

खाद्य संरक्षण

वस्तुनिष्ठ प्रश्न

प्रश्न 1. वह समयावधि जिसमें भोजन ताजा रहता है उसे कहते हैं -

- (A) खाद्य भंडारण
- (B) उपभोज्य जीवन
- (C) खाद्य संरक्षण
- (D) उपरोक्त में से कोई नहीं

प्रश्न 2. भोजन संरक्षण का महत्व है—

- (A) भोजन में विविधता आती है।
- (B) परिवहन तथा भंडारण में सुगमता
- (C) अतिरिक्त उत्पादन की व्यवस्था करता है
- (D) उपर्युक्त सभी

प्रश्न 3. खाद्य संरक्षण से तात्पर्य नहीं है -

- (A) भोजन को सुरक्षित रखना
- (B) भोजन की गुणवत्ता को बनाए रखना
- (C) भोजन खराब होने से बचाना
- (D) महंगे भोजन को उपलब्ध करवाना

प्रश्न 4. गैर नाशवान खाद्य पदार्थ वे हैं जो -

- (A) खराब नहीं होते हैं
- (B) जिन्हें खराब होने में लंबा समय लगता है
- (C) आसानी से खराब हो जाते हैं
- (D) उस स्थिति के अनुसार खराब होते हैं जहां उन्हें रखा जाता है

प्रश्न 5. सूक्ष्म जीवाणुओं के अभिक्रिया को किस विधि द्वारा विलंबित किया जाता है—

- (A) सुरक्षा आवरण उपलब्ध कराना
- (B) तापमान में वृद्धि करना
- (C) रसायनों का प्रयोग करना
- (D) उपर्युक्त सभी

प्रश्न 6. निम्न में से प्राकृतिक प्रतिरक्षक नहीं है—

- (A) नमक
- (B) चीनी
- (C) तेल
- (D) सिट्रिक एसिड

प्रश्न 7. निम्न में से किन भोज्य पदार्थों को निर्जलीकरण द्वारा सुरक्षित रखा जा सकता है-

- (A) अंगूर
- (B) शकरकंद
- (C) टमाटर
- (D) अमरूद

प्रश्न 8. शीत भंडारण में भोजन का तापमान रखा जाता है—

- (A) $10^{\circ}\text{C} - 40^{\circ}\text{C}$ के मध्य
- (B) $15^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$ के मध्य
- (C) $20^{\circ}\text{C} - 40^{\circ}\text{C}$ के मध्य
- (D) $5^{\circ}\text{C} - 20^{\circ}\text{C}$ के मध्य

प्रश्न - 9 . परिरक्षक रसायन है—

- (A) सोडियम बेंजोइट
- (B) पोटैशियम मेटाबाईसल्फाइट
- (C) सिट्रिक एसिड
- (D) उपर्युक्त सभी

प्रश्न 10. पाश्चुरीकरण किया जाता है—

- (A) मेथी
- (B) सब्जियां
- (C) दूध
- (D) पानी

प्रश्न 11. खाद्य पदार्थों को उच्च तापमान और दबाव द्वारा जीवित जीवाणु से मुक्त करने को कहते हैं

- (A) विसंक्रमण
- (B) पाश्चुरीकरण
- (C) पतिरक्षक
- (D) निर्जलीकरण

प्रश्न 12. भोजन..... के कारण खराब होता है-

- (A) सूक्ष्म जीवाणु तथा एंजाइम
- (B) सूक्ष्म जीवाणु तथा अतिरिक्त उत्पादन
- (C) एंजाइम तथा अतिरिक्त उत्पादन
- (D) उपर्युक्त सभी