अभ्यर्थियों के लिए महत्वपूर्ण अनुदेश

6. आपको पर्यवेक्षक द्वारा अलग से ओएमआर शीट प्रदान की जाएगी, आपको अपना नाम, अनुक्रमांक, जन्म तिथि, परीक्षा की तिथि, प्रश्न पुस्तिका कोड, प्रश्न पुस्तिका संख्या, विज्ञापन सं. आदि विवरण पूरा भरना होगा। ओएमआर शीट पर पेपर (यानी पेपर–I/पेपर–II/पेपर–III) का नंबर और विकल्प ध्यानपूर्वक लिखें। प्रश्नों के उत्तर देने से पहले आपको ओएमआर शीट पर निर्धारित स्थान पर अपने हस्ताक्षर भी करने होंगे। इन अनुदेशों का आपको पूरी तरह से पालन करना होगा अन्यथा आपकी ओएमआर शीट का मूल्यांकन नहीं किया जाएगा और आपको शून्य अंक दिए जाएंगे।

7. उत्तर केवल काले/नीले बॉल–पॉइंट पेन से संबंधित प्रश्न संख्या के सामने बने गोले को पूरी तरह से काला करके ही दर्शाएं। जो उत्तर काले/नीले बॉल–पॉइंट पेन से नहीं दर्शाए जाएंगे उन्हें कोई अंक नहीं दिया जाएगा। यदि एक से अधिक गोले काले किए गए तो उस उत्तर को गलत उत्तर माना जाएगा।

8. अभ्यर्थियों को चेतावनी दी जाती है कि वे ओएमआर शीट या उत्तर पुस्तिका/प्रश्न पुस्तिका को न मोड़ें और न ही उस पर कोई निशान बनाएं। परीक्षा के दौरान ओएमआर उत्तर पुस्तिका पर किसी भी तरह की गलती को खरोच कर, या इरेजर, नाखून, ब्लेड, वाइट फ्लूइड/व्हाइटनर का उपयोग करके मिटाना सख्त मना है।

9. उत्तरों का मूल्यांकन इलेक्ट्रॉनिक स्कैनिंग प्रक्रिया के माध्यम से किया जाएगा। अधूरी या गलत प्रविष्टियाँ ओएमआर उत्तर पुस्तिका को अमान्य कर सकती हैं।

10. परीक्षा समाप्त होने के बाद, अभ्यर्थी ओएमआर शीट और प्रश्न पुस्तिका पर्यवेक्षक को सौंप देंगे। यदि अभ्यर्थी ओएमआर उत्तर पुस्तिका पर्यवेक्षक को नहीं सौंपता है और उपर्युक्त किसी भी दस्तावेज (ओएमआर शीट, प्रश्न पुस्तिका और सीएफटीआरआई द्वारा रखे जाने वाले एडमिट कार्ड फॉइल) को साथ ले जाता है, तो उसकी अभ्यर्थिता रद्द कर दी जाएगी और उसके खिलाफ आपराधिक कार्यवाही भी शुरू की जाएगी।

11. ओएमआर शीट पर कोई रफ कार्य नहीं करना है। रफ कार्य हेतु स्थान केवल प्रश्न पुस्तिका पर ही उपलब्ध किया गया है।

12. परीक्षा हॉल/कक्ष में मोबाइल फोन और वायरलेस संचार उपकरण या कोई अन्य सहायक सामग्री पूरी तरह से प्रतिबंधित है। अभ्यर्थियों को सलाह दी जाती है कि वे मोबाइल फोन/कोई अन्य वायरलेस संचार उपकरण स्विच ऑफ मोड में भी अपने पास न रखें। इस प्रावधान का अनुपालन न करने पर इसे परीक्षा में अनुचित साधनों का प्रयोग माना जाएगा और उनकी अभ्यर्थिता रद्द कर दी जाएगी और उनके खिलाफ कार्रवाई की जाएगी।

13. परीक्षा कक्ष/हॉल में अभ्यर्थी को परीक्षा नियमों का पालन करना होगा। यदि कोई अभ्यर्थी अनुदेशों का पालन नहीं करता है या किसी भी प्रकार की अनुशासनहीनता दर्शाता है, तो अनुदेशों के अनुसार कार्रवाई की जाएगी, साथ ही अभ्यर्थी को भविष्य की परीक्षाओं में उपस्थित होने से वंचित किया जा सकता है और उसके खिलाफ आपराधिक कार्यवाही की जा सकती है।

IMPORTANT INSTRUCTIONS TO THE CANDIDATES

6. You will be supplied the OMR Sheet separately by the Invigilator, you must complete the details of your Roll Number, Advt. No., Name, Date of Birth, Date of Exam, Question Booklet No. and the option for Paper (i.e. Paper-I or Paper-II or Paper-III) on the OMR Sheet carefully. You must also put your signature on the OMR Sheet at the prescribed place before you actually start answering the questions. These instructions must be fully complied with, failing which, your OMR Sheet will not be evaluated and you will be awarded 'Zero" marks.
7. Answers must be shown by completely blackening the corresponding circle against the relevant question number by Black/Blue Ball-point Pen only. Answers which are not shown by Black/Blue Ball-point pen will not be awarded any mark. If more than one circle is found darkened, that answer will be treated as Wrong Answer.
8. Candidates are warned not to fold or make any stray marks on the OMR Sheet / Question Booklet. Use of eraser, nail, blade, white fluid/whitener etc. to smudge/scratch or damage in any manner on the OMR Sheet during examination is strictly prohibited.
9. The answers will be evaluated through an electronic scanning process. Incomplete or incorrect entries may render the OMR Sheet invalid.
10. After the examination is over, the candidate shall hand over the OMR sheet and question booklet to the invigilator. If the Candidate does not hand over the OMR answer sheet to the invigilator and goes away with any of the documents (OMR Sheet, Question Booklet and Admit Card foil to be retained by CFTRI), his/her candidature shall be cancelled and criminal proceedings shall also be initiated against him/her.
11. No rough work is to be done on the OMR Sheet. Space for rough work has been provided on the Question Booklet only.
12. "Mobile phones and wireless communication devices or any other aiding material are completely banned in the examination halls/rooms. Candidates are advised not to keep mobile phones/any other wireless communication devices with them even in switch off mode, in their own interest. Failing to comply with this provision will be considered as using unfair means in the examination and action will be taken against them including cancellation of their candidature ."
13. Candidates in the Examination room/Hall are governed by the rules of the examining body. If a candidate does not comply with the instructions or creates any kind of indiscipline, the action will be taken as per instructions and in addition the candidate can be debarred from appearing in future examinations and is liable for criminal proceedings against him/her.

Paper-III **Food Technology/ Food Science**

PAPER-III

प्रश्न पुस्तिका क्रमांक Question Booklet No.	

