

M.Phil./Ph.D. ADMISSION TEST, 2019 & 2020**Paper II****Subject : 124 - FOODS AND HUMAN NUTRITION (Home Science)**

Roll No. (In figures)(In words)

OMR Sheet Barcode No.

Signatures of Invigilators 1. 2.

Names of Invigilators 1. 2.

Time : 2 Hours

Max. Marks : 200

GENERAL INSTRUCTIONS

- | | |
|--|--|
| <p>1. Read the instructions given on the Question Booklet and OMR Sheet before starting the answers. All the entries should be filled by blue or black ball point pen.</p> <p>2. The Question Booklet contains 100 questions and all questions are compulsory.</p> <p>3. Each question is of 2 marks. There is no negative marking.</p> <p>4. Candidates must ensure that the Question Booklet issued to them has all the questions. Defective Question Booklet can be got changed within 10 minutes.</p> | <p>1. प्रश्नों के उत्तर लिखने से पूर्व प्रश्न-पुस्तिका और ओ.एम.आर. शीट पर दिये हुए निर्देश पढ़ें। सभी प्रविष्टियाँ नीले अथवा काले बॉल पॉइन्ट पेन से भरें।</p> <p>2. प्रश्न-पुस्तिका में 100 प्रश्न हैं और सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।</p> <p>3. प्रत्येक प्रश्न 2 अंक का है। कोई नकारात्मक अंकन (negative marking) नहीं होगा।</p> <p>4. परीक्षार्थी सुनिश्चित कर लें कि उन्हें जो प्रश्न-पुस्तिका दी गई है उसमें सभी प्रश्न अंकित हैं। त्रुटिपूर्ण प्रश्न-पुस्तिका 10 मिनट की अवधि में बदलवाई जा सकती है।</p> |
|--|--|

1. Fructose is an example of the following :

- (A) Aldopentose sugar
- (B) Ketohexose sugar
- (C) Aldohexose sugar
- (D) Ketopentose sugar

2. In the urea cycle, the enzymes found in the mitochondrial matrix are :

- (A) Ornithine transcarbamoylase
- (B) Carbamoyl phosphate synthetase I
- (C) Carbamoyl synthetase II
- (D) Both options (A) and (B)

3. The molecular formula of cholesterol is :

- (A) $C_{25}H_{43}OH$
- (B) $C_{23}H_{42}OH$
- (C) $C_{24}H_{47}OH$
- (D) $C_{27}H_{45}OH$

4. The emulsification of lipids is a function of :

- (A) Ptyalin
- (B) Bile
- (C) Trypsin
- (D) Enterokinase

5. The protein part of the holoenzyme is called :

- (A) Coenzyme
- (B) Metalloproteins
- (C) Metalloenzymes
- (D) Apoenzyme

1. फ्रक्टोज निम्नलिखित का एक उदाहरण है :

- (A) एल्डोपेंटोज शर्करा
- (B) कीटोहेक्सोज शर्करा
- (C) एल्डोहेक्सोज शर्करा
- (D) कीटोपेंटोज शर्करा

2. यूरिया चक्र में, माइटोकॉन्ड्रियल मैट्रिक्स में पाए जाने वाले एंजाइम हैं :

- (A) ऑर्निथिन ट्रांसकार्बामॉयलेज
- (B) कार्बामॉयल फॉस्फेट सिंथेटेज I
- (C) कार्बामॉयल सिंथेटेज II
- (D) दोनों विकल्प (A) और (B)

3. कोलेस्टेराल का आणविक सूत्र है :

- (A) $C_{25}H_{43}OH$
- (B) $C_{23}H_{42}OH$
- (C) $C_{24}H_{47}OH$
- (D) $C_{27}H_{45}OH$

4. वसा का पायसीकरण निम्नलिखित का कार्य है :

