿਰਨ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p> <p>a) ਤਾਜ਼ੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ b) ਡੱਬਾਬੰਦ ਸੂਪ c) ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਫਲ d) ਸੁੱਕਾ ਪਾਸਤਾ</p>	<p>Q48. ਫੂਡ ਇੰਡੀਏਸ਼ਨ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ:</p> <p>a) ਭੋਜਨ ਦਾ ਰੰਗ b) ਭੋਜਨ ਦੀ ਬਣਤਰ c) ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਜਰਾਸੀਮ ਅਤੇ ਕੀੜੇ d) ਭੋਜਨ ਦੀ ਖੁਸ਼ਬੂ</p>
<p>Q49. ਮੈਡੀਕਲ ਉਪਕਰਨਾਂ ਅਤੇ ਫਾਰਮਾਸਿਊਟੀਕਲਾਂ ਨੂੰ ਨਸਬੰਦੀ ਕਰਨ ਲਈ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਕਿਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?</p> <p>a) ਐਕਸ-ਰੇ ਕਿਰਨ b) ਇਲੈਕਟ੍ਰੋਨ ਬੀਮ ਕਿਰਨ c) ਅਲਫਾ ਕਿਰਨ d) ਗਾਮਾ ਇਰੀਡੀਏਸ਼ਨ</p>	<p>Q50. ਅਲਫਾ ਕਿਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਹਨਾਂ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ:</p> <p>a) ਡਾਕਟਰੀ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਜਰਮ ਕਰਨਾ b) ਕੈਂਸਰ ਦੇ ਮਰੀਜ਼ਾਂ ਦਾ ਇਲਾਜ ਕਰਨਾ c) ਕੁਝ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ d) ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ</p>
<p>Q51. ਫੂਡ ਇਰੀਡੀਏਸ਼ਨ ਦੇ ਫਾਇਦਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਕੀ ਹੈ?</p> <p>a) ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਬਣਤਰ 'ਤੇ ਇਸਦਾ ਕੋਈ ਪ੍ਰਭਾਵ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ। b) ਇਹ ਫਰਿੱਜ ਦੀ ਲੋੜ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰਦਾ ਹੈ। c) ਇਹ ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੋਸਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ। d) ਇਹ ਇੱਕ ਕੁਦਰਤੀ ਸੰਭਾਲ ਵਿਧੀ ਹੈ।</p>	<p>Q52. ਭੋਜਨ ਦੀ ਕਿਰਨ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਚਿੰਤਾਵਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਇਹ ਹੈ:</p> <p>a) ਭੋਜਨ ਦੇ ਵਿਗਾੜ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ। b) ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਉਪ-ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਸੰਭਾਵੀ ਗਠਨ। c) ਭੋਜਨ ਦਾ ਸੁਆਦ ਵਧਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। d) ਘਟੀ ਹੋਈ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ।</p>
<p>Q53. ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਵਿੱਚ, ਭੋਜਨ ਜੋ ਕਿਰਨਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦਾ ਲੇਬਲ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਲੇਬਲਿੰਗ ਦਾ ਮਕਸਦ ਕੀ ਹੈ?</p> <p>a) irradiated ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਨ ਲਈ. b) ਕਿਰਨਾਂ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਗੈਰ-ਇਰੀਡੀਏਟਿਡ ਭੋਜਨਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਕਰਨਾ। c) irradiation ਕਾਰਜ ਨੂੰ ਭੇਸ ਕਰਨ ਲਈ. d) ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਨੂੰ ਉਲਝਾਉਣ ਲਈ।</p>	<p>Q54. ਕਿਹੜੀ ਅੰਤਰਰਾਸ਼ਟਰੀ ਸੰਸਥਾ ਭੋਜਨ ਕਿਰਨੀਕਰਨ ਅਭਿਆਸਾਂ ਅਤੇ ਨਿਯਮਾਂ ਲਈ ਦਿਸ਼ਾ-ਨਿਰਦੇਸ਼ ਅਤੇ ਸਿਫਾਰਸ਼ਾਂ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੀ ਹੈ?</p> <p>a) WHO (ਵਿਸ਼ਵ ਸਿਹਤ ਸੰਗਠਨ) b) ਨਾਸਾ (ਨੈਸ਼ਨਲ ਐਰੋਨਾਟਿਕਸ ਐਂਡ ਸਪੇਸ ਐਡਮਿਨਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ) c) ਯੂਨੀਸੇਫ (ਸੰਯੁਕਤ ਰਾਸ਼ਟਰ ਚਿਲਡਰਨ ਫੰਡ) d) WTO (ਵਿਸ਼ਵ ਵਪਾਰ ਸੰਗਠਨ)</p>
