



RAN - 1903030103060041



RAN-1903030103060041

S. Y. B. Sc. (A.T.K.T.) (Sem. - III) Examination

March - 2023

Home Science - Food Science and Nutrition : F-5

Food Safety and Quality Control

Time: 2 Hours]

[Total Marks: 50

સૂચના : / Instructions

(૧)

નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.

Fill up strictly the details of signs on your answer book

Name of the Examination:

S. Y. B. Sc. (A.T.K.T.) (Sem. - III)

Name of the Subject :

Home Science - Food Science and Nutrition : F-5 Food Safety and Quality Control

Subject Code No.: **1903030103060041**

Seat No.:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Student's Signature

(2) Select (✓) the most appropriate option.

O.M.R. Sheet ભરવા અંગેની અગત્યની સૂચનાઓ આપેલ

O.M.R. Sheetની પાછળ છાપેલ છે.

***Important instructions to fillup O.M.R. Sheet
are given on back side of the provided O.M.R. Sheet.***

- Q. 1.** World Food Safety Day is celebrated every year on
વિશ્વ ફૂડ સેફ્ટી ડે દર વર્ષે ઉજવવામાં આવે છે
- A. 29th September
B. 14th November
C. 7th June
D. 10th January
- Q. 2.** Which of the following microorganisms have high vitamin content?
નીચેનામાંથી કયાં સૂક્ષ્મ જીવાણુઓમાં સૌથી વધારે વિટામીનનું પ્રમાણ હોય છે?
- A. Bacteria
બેક્ટેરિયા
B. Algae
આલ્ગે
C. Yeast
યીસ્ટ
D. Protozoa
પ્રોટોઝૂઆ
- Q. 3.** Which of the following is NOT true about viruses?
નીચેનામાંથી વાયરસ માટે કયું વિધાન સાચું નથી?
- A. They are killed by chemicals like phenol, formaldehyde, halogens and cresol.
તેઓને કેમિકલ્સ જેવા કે ફીનોલ ફોર્મલ્ડીહાઇડ, હેલોજન અને કેસોલથી મારવામાં આવે છે.
B. They are obligate intra cellular parasite.
તેઓ ઈન્ટ્રાસેલ્યુલર પેરેસાઇટ માટે જવાબદાર છે.
C. They have either DNA or RNA in their capsid.
તેઓમાં કાંતો DNA અથવા RNA નું કેપ સીડ હોય છે.
D. They grow on food and produce toxins.
તેઓ ખોરાકમાં વૃદ્ધિ પામી ઝેર ઉત્પન્ન કરે છે.
- Q. 4.** Bureau of Indian Standard Act, 1986 comes under
બ્યુરો ઓફ ઈન્ડીયન સ્ટાન્ડર્ડ એક્ટ એ _____ હેઠળ આવે છે.
- A. Department of consumer affairs, Govt. of India
ડીપાર્ટમેન્ટ ઓફ કન્સ્યુમર અફેર્સ, ગવર્નમેન્ટ ઓફ ઈન્ડિયા
B. Directorate of marketing and inspection
ડાયરેક્ટરેટ ઓફ માર્કેટિંગ એન્ડ ઈન્સ્પેક્શન
C. Department of agriculture And cooperation
ડીપાર્ટમેન્ટ ઓફ એગ્રીકલ્ચર એન્ડ કોઓપરેશન
D. Department of legal metrology
ડીપાર્ટમેન્ટ ઓફ લીગલ મેટ્રોલોજી

