



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. 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. 2. 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. 3. 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. 4. The international committee on food additives working with WHO and FAO is \_\_\_\_\_.

ડબલ્યુએચઓ અને એફએઓ સાથે કામ કરતા ફૂડ એડિટિવ્સ પર આંતરરાષ્ટ્રીય સમિતિ \_\_\_\_\_ છે.

- A. WTO  
B. JECFA  
C. CAC  
D. None of the above

ઉપર્યુક્તમાંથી કોઈ નહિ

Q. 5. Viruses are called \_\_\_\_\_.

વિષાણુને \_\_\_\_\_ કહેવામાં આવે છે.

- A. Prokaryotic organisms  
B. Obligate intra cellular parasite  
C. Anaerobic organisms  
D. All of the given options

પ્રોકાર્યોટીક સજીવો

ઓબ્લીગેટ આંતરકોષીય પરોપજીવી

એનએરોબીક સજીવો

આપેલા બધા જ

Q. 6. Which one of the following is not a bacterial disease?

નીચેનામાંથી કયુ એક બેક્ટેરિયલ રોગ નથી?

- A. AIDS  
B. Dengue  
C. Measles  
D. All of the above

એઈડ્સ

ડેન્ગ્યુ

ઓરી

ઉપરોક્ત તમામ

Q. 7. Match the following :

નીચેની સાથે મેચ કરો.

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| I. Strong alkaline cleaner<br>મજબૂત આલ્કલાઈન ક્લીનર    | 1. NaCO <sub>3</sub>  |
| II. Moderate alkaline cleaner<br>મધ્યમ આલ્કલાઈન ક્લીનર | 2. NaOH               |
| III. Mild alkaline cleaner<br>હળવો આલ્કલાઈન ક્લીનર     | 3. NaHCO <sub>3</sub> |
| 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. 8. \_\_\_\_\_ is not a disinfecting agent.

\_\_\_\_\_ એ જીવાણુનાશક એજન્ટ નથી.

- |                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| A. Heat<br>ગરમી    | B. Radiation<br>રેડિયેશન           |
| C. QUATS<br>ક્વોટસ | D. Sequestrants<br>સિક્વેસ્ટ્રન્ટસ |

Q. 9. Budding is the process of reproduction found in \_\_\_\_\_.

રીપ્રોડક્શન માટેની બડીંગ પ્રક્રિયા \_\_\_\_\_ માં જોવા મળે છે.

- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| A. Bacteria<br>બેક્ટેરિયા | B. Yeast<br>યીસ્ટ     |
| C. Viruses<br>વાઈરસ       | D. None<br>એકપાણ નહીં |

Q. 10. 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. 11. 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. 12. 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. 13. 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  
પોષક તત્વોની પ્રાપ્યતા
- D. All of the given options  
આપેલા બધા વિકલ્પો

Q. 14. \_\_\_\_\_ fungus is responsible for Ergotism

\_\_\_\_\_ ફૂગ એર્ગોટિઝમ માટે જવાબદાર છે

- A. Calviceps  
કલેવિસેપ્સ
- B. Penicillium  
પેનિસિલિયમ
- C. Aspergillus  
એસ્પરગિલસ
- D. None of the above  
ઉપર્યુક્તમાંથી કોઈ નહિ

Q. 15. \_\_\_\_\_ is a cleaning agent.

\_\_\_\_\_ એક સફાઈ એજન્ટ છે.

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

- Q. 16.** 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. 17.** 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. 18.** Polychlorinated biphenyls (PCBs) are \_\_\_\_\_.  
 પોલીક્લોરીનેટેડ બાઈફીનાઈલ્સ (PCBs) એ \_\_\_\_\_ છે.  
 A. Associated with GI tract cancers  
 GI ટ્રેક્ટના 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. 19.** 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 B. Toxicity  
 હેઝાર્ડ ટોક્સીસીટી  
 C. Infection D. Hygiene  
 ઈન્ફેક્શન હાઈજીન
- Q. 20.** Organisms that grow over a wide range of pH are \_\_\_\_\_.  
 સજીવ કે જે pHની વિશાળ શ્રેણીમાં ઉગે છે તે છે \_\_\_\_\_.  
 A. Bacteria B. Yeast  
 બેક્ટેરિયા ખમીર  
 C. Molds D. Thermophilic bacteria  
 મોલ્ડ થર્મોફિલિક બેક્ટેરિયા

