

NIOS PYQ's SOLUTIONS

PREVIOUS YEARS' QUESTIONS & ANSWERS



APRIL-2025

Your Path to Success

Q1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए तथा उत्तर अपनी उत्तर पुस्तिका में लिखिए :

(a) मक्खन से _____ निकालने पर हमें _____ प्राप्त होता है।

उत्तर – नमी, घी

(b) _____ और _____ खाना पकाने की शुष्क विधियाँ हैं।

उत्तर – रोस्टिंग, बेकिंग

(c) दूध पाउडर में पाए जाने वाले दो मिलावट _____ और _____ हैं।

उत्तर – स्टार्च, चीनी

(d) भोजन के संवेदी गुण रंग, स्वाद, _____ और _____ हैं।

उत्तर – गंध, गठन

(e) _____ और _____ पाक विधियों में वसा का प्रयोग पकाने के माध्यम के रूप में किया जाता है।

उत्तर – कम तेल, अधिक तेल में तलने की

(f) वसा और तेल _____ या _____ स्रोतों से प्राप्त किए जाते हैं।

उत्तर – पशुओं, वनस्पतियों

(g) ईकोमार्क उन पदार्थों को दिया जाता है जिनमें _____ और _____ होने की क्षमता होती है।

उत्तर – पुनः चक्रित, जैव-निम्नीकरणीय

(h) _____ खाद्यों का भंडारण दो दिन से अधिक नहीं किया जा सकता लेकिन _____ खाद्यों को एक सप्ताह तक रख सकते हैं।

उत्तर – विकारशील, अविकारशील

(i) _____ और _____ प्रबल परासरणी नियामक होते हैं क्योंकि ये सब्जियों में से पानी को बाहर निकाल देते हैं।

उत्तर – नमक, चीनी



All Rights Reserved © Manish Verma (MVS Foundation), for more Notes visit https://www.mvsfoundation.in/

(j) हाइड्रोजनीकरण के पश्चात् तेल में _____ और _____ पोषक तत्त्व मिला दिए जाते हैं।

उत्तर – विटामिन ए, विटामिन डी

(k) प्रेशर कुकिंग _____ के तहत _____ का उपयोग करने के सिद्धांत को नियोजित करती है।

उत्तर – दाब, भाप

(l) _____ और _____ दो रासायनिक परिरक्षक हैं जिनका उपयोग आप फलों के रस के लिए करेंगे।

उत्तर – सोडियम वेन्जोएट, सल्फर डाइ ऑक्साइड

(m) भोजन संचालकों (कार्यकर्त व्यक्तियों) को _____ से पूर्व और _____ के पश्चात् अपने हाथ धोने चाहिए।

उत्तर – खाद्य पदार्थ छूने, शौचालय का उपयोग करने

(n) _____ और _____ काँच के कंटेनरों के लिए ढक्कन के प्रकार हैं।

उत्तर – लग टोपी, पेंच टोपी

(o) _____ और _____ को सूक्ष्म पोषक तत्त्व कहा जाता है।

उत्तर – खनिज, विटामिन

Q2. उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन सही हैं या ग़लत :

(a) कीटनाशकों से भोजन विषाक्तता हो सकती है।

उत्तर – सही

(b) धूप में सुखाना खाद्य संरक्षण की एक विधि है।

उत्तर – सही

(c) बजट बनाना संगठन के विकास में मदद नहीं करता है।

उत्तर – ग़लत (बजट बनाना संगठन के विकास और लक्ष्यों की प्राप्ति में मदद करता है।)

(d) कागज सेलूलोज़ नामक पौधे के रेशे से बनाया जाता है।



All Rights Reserved © Manish Verma (MVS Foundation), for more Notes visit https://www.mvsfoundation.in/

उत्तर – सही

(e) बहीखाता का उद्देश्य लेन-देन के बारे में सटीक जानकारी प्रदान करना है।

उत्तर – सही

(f) चाय के संसाधन/प्रसंस्करण के दौरान किण्वन नहीं किया जाता है।

उत्तर – ग़लत (चाय और कॉफी के प्रसंस्करण में किण्वन एक महत्वपूर्ण चरण है।)

(g) ब्लैंचिंग का अर्थ है सब्जियों को ठंडे पानी में डुबाना।

उत्तर – ग़लत (ब्लैंचिंग का अर्थ है सब्जियों को उबलते पानी या भाप में कुछ समय के लिए डुबाना।)

(h) खाद्य प्रसंस्करण में एस्पिरेटर उपकरण का उपयोग किया जाता है।

उत्तर – सही

(i) दूध को वाष्पित करके खोया प्राप्त किया जाता है।

उत्तर – सही

(j) पूर्ण बाजार की मुख्य विशेषता है कीमत के उतार-चढ़ाव का निम्न स्तर।

उत्तर – सही

(k) बजटिंग का तात्पर्य पिछले वर्ष की आय और व्यय की गणना करना है।

उत्तर – ग़लत (बजटिंग का तात्पर्य भविष्य की एक निर्दिष्ट अवधि के लिए आय और व्यय का अनुमान लगाना है।)

(l) खाद्य पैकेजों पर लगे 'लेबल' को 'स्टिकर' भी कहा जाता है।

उत्तर – ग़लत (लेबल विस्तृत सूचना प्रदान करते हैं, इन्हें सिर्फ 'स्टिकर' कहना सही नहीं है क्योंकि स्टिकर केवल सजावट या छोटी जानकारी के लिए होते हैं।)