- Q. 5.** Sanitary practices and hygienic conditions are important because - _____
 સેનિટરી પ્રેક્ટિસ અને આરોગ્યપ્રદ સ્થિતિઓ મહત્વપૂર્ણ છે કારણ કે _____
- A. There is a reduction in the contamination of food by microorganisms
 સુક્ષ્મસજીવો દ્વારા ખોરાકના દૂષણમાં ઘટાડો થાય છે
- B. There is a reduction in food borne disease
 ખોરાક દ્વારા થતા રોગમાં ઘટાડો છે
- C. There is an improvement in ecological balance due to effective waste disposal
 અસરકારક કચરાના નિકાલને કારણે ઇકોલોજીકલ સંતુલનમાં સુધારો થયો છે
- D. All of above
 ઉપરોક્ત તમામ
- Q. 6.** BSE and CJD are the diseases caused by _____.
 BSE અને CJD _____ દ્વારા થતાં રોગો છે.
- A. Prions
 પ્રિયન્સ
- B. Dioxin
 ડાયોક્સિન
- C. GMOs
 જીએમઓ
- D. None of the above
 ઉપરમાંથી કોઈપણ નહીં
- Q. 7.** The most spoilage bacteria grow at _____.
 બેક્ટેરિયા સામાન્ય રીતે _____ pH એ વૃદ્ધિ પામે છે.
- A. Alkaline pH
 આલ્કલાઈન pH
- B. Acidic pH
 એસીડીક pH
- C. Neutral pH
 તટસ્થ pH
- D. All of the above
 આપેલા બધા વિકલ્પો
- Q. 8.** What is the first step in creating HACCP system?
 HACCP સિસ્ટમ બનાવવાનું પ્રથમ પગલું શું છે?
- A. Constructing a flow diagram
 ફ્લો ડાયગ્રામનું નિર્માણ કરવું
- B. Establishing control measures
 નિયંત્રણ પગલાં સ્થાપિત કરવા
- C. Assembling the HACCP system?
 HACCP ટીમને એસેમ્બલ કરવી
- D. Determine critical control points
 ક્રીટીકલ કંટ્રોલ પોઈન્ટને ઓળખવું

Q. 9. After commencement of FSS Act 2006 the following Acts will be repealed

FSS અધિનિયમ 2006 ની શરૂઆત કર્યા પછી નીચેના કાયદા રદ કરવામાં આવશે

A. Prevention of food adulteration act 1954

ફૂડ એડલ્ટરેશન એક્ટ 1954

B. Fruit products order, 1955

ફળ ઉત્પાદનોનો ઓર્ડર 1955

C. Meat products order, 1973

માંસ ઉત્પાદનોનો ઓર્ડર 1973

D. All of the given options

આપેલ તમામ વિકલ્પો

Q. 10. Food handlers must wash their hands _____.

ફૂડ હેન્ડલરે _____ ત્યારે હાથ ધોવા જ જોઈએ.

A. Before going to sleep

સુતા પહેલા

B. Before combing or touching hair

વાળને કાંસકો અથવા સ્પર્શ કરતા પહેલાં

C. Before handling cleaning chemicals

સફાઈ રસાયણો વાપરતા પહેલાં

D. After eating, smoking or coughing

ધૂમ્રપાન અથવા ખાંસી પછી ખાતા

Q. 11. How many principles are there in a HACCP system?

એચએસીસીપી સિસ્ટમમાં કેટલા સિદ્ધાંતો છે?

A. Four

B. Seven

ચાર

સાત

C. Eighteen

D. Ten

અઠાર

દસ

Q. 12. Agmark act 1937 comes under _____.

એગમાર્ક એક્ટ 1937 _____ હેઠળ આવે છે.