CSIR - CENTRAL FOOD TECHNOLOGICAL RESEARCH INSTITUTE, MYSURU

Food Technology/ Food Science

तकनीकी सहायक के पद की भर्ती (विज्ञापन सं Rec.36/2018)
Recruitment to the post of Technical Assistant (Advt No Rec.36/2018)

निर्धारित समय : 90 मिनट	कुल प्रश्नों की संख्या : 100	अधिकतम अंक : 300
Time Allotted : 90 Minutes	**Total Number of Questions : 100**	**Maximum Marks : 300**

पुस्तिका की सील तब तक न खोलें जब तक आपसे ऐसा करने को न कहा जाए
DO NOT OPEN THE SEAL OF THE BOOKLET UNTIL YOUR ARE TOLD TO DO SO

इस प्रश्न पुस्तिका के प्रश्नों के उत्तर देने से पहले कृपया इस पृष्ठ पर और पिछले पृष्ठ पर दिए गए अनुदेशों को ध्यान से पढ़ें।
Kindly read the instructions given on this Page and Back Page carefully before you begin answering the questions.

अभ्यर्थियों के लिए महत्वपूर्ण अनुदेश

1. इस पुस्तिका में 100 प्रश्न हैं।

2. अंग्रेजी और हिंदी भाषा में तैयार किए गए द्विभाषी प्रश्नों में कोई विसंगति होने की स्थिति में, अंग्रेजी संस्करण को अंतिम माना जाएगा।

3. सभी प्रश्न अनिवार्य हैं। प्रत्येक प्रश्न के चार विकल्प हैं। प्रत्येक प्रश्न का केवल एक ही सही उत्तर है। सही विकल्प चुनें और ओएमआर शीट पर सही गोले को काला करें। प्रत्येक प्रश्न के सही उत्तर के लिए तीन अंक दिए जाएंगे और अनुत्तरित प्रश्नों के लिए कोई अंक नहीं दिए जाएंगे।

4. इस पेपर–III में **प्रत्येक गलत उत्तर के लिए एक नेगेटिव अंक** होगा।

5. प्रश्नों के उत्तर देने से पहले इस पुस्तिका की जांच कर लें कि इसमें पूरे पृष्ठ हैं तथा कोई पृष्ठ कम या दोबारा तो नहीं आया है। किसी भी विसंगति के मामले में, अभ्यर्थी को प्रश्न पुस्तिका बदलने हेतु पर्यवेक्षक को तुरंत सूचित करना होगा। परीक्षा शुरू होने के पांच मिनट बाद इस संबंध में कोई विचार नहीं किया जाएगा।

IMPORTANT INSTRUCTIONS TO THE CANDIDATES

1. This Booklet contains 100 Questions.
2. For the questions, which are set bilingually in English and Hindi, in case of a discrepancy, the English version will be treated as final.
3. All the Questions are compulsory. Each question has four options. There is only one correct answer to each question. Choose the CORRECT OPTION and darken/blacken the corresponding circle on the OMR Sheet. **Each Question carries three marks for every correct answer** and Unanswered questions will not be given any marks.
4. There will be **One Negative Mark for every wrong answer** in this Paper-III.
5. Before you start to answer the question, you must check this Booklet and ensure that it contains all the page numbers and see that no page is missing or repeated. In case of any discrepancy, the candidate should immediately report the matter to the invigilator for replacement of the Test Booklet. No claim in this regard will be entertained after five minutes of the start of the examination.

अनुक्रमांक/ Roll Number : ______

पोस्ट कोड / Post Code(s) : TA / TA / TA

अभ्यर्थी का नाम / Name of the Candidate: ....

मैंने ऊपर दिए गए अनुदेशों और इस प्रश्न पुस्तिका के पिछले पृष्ठ पर दिए गए अनुदेशों तथा दिनांक 13–01–2025 की वेब अधिसूचना को पढ़ लिया है। मैं इस परीक्षा के संबंध में सीएसआईआर–सीएफटीआरआई के अधिकारियों द्वारा दिए गए उपर्युक्त अनुदेशों और निर्देशों का पालन करूँगा/करूँगी ।
I have read the instructions given above & on the back page of this Question Booklet and the web notification dated 13-01-2025. I shall abide by the above instructions and directions given by the Authorities of CSIR-CFTRI regarding this exam.

....
अभ्यर्थी के हस्ताक्षर
Candidate's Signature

....
निरीक्षक के हस्ताक्षर
Invigilator's Signature

FOOD SCIENCE / FOOD TECHNOLOGY
खाद्य विज्ञान / खाद्य प्रौद्योगिकी

1. Which of the following is not a characteristic of bound water?
निम्नलिखित में से कौन सी परिबद्ध जल की विशेषता नहीं है?

A) It is not free to act as solvent for solutes
यह विलेय के लिए विलायक के रूप में कार्य करने के लिए स्वतंत्र नहीं है
B) It exhibits no vapour pressure / यह कोई वाष्प दाब प्रदर्शित नहीं करता है
C) Can be easily extracted from food by squeezing
इसे भोजन से निचोड़कर आसानी से निकाला जा सकता है
D) Its rotational mobility is restricted by the substances with which it is associated.
इसकी घूर्णन गतिशीलता उन पदार्थों द्वारा प्रतिबंधित होती है जिनके साथ यह जुड़ा हुआ है।

2. In oven drying method measurement of moisture content is by the process of
ओवन सुखाने की विधि में नमी की मात्रा का मापन इस प्रक्रिया द्वारा किया जाता है

A) Evaporation of water / पानी का वाष्पीकरण
B) Freezing of water / पानी का जमना
C) Both A and B / A और B दोनों
D) Condensing of water / पानी का संघनन

3. Moisture content of less than ___________is considered safe for the storage of cereal grains.
अनाज के भंडारण के लिए ___________ से कम नमी की मात्रा सुरक्षित मानी जाती है।

A) 12% B) 14% C) 18% D) 20%

4. Which of the following is non-reducing sugar
निम्नलिखित में से कौन सी अपचयी शर्करा है

A) Fructose / फ्रुक्टोज
B) Glucose / ग्लूकोज
C) Sucrose / सुक्रोज
D) Mannose / मैनोज़

5. The end product of non-enzymatic browning is
गैर-एंजाइमी ब्राउनिंग का अंतिम उत्पाद है

A) Melanin / मेलेनिन
B) Melanoidins / मेलानोइडिन
C) Caramel / कारमेल
D) Both A and B / A और B दोनों

6. The increase in volume, viscosity and translucency of starch granules when they are heated in a liquid is called
स्टार्च कणों को द्रव में गर्म करने पर उनके आयतन, श्यानता और पारभासकता में होने वाली वृद्धि को कहते हैं

A) Retrogradation / प्रतिगमन
B) Dextrinization / डेक्सट्रिनाइजेशन
C) Inversion / व्युत्क्रमण
D) Gelatinization / जिलेटिनीकरण