(m) सभी विज्ञापन उपभोक्ताओं को सही जानकारी देते हैं।

उत्तर – ग़लत (सभी विज्ञापन सही जानकारी नहीं देते; कुछ विज्ञापन भ्रामक और अतिशयोक्तिपूर्ण भी हो सकते हैं।)



All Rights Reserved © Manish Verma (MVS Foundation), for more Notes visit https://www.mvsfoundation.in/

(n) फ्लोरोसिस जल की विषाक्तता के कारण होता है।

उत्तर – सही

(o) खाद्य खतरों के परिणामस्वरूप तत्काल मृत्यु हो जाती है।

उत्तर – ग़लत (खाद्य खतरों से तत्काल मृत्यु होना अनिवार्य नहीं है; यह बीमारी, संक्रमण या दीर्घकालिक स्वास्थ्य समस्याएँ भी पैदा कर सकता है।)

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

Q3. खाना पकाने के कोई पाँच कारण बताइए।

उत्तर – खाना पकाने के पाँच मुख्य कारण हैं -

1. खाना पकाने से वह स्वादिष्ट, सुगंधित और देखने में आकर्षक बन जाता है।
2. यह खाद्य पदार्थों को नरम बनाकर सुपाच्य बनाता है।
3. पकाने की प्रक्रिया से भोजन में मौजूद हानिकारक सूक्ष्मजीव नष्ट हो जाते हैं, जिससे वह स्वास्थ्य के लिए सुरक्षित होता है।
4. इससे एक ही प्रकार की कच्ची सामग्री से कई प्रकार के विविध व्यंजन तैयार किए जा सकते हैं।
5. पकाने से कुछ खाद्य पदार्थों की निधानी आयु कुछ समय के लिए बढ़ जाती है।

Q4. खाद्य संरक्षण के कोई पाँच लाभ लिखिए।

उत्तर – खाद्य संरक्षण के पाँच प्रमुख लाभ इस प्रकार हैं -

1. यह खाद्य पदार्थों की निधानी आयु को बढ़ाता है, जिससे उन्हें लंबे समय तक सुरक्षित रखा जा सकता है।
2. इससे मौसमी फलों और सब्जियों का उपयोग उनके मौसम के बिना भी किया जा सकता है।
3. इससे खाद्य पदार्थों के वजन व आकार में कमी आती है, जिससे उनके परिवहन में आसानी होती है।
4. इससे नए उत्पाद जैसे- अचार, जैम, मुरब्बा, पापड़ बनाए जा सकते हैं, जो आहार में विविधता लाते हैं।
5. इसके द्वारा अतिरिक्त उपज को खराब होने से बचाया जा सकता है, जिससे बर्बादी रुकती है।

Q5. उपभोक्ताओं और निर्माताओं को पैकेजिंग किन पाँच तरीकों से मदद करती है?

उत्तर – पैकेजिंग उपभोक्ताओं और निर्माताओं को निम्नलिखित तरीकों से मदद करती है -



All Rights Reserved © Manish Verma (MVS Foundation), for more Notes visit https://www.mvsfoundation.in/

1. यह खाद्य पदार्थों को धूल, नमी और सूक्ष्मजीवों से बचाकर सुरक्षित रखती है।
2. पैकेजिंग से उत्पादों के सुरक्षित परिवहन, आसान भंडारण और वितरण में अत्यधिक सुविधा होती है।
3. पैकेजिंग पर लगे लेबल उपभोक्ताओं को उत्पाद के उपयोग, मूल्य, समाप्ति तिथि और पोषण की महत्वपूर्ण जानकारी देते हैं।
4. यह उत्पाद को आकर्षक बनाती है, जिससे बिक्री और मुनाफे में वृद्धि होती है।
5. पैकेजिंग से उत्पाद की ब्रांड पहचान आसान हो जाती है और मिलावट की संभावना कम होती है।

Q6. किसी उपकरण का प्रयोग और रखरखाव करते समय आप किन पाँच बिन्दुओं को ध्यान में रखेंगे?

उत्तर – किसी उपकरण का प्रयोग और रखरखाव करते समय हम निम्नलिखित पाँच बिन्दुओं को ध्यान में रखेंगे -

1. उपकरण का उपयोग करने से पहले निर्माता द्वारा दी गई निर्देश पुस्तिका को ध्यान से पढ़ेंगे और समझेंगे।
2. उपयोग के तुरंत बाद उपकरण को अच्छी तरह साफ करेंगे और सुरक्षित स्थान पर रखेंगे।
3. उपकरणों के घूमने वाले हिस्सों जैसे मोटर या गियर में नियमित रूप से तेल या ग्रीस डालेंगे।
4. उपकरण को उसकी निर्धारित क्षमता से अधिक नहीं चलाएँगे और ओवरलोडिंग से बचेंगे।
5. बिजली के उपकरणों का उपयोग करते समय सुरक्षा नियमों का पालन करेंगे, उन्हें पानी से दूर रखेंगे और खराब तारों की तुरंत मरम्मत करवाएँगे



All Rights Reserved © Manish Verma (MVS Foundation), for more Notes visit https://www.mvsfoundation.in/



Thank you!

We hope you found this material helpful. We wish you the very best for your examination.

Strive for Excellence – Your Path to Success



All Rights Reserved © Manish Verma (MVS Foundation), for more Notes visit https://www.mvsfoundation.in/