- A. Dept. of consumer affairs, govt. of India
ગ્રાહક બાબતોનો વિભાગ, સરકાર ભારતનો
- B. Dept. of biotechnology
કૃષિ અને સહકાર વિભાગ
- C. Dept. of marketing and inspection
માર્કેટિંગ અને નિરીક્ષણ વિભાગ
- D. Dept. of legal meterology
કાયદાકીય હવામાન વિભાગ

Q. 13. A deadly food-borne illness from improperly canned foods is caused by:

અયોગ્ય રીતે તૈયાર ખોરાકમાંથી જીવલેણ ખોરાકજન્ય બીમારી આના કારણે થાય છે:

- A. Clostridium perfringens
ક્લોસ્ટ્રિડિયમ પરફ્રિજેન્સ
- B. Clostridium botulinum
ક્લોસ્ટ્રિડિયમ બોટ્યુલિનમ
- C. Trichinella
ટ્રાઈચિનેલા
- D. Salmonella
સાલ્મોનેલા

Q. 14. Which of the following is not a critical factor in the growth of food borne bacteria?

નીચેનામાંથી કયું પરિબલ ખોરાક દ્વારા થતા બેક્ટેરિયાના વિકાસમાં નિર્ણાયક નથી

- A. Temperature
તાપમાન
- B. Time
સમય
- C. Moisture
ભેજ
- D. Altitude
ઉચ્ચાઈ

Q. 15. A chemical substance, which is used to prevent the formation and deposition of calcium and magnesium salts on equipment surfaces are called _____.

એક રાસાયણિક પદાર્થ, જેનો ઉપયોગ ઉપકરણોની સપાટી પર કેલ્શિયમ અને મેગ્નેશિયમ ક્ષારના નિર્માણ અને જમાવટને રોકવા માટે થાય છે _____.

- | | |
|--|---------------------------------|
| A. Alkaline cleaner
આલ્કલાઈન ક્લીનર | B. Sanitizer
સેનિટાઈઝર |
| C. Surfactant
સર્ફેક્ટન્ટ | D. Sequestrant
સેકવેસ્ટ્રન્ટ |

Q. 16. The most common microorganisms found in food are _____.

ખોરાકમાં જોવા મળતા સૌથી સામાન્ય સુક્ષ્મસજીવો છે

- | | |
|--|--|
| A. Bacteria and fungi
બેક્ટેરિયા અને ફૂગ | B. Viruses and protozoa
વાયરસ અને પ્રોટોઝોઆ |
| C. Parasites and yeast
પેરેસાઈટ અને યીસ્ટ | D. Molds and viruses
મોલ્ડ અને વાયરસ |

Q. 17. Lathyrism is caused due to consumption of

લેથીરીઝમ _____ ના વપરાશને કારણે થાય છે.

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| A. Argemone seeds
આર્જેમોન બીજ | B. Keasri dal
કેસરી દાળ |
| C. Corn
મકાઈ | D. All of the above
ઉપરોક્ત તમામ |

Q. 18. Which of the following is a step in the corrective action process?

નીચેનામાંથી કયું પગથિયું કરેક્ટીવ એક્શન પ્રોસેસનું છે?

- | | |
|--|---|
| A. Identify the hazard
હેઝાર્ડને ઓળખવું | B. Order reprocessing
રિપ્રોસેસીંગનો ઓર્ડર |
| C. Package the product
ઉત્પાદનનું પેકેજ | D. None of the above
ઉપરમાંથી એકપણ નહીં |

Q. 19. The regulation of genetically engineered products is dealt by _____.

આનુવંશિક રીતે ઈજનેરી ઉત્પાદનોના નિયમનનું સંચાલન _____ દ્વારા કરવામાં આવે છે.

A. Ministry of defence

સંરક્ષણ મંત્રાલય

B. Department of biotechnology of ministry of science and technology

વિજ અને તકનીક મંત્રાલયના બાયોટેકનોલોજી વિભાગ

C. NIN

એન આઈ એન

D. CFTRI

સી એફ ટી આર આઈ

Q. 20. Codex alimentarius commission _____.

કોડેક્સ એલીમેન્ટેરીયસ કમીશન _____.

