

सामान्य निर्देश:

1. सभी प्रश्न हल करना अनिवार्य है।
2. प्रश्नों के अंक उनके सामने अंकित हैं।

खंड अ (बहुविकल्पीय प्रश्न)

(प्रत्येक 1 अंक)

1. भारत में खाद्य सुरक्षा के लिए मानक कौन तय करता है?

(अ) WHO (ब) FSSAI (स) RBI (द) ISO
2. 'शेल्फ लाइफ' (Shelf Life) का क्या अर्थ है?

(अ) भोजन की कीमत (ब) उत्पाद के सुरक्षित रहने की अवधि

(स) पैकेट का वजन (द) दुकान का नाम
3. खाद्य प्रसंस्करण में HACCP का मुख्य उद्देश्य क्या है?

(अ) स्वाद बढ़ाना (ब) खतरों की पहचान और नियंत्रण (स) रंग बदलना (द) बेकिंग करना
4. फलों के रस या स्क्वैश (Squash) को खराब होने से बचाने के लिए प्रायः क्या मिलाया जाता है?

(अ) KMS (Potassium Metabisulphite) (ब) बेकिंग सोडा (स) यीस्ट (द) सिरका
5. किस तापमान क्षेत्र (Danger Zone) में बैक्टीरिया सबसे तेज़ी से बढ़ते हैं?

(अ) 0°C - 5°C (ब) 5°C - 60°C (स) 60°C - 100°C (द) -18°C

खंड ब (लघु उत्तरीय प्रश्न)

(प्रत्येक 3 अंक)

6. स्टरलाइजेशन (Sterilization) और पाशुरीकरण (Pasteurization) में क्या अंतर है?
7. खाद्य सुदृढीकरण (Food Fortification) क्या है? एक उदाहरण दें।
8. खाद्य उत्पादों की सेंसरी इवैल्यूएशन (Sensory Evaluation) का क्या अर्थ है?
9. प्लास्टिक और कांच (Glass) की पैकेजिंग में मुख्य अंतर और लाभ क्या हैं?
10. 'क्रॉस-कंटैमिनेशन' (Cross-contamination) से आप क्या समझते हैं?

खंड स (दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

(प्रत्येक 5 अंक)

11. फूड प्रोसेसिंग प्लांट में HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) प्रणाली का महत्व और इसके 7 सिद्धांतों का संक्षिप्त वर्णन करें।

अथवा (OR)

फलों का स्क्वैश (Squash) या केचप (Ketchup) बनाने की औद्योगिक प्रक्रिया का विस्तार से वर्णन करें।

12. भोजन खराब (Food Spoilage) होने के रासायनिक और जैविक कारणों पर विस्तार से चर्चा करें। इसे रोकने के उन्नत तरीके क्या हैं?

अथवा (OR)

बेकरी उद्योग में ब्रेड (Bread) या केक बनाने की पूरी प्रक्रिया (मिक्सिंग से लेकर बेकिंग तक) का चरणबद्ध वर्णन करें।