- (A) टायलिन
- (B) पित्त रस
- (C) ट्रिप्सिन
- (D) एंटरोकाइनेज

5. होलोएंजाइम के प्रोटीन भाग को _____ कहा जाता है।

- (A) कोएंजाइम
- (B) मेटालोप्रोटीन
- (C) धात्विक एंजाइम
- (D) अपोएंजाइम

11. DNA does not contain the following base :

- (A) Adenine
- (B) Cytosine
- (C) Uracil
- (D) Guanine

12. The advantage of parboiling rice is that the grain :

- (A) Becomes tougher and milling losses are reduced
- (B) Has a higher nutritive value
- (C) Becomes resistant to insects and fungus
- (D) All of the above

13. Isoleucine is classified as a _____ amino acid.

- (A) Acidic
- (B) Basic
- (C) Neutral
- (D) Heterocyclic

14. The following protein in raw egg white binds with biotin and makes the vitamin unavailable :

- (A) Ovalbumin
- (B) Lipovitellin
- (C) Avidin
- (D) Phosvitin

15. The following enzyme present in plants brings about dehydration of anthocyanins :

- (A) Glycosidases
- (B) Phenolases
- (C) Peroxidases
- (D) All of the above

11. डीएनए में निम्नलिखित बेस नहीं होता है :

- (A) एडेनिन
- (B) साइटोसिन
- (C) यूरेसिल
- (D) गुआनिन

12. चावल को अधूरा पकाने का लाभ यह है कि अनाज :

- (A) कठोर बन जाता है और मिलिंग के नुकसान कम हो जाते हैं
- (B) अनाज का पोषक मूल्य बढ़ जाता है
- (C) कीड़े और कवक के प्रति प्रतिरोधक बन जाता है
- (D) उपरोक्त सभी

13. आइसोल्यूसीन को _____ अमीनो अम्ल के रूप में वर्गीकृत किया गया है।

- (A) अम्लीय
- (B) बेसिक
- (C) न्यूट्रल
- (D) हेटरोसायक्लिक

14. कच्चे अंडे के सफेद भाग में निम्नलिखित प्रोटीन बायोटिन के साथ बांधता है और इस विटामिन को अनुपलब्ध बनाता है :

- (A) ओवलबुमिन
- (B) लिपोविटेलिन
- (C) एविडिन
- (D) फोसविटिन

15. पौधों में मौजूद निम्न एंजाइम एंथोसायनिन का निर्जलीकरण करते हैं :

- (A) ग्लाइकोसिडेस
- (B) फेनोलेस
- (C) पेरोक्सिडेस
- (D) उपरोक्त सभी

21. Iron filings are used for adulteration of :

- (A) Cumin
- (B) Mustard seeds
- (C) Tea leaves
- (D) Black pepper

22. Milk can be dried using :

- (A) Compartment and tunnel tray dryer
- (B) Spray dryer
- (C) Conveyor band dryer
- (D) Freeze dryer

23. Disease causing microorganisms are known as :

- (A) Non pathogenic microorganisms
- (B) Pathogenic microorganisms
- (C) Aerobic bacteria
- (D) Probiotics

24. Facultative microorganisms survive and grow :

- (A) In the presence of free oxygen
- (B) In the absence of free oxygen
- (C) Either aerobically or anaerobically
- (D) None of the above

25. The following is a single cell protein :

- (A) Spirulina
- (B) Miso
- (C) Tofu
- (D) Soy

21. लोहे का बुरादा निम्नलिखित में मिलावट के लिए प्रयोग किया जाता है :

- (A) जीरा
- (B) सरसों के दाने
- (C) चाय की पत्ती
- (D) काली मिर्च

22. निम्नलिखित का उपयोग करके दूध को सुखाया जा सकता है :

- (A) कम्पार्टमेंट और टनल ट्रे ड्रायर
- (B) स्प्रे ड्रायर
- (C) कन्वेयर बैंड ड्रायर
- (D) फ्रीज ड्रायर

23. रोग पैदा करने वाले सूक्ष्मजीवों को कहा जाता है :

- (A) गैर पैथोजेनिक सूक्ष्मजीव
- (B) पैथोजेनिक सूक्ष्मजीव
- (C) एरोबिक सूक्ष्मजीव
- (D) प्रोबायोटिक्स

