

NIOS PYQ's SOLUTIONS

PREVIOUS YEARS' QUESTIONS & ANSWERS



APRIL-2024

Your Path to Success

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

(a) सूक्ष्मजीवी वृद्धि के कारण होने वाली खाद्य विषाक्तता के दो प्रकार हैं, _____ और _____।

उत्तर – खाद्य संक्रमण, खाद्य मादकता

(b) सूक्ष्मजीवों, _____ और _____ की उपस्थिति से खाद्य पदार्थ खराब हो सकते हैं।

उत्तर – एन्जाइम, कीट तथा रोडेंट

(c) तैयार उत्पाद के आधार पर _____ को _____ श्रेणियों में वर्गीकृत किया जा सकता है।

उत्तर – खाद्य संसाधन, चार

(d) खाद्य पैकेजों पर लेबल, ग्राहकों को _____ करते हैं और उत्पाद के बारे में _____ प्रदान करते हैं।

उत्तर – आकर्षित, सूचना

(e) पैकेजिंग में उपयोग किए जाने वाले सहायक सामग्री में सम्मिलित हैं मुद्रण स्याही, _____ और _____।

उत्तर – गोंद, आसंजक

(f) बाज़ार का अर्थ है वह स्थान जहाँ सामान _____ और _____ जाता है।

उत्तर – खरीदा, बेचा

(g) विज्ञापन दो श्रेणियों में आते हैं, _____ और _____।

उत्तर – उत्पाद विज्ञापन, संस्था विज्ञापन

(h) _____ के लेन-देन के धन-संबंधी मामलों को व्यवस्थित ढंग से रिकॉर्ड करना _____ कहलाता है।

उत्तर – व्यवसाय, बही खाता

(i) _____ एक निर्दिष्ट अवधि के लिए आय और _____ का अनुमान लगाने की एक कार्य-योजना है।

उत्तर – बजट बनाना, व्यय

(j) हमारे शरीर के लिए आवश्यक _____ और _____ सूक्ष्म पोषक तत्त्व कहलाते हैं।

उत्तर – खनिज, विटामिन

(k) स्टार्च और _____ आसानी से पच जाते हैं और _____ प्रदान करते हैं।

उत्तर – शर्करा, ऊर्जा



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

(l) वसा और तेल _____ या _____ स्रोतों से प्राप्त होते हैं।

उत्तर – पशुओं, वनस्पति

(m) तेल _____ के बाद, प्राप्त पदार्थ जिसे केक कहते हैं, वह _____ का समृद्ध स्रोत है।

उत्तर – निकालने, प्रोटीन

(n) भोजन के खराब होने की प्रक्रिया को तेज करने वाले कारक हैं गर्मी, _____ और _____।

उत्तर – नमी, वायु

(o) आलू को काटने और छीलने के लिए _____ और _____ हस्त औज़ारों की आवश्यकता होती है।

उत्तर – चाकू, पीलर

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

(a) पैकेजिंग सामग्री में देखने योग्य गुण एकमात्र उसके भौतिक गुण हैं।

उत्तर – ग़लत (पैकेजबंदी सामग्री में भौतिक गुणों के साथ-साथ रासायनिक गुण और कार्य निष्पादन गुण भी होते हैं।)

(b) ग्रामीण क्षेत्रों में ऊर्जा उत्पन्न करने के लिए 'गोबर गैस' एक महँगी विधि है।

उत्तर – ग़लत (गोबर गैस ग्रामीण क्षेत्रों में अपशिष्ट संसाधन द्वारा ऊर्जा पैदा करने का एक सस्ता साधन है।)

(c) भारत में उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम, वर्ष 1976 में लागू हुआ।

उत्तर – ग़लत (भारत में उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम, वर्ष 1986 में लागू हुआ था।)

(d) खाद्ययोजक वे रासायनिक पदार्थ हैं जिन्हें खाद्य पदार्थों में रंग, बनावट, स्वाद आदि सुधारने के लिए मिलाया जाता है।

उत्तर – सही

(e) विक्रेता द्वारा मुनाफा बढ़ाने के लिए खाद्य पदार्थों में मिलावट की जाती है।

उत्तर – सही

(f) ज्यादा पकाने से भोजन की बनावट खराब हो जाती है और पोषक तत्त्व भी नष्ट हो जाते हैं।