A. An international organization for Food standardization and Quality control

ફૂડ સ્ટાન્ડરડાઈઝેશન અને ક્વોલિટી કન્ટ્રોલ માટેની આંતરરાષ્ટ્રીય સંસ્થા

B. Sensitizer the global community to the danger of food hazards

ફૂડ હેઝાર્ડના જોખમ માટે ગ્લોબલ સમાજને અવગત કરવા

C. Has evaluated number of food additives and pesticides and prescribe their limits

અસંખ્ય ફૂડ એડિટીવ્સ અને પેસ્ટીસાઈડનું મૂલ્યાંકન કરી તેની મર્યાદા નક્કી કરવી

D. All of the given options

ઉપરના બધા જ વિકલ્પો

Q. 21. The international committee on food additives working with WHO and FAO is _____.

ડબલ્યુએચઓ અને એફએઓ સાથે કામ કરતા ફૂડ એડિટીવ્સ પર આંતરરાષ્ટ્રીય સમિતિ _____ છે.

A. WTO

B. JECFA

C. CAC

D. None of the above

ઉપર્યુક્તમાંથી કોઈ નહિ

Q. 22. Viruses are called _____.

વિષાણુને _____ કહેવામાં આવે છે.

A. Prokaryotic organisms

પ્રોક્યોટીક સજીવો

B. Obligate intra cellular parasite

ઓબ્લીગેટ આંતરકોષીય પરોપજીવી

C. Anaerobic organisms

એનએરોબીક સજીવો

D. All of the given options

આપેલા બધા જ

Q. 23. Which one of the following is not a bacterial disease?

નીચેનામાંથી કયું એક બેક્ટેરિયલ રોગ નથી?

A. AIDS

એઈડ્સ

B. Dengue

ડેન્ગ્યુ

C. Measles

ઓરી

D. All of the above

ઉપરોક્ત તમામ

Q. 24. Match the following :

નીચેની સાથે મેચ કરો.

I. Strong alkaline cleaner

મજબૂત આલ્કલાઈન ક્લીનર

1. NaCO_3

II. Moderate alkaline cleaner

મધ્યમ આલ્કલાઈન ક્લીનર

2. NaOH

III. Mild alkaline cleaner

હળવો આલ્કલાઈન ક્લીનર

3. NaHCO_3

A. I-2, II-1 & III-3

B. I-3, II-2 & III-1

C. I-1, II-2 & III-3

D. I-3, II-1 & III-2

Q. 25. _____ is not a disinfecting agent.

_____ એ જીવાણુનાશક એજન્ટ નથી.

- | | |
|-------------------|------------------------------------|
| A. Heat
ગરમી | B. Radiation
રેડિયેશન |
| C. QUATS
કવોટસ | D. Sequestrants
સિક્વેસ્ટ્રન્ટસ |

Q. 26. Budding is the process of reproduction found in _____.

રીપ્રોડક્શન માટેની બડીંગ પ્રક્રિયા _____ માં જોવા મળે છે.

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| A. Bacteria
બેક્ટેરિયા | B. Yeast
યીસ્ટ |
| C. Viruses
વાઈરસ | D. None
એકપણ નહીં |

Q. 27. The water activity for pure water is _____

શુદ્ધ પાણી માટે (પાણી પ્રવૃત્તિ) છે _____

- | | |
|---------|---------|
| A. 1.00 | B. 0.99 |
| C. 0.1 | D. 0.91 |

Q. 28. How many acts are replaced by Food safety and standards act, 2006

ખાદી સુરક્ષા અને ધોરણો અધિનિયમ, 2006 દ્વારા કેટલી કૃત્યો રદ કરવામાં આવે છે

- | | |
|------|------|
| A. 4 | B. 7 |
| C. 5 | D. 8 |

Q. 29. Which of the these would be a critical limit?

આમાંથી કઈ એક ગંભીર મર્યાદા હોઈ શકે.