7. The number of amino acids per turn of the α-helical structure of protein is
प्रोटीन की α-हेलीकल संरचना के प्रति मोड़ में अमीनो अम्लों की संख्या है

A) 3.0 B) 3.2 C) 3.6 D) 3.8

8. Denaturation of proteins makes the peptide bonds ___________ available for hydrolysis by proteolytic enzymes.
प्रोटीन का विकृतीकरण पेप्टाइड आबंधों को प्रोटीयोलाइटिक एंजाइमों द्वारा हाइड्रोलिसिस के लिए .... उपलब्ध बनाता है।

A) More / अधिक
B) Less / कम
C) Not affected / प्रभावित नहीं होता
D) None of the above / उपरोक्त में से कोई नहीं

9. Which of the following is essential fatty acid
निम्नलिखित में से कौन सा आवश्यक वसा अम्ल है

A) Stearic acid / स्टीयरिक अम्ल
B) Linolenic acid / लिनोलेनिक अम्ल
C) Lauric acid / लॉरिक अम्ल
D) Palmitic acid / पामिटिक अम्ल

10. Omega-3 fatty acids are those in which
ओमेगा-3 वसा अम्ल वे हैं जिनमें

A) First double bond in the fatty acid is in the third carbon atom from the methyl end
वसा अम्ल में पहला द्विआबंध मिथाइल सिरे से तीसरे कार्बन परमाणु में होता है
B) First double bond in sixth carbon from the methyl end
पहला द्विआबंध मिथाइल सिरे से छठे कार्बन में होता है
C) One of the main mono-unsaturated fatty acids (MUFA) found in plant and animal sources.
मुख्य मोनो-असंतृप्त वसा अम्ल में से एक पौधे और पशु स्रोतों में पाया जाता है
D) A and C / A और C

11. Gelatin is obtained from
जिलेटिन किससे प्राप्त होता है

A) Myosin / मायोसिन
B) Collagen / कोलेजन
C) Myoglobin / मायोग्लोबिन
D) None of the above / उपरोक्त में से कोई नहीं

12. The basic carotenoid structural backbone consists of
मूलभूत कैरोटीनॉयड संरचनात्मक आधार में शामिल हैं

A) Isoprene unit / आइसोप्रीन इकाई
B) Porphin / पोर्फिन
C) Phorbin / फोर्बिन
D) Porphyrin / पोर्फिरिन

13. The removal of Mg ion from chlorophyll results in the formation of
क्लोरोफिल से Mg आयन को हटाने से क्या बनता है

A) Pheophorbide / फियोफोर्बाइड
B) Pheophytin / फियोफाइटिन
C) Chlorophillide / क्लोरोफिलाइड
D) Cheophytin / कियोफाइटिन

14. Vitamin A is an alcohol which has formula as
विटामिन ए एक अल्कोहल है जिसका सूत्र है

A) $C_{10}H_{20}OH$
B) $C_{20}H_{29}OH$
C) C_2H_5OH
D) $CH3CH_2OH$

15. The deficiency of vitamin D in adults causes
वयस्कों में विटामिन डी की कमी से क्या होता है

A) Osteomalacia / ऑस्टियोमैलेशिया
B) Rickets / रिकेट्स
C) Xeroderma / ज़ेरोडर्मा
D) Haemorrhage / रक्तस्राव

16. The normal RDA for protein in a normal adult is
एक सामान्य वयस्क में प्रोटीन के लिए सामान्य आरडीए है

A) 10 g per kg body weight / 10 ग्राम प्रति किलोग्राम शरीर का वजन
B) 100 g per kg body weight / 100 ग्राम प्रति किलोग्राम शरीर का वजन
C) 1 g per kg body weight / 1 ग्राम प्रति किलोग्राम शरीर का वजन
D) 1000 g per kg body weight / 1000 ग्राम प्रति किलोग्राम शरीर का वजन

17. When both protein and calorie are very low in the diet, nutritional deficiency disease ________________ could occur
जब आहार में प्रोटीन और कैलोरी दोनों बहुत कम हों, तो पोषण की कमी से होने वाली बीमारी ________________ हो सकती है

A) Marasmus / मैरास्मस
B) Kwashiorkor / क्वाशियोरकोर
C) None of the above / उपरोक्त में से कोई नहीं
D) Both of the above / उपरोक्त दोनों

18. The energy value of foods is determined in the laboratories by the use of equipment called
प्रयोगशालाओं में खाद्य पदार्थों का ऊर्जा मान किस उपकरण के उपयोग से निर्धारित किया जाता है

A) Soxhlet apparatus / सोक्सलेट उपकरण
B) Bomb calorimeter / बम कैलोरीमीटर
C) Tintometer / टिंटोमीटर
D) Kjeldahl apparatus / केजेल्डाहल उपकरण

19. Keshan disease is due to deficiency of
केशन रोग किसकी कमी के कारण होता है

A) Zinc / जिंक
B) Selenium / सेलेनियम
C) Magnesium / मैग्नीशियम
D) Sodium / सोडियम

20. Which one of the following is not an essential amino acid?
निम्नलिखित में से कौन सा एक आवश्यक अमीनो अम्ल नहीं है?

A) Leucine / ल्यूसीन
B) Isoleucine / आइसोल्यूसीन
C) Tryptophan / ट्रिप्टोफैन
D) Glycine / ग्लाइसिन

21. The catalyst required for hydrogenation of oils is
तेलों के हाइड्रोजनीकरण के लिए आवश्यक उत्प्रेरक है

A) Chromium / क्रोमियम
B) Nickel / निकेल
C) Iron / आयरन
D) Magnesium / मैग्नीशियम

22. The most abundant mineral present in egg shell is
अंडे के छिलके में सबसे प्रचुर मात्रा में पाया जाने वाला खनिज है

A) Iron / आयरन
B) Potassium / पोटैशियम
C) Calcium / कैल्सियम
D) Sodium / सोडियम

23. The best source of vitamin D is
विटामिन डी का सबसे अच्छा स्रोत है

A) Milk / दूध
B) Fish liver oil / मछली का लीवर तेल
C) Meat / मांस
D) Fresh fruits / ताजे फल

24. The disaccharide lactose is hydrolysed into
डाइसैकेराइड लैक्टोज को किसमें हाइड्रोलाइज किया जाता है

A) Glucose + glucose / ग्लूकोज + ग्लूकोज
B) Glucose + mannose / ग्लूकोज + मैनोज
C) Glucose + galactose / ग्लूकोज + गैलेक्टोज
D) Galactose + galactose / गैलेक्टोज + गैलेक्टोज

25. Calorific value of foods depends upon the
खाद्य पदार्थों का कैलोरी मान इस पर निर्भर करता है

A) Carbohydrates / कार्बोहाइड्रेट
B) Proteins / प्रोटीन
C) Fats / वसा
D) All of the above / उपरोक्त सभी

