

# 241/23 – K

Question Booklet Sl. No.

Question Booklet Alpha Code

**A**

**A**

Total Number of Questions : 100

Time : 90 Minutes

Maximum Marks : 100

## INSTRUCTIONS TO CANDIDATES

1. The Question Paper will be given in the form of a Question Booklet. There will be four versions of Question Booklets with Question Booklet Alpha Code viz. **A, B, C & D**.
2. The Question Booklet Alpha Code will be printed on the top left margin of the facing sheet of the Question Booklet.
3. The Question Booklet Alpha Code allotted to you will be noted in your seating position in the Examination Hall.
4. If you get a Question Booklet where the alpha code does not match to the allotted alpha code in the seating position, please draw the attention of the Invigilator IMMEDIATELY.
5. The Question Booklet Serial Number is printed on the top right margin of the facing sheet. If your Question Booklet is un-numbered, please get it replaced by new Question Booklet with same alpha code.
6. The Question Booklet will be sealed at the middle of the right margin. Candidate should not open the Question Booklet, until the indication is given to start answering.
7. Immediately after the commencement of the examination, the candidate should check that the Question Booklet supplied to him/her contains all the 100 questions in serial order. The Question Booklet does not have unprinted or torn or missing pages and if so he/she should bring it to the notice of the Invigilator and get it replaced by a complete booklet with same alpha code. This is most important.
8. A blank sheet of paper is attached to the Question Booklet. This may be used for rough work.
9. **Please read carefully all the instructions on the reverse of the Answer Sheet before marking your answers.**
10. Each question is provided with four choices **(A), (B), (C)** and **(D)** having one correct answer. Choose the correct answer and darken the bubble corresponding to the question number using Blue or Black Ball Point Pen in the OMR Answer Sheet.
11. **Each correct answer carries 1 mark and for each wrong answer 1/3 mark will be deducted. No negative mark for unattended questions.**
12. No candidate will be allowed to leave the examination hall till the end of the session and without handing over his/her Answer Sheet to the Invigilator. Candidates should ensure that the Invigilator has verified all the entries in the Register Number Coding Sheet and that the Invigilator has affixed his/her signature in the space provided.
13. Strict compliance of instructions is essential. Any malpractice or attempt to commit any kind of malpractice in the Examination will result in the disqualification of the candidate.

A

241/23 – K

1. ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಳಾಗುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಆದ್ಯತೆಯ (ಬೇಕಾದ) ತಾಪಮಾನವು
  - A) 15 – 18°C
  - B) 10 – 15°C
  - C) 1 – 4°C
  - D) 5 – 8°C
2. ಮಾಂಸದಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಅನ್ನು \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
  - A) ಮೈಯೋಸಿನ್
  - B) ಗ್ಲುಟಿನ್
  - C) ಲೆಗ್ಯೂಮಿನ್
  - D) ಅಲ್ಬುಮಿನ್
3. ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದಾಗ ಆಹಾರಗಳು ತಮ್ಮ \_\_\_\_\_ ಅನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚು.
  - A) ಖನಿಜಗಳು
  - B) ಉಪ್ಪು
  - C) ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ
  - D) ಕೊಬ್ಬು
4. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ವೃತ್ತಿಪರ ಅಡುಗೆಯ ಒಂದು ವರ್ಗವಾಗಿದೆ.
  - A) ಸರಳ ಅಡುಗೆ (Cuisine simple)
  - B) ಚೈನೀಸ್ ಅಡುಗೆ (Chinese cookery)
  - C) ಹುರಿಯುವುದು (Roasting)
  - D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
5. \_\_\_\_\_ ಎಂಬ ವರ್ಣದ್ರವ್ಯವು ಸೊಪ್ಪು ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.
  - A) ಫ್ಲೇವೊನ್ಸ್
  - B) ಕ್ಲೋರೋಫಿಲ್ಸ್
  - C) ಆಂಥೋಸಯಾನಿನ್
  - D) ಕ್ಯಾರೋಟಿನಾಯ್ಡ್
6. ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದಾಗ, ಅದು \_\_\_\_\_ ಆಗುತ್ತದೆ.
  - A) ಕ್ಯಾರಮೆಲ್
  - B) ಫ್ಯಾಟಿಕ್ ಆಮ್ಲ
  - C) ಗ್ಲುಟಿನ್
  - D) ಇವೆಲ್ಲವೂ
7. \_\_\_\_\_ ಆಹಾರದ ವಿನ್ಯಾಸವಾಗಿದೆ.
  - A) ಮಿಸ್ ಎನ್ ಪ್ಲೇ
  - B) ಪ್ರೋಚಿಂಗ್
  - C) ಕ್ಯುಸಿನ್
  - D) ಸ್ಟಾಂಜಿ
8. ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕುವುದನ್ನು \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
  - A) ಮ್ಯಾಷಿಂಗ್
  - B) ಗ್ರೇಟಿಂಗ್
  - C) ಪೀಲಿಂಗ್
  - D) ಮಿನ್ಸಿಂಗ್
9. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸುವ ಉದ್ದೇಶವೇನು ?
  - A) ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕರಗಿಸಲು (mix)
  - B) ಅಂಟಾಗಿ ರೂಪಿಸಲು
  - C) ಅದರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ರೂಪಿಸಲು
  - D) ಇವೆಲ್ಲವೂ