<p>Q55. ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਕਿਰਨ ਬਾਰੇ ਚਿੰਤਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। irradiated ਭੋਜਨ ਬਾਰੇ ਇੱਕ ਆਮ ਗਲਤ ਧਾਰਨਾ ਕੀ ਹੈ?</p> <p>a) ਇਸਦਾ ਸਵਾਦ ਵਧੀਆ ਹੈ। b) ਇਹ ਰੇਡੀਓਐਕਟਿਵ ਹੈ।</p>	<p>Q56. ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਚਿੰਤਾਵਾਂ ਨੂੰ ਦੂਰ ਕਰਨ ਲਈ, ਭੋਜਨ ਇਰੀਡੀਏਸ਼ਨ ਬਾਰੇ ਜਾਗਰੂਕਤਾ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>a) ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਲਾਭਾਂ ਬਾਰੇ ਸਪਸ਼ਟ ਅਤੇ ਸਹੀ ਜਾਣਕਾਰੀ</p>

<p>c) ਇਸਦੀ ਲੰਬੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਹੈ। d) ਇਹ ਸਿਹਤਮੰਦ ਹੈ।</p>	<p>ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ। b) ਬਜ਼ਾਰ ਵਿੱਚੋਂ ਸਾਰੇ ਜਲਣਸ਼ੀਲ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਹਟਾ ਦਿਓ। c) ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਵਾਧੂ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੇ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ "ਇਰੇਡੀਏਟਿਡ" ਵਜੋਂ ਲੇਬਲ ਲਗਾਓ। d) ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਸਾਰੇ ਰੂਪਾਂ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰੋ।</p>
<p>Q57. ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਕੀ ਹੈ? a) ਭੋਜਨ ਦੇ ਕੁਦਰਤੀ ਰੰਗ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ b) ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਸੁਆਦ ਜੋੜਨਾ c) ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਵਧਾਉਣ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਲਈ d) ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੈਸਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ</p>	<p>Q58. ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਭੋਜਨ ਰੱਖਿਅਕ ਨੂੰ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ? a) ਇੱਕ ਪਦਾਰਥ ਜੋ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ b) ਇੱਕ ਪਦਾਰਥ ਜੋ ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਲਾਗਤ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ c) ਇੱਕ ਪਦਾਰਥ ਜੋ ਵਿਗਾੜ ਨੂੰ ਰੋਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ d) ਭੋਜਨ ਲਈ ਇੱਕ ਕੁਦਰਤੀ ਰੰਗ ਦੇਣ ਵਾਲਾ ਏਜੰਟ</p>
<p>Q59. ਕਾਸਮੈਟਿਕਸ ਅਤੇ ਨਿੱਜੀ ਦੇਖਭਾਲ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਇਹ ਹੈ: a) ਖੁਸ਼ਬੂ ਵਧਾਓ b) ਰੰਗ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਕਰੋ c) ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਵਧਾਓ d) ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਲੇਸ ਵਧਾਓ</p>	<p>Q60. ਫੂਡ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਦੀਆਂ ਦੋ ਮੁੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਕੀ ਹਨ? a) ਕੁਦਰਤੀ ਅਤੇ ਸਿੰਥੈਟਿਕ b) ਲਾਲ ਅਤੇ ਹਰਾ c) ਤਾਜ਼ਾ ਅਤੇ ਸੰਸਾਧਿਤ d) ਤਰਲ ਅਤੇ ਠੋਸ</p>