26. Which of the following are the sexual spores of molds?
निम्नलिखित में से कौन सा फफूंदों के लैंगिक बीजाणु हैं?

A) Arthrospores / आर्थ्रोस्पोर्स
B) Sporangiospores / स्पोरैंगियोस्पोर्स
C) Oospores / ओस्पोर्स
D) Conidia / कोनिडिया

27. Red pigmentation on the surface of spoiled food is caused by?
खराब भोजन की सतह पर लाल रंग किसके कारण होता है?

A) Alcaligenes viscolactis / अल्कालिजेन्स विस्कोलैक्टिस
B) Enterobacter aerogenes / एंटरोबैक्टर एरोजेन्स
C) Serratia marcescens / सेराटिया मार्सेसेंस
D) Clostridium botulinum / क्लॉस्ट्रिडियम बोटुलिनम

28. The growth of bacteria in egg white is limited by the presence of
अंडे के सफ़ेद भाग में बैक्टीरिया की वृद्धि किसकी उपस्थिति के कारण सीमित होती है

A) Lysozyme / लाइसोजाइम
B) Lactenins / लैक्टेनिन
C) Lactoperoxidase / लैक्टोपेरोक्सीडेज
D) Lactoferrin / लैक्टोफेरिन

29. Which of the following is an extrinsic parameter of foods that affect microbial growth?
निम्नलिखित में से कौन सा खाद्य पदार्थों का एक बाह्य पैरामीटर है जो सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रभावित करता है?

A) pH
B) Moisture content / नमी की मात्रा
C) Nutrient content / पोषक तत्व की मात्रा
D) Temperature of storage / भंडारण का तापमान

30. Microorganisms that grow over a wide range of pH are
pH की विस्तृत परास में बढ़ने वाले सूक्ष्मजीव हैं

A) Bacteria / बैक्टीरिया
B) Molds / फफूंद
C) Yeasts / यीस्ट
D) Thermophillic anaerobes / थर्मोफिलिक एनारोब्स

31. Minimum a_w requirement for the germination and growth of *Zygosaccharomyces rouxii* is
ज़ाइगोसैक्रोमाइसीज़ रॉक्सी के अंकुरण और वृद्धि के लिए न्यूनतम a_w आवश्यकता है

A) 0.94 B) 0.85 C) 0.62 D) 0.75

32. The combination of treatment of heat and radiation for destruction of microorganisms is called?
सूक्ष्मजीवों के विनाश के लिए ऊष्मा और विकिरण के उपचार के संयोजन को क्या कहा जाता है?

A) Radurization / रेडुराइजेशन
B) Radappertization / रेडैपर्टाइजेशन
C) Thermoradiation / ऊष्माविकिरण
D) Pasteurization / पाश्चुरीकरण

33. The optimum antimicrobial activity of benzoic acid is in what pH range?
बेंजोइक अम्ल की इष्टतम रोगाणुरोधी गतिविधि की pH परास क्या है?

A) 2.5-4.0 B) 5.0-6.5 C) 6.5-7.5 D) 7.5-9.5

34. Which of the following method is used for control of microorganisms by removal?
सूक्ष्मजीवों को हटाने के द्वारा उनके नियंत्रण के लिए निम्नलिखित में से किस विधि का उपयोग किया जाता है?

A) Pasteurization / पाश्चुरीकरण
B) Use of chemical additives / रासायनिक योगजों का उपयोग
C) Filtration / निस्पंदन
D) Refrigeration / प्रशीतन

35. Animal carcasses are mostly contaminated with
पशुओं के शव अधिकतर किससे संदूषित होते हैं

A) Mycobacterium / माइकोबैक्टीरियम
B) Pediococcus / पेडियोकोकस
C) Proteus / प्रोटियस
D) Salmonella / साल्मोनेला

36. Ropiness of milk which is observed at the surface is caused by
दूध की सतह पर दिखने वाली रस्सीनुमा बनावट किसके कारण होती है

A) Enterobacter aerogenes / एंटरोबैक्टर एरोजीन्स
B) Alcaligenes viscolactis / अल्केलिजेन्स विस्कोलैक्टिस
C) Staphylolococcus aureus / स्टैफिलोलोकोकस ऑरियस
D) Pseudomonas fragi / स्यूडोमोनास फ्रैगी

37. Which of the following compounds are formed during anaerobic decomposition of meat proteins by microorganisms?
सूक्ष्मजीवों द्वारा मांस प्रोटीनों के अवायवीय अपघटन के दौरान निम्नलिखित में से कौन से यौगिकों का निर्माण होता है?

A) Hydrogen sulfide / हाइड्रोजन सल्फाइड
B) Mercaptans / मर्कैप्टन
C) Indole / इंडोल
D) All of the above / उपरोक्त सभी

38. The final stage of spoilage of eggs by molds is
फफूंदों द्वारा अंडों के खराब होने का अंतिम चरण है

A) Black rot / काला सड़ांध
B) pin-spot molding / पिन-स्पॉट मोल्डिंग
C) Fungal rotting / कवकीय सड़न
D) Superficial fungal spoilage / सतही फफूंदी खराबी

39. Chalky bread, because of white, chalklike spots is caused by
चाकी ब्रेड, सफेद, चाकी जैसे धब्बों का कारण होती है

A) Endomycopsis fibuligera / एंडोमाइकोप्सिस फिबुलिगेरा
B) Serratia marcescens / सेराटिया मार्सेसेंस
C) Bacillus subtillis / बैसिलस सबटिलिस
D) All of the above / उपरोक्त सभी

40. *Erwinia carotovora* causes which type of spoilage in fruits and vegetables
एर्विनिया कैरोटोवोरा फलों और सब्जियों में किस प्रकार की खराबी का कारण बनता है

A) Watery soft rot / जलीय नरम सड़ांध
B) Downy mildew / मृदुरोमिल आसिता
C) Black rot / काला सड़ांध
D) Bacterial soft rot / जीवाणु नरम सड़ांध

41. The most rapid and constant rate of multiplication of microorganism occurs during the
सूक्ष्मजीवों के गुणन की सबसे तीव्र और स्थिर दर किस दौरान होती है

A) Lag phase / विलंबित चरण
B) Exponential phase / घातीय चरण
C) Stationary phase / स्थिर चरण
D) Survival phase / उत्तरजीविता चरण

42. A dry food like bread is most likely to be spoiled by
ब्रेड जैसे सूखे खाद्य पदार्थ के किसके द्वारा खराब होने की सबसे अधिक संभावना होती है

A) Molds / फफूंद
B) Mesophillic bacteria / मेसोफिलिक बैक्टीरिया
C) Yeasts / यीस्ट
D) Thermophillic bacteria / थर्मोफिलिक बैक्टीरिया