241/23 – K

10. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ಹಂದಿ ಕೊಬ್ಬನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ.  
A) ಲಾರ್ಡ್ B) ಆಫಲ್ಸ್ C) ಸ್ಟೀಕ್ D) ಸುಪ್ರೀಂ
11. ತರಕಾರಿಗಳ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳದೆ ಬೇಯಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.  
A) ಬ್ಲೀಚಿಂಗ್ B) ವೇಗವಾಗಿ ಕುದಿಸುವುದು (Fast boiling)  
C) ಕಠಿಣೀಕರಣ (Ageing) D) ಮೆಲುಗುದಿಯಲ್ಲಿರಿಸುವುದು (Simmering)
12. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ಒಂದು ರಾಸಾಯನಿಕ ರೈಸಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್‌ನ ಉದಾಹರಣೆಯಾಗಿದೆ.  
A) ಯೀಸ್ಟ್ B) ಸ್ಟೀಮ್ C) ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ D) ಲ್ಯಾಮಿನೇಶನ್
13. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ಗ್ರಿಲ್ಲಿಂಗ್‌ನ ಅಲೆ (ಡನ್ನೆಸ್) ಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುವ ಫ್ರೆಂಚ್ ಪದವಾಗಿದೆ.  
A) ಬಾಲ್‌ಚೌ B) ಕಾಲ್ಡೀನ್ C) ವಿಂದಾಲು D) ಒ ಬ್ಲೂ
14. ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಕೊಬ್ಬನ್ನು ಬಳಸದೆ ನೇರ ಶಾಖದ ಮೇಲೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.  
A) ಫ್ಲೈಯಿಂಗ್ B) ಸಿಮ್ಪರಿಂಗ್ C) ಬ್ರೋಯಿಲಿಂಗ್ D) ಬ್ರೇಸಿಂಗ್
15. ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಅಡುಗೆಗಾಗಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು \_\_\_\_\_ ಅನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.  
A) ಮಿಸ್ ಎನ್ ಪ್ಲೇ B) ಮೀರ್ ಪೊ C) ಬುಕೆ ಗಾರ್ನಿ D) ಜೂಲಿಯನ್
16. ಮೈಕ್ರೋವೇವ್ ಅವನ್‌ನಲ್ಲಿ \_\_\_\_\_ ರೀತಿಯ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು (ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳನ್ನು) ಬಳಸಬಾರದು.  
A) ಸೆರಾಮಿಕ್  
B) ಸ್ಟೇನ್ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್  
C) ಟೆಂಪರ್ಡ್ ಗ್ಲಾಸ್  
D) ಶಾಖ ನಿರೋಧಕ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್
17. \_\_\_\_\_ ಎಂಬ ಅಡುಗೆಯು ಪಾಟ್ ರೋಸ್ಟಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಸ್ಟ್ಯೂಯಿಂಗ್‌ನ ಸಂಯೋಜನೆಯಾಗಿದೆ.  
A) ಬ್ರೇಸಿಂಗ್ B) ಪೋಯ್‌ಲಿಂಗ್ C) ರೋಸ್ಟಿಂಗ್ D) ಸ್ಟೀಮಿಂಗ್
18. ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಾಗ \_\_\_\_\_ ಅತ್ಯಂತ ಸೂಕ್ತವಾದ ಅಡುಗೆ ವಿಧಾನವಾಗಿದೆ.  
A) ಫ್ಲೈಯಿಂಗ್ B) ಗ್ರಿಲ್ಲಿಂಗ್ C) ರೋಸ್ಟಿಂಗ್ D) ಸ್ಟೀಮಿಂಗ್