- Q. 21.** Which of the following diseases is not caused by bacteria?  
નીચેનામાંથી કયા રોગો બેક્ટેરિયાથી થતા નથી?
- |                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| A. Typhoid<br>ટાઇફોઇડ       | B. Poliomyelitis<br>પોલિઓમાયલિટિસ   |
| C. Tuberculosis<br>ક્ષય રોગ | D. All of the above<br>ઉપરોક્ત તમામ |
- Q. 22.** The purpose behind the enactment of Bureau of Indian Standards is to  
બ્યુરો ઓફ ઈન્ડિયન સ્ટાન્ડર્ડ લાગુ કરવા પાછળનો ઉદ્દેશ છે
- |  |
|--|
| A. Facilitate harmony in weights and measures<br>વજન અને માપમાં સુમેળની સુવિધા   |
| B. Marking and quality certification for agricultural products<br>કૃષિ ઉત્પાદનો માટે માર્કિંગ અને ગુણવત્તાનું પ્રમાણપત્ર |
| C. Establish standards of weights and measures<br>વજન અને માપના ધોરણો સ્થાપિત કરવા                                       |
| D. All of the given options<br>આપેલા બધા વિકલ્પો   |
- Q. 23.** The emissions from combustion, incineration, any industrial processes using chlorine, paper mills, fireplaces, grass fires etc. is the source of \_\_\_\_\_.  
કમ્બશન, ભસ્મીકરણ, ક્લોરિન, કાગળની મિલો, ફાયરપ્લેસિસ, ઘાસની આગ વગેરેનો ઉપયોગ કરતી કોઈપણ ઔદ્યોગિક પ્રક્રિયાઓમાંથી ઉત્સર્જન \_\_\_\_\_ નો સ્ત્રોત છે.
- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| A. Prions<br>પ્રિયન્સ | B. Dioxin<br>ડાયોક્સિન |
| C. GMOs<br>જી.એમ.ઓ.   | D. None<br>એક પણ નહીં  |
- Q. 24.** The fourth principle of HACCP is \_\_\_\_\_.  
HACCP નો ચોથો સિદ્ધાંત છે \_\_\_\_\_.
- |  |
|--|
| A. Establish critical limit<br>જટિલ મર્યાદા સ્થાપિત કરો  |
| B. Establish a system to monitor a control of CCP<br>CCP નિયંત્રણ પર નજર રાખવા માટે સિસ્ટમની સ્થાપના કરો |
| C. Determine the critical control point<br>નિર્ણાયક નિયંત્રણ બિંદુ નક્કી કરો                             |
| D. None of the above<br>ઉપર્યુક્તમાંથી કોઈ નહિ   |

Q. 25. 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. 26. 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. 27. 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. 28.** 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 કેનનની 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

પેરીશિવલ વસ્તુઓ લપેટવી જેથી તેમના રસ અન્ય વસ્તુઓ પર ટપકે નહીં

D. Buy frozen or refrigerated items after purchasing non-perishables

નોન-પેરીશિવલ વસ્તુઓની ખરીદી કર્યા પછી જ ફ્રોઝન અથવા રેફ્રિજરેટેડ વસ્તુઓ ખરીદો

**Q. 29.** 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. 30.** 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. 31.** Identify an Extrinsic Parameters Affecting Microbial Grow.

માઈક્રોબાયલ વૃદ્ધિને અસર કરતી બાહ્ય પરિમાણોને ઓળખો.

A. Water activity

B. Temperature

જળ પ્રવૃત્તિ

તાપમાન

C. PH

D. Acidity

પી એચ

એસિડિટી

Q. 32. 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 અરોમેટિક 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. 33. Find the appropriate statement about Food intoxication :

ફૂડ ઈન્ટોક્ષિકેશન 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 ટોક્ષીન 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

Q. 34. World Food Safety Day is celebrated every year on

વિશ્વ ફૂડ સેફ્ટી ડે દર વર્ષે ઉજવવામાં આવે છે

- A. 29<sup>th</sup> September
- B. 14<sup>th</sup> November
- C. 7<sup>th</sup> June
- D. 10<sup>th</sup> January

Q. 35. 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. 36. 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 પેરેસાઈટ 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. 37. 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. 38. 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 ઈકોલોજીકલ સંતુલનમાં સુધારો થયો છે

D. All of above

ઉપરોક્ત તમામ



Q. 43. 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. 44. How many principles are there in a HACCP system?

એચએસીસીપી સિસ્ટમમાં કેટલા સિદ્ધાંતો છે?

- A. Four  
ચાર
- B. Seven  
સત્ત
- C. Eighteen  
અઠાર
- D. Ten  
દસ

Q. 45. 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. 46. 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 પરફ્રિંગેન્સ

B. Clostridium botulinum

ક્લોસ્ટ્રિડિયમ બોટ્યુલિનમ

C. Trichinella

ટ્રાઈચીનેલા

D. Salmonella

સાલ્મોનેલા

Q. 47. Which of the following is not a critical factor in the growth of food borne bacteria?

નીચેનામાંથી કયું પરિબળ ખોરાક દ્વારા થતા બેક્ટેરિયાના વિકાસમાં નિર્ણાયક નથી

A. Temperature

તાપમાન

B. Time

સમય

C. Moisture

ભેજ

D. Altitude

ઉચાઈ

Q. 48. 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 દ્વારાના નિર્માણ અને જમાવટને રોકવા માટે થાય છે \_\_\_\_\_.

A. Alkaline cleaner

આલ્કલાઈન ક્લીનર

B. Sanitizer

સેનિટાઈઝર

C. Surfactant

સર્ફેક્ટન્ટ

D. Sequestrant

સેકવેસ્ટ્રન્ટ

Q. 49. The most common microorganisms found in food are \_\_\_\_\_.

ખોરાકમાં જોવા મળતા સૌથી સામાન્ય સુક્ષ્મસજીવો છે

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

Q. 50. Lathyrism is caused due to consumption of

લેથીરીઝમ \_\_\_\_\_ ના વપરાશને કારણે થાય છે.

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

**SPACE FOR ROUGH WORK**