24. फैकल्टेटिव सूक्ष्मजीव जीवित रहते हैं और बढ़ते हैं :

- (A) मुक्त ऑक्सीजन की उपस्थिति में
- (B) मुक्त ऑक्सीजन के अभाव में
- (C) एरोबिक या एनारोबिक दोनों स्थिति में
- (D) इनमें से कोई भी नहीं

25. निम्नलिखित एक एकल कोशिका प्रोटीन है :

- (A) स्піरुलिना
- (B) मीसो
- (C) टोफू
- (D) सोया

30. The following is involved in the production of sauerkraut :
- (A) Cabbage
(B) Salt
(C) Lactic acid
(D) All of the above
31. Yeast is a _____ agent.
- (A) Leavening
(B) Glazing
(C) Thickening
(D) Coating
32. Thermophiles grow well at _____ temperatures.
- (A) Room
(B) High
(C) Chilling
(D) None of the above
33. Controlling the maximum and/or minimum value of a biological, chemical or physical parameter to prevent the occurrence of a food safety hazard, is done by :
- (A) Conducting a hazard analysis
(B) Determining critical control points
(C) Establishing critical limits
(D) Establishing monitoring procedures
34. Melena is :
- (A) Acidity
(B) Pain in epigastric area
(C) Black stools
(D) Loose, bulky stools

30. साँवरक्रॉट के उत्पादन में निम्नलिखित शामिल हैं :
- (A) पत्ता गोभी
(B) नमक
(C) लैक्टिक एसिड
(D) उपरोक्त सभी
31. खमीर एक _____ एजेंट है।
- (A) लिविंग
(B) ग्लेज़िंग
(C) थिकनिंग
(D) कोटिंग
32. थर्मोफिल्स _____ तापमान पर अच्छी तरह से विकसित होते हैं।
- (A) कक्ष / रूम
(B) उच्च
(C) द्रुतशीतन
(D) इनमे से कोई भी नहीं
33. खाद्य सुरक्षा खतरे की घटना को रोकने के लिए जैविक, रासायनिक या भौतिक पैरामीटर का अधिकतम और/या न्यूनतम मूल्य नियंत्रण कैसे किया जाता है ?
- (A) खतरे का विश्लेषण करके
(B) महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदुओं का निर्धारण करके
(C) महत्वपूर्ण सीमाएं स्थापित करके
(D) निगरानी प्रक्रियाओं की स्थापना करके
34. मेलेना है :
- (A) अम्लरोग
(B) अधिजठर क्षेत्र में दर्द
(C) काला मल
(D) ढीला, भारी मल

40. The brain development in an infant is most rapid during :
- (A) Upto second year
(B) First 15 days
(C) Upto 2 months
(D) First 10 days
41. Insulin is produced by the following :
- (A) Beta cells of islets of Langerhans in pancreas
(B) Inner adrenal medulla
(C) Alpha cells of islets of Langerhans in pancreas
(D) Lateral lobes of parathyroid gland
42. Bitot's spots are a sign of the following deficiency :
- (A) Vitamin A
(B) Calcium
(C) Thiamine
(D) Riboflavin
43. Following factors promote absorption of iron :
- (A) Vitamin C and amino acids
(B) Phytate and oxalate
(C) Alkaline medium
(D) Vitamin C and oxalates
44. The physiologically active form of Vitamin D is called :
- (A) 450-dihydroxy-cholecalciferol
(B) Plasma calcium
(C) Parathyroid hormone
(D) 1,25-dihydroxy-cholecalciferol