<p>Q61. ਕੁਦਰਤੀ ਰੱਖਿਅਕ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਹਨਾਂ ਤੋਂ ਲਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ: a) ਸਿੰਥੈਟਿਕ ਸਰੋਤ b) ਪੌਦੇ, ਜਾਨਵਰ ਅਤੇ ਖਣਿਜ c) ਨਕਲੀ ਰੰਗ d) ਰਸਾਇਣਕ ਪ੍ਰਤੀਕ੍ਰਿਆਵਾਂ</p>	<p>Q62. ਸਿੰਥੈਟਿਕ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਅਕਸਰ ਇਹਨਾਂ ਦੁਆਰਾ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ: a) ਰਸਾਇਣਕ ਸੰਸਲੇਸ਼ਣ b) ਕੁਦਰਤੀ ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ c) ਜੀਵ-ਵਿਗਿਆਨਕ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ d) ਸੂਰਜ ਦੀ ਰੌਸ਼ਨੀ ਦਾ ਸਾਹਮਣਾ ਕਰਨਾ</p>
<p>Q63. ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਅਚਾਰ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਣ ਲਈ ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਇੱਕ ਆਮ ਕੁਦਰਤੀ ਬਚਾਅਕ ਹੈ? a) ਸੋਡੀਅਮ ਬੈਂਜੋਏਟ b) ਸਿਟਰਿਕ ਐਸਿਡ c) ਸਲਫਾਈਟਸ d) ਸਿਰਕਾ</p>	<p>Q64. ਰੋਜ਼ਮੇਰੀ ਐਬਸਟਰੈਕਟ ਇੱਕ ਕੁਦਰਤੀ ਰੱਖਿਅਕ ਹੈ ਜੋ ਅਕਸਰ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ: a) ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ b) ਮੀਟ ਉਤਪਾਦ c) ਤਾਜ਼ੇ ਫਲ d) ਬੇਕਡ ਮਾਲ</p>

<p>Q65. ਕਿਹੜਾ ਕੁਦਰਤੀ ਬਚਾਅ ਸੀਵੀਡ ਤੋਂ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਡੇਅਰੀ ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p> <p>a) ਸੋਰਬਿਕ ਐਸਿਡ b) ਕੈਰੇਜੀਨਨ c) ਨਾਈਟ੍ਰਾਈਟਸ d) ਸੋਡੀਅਮ ਸਿਟਰੇਟ</p>	<p>Q66. ਸਲਾਦ ਡਰੈਸਿੰਗ, ਮਾਰਜਰੀਨ, ਅਤੇ ਮੇਅਨੀਜ਼ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਕਿਹੜਾ ਸਿੰਥੈਟਿਕ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਵਿਆਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p> <p>a) BHA (ਬਿਊਟੀਲੇਟਿਡ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਸਾਈਨਿਸੋਲ) b) ਸੈਕਰੀਨ c) MSG (ਮੋਨੋਸੋਡੀਅਮ ਗਲੂਟਾਮੇਟ) d) ਪ੍ਰੋਪੀਲਪਾਰਬੇਨ</p>
<p>Q67. ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਵਿੱਚ ਸੋਡੀਅਮ ਨਾਈਟ੍ਰੇਟ/ਨਾਈਟ੍ਰਾਈਟ ਦਾ ਕੀ ਮਕਸਦ ਹੈ?</p> <p>a) ਰੰਗ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ b) ਸੋਡੀਅਮ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ c) ਮਿਠਾਸ ਸ਼ਾਮਿਲ ਕਰਨ ਲਈ d) ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਅਤੇ ਇੱਕ ਚੰਗਾ ਸੁਆਦ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ</p>	<p>Q68. ਰੋਟੀ ਅਤੇ ਬੇਕਡ ਸਮਾਨ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਿਹੜਾ ਸਿੰਥੈਟਿਕ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p> <p>a) ਸੋਡੀਅਮ ਬੈਂਜੋਏਟ b) BHT (ਬਿਊਟੀਲੇਟਿਡ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਸਾਈਟੋਲੂਇਨ) c) ਅਸਪਾਰਟੇਮ d) ਕੈਰੋਮਲ ਰੰਗ</p>
<p>Q69. ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲ ਤਕਨੀਕਾਂ ਦਾ ਮੁੱਖ ਟੀਚਾ ਕੀ ਹੈ?</p> <p>a) ਭੋਜਨ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ b) ਭੋਜਨ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ c) ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੁਆਦ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ d) ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ</p>	<p>Q70. ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਕਿਹੜੇ ਤਰੀਕੇ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ?</p> <p>a) ਕੈਨਿੰਗ b) ਸੁਕਾਉਣਾ c) ਫਰਮੈਂਟੇਸ਼ਨ d) ਕਿਰਨ</p>