उत्तर – सही

(g) डीप फ्राई (अधिक तेल में तलना) खाना पकाने की एक ऐसी विधि है जिसमें भोजन को पूरी तरह से गर्म तेल में डुबोया जाता है।



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

उत्तर – सही

(h) दूध, कैल्सियम का एक अच्छा स्रोत है, जो एनीमिया से बचाता है।

उत्तर – ग़लत (दूध कैल्शियम का एक अच्छा स्रोत है, जो हड्डियों के रोगों से बचाता है।)

(i) रोस्टिंग, ग्रिलिंग और बेकिंग शुष्क ताप पर खाना पकाने की विधियाँ हैं।

उत्तर – सही

(j) दूध-पाउडर में स्टार्च और शर्करा जैसी मिलावट सामग्री पाई जाती हैं।

उत्तर – सही

(k) हाइड्रोजनीकरण एक ऐसी प्रक्रिया है जिसके द्वारा वनस्पति तेलों को ठोस वसा में परिवर्तित किया जाता है।

उत्तर – सही

(l) निर्जलीकरण भोजन पकाने की एक विधि है।

उत्तर – ग़लत (निर्जलीकरण खाद्य परिरक्षण की एक विधि है।)

(m) भोजन बनाने के दौरान उत्पन्न होने वाला कचरा भी संदूषण का एक स्रोत है।

उत्तर – सही

(n) घरेलू मक्खियाँ और तिलचट्टे कीटाणुओं के वाहक होते हैं।

उत्तर – सही

(o) मक्खन से नमी हटाकर हमें घी प्राप्त होता है।

उत्तर – सही

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए :

Q3. खाद्य संचालकों द्वारा खाद्य संदूषण कैसे हो सकता है?

उत्तर – खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले संचालकों के नाक, मुख, गले एवं आंत्रनाल में मौजूद रोगाणुओं के कारण खाद्य संदूषण हो सकता है। बीमार होने या अच्छी स्वास्थ्य विषयक आदतें न होने पर यह खतरा और भी बढ़ सकता है। सिर खुजाने, बालों में हाथ डालने, खांसने, छींकने, बात करने, गंदे हाथों या कपड़ों से खाद्य को छूने, चखने के लिए उंगलियां चाटने और धूम्रपान करने जैसी अवांछित आदतों से सूक्ष्मजीव सीधे खाद्य पदार्थों में स्थानांतरित होकर उन्हें संदूषित कर सकते हैं।



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

Q4. खाद्य पदार्थों को संरक्षित क्यों किया जाता है?

उत्तर – खाद्य पदार्थों को निम्नलिखित कारणों से संरक्षित किया जाता है -

1. निधानी आयु बढ़ाने के लिए ताकि पदार्थों का लंबे समय तक संग्रह किया जा सके।
2. मौसमी फलों और सब्जियों को बिना मौसम के उपयोग करने के लिए।
3. नए और स्वादिष्ट उत्पाद जैसे जैम, अचार, पापड़ तैयार करने के लिए।
4. पदार्थों के आकार और वजन को कम करके उनके परिवहन को आसान बनाने के लिए।
5. फसल कटने या वध के तुरंत बाद उनकी ताजगी और गुणवत्ता को यथापूर्ण बनाए रखने के लिए।

Q5. अपना खाना क्यों पकाना चाहिए?

उत्तर – खाना पकाना एक महत्वपूर्ण प्रक्रिया है क्योंकि यह पदार्थों को देखने में आकर्षक, स्वादिष्ट और सुगंधित बनाता है। खाना पकाने से पदार्थ सुपाच्य हो जाते हैं और एक ही सामग्री से कई तरह के व्यंजन तैयार करने में मदद मिलती है। इसके अलावा, खाना पकाने की प्रक्रिया खाद्य पदार्थों में मौजूद सूक्ष्मजीवों और हानिकारक टॉक्सिनों को खत्म कर देती है, जिससे भोजन खाने के लिए पूरी तरह सुरक्षित हो जाता है।

Q6. गुणवत्तापूर्ण खाद्य पदार्थ की खरीद सुनिश्चित करने के लिए आपको किन कारकों पर विचार करना चाहिए?