19. ಮೈಕ್ರೋವೇವ್ ಆವನ್ \_\_\_\_\_ ಎಂಬ ವಿಶೇಷ ಭಾಗವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಅದು ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿಯನ್ನು ಮೈಕ್ರೋವೇವ್ ಆಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸುತ್ತದೆ.
- A) ಮ್ಯಾಗ್ನೆಟ್ B) ಎಲೆಕ್ಟ್ರಾನ್  
C) ಎಲೆಕ್ಟ್ರೊಮ್ಯಾಗ್ನೆಟ್ D) ಮ್ಯಾಗ್ನೆಟ್ರಾನ್
20. ಪುನಃಕಾಯಿಸುವಿಕೆಗೆ ಫ್ರೆಂಜ್ ಪದ ಯಾವುದು ?
- A) ರಿಶುವಾ B) ರಿಲಿಶ್ C) ರಿಸ್ವಾಲ್ಸ್ D) ರಗೌಟ್
21. ತಂದೂರಿ ಚಿಕನ್ ಎಂಬುದು \_\_\_\_\_ ರಾಜ್ಯದ ವಿಶೇಷ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ.
- A) ಗುಜರಾತ್ B) ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳ C) ಪಂಜಾಬ್ D) ಕರ್ನಾಟಕ
22. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ಗುಜರಾತಿನ ವಿಶೇಷ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ.
- A) ಸಂದೇಶ್ B) ಸೋಪೋಟೆಲ್ C) ಉಂಧಿಯು D) ಮಚಾರ್ ಜಾಲ್
23. ಫಿಂಗರ್ ಮಿಲೆಟ್‌ನ್ನು ಮಲಯಾಳಂನಲ್ಲಿ \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
- A) ಪಂಜ್ಜ ಪುಲು B) ಬಾಜರಾ C) ತಿನಾ D) ಕೂವರಗ್
24. ರಸಗುಲ್ಲವನ್ನು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ \_\_\_\_\_ ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- A) ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ B) ಇಂಗಿಸಿದ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ  
C) ಖೋವಾ D) ಚೆನಾ
25. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಇಡ್ಲಿ ಪುಡಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ಮಸಾಲೆಗೆ ಸರಿಯಾದ ಹೆಸರು.
- A) ಗೋಡಾ ಮಸಾಲೆ B) ಮುಳಗಪ್ಪೋಡಿ ಮಸಾಲೆ  
C) ಚೆಟ್ಟಿನಾಡ್ ಮಸಾಲೆ D) ಪಂಚ್ ಪೂರಣ ಮಸಾಲೆ
26. ಬ್ರೌನ್ ರೂ ನೊಂದಿಗೆ \_\_\_\_\_ ಸ್ಟಾಕ್‌ನ್ನು ಸೇರಿಸಿದಾಗ ಬ್ರೌನ್ ಸಾಸ್ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- A) ಬಿಳಿ B) ಕಂದು  
C) ತೌಡು ಬಣ್ಣ (ತವಿಟ್ಸ್) D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
27. ತರಕಾರಿ ಸ್ಟಾಕ್ (vegetable stock) ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾಗುವ ಸಮಯ
- A) 1 ಗಂಟೆ B) 10 ನಿಮಿಷಗಳು  
C) 20 – 25 ನಿಮಿಷಗಳು D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ

241/23 – K

28. ಮೀನು, ಮಾಂಸ ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ಅನಂತರ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದಿರುವ ದ್ರವವು  
A) ಗ್ರೇವಿ B) ಜೂಸ್  
C) ಪಾಟ್ ಮದ್ಯ (pot liquor) D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
29. ಕನ್ಸೋಮೆ ತಯಾರಿಸಿದಾಗ ಸೂಪ್‌ನ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ನೆಲೆಗೊಳ್ಳುವ ಘಟಕಗಳನ್ನು \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.  
A) ಪ್ರೋಟೀನ್ B) ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿಭಾಗ  
C) ಕೊಬ್ಬು D) ರಾಫ್ಸ್
30. 'ಚೌದರ್' ಯಾವ ದೇಶದ ಪ್ರಧಾನ ಸೂಪ್ ಆಗಿದೆ ?  
A) ಭಾರತ B) ಅಮೆರಿಕಾ C) ಸ್ವೀನ್ D) ಇಟಲಿ
31. "ಗ್ರೀನ್ ಟರ್ಟಲ್ ಸೂಪ್" ಯಾವ ದೇಶದ ಪ್ರಧಾನ ಸೂಪ್ ಆಗಿದೆ ?  
A) ಅಮೆರಿಕಾ B) ಸ್ವೀನ್ C) ಇಟಲಿ D) ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್
32. ಸಾಸ್‌ಗಳನ್ನು ದಪ್ಪವಾಗಿಸಲು ಯಾವ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ?  
A) ರೂ B) ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು (Cornflour)  
C) ಸೀಸನಿಂಗ್ಸ್ D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
33. ಎರಡು ಪಟ್ಟು ಕುದಿಯುವ ವಿಧಾನ (double boiling method) ದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಮದರ್ ಸಾಸ್  
A) ಮಯೋನೀಸ್ B) ವೈಟ್ ಸಾಸ್ C) ಬ್ರೌನ್ ಸಾಸ್ D) ಹೊಲಾಂಡೈಸ್
34. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ಬ್ರೌನ್ ಸಾಸ್‌ನ ಪ್ರಮುಖ ಉಪ-ಸಾಸ್ ಆಗಿದೆ.  
A) ಚೆಷೈರ್ B) ಕ್ರೀಮ್ C) ಡೆಮಿಗ್ಲೈಸ್ D) ಬೆಚಮೆಲ್
35. 'ಕನ್ಸೋಮೆ ಸೇಂಟ್ ಜರ್ಮನ್' ಎಂಬ ಸೂಪಿನ ಖಾದ್ಯಾಲಂಕಾರ (ಗಾರ್ನಿಷ್)  
A) ತರಕಾರಿಗಳ ಜೂಲಿಯೆನ್ಸ್  
B) ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ  
C) ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ

36. ಸುಂದರ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಟೋಪ್ ಮಾಡಿದ ಬ್ರೆಡ್ಡಿನ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸವರಿದ ಅಪಟೈಸರ್ ಆಗಿದೆ
- A) ಸ್ಯಾಂಡ್ವಿಚ್  
B) ಬರ್ಗರ್  
C) ಕ್ಯಾನಪಿ  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
37. ಅಪಟೈಸರ್ ಆಗಿ ಬಡಿಸಲಾಗುವ ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಒಣಗಿಸಿದ ಸ್ಪರ್ಜನ್ ಮೀನಿನ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
- A) ಶ್ರಿಂಪ್  
B) ಕಾಕ್ಟೈಲ್  
C) ಕವಿಯರ್  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
38. ಸೌತೆಕಾಯಿ ಸಲಾಡ್‌ನ ಮುಖ್ಯ ಘಟಕಾಂಶವಾದ ಸೌತೆಕಾಯಿಯನ್ನು \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
- A) ಬೇಸ್  
B) ಹೃದಯ ಅಥವಾ ದೇಹ  
C) ಖಾದ್ಯಾಲಂಕಾರ (ಗಾರ್ನಿಷ್)  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
39. ಸಲಾಡ್‌ಗೆ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳವನ್ನು ಸೇರಿಸುವ ಮತ್ತು ಸಲಾಡ್‌ನ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸವರಿದ ದ್ರವರೂಪದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
- A) ಸಾಸ್‌ಗಳು  
B) ಡ್ರೆಸ್ಸಿಂಗ್  
C) ಖಾದ್ಯಾಲಂಕಾರ (ಗಾರ್ನಿಷ್)  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
40. ವಯಸ್ಸಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸದಲ್ಲಿರುವ ಕೊಬ್ಬು \_\_\_\_\_ ಬಣ್ಣದ್ದಾಗಿದೆ.
- A) ಕಪ್ಪು  
B) ಕ್ರೀಮ್/ಬಿಳಿ  
C) ಕಡು ಹಳದಿ  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
41. ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ವಧಿಸಿದ ತಕ್ಷಣ, ಸ್ನಾಯುಗಳು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಮಾಂಸವು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ, ಇದನ್ನು \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
- A) ರೈಪನಿಂಗ್  
B) ಟೆಂಡರ್ನಿಂಗ್  
C) ರಿಗರ್ ಮೋರ್ಟಿಸ್  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ

241/23 – K

42. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ಚಪ್ಪಟೆಯಾದ ಮತ್ತು ದುಂಡಗಿನ ಆಕಾರದಲ್ಲಿರುವ ಮೀನಾಗಿದ್ದು , ಯಕೃತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಕೊಬ್ಬನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.
- A) ಶೆಲ್ ಮೀನು  
B) ಬಿಳಿ ಮೀನು  
C) ಎಣ್ಣೆಯುಕ್ತ ಮೀನು  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
43. ತಾಜಾ ಮೀನಿನ ಸ್ಕೇಲ್ಸ್ \_\_\_\_\_ ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ.
- A) ಕ್ರಿಮ್  
B) ಬಿಳಿ  
C) ಕೆಂಪು  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
44. ದೊಡ್ಡ ಮೀನಿನಿಂದ, ಸುಮಾರು 3 ಸೆ.ಮಿ. ದಪ್ಪವಿರುವ ಮತ್ತು ಮೂಳೆ ಸಹಿತ ಕತ್ತರಿಸಿದ ತುಂಡನ್ನು \_\_\_\_\_ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
- A) ಫಿಲ್ಲೆಟ್  
B) ಡಾನ್  
C) ಗಜೋನ್  
D) ಮೆನಾನ್
45. ಪಲ್ಲೆಹಾವು ಮತ್ತು ಹೂಕೋಸು ತರಕಾರಿಯ ಯಾವ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿವೆ ?
- A) ಎಲೆ  
B) ರೂಟ್  
C) ಗೆಡ್ಡೆಗಳು  
D) ಫ್ಲವರ್ಸ್
46. ಅಡಿಗೆ ಸೋಡಾದಂತಹ ಕ್ವಾರ್(ಬೇಸ್)ಗಳೊಂದಿಗೆ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸುವುದರಿಂದ ಅವು ಹೆಚ್ಚು \_\_\_\_\_ ಆಗುತ್ತವೆ.
- A) ಮೃದು  
B) ಗಟ್ಟಿ  
C) ಬದಲಾವಣೆ ಇಲ್ಲ  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
47. ಬೀಟ್ರೂಟ್, ಬದನೆ (brinjal), ನೇರಳೆ ಎಲೆಕೋಸುಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಬಣ್ಣದ ವಸ್ತು
- A) ಕ್ಯಾರೋಟಿನ್  
B) ಕ್ಲೋರೋಫಿಲ್  
C) ಆಂಥೋಸಯಾನಿನ್  
D) ಫ್ಲೇವೊನ್ಸ್
48. ರೋಗಿಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ \_\_\_\_\_ ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಹಸಿವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ.
- A) ಸಹಜ  
B) ಕಡಿಮೆ  
C) ಹೆಚ್ಚು  
D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ



49. ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಇಡಲು ಸೂಕ್ತವಾದ ತಾಪಮಾನ  
 A) 12 – 15°C  
 B) 0 – 2°C  
 C) 2 – 5°C  
 D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
50. ಬೇಯಿಸಿದ ಮೊಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿನ ನೀಲಿ ಉಂಗುರವು (blue ring) ಯಾವ ಕ್ರಿಯೆಯ ಫಲಿತಾಂಶವಾಗಿದೆ ?  
 A) ಹೈಡ್ರೋಜನ್ ಸಲ್ಫೈಡ್ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಣ  
 B) ಹೈಡ್ರೋಜನ್ ಸಲ್ಫೈಡ್ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ  
 C) ಹೈಡ್ರೋಜನ್ ಸಲ್ಫೈಡ್ ಮತ್ತು ಮೆಗ್ನೀಸಿಯಮ್  
 D) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ
51. ಎಂಟು-ಕೋರ್ಸ್‌ವುಳ್ಳ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಮೆನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ವರ್ಗಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತದೆ ?  
 A) ಅ ಲಾ ಕಾರ್ಟೆ  
 B) ಟೇಬಲ್ ಹೋಟ್ ಮೆನು (table d hote)  
 C) ಫಿಕ್ಸ್‌ಡ್ ಮೆನು  
 D) ಸೈಕ್ಲಿಕ್ ಮೆನು
52. ಪಾಸ್ತಾ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು ಯಾವ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿವೆ ?  
 A) ಫಾರಿನೇಸಿಯಸ್  
 B) ಖಾರದ (savory)  
 C) ರೋಸ್ಟ್  
 D) ಅಪೆಟೈಸರ್
53. ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ಕೋಲ್ಡ್ ಬಫೆಟ್ ಅಲ್ಲ ?  
 A) ಮೊಟ್ಟೆ  
 B) ಚೀಸ್  
 C) ಮೀನು ಪ್ರಭೇದಗಳು  
 D) ಹುರಿದ ಗೋಮಾಂಸ
54. ವಯಸ್ಸಾದವರಿಗೆ ಮೆನುವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಕ್ಯಾಲೋರಿ ಮೌಲ್ಯವು ಎಷ್ಟಿರಬೇಕು ?  
 A) 3000 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ  
 B) 5000 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ  
 C) 2000 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ  
 D) 1500 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ
55. ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ಚೀಸ್‌ಗೆ ಉದಾಹರಣೆಯಾಗಿಲ್ಲ ?  
 A) ಚೆಷ್ಚೆರ್  
 B) ಡರ್ಬಿ  
 C) ಬೆಲುಗಾ  
 D) ಸ್ವಿಲ್ಟನ್

56. ಅಡುಗೆ ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಡಸ್ಟ್‌ಬಿನ್‌ಗೆ ಯಾವ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ ?
- A) ಇದು ಬಿಗಿಯಾದ ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು  
B) ಎಲ್ಲಾ ಒಂದೇ ಬಣ್ಣ ಇರಬೇಕು  
C) ಇದು ಪಾರದರ್ಶಕವಾಗಿರಬೇಕು  
D) ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಿಂದ ಮಾಡಿರಬೇಕು
57. ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿ ಸಂಭವಿಸಿದಲ್ಲಿ ಯಾವ ರೀತಿಯ ಅಗ್ನಿಶಾಮಕವನ್ನು ಬಳಸಬಾರದು ?
- A) ಕಾರ್ಬನ್ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್  
B) ಡ್ರೈ ಪೌಡರ್  
C) ಫೈರ್‌ಹೋಸ್  
D) ಫೋಮ್
58. ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಾಗ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಉಳಿಸಲು ಏನು ಮಾಡಬೇಕು ?
- A) ವೋಲ್ಟೇಜ್ ಕಡಿಮೆಯಾದಾಗ ಉಪಕರಣವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು  
B) ಪವರ್ ಪ್ಲಗ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು  
C) ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಾಗ ಮಾತ್ರ ಪೂರ್ವಭಾವಿಯಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಬಿಡಬಾರದು  
D) ಭೂಮಿಯ ಸಂಪರ್ಕ (Earth connection) ಸರಿಯಾಗಿದೆಯೇ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು
59. ಶೆಫ್ ದಿ ಕ್ಯುಸಿನ್ ಯಾರು ?
- A) ಕಾರ್ಯಕಾರಿ ಬಾಣಸಿಗ (Executive Chef)  
B) ಶೂ ಬಾಣಸಿಗ (Shoe Chef)  
C) ಕೋಮಿ ಬಾಣಸಿಗ (Komi Chef)  
D) ಶೆಫ್ ದಿ ಬಾಂಕ್ವೆಟ್ (Chef the Banquet)
60. ಕೋಲ್ಡ್ ಬಫೆಟ್, ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್‌ಗಳು, ಕ್ಯಾನಪಿಗಳು, ಲಾರ್ಡರ್ ಕೆಲಸ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಯಾರು ಜವಾಬ್ದಾರರು ?
- A) ಶೆಫ್ ಕಮ್ಯುನರ್  
B) ಶೆಫ್ ಗಾರ್ಡ್ ಮಂಚೆರ್  
C) ಕೋಮಿ ಶೆಫ್  
D) ಶೆಫ್ ದಿ ಬಾಂಕ್ವೆಟ್
61. ಶೆಫ್ ಕಮ್ಯುನರ್‌ನ ಕೆಲಸವೇನು ?
- A) ಪರಿಹಾರ ಅಡುಗೆ (Relief cook)  
B) ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಅಡುಗೆ (Staff cook)  
C) ಪೇಸ್ಟ್ರಿ ಅಡುಗೆ (Pastry cook)  
D) ತರಕಾರಿ ಅಡುಗೆ (Vegetable cook)

62. ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ವೇಗವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ತಾಪಮಾನ ಅಥವಾ ತಾಪಮಾನದ ಅಪಾಯದ ವಲಯ ಯಾವುದು ?  
 A) 45 – 140°F B) 50 – 75°F  
 C) 25 – 50°F D) 32 – 40°F
63. ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ಅಡುಗೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವಾಗ ಕೈ ತೊಳೆಯುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿರುವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲ ?  
 A) ಆಹಾರವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಮೊದಲು  
 B) ಆಹಾರವನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಮೊದಲು  
 C) ಕಾಂಟ್ಯಾಕ್ಟ್ ಲೆನ್ಸ್ ಧರಿಸುವ ಮೊದಲು  
 D) ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ತೊಳೆದ ಅನಂತರ
64. ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ಹೆಚ್ಚು ಅಪಾಯಕಾರಿಯಾಗಿ ಹಾಳಾಗುವ ಆಹಾರವಲ್ಲ ?  
 A) ಬೇಯಿಸಿದ ಮಾಂಸ B) ಹಾಲು  
 C) ತರಕಾರಿ ಪಲ್ಯ D) ಮೊಟ್ಟೆ
65. ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ವಸ್ತುವು ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯ (cross contamination) ವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಕಡಿಮೆ ?  
 A) ಹಸಿಮಾಂಸ B) ಮೀನು  
 C) ಎಲೆಕೋಸು ಥೋರನ್ D) ಕೋಳಿ (Poultry)
66. ಯಾವ ಕೈಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಗಳು ವೇಗವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಹರಡುತ್ತವೆ ?  
 A) ಒಣ ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ B) ಆದ್ರ್ವ ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ  
 C) ಕಪ್ಪು ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ D) ಎಣ್ಣೆಯುಕ್ತ ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ
67. ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕನಿಷ್ಠ ತಾಪಮಾನ ಎಷ್ಟಿರಬೇಕು ?  
 A) 10°C B) 12°C  
 C) 5°C D) 25°C
68. ಮಾನವರ ಚರ್ಮ, ಮೂಗು ಮತ್ತು ಗಾಯಗಳ ಮೇಲೆ ಕಂಡುಬರುವ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾದ ಹೆಸರು  
 A) ಸ್ಟ್ಯಾಫಿಲೋಕೋಕಸ್ B) ಸಾಲ್ಮೊನೆಲ್ಲಾ  
 C) ಕ್ಲಾಸ್ಟಿಡಿಯಂ ಪೆಫ್ರಿಂಜನ್ಸ್ D) ಕ್ಲೋಸ್ಟ್ರಿಡಿಯಂ