43. Asepsis as a preservative factor is
एसेप्सिस , परिरक्षक कारक के रूप में .... है

A) Reducing the populations of microorganisms
सूक्ष्मजीवों की आबादी को कम करता है
B) Identifying methods of destruction / विनाश के तरीकों की पहचान करता है
C) Sterility checks / रोगाणुरहितता की जाँच करता है
D) Keeping out microorganisms / सूक्ष्मजीवों को दूर रखता है

44. Factors that determine the time required to bring the center of the container of food up to the sterilizing temperature is/are
खाद्य पदार्थ के कंटेनर के केंद्र को स्टरलाइज़िंग तापमान तक लाने के लिए आवश्यक समय निर्धारित करने वाले कारक हैं

A) The size and shape of the container / कंटेनर की साइज और आकार
B) Consistency of can contents and size and shape of pieces
डिब्बे की सामग्री की संगति तथा टुकड़ों की साइज और आकार
C) None of the above / उपरोक्त में से कोई नहीं
D) A and B / A और B

45. Osmophilic yeasts grow well in an environment of
ऑस्मोफिलिक यीस्ट निम्न वातावरण में अच्छी तरह से विकसित होते हैं

A) High concentrations of sugars or salt / शर्करा या लवण की उच्च सांद्रता
B) Low concentration sugars or salts / कम सांद्रता वाली शर्करा या लवण
C) At high a_w / उच्च a_w पर
D) Normal concentration of sugars or salts / शर्करा या लवण की सामान्य सांद्रता

46. Coliform bacteria, anaerobes, *Enterococci,* other intestinal bacteria and viruses are generally
कोलीफॉर्म बैक्टीरिया, अवायवीय जीव, एंटरोकोकी, अन्य आंतों के बैक्टीरिया और वायरस आम तौर पर

A) Present in soil / मिट्टी में मौजूद होते हैं
B) Present in sewage / सीवेज में मौजूद होते हैं
C) Present in water / पानी में मौजूद होते हैं
D) Present in animals / जानवरों में मौजूद होते हैं

47. Salt fish are spoiled by
नमकीन मछली किसके द्वारा खराब हो जाती है

A) Acidophilic bacteria / एसिडोफिलिक बैक्टीरिया
B) Halophilic bacteria / हेलोफिलिक बैक्टीरिया
C) Thermophilic bacteria / थर्मोफिलिक बैक्टीरिया
D) Psychrophilic bacteria / साइक्रोफिलिक बैक्टीरिया

48. A high alcohol yielding variety of yeast used to produce industrial alcohol is
औद्योगिक स्तर पर अल्कोहल के उत्पादन के लिए उपयोग किया जाने वाला उच्च अल्कोहल देने वाला खमीर है

A) *S. uvarum*
B) *S. fragilis*
C) *S. cerevisiae* var. *ellipsoideus*
D) *S. lactis*

49. Bacteria that prefer to live in presence of oxygen but can grow without it are called
वे बैक्टीरिया जो ऑक्सीजन की मौजूदगी में रहना पसंद करते हैं लेकिन इसके बिना भी बढ़ सकते हैं, उन्हें कहा जाता है

A) Aerobic / वायवीय
B) Anaerobic / अवायवीय
C) Facultative anaerobe / ऐच्छिक अवायवीय
D) Putrefactive / पुतिसक्रिय

50. Flat sour spoilage of canned food is caused due to
डिब्बाबंद भोजन का खट्टा खराब होना किसके कारण होता है

A) Clostridium / क्लोस्ट्रीडियम
B) Bacillus / बैसिलस
C) Serrattia / सेराटिया
D) Salmonella / साल्मोनेला

51. Cryopreservation by liquid nitrogen is done at
तरल नाइट्रोजन द्वारा निम्नताप परिरक्षण किया जाता है

A) 37 °C
B) 273 °K
C) 273 °C
D) -196 °C

52. The term food dehydration generally refers to
खाद्य निर्जलीकरण शब्द का सामान्यतः तात्पर्य है

A) Drying of food under natural conditions
प्राकृतिक परिस्थितियों में भोजन को सुखाना
B) Artificial drying under controlled conditions
नियंत्रित परिस्थितियों में कृत्रिम रूप से सुखाना
C) Drying of food under sun light / सूर्य के प्रकाश में भोजन को सुखाना
D) All of the above / उपरोक्त सभी

53. The process of hermetically sealing of foods in container and sterilizing by heat treatment for long period of storage is known as
खाद्य पदार्थों को कंटेनर में सील करके लंबे समय तक भंडारण के लिए ऊष्मा उपचार द्वारा जीवाणुरहित करने की प्रक्रिया को क्या कहते हैं?

A) Canning / डिब्बाबंदी
B) Aseptic packaging / अलेप्टिक संवेष्टन
C) Dehydration / निर्जलीकरण
D) Freezing / हिमन

54. High sugar concentration as preservatives is used in
निम्न में से किसमें उच्च शर्करा सांद्रता का उपयोग परिरक्षक के रूप में किया जाता है

A) Sweetened condensed milk / मीठा गाढ़ा दूध
B) Fruit in syrup / सिरप में फल
C) Jam, Jelly and Candies / जैम, जेली और कैंडीज
D) All of the above / उपरोक्त सभी

55. The process of cooking moistened starchy and or proteinous food material by a combination of heat, pressure and mechanical shear is called
नमीयुक्त स्टार्चयुक्त और या प्रोटीनयुक्त खाद्य सामग्री को ऊष्मा, दाब और यांत्रिक कतरनी के संयोजन से पकाने की प्रक्रिया को कहा जाता है

A) Thermal cooking / तापीय कुकिंग
B) Mechanical expression / यांत्रिक अभिव्यंजन
C) Extrusion cooking / उत्सारण कुकिंग
D) High pressure cooking / उच्च दाब कुकिंग

56. The order in which main components of vapour compression refrigeration system are used is-
वाष्प संपीडन प्रशीतन प्रणाली के मुख्य घटकों का उपयोग क्रम है –

A) Compressor-Evaporator-Condenser- Expansion valve
संपीडक-उद्वाष्पक-संघनित्र-विस्तार वाल्व
B) Compressor-Condenser-Expansion valve-Evaporator
संपीडक-संघनित्र-विस्तार वाल्व-उद्वाष्पक
C) Condenser-Expansion valve-Compressor-Evaporator
संघनित्र-विस्तार वाल्व-संपीडक-उद्वाष्पक
D) Compressor-Expansion valve-Condenser-Evaporator
संपीडक-विस्तार वाल्व-संघनित्र-उद्वाष्पक

57. Hurdle technology consists of
बाधा प्रौद्योगिकी

A) Combination of different ingredients to form a uniform product
एक समान उत्पाद बनाने के लिए विभिन्न अवयवों का संयोजन है
B) Combination of preservation factors that ensure microbiological safety and stability
सूक्ष्मजीवविज्ञानी सुरक्षा और स्थिरता सुनिश्चित करने वाले संरक्षण कारकों का संयोजन है
C) Using irradiation for increasing shelf life of food
भोजन के शेल्फ जीवन को बढ़ाने के लिए विकिरण का उपयोग करना है
D) None of the above / उपरोक्त में से कोई नहीं

58. In CA storage, which of the following is used as ethylene scrubber?
CA भंडारण में, निम्न में से किसका उपयोग एथिलीन स्क्रबर के रूप में किया जाता है?