- | |
|---|
| A. Washing vegetables before using them
શાકભાજીનો ઉપયોગ કરતા પહેલા તેને ધોવા |
| B. Cooking chicken to reach a temperature of for 15 seconds
ચિકનને 15 સેકન્ડ માટે 165 ° ફે (74 ° સે) તાપમાન થાય ત્યાં સુધી રાંધવું |
| C. Checking the use by date on canned ingredients
કેનીંગ કરેલા ખાદ્યપદાર્થના ઉપયોગની તારીખ તપાસવી |
| D. The temperature food is kept in a fridge
રૂમ તાપમાનના ખોરાક ફ્રિજમાં રાખવામાં આવે છે |

- Q. 30.** Which of the following affects the water activity requirement of bacteria?
બેક્ટેરિયાની water activity ની જરૂરિયાત પર નીચેના પૈકી _____ ની અસર થાય છે?
- A. pH
B. Temperature
તાપમાન
C. Availability of nutrients
D. All of the given options
પોષક તત્વોની પ્રાપ્યતા આપેલા બધા વિકલ્પો
- Q. 31.** _____ fungus is responsible for Ergotism
_____ ફૂગ એર્ગોટિઝમ માટે જવાબદાર છે
- A. Calviceps
B. Penicillium
ક્લેવિસેપ્સ પેનિસિલિયમ
C. Aspergillus
D. None of the above
એસ્પરગિલસ ઉપર્યુક્તમાંથી કોઈ નહિ
- Q. 32.** _____ is a cleaning agent.
_____ એક સફાઈ એજન્ટ છે.
- A. Sequestrants
B. Radiation
સિક્વેસ્ટ્રન્ટસ રેડિયેશન
C. QUATS
D. Heat
ક્વોટસ ગરમી
- Q. 33.** What is the “danger zone” range of temperature in food handling”?
ફૂડ હેન્ડલિંગ કરતી વખતે તાપમાનની “ડેન્જર ઝોન” રેન્જ કેટલી હોવી જોઈએ?
- A. 50 - 100 °F
B. 80 - 120 °C
C. 40 - 145 °F
D. 100 - 212 °C
- Q. 34.** Which of the following organisms are more acid tolerant?
નીચેનામાંથી કયું જીવાણુ વધારે એસીડ સહનશીલ છે?
- A. Bacteria
B. Fungi
બેક્ટેરિયા ફન્ગાઈ
C- E coli
D. Thermophilic
ઈ. કોલાઈ થર્મોફિલીક બેક્ટેરિયા

Q. 35. Polychlorinated biphenyls (PCBs) are _____.

પોલીક્લોરીનેટેડ બાઈફીનાઈલ્સ (PCBs) એ _____ છે.

A. Associated with GI tract cancers

GI ટ્રેકના કેન્સર સાથે જોડાયેલ છે

B. Unintentional chemicals in food causing hazard

ખોરાકમાં અજાણતા રહેલ કેમિકલ્સને કારણે થયેલ hazard

C. Usually found in meat milk and dairy products

સામાન્ય રીતે માંસ દૂધ અને ડેરી ઉત્પાદનોમાં જોવા મળે છે

D. All of the above

ઉપરના બધા જ

Q. 36. The capacity of a substance to produce harm or injury of any kind under any conditions is known as _____.

કોઈપણ સ્થિતિમાં કોઈપણ પ્રકારની હાનિ અથવા ઈજા પહોંચાડવાની પદાર્થની ક્ષમતા _____ તરીકે ઓળખાય છે.

A. Hazard

હેઝાર્ડ

B. Toxicity

ટોક્સીસીટી

C. Infection

ઈન્ફેક્શન

D. Hygiene

હાઈજન

Q. 37. Organisms that grow over a wide range of pH are _____.

સજીવ કે જે pHની વિશાળ શ્રેણીમાં ઉગે છે તે છે _____.

A. Bacteria

બેક્ટેરિયા

B. Yeast

ખમીર

C. Molds

મોલ્ડ

D. Thermophilic bacteria

થર્મોફિલિક બેક્ટેરિયા

Q. 38. Which of the following diseases is not caused by bacteria?

નીચેનામાંથી કયા રોગો બેક્ટેરિયાથી થતા નથી?