241/23 – K

69. ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಬೇಯಿಸದ ಹಂದಿಮಾಂಸದ ಮೂಲಕ ಮನುಷ್ಯರಿಗೆ ಹರಡುವ ರೋಗದ ಹೆಸರು  
A) ಟ್ರೈಕಿನೋಸಿಸ್  
B) ಬೊಟುಲಿಸಮ್  
C) ಟೆರೋಕ್ಸೋಪ್ಲಾಸ್ಮೋಸಿಸ್  
D) ಟೈಫಾಯಿಡ್
70. ನಾವು ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ನಿಭಾಯಿಸುವಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ಅಪಾಯಕಾರಿ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲ ?  
A) ಬೆಂಕಿಯ ಅಪಾಯವಿದ್ದರೆ  
B) ಇದು ಕೀಟಗಳನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಿದರೆ  
C) ಇತರರಿಗೆ ಗಾಯವಾಗುವಂತೆ ಬಾಟಲಿಗಳು ಅಥವಾ ಒಡೆದ ಪಾತ್ರೆಗಳಿದ್ದರೆ  
D) ಅದರಲ್ಲಿ ಕೋಳಿಯ ಮೂಳೆ ಇದ್ದರೆ
71. ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ವಿಷಕಾರಿ (ಟಾಕ್ಸಿನ್)ಯಲ್ಲ ?  
A) ಎಕ್ಸೋಟಾಕ್ಸಿನ್  
B) ಕೀಮೋಟಾಕ್ಸಿನ್  
C) ಎಂಡೋಟಾಕ್ಸಿನ್  
D) ಎಂಟರೊಟಾಕ್ಸಿನ್
72. ಇದು ಆಹಾರ ವಿಷವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿರದ ಒಂದು ಲೋಹವಾಗಿದೆ  
A) ಆಂಟಿಮನಿ  
B) ಸೀಸ  
C) ಕಬ್ಬಿಣ  
D) ಕ್ಯಾಡ್ಮಿಯಮ್
73. ಯಾರಿಗೆ ಇದ್ದಕ್ಕಿದ್ದಂತೆ ಆಹಾರ ವಿಷವಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇಲ್ಲ ?  
A) ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ  
B) ವಯಸ್ಸಾದವರಿಗೆ  
C) ರೋಗಿಗಳಿಗೆ  
D) ಯುವಕರಿಗೆ
74. ಆಹಾರ ವಿಷದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಯಾವುವು ?  
A) ವಾಂತಿ, ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು, ಅತಿಸಾರ  
B) ಬೆನ್ನು ನೋವು, ಕಾಲು ನೋವು  
C) ತಲೆ ನೋವು, ತಲೆ ತಿರುಗುವಿಕೆ  
D) ತಲೆ ನೋವು, ದೃಷ್ಟಿ ಮಂದವಾಗುವುದು, ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು
75. ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ಕೀಟಕ್ಕೆ (ಪೀಡೆ) ಉದಾಹರಣೆಯಾಗಿದೆ ?  
A) ನಾಯಿ  
B) ಬೆಕ್ಕು  
C) ಇಲಿ  
D) ಇವೆಲ್ಲವೂ

76. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ನೀಡುವ ಆಹಾರದ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಯಾವ ಪದವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ?  
 A) ವೆಚ್ಚ ನಿಯಂತ್ರಣ  
 B) ಭಾಗ ನಿಯಂತ್ರಣ  
 C) ಆಹಾರ ನಿಯಂತ್ರಣ  
 D) ಉಗ್ರಾಣ ನಿಯಂತ್ರಣ
77. ಉತ್ತಮ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಹುಡುಕುವ ಖರೀದಿದಾರನು ಖರೀದಿಸಿದ ವಸ್ತುವಿನ ಬೆಲೆಯೊಂದಿಗೆ ಇದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ  
 A) ಪ್ರಮಾಣ  
 B) ಗಾತ್ರ  
 C) ಬ್ರಾಂಡ್ ಹೆಸರು  
 D) ಗುಣಮಟ್ಟ
78. ಸೂಪ್ ಮತ್ತು ಸಾಸ್‌ಗಳಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುವ ಭಾಗ ನಿಯಂತ್ರಣ ಸಾಧನ ಯಾವುದು ?  
 A) ಲಾಡಲ್ಸ್  
 B) ಸ್ಕೂಪ್ಸ್  
 C) ಸ್ಪೂನ್  
 D) ಬೇಸಿನ್
79. \_\_\_\_\_ ಬಾಡಿಗೆ, ದರಗಳು, ತಾಪ, ಬೆಳಕು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮತ್ತು ಜೀವನೋಪಯೋಗಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ.  
 A) ಪರೋಕ್ಷ ದುಡಿಮೆ  
 B) ನೇರ ದುಡಿಮೆ  
 C) ಓವರ್‌ಹೆಡ್ಸ್  
 D) ಒಟ್ಟು ವೆಚ್ಚ
80. ಮಾರಾಟ – ಒಟ್ಟು ವೆಚ್ಚ =  
 A) ನಿವ್ವಳ ಲಾಭ  
 B) ಒಟ್ಟು ಲಾಭ  
 C) ಆಹಾರ ವೆಚ್ಚ  
 D) ಕಾರ್ಮಿಕ ವೆಚ್ಚ
81. ನಿಯಂತ್ರಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವ ಅಂಶಗಳು  
 A) ಮೆನು (ಖಾದ್ಯಪಟ್ಟಿ)ವಿನಲ್ಲಿನ ಆಗಾಗ್ಗೆ ಬದಲಾವಣೆಗಳು  
 B) ಅನೇಕ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳೊಂದಿಗೆ ಮೆನು (ಖಾದ್ಯಪಟ್ಟಿ)ಗಳು  
 C) ಅನೇಕ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು  
 D) ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲವೂ
82. ಬೆಲೆ ವಿಧಾನವೆಂಬುದು \_\_\_\_\_ ಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದೆ.  
 A) ಪದಾರ್ಥಗಳು  
 B) ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳು  
 C) ಭಕ್ಷ್ಯ  
 D) ಅಂತಿಮ ಮುನ್ನೂಚನೆ
83. ಶೇಖರಣೆಗಾಗಿ ಆಹಾರಗಳನ್ನು \_\_\_\_\_ ಆಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ.  
 A) 2  
 B) 1  
 C) 3  
 D) 4