40. शिशु के मस्तिष्क का विकास सबसे अधिक इस समय में होता है :
- (A) दूसरे वर्ष तक
(B) पहले पंद्रह दिन
(C) दो महीने तक
(D) पहले दस दिन
41. इंसुलिन निम्नलिखित द्वारा निर्मित होता है :
- (A) अग्न्याशय में लैंगरहेंस के आइलेट्स की बीटा कोशिकाएं
(B) आंतरिक अधिवृक्क मज्जा
(C) अग्न्याशय में लैंगरहेंस के आइलेट्स की अल्फा कोशिकाएं
(D) पैराथायरायड ग्रंथि के पार्श्व लोब
42. बिटोट के धब्बे निम्नलिखित कमी का संकेत हैं :
- (A) विटामिन ए
(B) कैल्शियम
(C) थायमिन
(D) राइबोफ्लेविन
43. निम्नलिखित कारक लोहे के अवशोषण को बढ़ावा देते हैं :
- (A) विटामिन सी और अमीनो एसिड
(B) फाइटेट और ऑक्सालेट
(C) क्षारीय माध्यम
(D) विटामिन सी और ऑक्सालेट
44. विटामिन डी के शारीरिक रूप से सक्रिय रूप को कहा जाता है :
- (A) 450-डायहाइड्रोक्सी-कॉलेकैल्सिफेरॉल
(B) प्लाज्मा कैल्शियम
(C) पैराथायरायड हार्मोन
(D) 1,25-डायहाइड्रोक्सी-कॉलेकैल्सिफेरॉल

50. Prolactin stimulates the following :

- (A) Milk production
- (B) Appetite
- (C) Hypothalamus
- (D) Gastric juice

51. This is a period of slow growth in children :

- (A) 6 - 12 years
- (B) 13 - 18 years
- (C) 0 - 12 months
- (D) 3 - 6 years

52. The mechanical soft diet is used for patients who have the following problem :

- (A) dental problems
- (B) diarrhea
- (C) constipation
- (D) tuberculosis

53. The EAR (Estimated Average Requirement) of calcium for an adult is :

- (A) 800 mg
- (B) 300 mg
- (C) 900 mg
- (D) 600 mg

54. The yellow colouration of skin and sclera of eyes is due to :

- (A) Accumulation of bilirubin
- (B) Scurvy
- (C) Excess intake of fats
- (D) None of these

50. प्रोलैक्टिन निम्नलिखित को उत्तेजित करता है :

- (A) दूध उत्पादन
- (B) भूख
- (C) हाइपोथैलेमस
- (D) आमाशय का रस

51. यह बच्चों में धीमी वृद्धि का काल है :

- (A) 6 - 12 साल
- (B) 13 - 18 साल
- (C) 0 - 12 महीने
- (D) 3 - 6 साल

52. मैकेनिकल सॉफ्ट डाइट का उपयोग उन रोगियों के लिए किया जाता है जिन्हें निम्नलिखित समस्या है :

- (A) दंत समस्याओं
- (B) दस्त
- (C) कब्ज
- (D) तपेदिक

53. एक वयस्क के लिए कैल्शियम की ईएआर (अनुमानित औसत आवश्यकता) है :

- (A) 800 मिलीग्राम
- (B) 300 मिलीग्राम
- (C) 900 मिलीग्राम
- (D) 600 मिलीग्राम

54. त्वचा तथा आँखों की स्केलरा निम्नलिखित के कारण होता है :

- (A) बिलीरुबिन का संचय
- (B) स्कर्वी
- (C) वसा का अधिक सेवन
- (D) इनमें से कोई नहीं

60. Cretinism is caused by deficiency of the following nutrient :

- (A) Vitamin A
- (B) Calcium
- (C) Iodine
- (D) Iron

61. The abnormal craving to consume chalk and clay in pregnant mothers is called :

- (A) Pica
- (B) Heartburn
- (C) Morning sickness
- (D) Eclampsia

62. Consumption of Kesari dal can cause the following disease :

- (A) Lathyrism
- (B) Goitre
- (C) Scurvy
- (D) Beri beri

63. In phenylketonuria, the following foods need to be avoided :

- (A) Grapes
- (B) Milk and eggs
- (C) Oranges
- (D) Spinach

64. Sucrose and fructose are not to be given in the following disorder :

- (A) Phenylketonuria
- (B) Maple syrup disease
- (C) Homocystinuria
- (D) Fructosuria

60. क्रेटिनिज्म निम्नलिखित पोषक तत्व की कमी से होता है :