A. Typhoid

ટાઈફોઈડ

B. Poliomyelitis

પોલિઓમાયલિટિસ

C. Tuberculosis

ક્ષય રોગ

D. All of the above

ઉપરોક્ત તમામ

Q. 39. The purpose behind the enactment of Bureau of Indian Standards is to

બ્યુરો ઓફ ઈન્ડીયન સ્ટાન્ડર્ડ લાગુ કરવા પાછળનો ઉદ્દેશ છે

- A. Facilitate harmony in weights and measures
વજન અને માપમાં સુમેળની સુવિધા
- B. Marking and quality certification for agricultural products
કૃષિ ઉત્પાદનો માટે માર્કિંગ અને ગુણવત્તાનું પ્રમાણપત્ર
- C. Establish standards of weights and measures
વજન અને માપના ધોરણો સ્થાપિત કરવા
- D. All of the given options
આપેલા બધા વિકલ્પો

Q. 40. The emissions from combustion, incineration, any industrial processes using chlorine, paper mills, fireplaces, grass fires etc. is the source of _____.

કમ્બઝન, ભસ્મીકરણ, ક્લોરિન, કાગળની મિલો, ફાયરપ્લેસિસ, ઘાસની આગ વગેરેનો ઉપયોગ કરતી કોઈપણ ઔદ્યોગિક પ્રક્રિયાઓમાંથી ઉત્સર્જન _____ નો સ્ત્રોત છે.

- A. Prions
પ્રિયન્સ
- B. Dioxin
ડાયોક્સિન
- C. GMOs
જી.એમ.ઓ.
- D. None
એક પણ નહીં

Q. 41. The fourth principle of HACCP is _____.

HACCP નો ચોથો સિદ્ધાંત છે _____.

- A. Establish critical limit
જટિલ મર્યાદા સ્થાપિત કરો
- B. Establish a system to monitor a control of CCP
CCP નિયંત્રણ પર નજર રાખવા માટે સિસ્ટમની સ્થાપના કરો
- C. Determine the critical control point
નિર્ણાયક નિયંત્રણ બિંદુ નક્કી કરો
- D. None of the above
ઉપર્યુક્તમાંથી કોઈ નહિ

Q. 42. Which of the following is FALSE about pasteurization?

નીચેનામાંથી પેટ્યુરાઈઝેશન વિશે ખોટું શું છે?

A. It reduces milk's nutritional value

તે દૂધનું પોષણ મૂલ્ય ઘટાડે છે

B. It does kill harmful bacteria

તે હાનિકારક બેક્ટેરિયાને મારી નાખે છે

C. Even if the milk is pasteurized, it is not safe to leave it out of the refrigerator for an extended period of time

દૂધને પેટ્યુરાઈઝેશન કર્યું હોવા છતાં તેને વધારે સમય માટે રેફ્રિજરેટરમાં બહાર રાખવું સલામત નથી

D. All of the above

ઉપરોક્ત તમામ

Q. 43. Trichinella- a food borne parasitic infection is commonly found in the people consuming _____.

ટ્રાઈચીનેલા ખોરાક દ્વારા જન્મેલા પરોપજીવીય ચેપ સામાન્ય રીતે _____ લોકોમાં જોવા મળે છે.

A. Beef

ગૌમાંસ

B. Polluted vegetables

પ્રદૂષિત શાકભાજી

C. Undercooked pork

અધકચરા રાંધેલું ડુકકનું માંસ

D. All

બધા

Q. 44. Golden rice is genetically modified to increase level of _____.

આનુવંશિક રીતે ફેરફાર કરેલ ગોલ્ડન રાઈસ એ _____ નું સ્તર વધારવા માટે હોય છે.