241/23 – K

84. \_\_\_\_\_ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯಗಳು, ಬೇಳೆಕಾಳುಗಳು, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಿಟ್ಟು, ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಸೇರಿವೆ.  
A) ಹಾಳಾಗುವ  
B) ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿದ  
C) ಒಣ  
D) ಆದ್ರ್ವ
85. ತಾಜಾ ಮಾಂಸ ಮತ್ತು ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ತಾಪಮಾನದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯು \_\_\_\_\_ ರಿಂದ \_\_\_\_\_ ಆಗಿದೆ.  
A) 10°C – 14°C  
B) 9°C – 16°C  
C) 20°C – 25°C  
D) 4°C – 6°C
86. ಕಿಣ್ವಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಆಹಾರದ ವಿಭಜನೆಯು \_\_\_\_\_ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.  
A) ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆ  
B) ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆ  
C) ಪೋಷಣೆ  
D) ಸಂರಕ್ಷಣೆ
87. \_\_\_\_\_ ವಿಧದ ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಗಳಿವೆ.  
A) 3  
B) 4  
C) 5  
D) 2
88. ಸೆಲ್ಯುಲೋಸ್ ಎಂದರೆ  
A) ಸಕ್ಕರೆ  
B) ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್  
C) ಫೈಕ್ಟಿನ್  
D) ಉಪ್ಪು
89. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ವಿವಿಧ ಅಮೈನೋ ಆಮ್ಲಗಳ ಸಂಯೋಜನೆಯಾಗಿದೆ.  
A) ಖನಿಜ  
B) ವಿಟಮಿನ್  
C) ಪ್ರೋಟೀನ್  
D) ಕೊಬ್ಬು
90. ಕಡು ಹಸಿರು ತರಕಾರಿಗಳು \_\_\_\_\_ ನ ಉತ್ತಮ ಮೂಲವಾಗಿವೆ.  
A) ವಿಟಮಿನ್ ಬಿ  
B) ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ  
C) ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ  
D) ವಿಟಮಿನ್ ಎ
91. \_\_\_\_\_ ಇದರ ಆಕರವು ಸೂರ್ಯನ ಬೆಳಕಿಗೆ ಒಡ್ಡಿಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.  
A) ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ  
B) ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ  
C) ವಿಟಮಿನ್ ಇ  
D) ವಿಟಮಿನ್ ಎ
92. ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಮತ್ತು ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ ಜೊತೆಗೆ ಮೂಳೆಗಳು ಮತ್ತು ಹಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಲು \_\_\_\_\_ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ.  
A) ರಂಜಕ  
B) ಕಬ್ಬಿಣ  
C) ಸೋಡಿಯಂ  
D) ಅಯೋಡಿನ್

93. \_\_\_\_\_ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದಾಗ ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕುಗ್ಗುತ್ತದೆ.  
 A) ಖನಿಜಗಳು B) ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳು  
 C) ಪ್ರೋಟೀನ್ D) ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್‌ಗಳು
94. ಆಹಾರದ ಶಕ್ತಿಯ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು \_\_\_\_\_ ಪದದಿಂದ ಅಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.  
 A) ಡಯೆಟ್ (ಪಢ್ಯ) B) ಕ್ಯಾಲೋರಿಗಳು  
 C) ಕೊಬ್ಬು D) ಶಕ್ತಿ
95. 10 ಗ್ರಾಂ ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್ \_\_\_\_\_ ಕ್ಯಾಲೋರಿಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ.  
 A) 30 B) 20 C) 50 D) 40
96. ಆಹಾರ ಬಣ್ಣಗಳು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಯಾವುದರಿಂದ ಬರುತ್ತವೆ ?  
 A) ಸಸ್ಯ B) ತರಕಾರಿಗಳು  
 C) ಹಣ್ಣುಗಳು D) ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲವೂ
97. \_\_\_\_\_ ಅನ್ನು ಆಹಾರದ ರುಚಿ ಮತ್ತು ವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.  
 A) ಬಣ್ಣ ಲೇಪನ B) ದಪ್ಪವಾಗುವಿಕೆ  
 C) ಸುವಾಸನಾಕಾರಕ (Flavoring) D) ಕರಗುವಿಕೆ
98. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ಉತ್ಕರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕ (anti oxidants) ಗಳ ಸಮೃದ್ಧ ಮೂಲವಾಗಿದೆ.  
 A) ಮಾಂಸ ಮತ್ತು ಮೀನು B) ತರಕಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳು  
 C) ಮೊಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಹಾಲು D) ಧಾನ್ಯಗಳು
99. \_\_\_\_\_ ಎಂಬುದು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯಿದೆ 2006 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾದ ಸ್ವಾಯತ್ತ ಶಾಸನಬದ್ಧ ಸಂಸ್ಥೆಯಾಗಿದೆ.  
 A) HACCP B) BIS C) FSSAI D) APEDA
100. ಆಹಾರದಿಂದ ಹರಡುವ ರೋಗಗಳನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ \_\_\_\_\_ ಅನ್ನು ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.  
 A) ISI B) AGMARK C) FPO D) HACCP

---

Space for Rough Work