A) Nitric acid / नाइट्रिक अम्ल
B) Potassium permanganate / पोटेशियम परमैंगनेट
C) Hydrogen peroxide / हाइड्रोजन पेरोक्साइड
D) All of the above / उपरोक्त सभी

59. In MAP nitrogen the main objective of nitrogen flushing is
एमएपी नाइट्रोजन में नाइट्रोजन फ्लशिंग का मुख्य उद्देश्य है

A) Replace the oxygen / ऑक्सीजन को प्रतिस्थापित करना
B) Increase the respiration / श्वसन को बढ़ाना
C) Decrease the aw / aw को कम करना
D) Decrease RH / RH को कम करना

60. The number of degrees Celsius required to bring about a ten-fold change in decimal reduction time
दशमलव घटाने के समय में दस गुना परिवर्तन लाने के लिए आवश्यक डिग्री सेल्सियस की संख्या

A) F value / F मान
B) Z value / Z मान
C) D value / D मान
D) None of the above / उपरोक्त में से कोई नहीं

61. Nitrate used in curing of meat can react with secondary and tertiary amines to form__________which is carcinogenic
मांस को पकाने में इस्तेमाल किया जाने वाला नाइट्रेट द्वितीयक और तृतीयक अमीनों के साथ अभिक्रिया करके____________बनाता है, जो कैंसरकारी है

A) Nitric acid / नाइट्रिक अम्ल
B) Nitrosamine / नाइट्रोसामाइन
C) Nitrosomyoglobin / नाइट्रोसोमायोग्लोबिन
D) None of the above / उपरोक्त में से कोई नहीं

62. According to the Hinton's theory of jelly formation
हिंटन के जेली निर्माण सिद्धांत के अनुसार

A) Pectin forms network and it entraps the sugar solution within the network
पेक्टिन नेटवर्क बनाता है और यह नेटवर्क के भीतर चीनी के घोल को फंसा देता है
B) It is the non-ionised pectin and not the ionised pectin, which enters in jelly formation.
यह गैर-आयनीकृत पेक्टिन है न कि आयनीकृत पेक्टिन, जो जेली निर्माण में प्रवेश करता है।
C) Pectin coagulates at the neutral pH and thus acid prevent it from coagulation.
पेक्टिन उदासीन pH पर जम जाता है और इस प्रकार एसिड इसे जमने से रोकता है।
D) All of the above
उपरोक्त सभी

63. The fat and SNF content of toned milk shall be
टोंड दूध में वसा और एस.एन.एफ. की मात्रा होगी

A) Not less than 1.5% and 9.0% / 1.5% से कम नहीं और 9.0%
B) Not less than 3.0% and 8.5% / 3.0% से कम नहीं और 8.5%
C) Not less than 4.5% and 8.5% / 4.5% से कम नहीं और 8.5%
D) Not less than 5.0% and 8.0% / 5.0% से कम नहीं और 8.0%

64. Which type of wheat is used for preparation of pasta products?
पास्ता उत्पादों की तैयारी के लिए किस प्रकार के गेहूं का उपयोग किया जाता है?

A) Soft wheat / नरम गेहूं
B) Hard wheat / कठोर गेहूं
C) Durum wheat / डूरम गेहूं
D) Buckwheat flour / कुट्टू का आटा

65. In solvent extraction process of oil, the solvent used is
तेल के विलायक निष्कर्षण प्रक्रम में प्रयुक्त विलायक है

A) n-butane / n-ब्यूटेन
B) hot water / गर्म पानी
C) cold water / ठंडा पानी
D) n-hexane / n-हेक्सेन

66. What is pitting in pulse processing?
दाल प्रसंस्करण में पिटिंग क्या है?

A) Scratching the hard seed coat to facilitate the entry of oil and water
तेल और पानी के प्रवेश को सुविधाजनक बनाने के लिए कठोर बीज आवरण को खरोंचना
B) Removing of pits / गड्ढों को हटाना
C) Removal of fine particles by chelating agents
चेलेटिंग एजेंटों द्वारा बारीक कणों को हटाना
D) Removal of large particles by air bubbles
हवा के बुलबुले द्वारा बड़े कणों को हटाना।

67. The botanical name of Pearl millet is
मोती बाजरा का वानस्पतिक नाम है

A) Elcusine coracocna / एल्क्यूसिन कोराकोना
B) Panicum miliaceum / पैनिकम मिलियासीम
C) Hordeum / होर्डियम
D) Pennisetum americanum / पेनिसेटम अमेरिकनम

68. The chief muscle pigment in meat protein is called
मांस प्रोटीन में मुख्य मांसपेशी वर्णक क्या कहलाता है

A) Myosin / मायोसिन
B) Cyoglobin / सायोग्लोबिन
C) Hemoglobin / हीमोग्लोबिन
D) Myoglobin / मायोग्लोबिन

69. Deterioration of fatty fish produces appreciable amounts of stale fishy which is due to
वसायुक्त मछली के खराब होने से काफी मात्रा में बासी मछली बनती है, जिसका कारण है

A) Trimethylamine / ट्राइमेथिलैमाइन
B) Chloramines / क्लोरैमाइन
C) Ammonia / अमोनिया
D) Unsaturated fatty acids / असंतृप्त वसा अम्ल

70. Paper greater than ____________ g/m^2 is called paper board
_______________ g/m^2 से अधिक वाले कागज को पेपर बोर्ड कहा जाता है

A) 200 g/m^2
B) 300 g/m^2
C) 400 g/m^2
D) 500 g/m^2

71. Double-faced type of corrugated board has
डबल फेस वाले नालीदार बोर्ड में

A) 1 flute/1 wall / 1 फ्लूट / 1 वाल
B) 1 flute/2 walls / 1 फ्लूट / 2वाल
C) 2 flute/3 walls / 2 फ्लूट / 3 वाल
D) 3 flute/4 walls / 3 फ्लूट / 4 वाल

72. Steel of type ___________ is used for requirements of good corrosion resistance.
अच्छे संक्षारण प्रतिरोध की आवश्यकताओं के लिए _________ प्रकार के स्टील का उपयोग किया जाता है।

A) D
B) MR
C) L
D) N

73. The kraft process of pulping is also known as________________
पल्पिंग की क्राफ्ट प्रक्रिया को ________________ भी कहा जाता है।

A) Sulfate process / सल्फेट प्रक्रिया
B) Soda process / सोडा प्रक्रिया
C) Sulphite process / सल्फाइट प्रक्रिया
D) Semichemical process / अर्ध रासायनिक प्रक्रिया

74. Which of the following packaging material is having very good gas barrier properties?
निम्नलिखित में से किस पैकेजिंग सामग्री में बहुत अच्छे गैस अवरोधक गुण हैं?