A. Calcium

કેલ્શિયમ

B. Protein content

પ્રોટીન

C. Vitamin A

વિટામિન એ

D. All

બધા જ

- Q. 45.** Which of the following you should NOT do while buying food?
ખોરાક ખરીદતી વખતે નીચેનામાંથી તમારે શું ન કરવું જોઈએ?
- A. Buy items in dented or bulging cans
ડેન્ટેડ અથવા દબાઈ ગયેલા કેનની વસ્તુઓ ખરીદો
- B. Select fish, poultry, eggs and meat towards the end of the shopping trip
ખરીદી કરવાના અંતેજ માછલી, મરઘાં, ઈંડા અને માંસની પસંદગી કરવી
- C. Wrap up perishable items so that their juices do not drip onto other items
પેરીશેવલ વસ્તુઓ લપેટવી જેથી તેમના રસ અન્ય વસ્તુઓ પર ટપકે નહીં
- D. Buy frozen or refrigerated items after purchasing non-perishables
નોન-પેરીશેવલ વસ્તુઓની ખરીદી કર્યા પછી જ ફ્રોઝન અથવા રેફ્રિજરેટેડ વસ્તુઓ ખરીદો
- Q. 46.** Which of the following is NOT a task HACCP is designed to do?
HACCP ની રચના કરવા માટે રચાયેલ કોઈ કાર્ય નથી.
- A. Identify hazards
જોખમો ઓળખો
- B. Develop production
ઉત્પાદનના લક્ષ્યોનો વિકાસ કરો
- C. Establish controls
નિયંત્રણો સ્થાપિત કરો
- D. Monitor controls
નિયંત્રણોને મોનિટર કરો
- Q. 47.** The only global international organization dealing with the rules of trade between nations is _____.
વિવિધ દેશો વચ્ચેના વેપારના નિયમો સાથે કામ કરતી એક માત્ર વૈશ્વિક આંતરરાષ્ટ્રીય સંસ્થા _____ છે.
- A. WTO
B. WHO
C. TBT
D. GATT
- Q. 48.** Identify an Extrinsic Parameters Affecting Microbial Grow.
માઈક્રોબાયલ વૃદ્ધિને અસર કરતી બાહ્ય પરિમાણોને ઓળખો.
- A. Water activity
જળ પ્રવૃત્તિ
- B. Temperature
તાપમાન
- C. PH
પી એચ
- D. Acidity
એસિડિટી

Q. 49. Which of the following statements about DIOXINS is NOT correct?

ડાયોક્સીન માટે નીચેના પૈકી કયું વિધાન સાચું નથી?

- A. They are halogenated aromatic compounds
તેઓ હેલોજનેટેડ એરોમેટિક સંયોજનો છે
- B. They can cause cancer and other diseases
તેઓ કેન્સર અને અન્ય રોગો માટે જવાબદાર છે
- C. They are potent toxins produced by fungi
તેઓ ફૂગ દ્વારા બનતા ઝેરી પદાર્થો છે
- D. They are industrial pollutants
તેઓ ઔદ્યોગિક પ્રદુષકો છે

Q. 50. Find the appropriate statement about Food intoxication :

ફૂડ ઈનટોક્ષિકેશન અંગે નીચેના પૈકી કયું વિધાન યોગ્ય છે શોધો?

- A. It is the result of ingestion of toxin produced by bacteria
તે બેક્ટેરિયા દ્વારા ઉત્પન્ન થતા ટોક્સીન આરોગવા થી થાય છે
- B. It can occur even if no viable bacteria are ingested
તે કોઈ જીવિત સૂક્ષ્મ જીવ ખોરાકમાંના હોઈ તેમ છતાં થઈ શકે છે
- C. The toxin responsible for food intoxication may not be inactivated during processing
ખાદ્ય પદાર્થના પ્રોસેસિંગ દરમિયાન નાશ પામતા નથી
- D. All of the given option
આપેલા બધા વિકલ્પ

SPACE FOR ROUGH WORK