उत्तर – गुणवत्तापूर्ण खाद्य पदार्थ की खरीद सुनिश्चित करने के लिए हमें निम्नलिखित कारकों पर विचार करना चाहिए -

1. **क्या खरीदना है :** अपनी आवश्यकतानुसार वस्तुओं की सूची बनानी चाहिए और खाद्य पदार्थों के विशेष लक्षणों जैसे ताजगी, रंग, गंध की जांच करनी चाहिए।
2. **कहाँ से खरीदना है :** थोक विक्रेता, खुदरा दुकान, सुपर बाज़ार या सहकारी समिति जैसी उचित और विश्वसनीय दुकान का चयन करना चाहिए।
3. **कब खरीदना है :** मौसमी फलों और सब्जियों को मौसम या फसल के समय खरीदना चाहिए क्योंकि तब वे सस्ती और ताज़ी मिलती हैं।
4. **क्या जांचना है :** पैकेटबंद वस्तुओं पर एगमार्क, आईएसआई या एफपीओ जैसे प्रमाण चिह्न, विनिर्माण की तारीख, ब्रांड और शुद्ध वजन की अच्छी तरह जांच करनी चाहिए।



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



NIOS PYQ's SOLUTIONS

PREVIOUS YEARS' QUESTIONS & ANSWERS



OCTOBER-2024

Your Path to Success

Q1. रिक्त स्थानों की पूर्ति करें तथा उत्तर-पुस्तिका में लिखें :

(a) कोइ अकेला पदार्थ _____ और _____ प्रदान नहीं कर सकता।

उत्तर – स्थूल, सूक्ष्म पोषक तत्व

(b) फल और सब्जियों को अच्छे से _____ और छिलने और काटने के पहले _____ सुखाना चाहिए।

उत्तर – धोने, पोंछकर

(c) निम्न _____ वाले पदार्थ अकसर अच्छे गुणवत्ता वाले से _____ होते हैं।

उत्तर – गुणवत्ता, सस्ते

(d) खाद्य विषाक्तता _____ की विद्यमानता के कारण होता है जिसे _____ कहा जाता है।

उत्तर – आविष, खाद्य मादकता

(e) भारत में _____ खाद्य मानक पोषण संबंधी कुछ संशोधन के साथ अंतर्राष्ट्रीय _____ पर आधारित हैं।

उत्तर – अपनाए गए, पोषण संहिता

(f) संसाधिक द्रूध _____ को स्तनपान के _____ पर नहीं देने चाहिये।

उत्तर – फार्मूले, स्थान

(g) योज्य पदार्थ खाद्य उत्पादों में अल्प _____ में _____ जाते हैं।

उत्तर – मात्रा, मिलाए

(h) खाद्यों के ठीक रहने की _____ के अनुसार पदार्थों को तीन वर्गों में _____ किया जाता है।

उत्तर – क्षमता, विभाजित

(i) _____ से तात्पर्य है खाद्य पदार्थों का जलीय अंश को द्रूर करना तथा पदार्थ को _____।

उत्तर – निर्जलीकरण, सुखाना

(j) कभी कभी संसाधन से पदार्थों की _____ पर _____ पड़ जाता है।



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

उत्तर – पौष्टिकता, प्रभाव

(k) खाद्य संसाधन को स्थापित करने के लिए योजना तैयार करने और _____ की लागत का _____ लगाना पड़ता है।

उत्तर – प्रबंध, हिसाब

(l) खाद्य संसाधन इकाई का प्रमुख उद्देश्य है खाद्य पदार्थों का _____ तथा _____ का विकास जिससे पदार्थ की गुणता बनी रहे।

उत्तर – निर्माण, परिरक्षक प्रक्रियाओं

(m) बंधनों का मानकीकरण _____ पदार्थों के लिए पदार्थों में _____ सुनिश्चित करती है।

उत्तर – खाद्य, एकरूपता

(n) जब आम कीट खाद्य पदार्थों को संदूषित करते हैं तो वे टाइफॉयड और _____ का कारण बन जाते हैं।

उत्तर – हैजा

(o) _____ तथा तापन दोनों का प्रयोग _____ खाद्य पदार्थ के लिए किया जाता है।

उत्तर – शीतलन, परिरक्षित

Q2. निम्नलिखित कथनों को 'सही' या 'गलत', अपनी उत्तर पुस्तिका में लिखें :