- (A) विटामिन ए
- (B) कैल्शियम
- (C) आयोडीन
- (D) लोहा

61. गर्भवती माताओं में चाक और मिट्टी का सेवन करने की असामान्य लालसा कहलाती है :

- (A) पिका
- (B) हार्टबर्न
- (C) मॉर्निंग सिकनेस
- (D) एक्लम्पसिया

62. केसरी की दाल के सेवन से निम्न रोग हो सकते हैं :

- (A) लैथरिज्म
- (B) गोइटर
- (C) स्कर्वी
- (D) बेरी बेरी

63. फेनिलकेटोनुरिया में, निम्नलिखित खाद्य पदार्थों से बचना चाहिए :

- (A) अंगूर
- (B) दूध और अंडे
- (C) संतरा
- (D) पालक

64. निम्नलिखित विकार में सुक्रोज और फ्रक्टोज नहीं दिया जाना चाहिए :

- (A) फेनिलकेटोनुरिया
- (B) मेपल सिरप रोग
- (C) होमोसिस्टीनुरिया
- (D) फ्रक्टोसुरिया

70. Protein requirement in terms of per kg body weight is highest in :
- (A) Infants
(B) Children
(C) Adults
(D) Elderly
71. The limiting amino acid of cereals is :
- (A) Arginine
(B) Crystine
(C) Phenylalanine
(D) Lysine
72. Formation of glucose from non-carbohydrate sources is :
- (A) Gluconeogenesis
(B) Glycogenesis
(C) Lipolysis
(D) Glycolysis
73. Anti Tuberculosis drug increases the requirement of:
- (A) Vitamin B₁₂
(B) Vitamin B₆
(C) Vitamin K
(D) Vitamin B₁
74. Safe level of fluoride in water is :
- (A) 1 ppm
(B) 2 ppm
(C) 3 ppm
(D) 4 ppm
70. प्रति किलोग्राम शारीरिक भार के हिसाब से प्रोटीन की आवश्यकता अधिक होती है :
- (A) शिशुओं में
(B) बच्चों में
(C) वयस्कों में
(D) वयों में
71. अनाजों की सीमांती अमीनो अम्ल है :
- (A) आर्जिनिन
(B) क्रिस्टीन
(C) फिनिलालेनिन
(D) लाइसीन
72. कार्बोहाइड्रेट रहित स्रोतों से ग्लूकोस का निर्माण कहलाता है :
- (A) ग्लूकोनिओजिनेसिस
(B) ग्लाइकोजिनेसिस
(C) लिपोलायसिस
(D) ग्लूकोलायसिस
73. यक्ष्मा (TB) प्रतिरोधी ड्रग बढ़ाता है :
- (A) विटामिन B₁₂ की आवश्यकता को
(B) विटामिन B₆ की आवश्यकता को
(C) विटामिन K की आवश्यकता को
(D) विटामिन B₁ की आवश्यकता को
74. जल में फ्लूओराइड की सुरक्षित स्तर होती है :
- (A) 1 ppm
(B) 2 ppm
(C) 3 ppm
(D) 4 ppm

80. The richest source of Vitamin C is :

- (A) Guava
- (B) Orange
- (C) Tomato
- (D) Amla

81. In leafy vegetables calcium bioavailability is reduced due to presence of :

- (A) Phytates
- (B) Oxalates
- (C) Tannins
- (D) Lactins

82. Mottling of teeth is due to :

- (A) Calcium deficiency
- (B) High Fluoride intake
- (C) High phosphorous intake
- (D) None of the above

83. The active form of Vitamin D is :

- (A) 1,25-dihydroxy-cholecalciferol
- (B) 25 hydroxycholecalciferol
- (C) Ergosterol
- (D) 7-dihydroxy cholesterol

84. In dietary recall method a respondent is asked to describe all what has been eaten or drunk in the last :

- (A) 12 hours
- (B) 24 hours
- (C) Three days
- (D) One week

80. विटामिन C का समृद्ध स्रोत है :