A) LDPE / एलडीपीई
B) HDPE / एचडीपीई
C) EVOH / ईवीओएच
D) PP / पीपी

75. Which of the following is used for packaging of carbonated soft drinks?
कार्बोनेटेड शीतल पेय की पैकेजिंग के लिए निम्नलिखित में से किसका उपयोग किया जाता है?

A) LDPE / एलडीपीई
B) PET / पीईटी
C) PVC / पीवीसी
D) PS / पीएस

76. What is the role of the Food Safety and Standards Authority of India?
भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण की भूमिका क्या है?

A) To promote food exports
खाद्य निर्यात को बढ़ावा देना
B) To ensure the quality of food imports
खाद्य आयात की गुणवत्ता सुनिश्चित करना
C) To set food safety standards and regulate food products
खाद्य सुरक्षा मानक निर्धारित करना और खाद्य उत्पादों को विनियमित करना
D) To implement health and nutrition policies
स्वास्थ्य और पोषण नीतियों को लागू करना

77. What does the term "GRAS" stand for in the context of food additives
खाद्य योगजों के संदर्भ में "GRAS" शब्द का क्या अर्थ है

A) Generally Recognized As Safe
B) Government Regulation of Agricultural Standards
C) General Requirement for Agricultural Safety
D) Guaranteed Risk Assessment Status

78. Which Indian body is responsible for certifying food products for export and ensuring they meet international standards?
खाद्य उत्पादों को निर्यात के लिए प्रमाणित करने और यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे अंतरराष्ट्रीय मानकों को पूरा करते हैं, कौन सी भारतीय संस्था जिम्मेदार है?

A) Ministry of Food Processing Industries / खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय
B) APEDA / एपीईडीए
C) FSSAI / एफएसएसएआई
D) CDSCO / सीडीएससीओ

79. Product layout is also known as
उत्पाद लेआउट को इस नाम से भी जाना जाता है

A) Functional layout / कार्यात्मक लेआउट
B) Process layout / प्रक्रिया लेआउट
C) Line layout / लाइन लेआउट
D) None of these / इनमें से कोई नहीं

80. An ideal location for a food plant is one that results in
खाद्य संयंत्र के लिए आदर्श स्थान वह है जिसके फलस्वरूप

A) Maximum production of products
उत्पादों का अधिकतम उत्पादन हो
B) Minimum investment cost
न्यूनतम निवेश लागत हो
C) Lowest production cost and least distribution cost per unit
प्रति इकाई न्यूनतम उत्पादन लागत और सबसे कम वितरण लागत हो
D) None of these
इनमें से कोई नहीं

81. In food plant operations, what is the main purpose of Clean-In-Place (CIP) systems?
खाद्य संयंत्र प्रचालनों में, क्लीन-इन-प्लेस (CIP) प्रणालियों का मुख्य उद्देश्य क्या है?

A) To automate the packaging process
पैकेजिंग प्रक्रिया को स्वचालित करना
B) To clean equipment without disassembling it
उपकरणों को अलग किए बिना उन्हें साफ करना
C) To clean equipment by disassembling it outside processing area
प्रसंस्करण क्षेत्र के बाहर उन्हें अलग करके साफ करना
D) To clean equipment by disassembling it and later assembling
उपकरणों को अलग करके साफ करना और बाद में उन्हें जोड़ना

82. In a food plant, which department is primarily responsible for ensuring food products meet regulatory standards and consumer safety guidelines?
खाद्य संयंत्र में, खाद्य उत्पादों को विनियामक मानकों और उपभोक्ता सुरक्षा दिशानिर्देशों को पूरा करने के लिए मुख्य रूप से कौन सा विभाग जिम्मेदार है?

A) Production / उत्पादन
B) Research and Development / अनुसंधान और विकास
C) Quality Control/Quality Assurance / गुणवत्ता नियंत्रण / गुणवत्ता आश्वासन
D) Maintenance / रखरखाव

83. Scheduling and optimizing production processes to meet demand, avoid overproduction, and minimize downtime is referred as
मांग को पूरा करने, अधिक उत्पादन से बचने और डाउनटाइम को कम करने के लिए उत्पादन प्रक्रियाओं को शेड्यूल करना और अनुकूलित करना कहलाता है

A) Production control / उत्पादन नियंत्रण
B) Production planning / उत्पादन नियोजन
C) Quality control / गुणवत्ता नियंत्रण
D) Production optimization / उत्पादन इष्टतमीकरण

84. Costs that can be attributed to raw materials, labor, and machinery expenses is
कच्चे माल, श्रम और मशीनरी व्यय के लिए उत्तरदायी ठहराई जा सकनेवाली लागतें हैं

A) Indirect cost / अप्रत्यक्ष लागत
B) Indirect factory maintenance cost / अप्रत्यक्ष कारखाना रखरखाव लागत
C) Direct production cost / प्रत्यक्ष उत्पादन लागत
D) Direct factory maintenance cost / प्रत्यक्ष कारखाना रखरखाव लागत

85. What does a break-even analysis help to determine?
ब्रेक-ईवन विश्लेषण क्या निर्धारित करने में मदद करता है?

A) Total costs of production
उत्पादन की कुल लागत
B) Sales level at which total revenue equals total costs
बिक्री का वह स्तर जिस पर कुल राजस्व कुल लागत के बराबर होता है
C) breakdown of total cost of raw material and cost of labour needed
कच्चे माल की कुल लागत और आवश्यक श्रम की लागत का विभाजन
D) The pricing strategy for products
उत्पादों के लिए मूल्य निर्धारण रणनीति

86. In budgeting, the length of time it takes to recover the cost of an investment is referred as
बजट बनाने में, किसी निवेश की लागत वसूलने में लगने वाले समय को क्या कहा जाता है?

A) Even cash flow period
सम नकदी प्रवाह अवधि
B) Uneven cash flow period
असमान नकदी प्रवाह अवधि
C) Direct cash flow period
प्रत्यक्ष नकदी प्रवाह अवधि
D) Payback period
भुगतान अवधि

87. Tool used in project management to identify project tasks and their dependencies?
परियोजना प्रबंधन में परियोजना कार्यों और उनकी निर्भरताओं की पहचान करने के लिए उपयोग किया जाने वाला उपकरण?

A) Gantt chart / गैंट चार्ट
B) Fishbone diagram / फिशबोन आरेख
C) Pareto chart / पैरेटो चार्ट
D) Histogram / हिस्टोग्राम

88. Which among the following cost is considered a fixed cost in cost accounting?
निम्नलिखित में से कौन सी लागत को लागत लेखांकन में एक निश्चित लागत माना जाता है?

A) Direct material cost / प्रत्यक्ष सामग्री लागत
B) Direct labor cost / प्रत्यक्ष श्रम लागत
C) Rent of factory building / कारखाने की इमारत का किराया
D) Variable production cost / परिवर्तनीय उत्पादन लागत

89. Which document is used by the buyer to request the supplier to provide goods or services?
खरीदार द्वारा आपूर्तिकर्ता से माल या सेवाएं प्रदान करने का अनुरोध करने के लिए किस दस्तावेज़ का उपयोग किया जाता है?

A) Purchase Order / क्रय आदेश
B) Invoice / बीजक
C) Receipt Note / रसीद नोट
D) Delivery Challan / डिलिवरी चालान

90. Which of the following is an example of factory overhead?
निम्नलिखित में से कौन सा कारखाना ओवरहेड का उदाहरण है?

A) Direct materials / प्रत्यक्ष सामग्री
B) Commission to sales staff / बिक्री कर्मचारियों को कमीशन
C) Direct labor / प्रत्यक्ष श्रम
D) Depreciation of machinery / मशीनरी का मूल्यह्रास

91. Which of the following best describes fixed overheads?
निम्नलिखित में से कौन सा निश्चित ओवरहेड्स का सबसे अच्छा वर्णन करता है?

A) Costs that vary with the level of production
उत्पादन के स्तर के साथ बदलती रहनेवाली लागतें
B) Costs that remain constant regardless of the production level
उत्पादन स्तर की परवाह किए बिना स्थिर रहनेवाली लागतें
C) Costs that change only quarterly
केवल तिमाही में बदलनेवाली लागतें
D) Costs directly tied to raw materials
कच्चे माल से सीधे जुड़ी लागतें

92. What is the main objective of budgetary control?
बजट नियंत्रण का मुख्य उद्देश्य क्या है?

A) To forecast future sales
भावी बिक्री का पूर्वानुमान लगाना
B) To ensure that actual performance is in line with planned objectives
यह सुनिश्चित करना कि वास्तविक प्रदर्शन नियोजित उद्देश्यों के अनुरूप है
C) To track the actual cost of raw materials
कच्चे माल की वास्तविक लागत पर नज़र रखना
D) To calculate profits
लाभ की गणना करना

93. Which of the following is a key feature of flexible budgeting?
निम्नलिखित में से कौन सी लचीले बजट की मुख्य विशेषता है?

A) Fixed costs are ignored
निश्चित लागतों को नजरअंदाज किया जाता है
B) It is used to compare against the master budget
इसका उपयोग मास्टर बजट के साथ तुलना करने के लिए किया जाता है
C) It only covers short-term costs
यह केवल अल्पकालिक लागतों को कवर करता है
D) It adjusts for changes in production levels
यह उत्पादन स्तरों में परिवर्तन के लिए समायोजित करता है

94. Which of the following is not a method of product costing?
निम्नलिखित में से कौन सी उत्पाद लागत की निर्धारण विधि नहीं है?

A) Job order costing
जॉब ऑर्डर लागत निर्धारण
B) Process costing
प्रक्रिया लागत निर्धारण
C) Variable costing
परिवर्तनीय लागत निर्धारण
D) Activity-based costing
गतिविधि-आधारित लागत निर्धारण

95. The cost of industrial enterprise may be divided into principle elements as
औद्योगिक उद्यम की लागत को मुख्य तत्वों में विभाजित किया जा सकता है जैसे कि

A) Material and labour / सामग्री और श्रम
B) Material and expenses / सामग्री और व्यय
C) Labour and expenses / श्रम और व्यय
D) Material, labour and expenses / सामग्री, श्रम और व्यय

96. Which of the following is a limitation of the payback period method?
निम्नलिखित में से कौन सी पेबैक अवधि विधि की सीमा है?

A) It does not consider the time value of money
यह मुद्रा के समय मूल्य पर विचार नहीं करता है
B) It is easy to calculate
इसकी गणना करना आसान है
C) It considers time value of money
यह मुद्रा के समय मूल्य पर विचार करता है
D) It considers all cash inflows beyond the payback period
यह पेबैक अवधि से परे सभी नकदी प्रवाह पर विचार करता है

97. A company is planning to purchase a machine known as machine X. Machine X would cost Rs. 25,000 and would have a useful life of 10 years with zero salvage value. The expected annual cash inflow of the machine is Rs. 10,000. Compute payback period of machine X.
एक कंपनी मशीन X नामक मशीन खरीदने की योजना बना रही है। मशीन X की कीमत रु. 25,000 होगी और इसका उपयोगी जीवनकाल 10 वर्ष होगा तथा इसका कोई भी निस्तारण मूल्य नहीं होगा। मशीन का अपेक्षित वार्षिक नकद प्रवाह रु. 10,000 है। मशीन X की पेबैक अवधि की गणना करें।

A) 2 years / 2 वर्ष
B) 3 years / 3 वर्ष
C) 1.5 years / 1.5 वर्ष
D) 2.5 years / 2.5 वर्ष

98. Which of the following would reduce the break-even point of a business?
निम्नलिखित में से कौन व्यवसाय के ब्रेक-ईवन पॉइंट को कम करेगा?

A) Increasing the selling price per unit / प्रति इकाई बिक्री मूल्य में वृद्धि
B) Increasing the fixed costs / निश्चित लागत में वृद्धि
C) Decreasing the contribution margin / योगदान की मार्जिन में कमी
D) Increasing the variable costs per unit / प्रति इकाई परिवर्तनीय लागत में वृद्धि

99. In the stores procedure, which document is used to record the receipt of materials?
भण्डार प्रक्रिया में, सामग्री की प्राप्ति को रिकॉर्ड करने के लिए किस दस्तावेज़ का उपयोग किया जाता है?

A) Purchase order / क्रय आदेश
B) Goods receipt note / माल प्राप्ति नोट
C) Material requisition / सामग्री मांग
D) Delivery challan / डिलीवरी चालान

100. What is meant by the term 'overheads' in cost accounting?
लागत लेखांकन में 'ओवरहेड्स' शब्द का क्या अर्थ है?

A) Direct material costs used in production
उत्पादन में प्रयुक्त प्रत्यक्ष सामग्री लागत

B) Direct labor costs used in production
उत्पादन में प्रयुक्त प्रत्यक्ष श्रम लागत

C) Indirect costs incurred in production that cannot be directly traced to a product
उत्पादन में होने वाली अप्रत्यक्ष लागतें जिन्हें सीधे उत्पाद से नहीं जोड़ा जा सकता

D) The cost of raw materials purchased
खरीदे गए कच्चे माल की लागत

SPACE FOR ROUGH WORK / रफ़ कार्य के लिए जगह

SPACE FOR ROUGH WORK / रफ़ कार्य के लिए जगह