- (A) अमरूद
- (B) संतरा
- (C) टमाटर
- (D) आंवला

81. पत्तियों वाले सब्जियों में कैल्सियम जैव उपलब्धता की कमी का कारण है :

- (A) फिटेट्स
- (B) ऑक्जलेट्स
- (C) टैनिन्स
- (D) लैक्टिन्स

82. दांत कर्बुरण का कारण है :

- (A) कैल्सियम न्यूनता
- (B) उच्च फ्लूओरायड सेवन
- (C) उच्च फास्फोरस सेवन
- (D) उपर्युक्त कोई भी नहीं

83. विटामिन D का सक्रिय रूप है :

- (A) 1,25-डाइहाइड्रोक्सी-कॉलीकैल्सीफिरॉल
- (B) 25 हाइड्रोक्सीकॉलीकैल्सीफिरॉल
- (C) अर्गोस्टेरोल
- (D) 7-डाइहाइड्रोक्सी कॉलेस्टेरोल

84. आहार स्मरण विधि में उत्तर देने वाले व्यक्ति से विगत _____ में क्या खाया या पिया है का ब्यौरा देना होता है।

- (A) 12 घंटे
- (B) 24 घंटे
- (C) तीन दिनों
- (D) एक सप्ताह

90. Gliadin present in wheat gluten is responsible for the disease :

- (A) Celiac disease
- (B) Tropical sprue
- (C) Dyspepsia
- (D) None of the above

91. Glucose is the sole form of energy for :

- (A) Muscles
- (B) Brain and nervous tissues
- (C) Tissues
- (D) Cells

92. The amount of Vitamin A in the meals can be calculated as :

- (A) Retinol
- (B) Carotene
- (C) Retinol + carotene
- (D) None of the above

93. Bones and teeth are made up of :

- (A) Calcium
- (B) Magnesium
- (C) Phosphorous
- (D) All three

94. Salmonella is prevalent in :

- (A) Eggs
- (B) Sugar
- (C) Pulses
- (D) Milk

90. गेहूँ गोधूम-सार में ग्लियाडिन की उपस्थिति से होता है :

- (A) सिलियक रोग
- (B) ट्रापिकल स्प्रू
- (C) डिस्पेप्शिया
- (D) उपर्युक्त कोई भी नहीं

91. _____ के लिए ग्लूकोस, ऊर्जा का एकमात्र रूप है।

- (A) मांसपेशियों
- (B) मस्तिष्क और तंत्रिका तंत्रों
- (C) तंत्रिका
- (D) कोशिका

92. भोजन में विटामिन A की मात्रा को इस प्रकार कलित किया जा सकता है :

- (A) रेटिनॉल
- (B) कैरोटीन
- (C) रेटिनॉल + कैरोटीन
- (D) उपर्युक्त कोई भी नहीं

93. हड्डियाँ एवं दांत बने होते हैं :

- (A) कैल्सियम से
- (B) मैग्नीशियम से
- (C) फास्फोरस से
- (D) सभी तीनों से

94. सालमोनेला पाया जाता है :

- (A) अंडों में
- (B) चीनी में
- (C) दालों में
- (D) दूध में

99. The life of every cell of plant or animal tissue depends upon the chemical reactions activated by :

- (A) pigments
- (B) oxygen
- (C) enzymes
- (D) none of the above

100. Thermophilic bacteria cause problem in :

- (A) Baking industry
- (B) Hotel industry
- (C) Catering industry
- (D) Canning industry

-o0o-

99. पादपों अथवा प्राणियों के उत्तकों के प्रत्येक कोशिका का जीवन _____ के द्वारा सक्रियित रासायनिक अभिक्रियाओं पर निर्भर करता है।

- (A) वर्णक
- (B) ऑक्सीजन
- (C) एन्साइम
- (D) उपर्युक्त कोई भी नहीं

100. थर्मोफिलिक जीवाणु समस्या उत्पन्न करता है :

- (A) बेकिंग उद्योग में
- (B) होटल उद्योग में
- (C) केटरिंग उद्योग में
- (D) केनिंग उद्योग में

-o0o-