(a) मोमी कागज़ की तरह इनैमल कागज़ भी सैलुलोस से बनता है।

उत्तर – सही

(b) वसा और तेल आहार में ऊर्जा के सांद्रित स्रोत होते हैं।

उत्तर – सही

(c) लाल मसूर दाल में केसरी दाल से मिलावट की जाती है।

उत्तर – ग़लत (केसारी दाल की मिलावट अरहर/तूर दाल में की जाती है, लाल मसूर में नहीं।)

(d) खाद्य को विकृत करने वाले सूक्ष्मजीवों के तीन मुख्य प्रकार हैं।



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

उत्तर – सही

(e) जैम, अचार आदि को खरीदने से पहले उनपर एफ.पी.ओ. का चिह्न देखें।

उत्तर – सही

(f) पादप खाद्यों में विषैले यौगिक होते हैं जो संसाधन के दौरान नष्ट हो जाते हैं।

उत्तर – सही

(g) पीड़कनाशियों का प्रयोग अनाजों के संरक्षण के लिए किया जाता है उन्हें पादक संक्रमण से बचाने के लिए।

उत्तर – सही

(h) अनाज की भूसी अलग किए जाने को परवर्ती संसाधन कहते हैं।

उत्तर – ग़लत (अनाज की भूसी अलग किए जाने को 'मूल संसाधन' कहते हैं।)

(i) कॉटेज पनीर मैदे और निम्बू के रस से बनता है।

उत्तर – ग़लत (कॉटेज पनीर निम्बू के रस अथवा साइट्रिक ऐसिड से बनता है, मैदे से नहीं।)

(j) एन्जाइम ऐसे पदार्थ हैं, जो स्वाभाविक रूप से खाद्य पदार्थों में पाये जाते हैं।

उत्तर – सही

(k) आकार की वृद्धि का अर्थ है सामग्री को रूप देना जैसे डबल रोटी बनाने में किया जाता है।

उत्तर – सही

(l) मीट, मच्छी आदि की पैकेज बन्दी से मार्किट का वातावरण स्वच्छ नहीं रखा जा सकता।

उत्तर – ग़लत (मीट, मच्छी आदि की पैकेज बन्दी से मार्किट का वातावरण स्वच्छ बनाए रखने में मदद मिलती है।)

(m) लेबल से ग्राहक को आकर्षित करना ज़रुरी नहीं होता, उसे संदेश देने के लिए।

उत्तर – ग़लत (लेबिल आकर्षक होने चाहिए ताकि वे ग्राहक को आकर्षित करें और उत्पाद का संदेश दें।)

(n) बाहरी पैकेजों का मुद्रण निरापत होता है, क्योंकि खाद्य सामग्री का मेल स्याही से नहीं होता।



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

उत्तर – सही

(o) पूर्ण बाज़ार में क्रेता तथा बिक्रेता में अच्छे संबंध नहीं होते।

उत्तर – ग़लत (पूर्ण बाज़ार में क्रेता तथा विक्रेता में अच्छा संबंध होता है और वे नियमित संपर्क बनाए रखते हैं।)

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दें :

Q3. पूर्ण बाज़ार और अपूर्ण बाज़ार में क्या अन्तर है?

उत्तर – पूर्ण बाज़ार और अपूर्ण बाज़ार में अन्तर -

आधार	पूर्ण बाज़ार	अपूर्ण बाज़ार
क्रेता-विक्रेता संबंध	क्रेता और विक्रेता के बीच अच्छे संबंध होते हैं और वे नियमित संपर्क बनाए रखते हैं।	क्रेता और विक्रेता के बीच नियमित संपर्क आवश्यक नहीं होता।
कीमत का निर्धारण	कीमतों के निर्धारण में सरकार और व्यापारी की भूमिका होती है।	खुदरा व्यापारी अपनी सुविधानुसार कीमतें तय करते हैं।
कीमतों में उतार-चढ़ाव	कीमतों में उतार-चढ़ाव कम होता है।	कीमतों में अधिक उतार-चढ़ाव होता है। एक ही बाज़ार की दो दुकानों में भी दाम अलग-अलग हो सकते हैं।

Q4. बही खाता क्या होता है ?

उत्तर – बही खाता व्यावसायिक लेन-देन में धन संबंधी मामलों को सुव्यवस्थित ढंग से स्थायी तौर पर रिकॉर्ड करने की कला है। इसका मुख्य उद्देश्य व्यवसाय की आय-व्यय, लाभ-हानि, देनदारियों और व्यवसाय में निवेशित पूंजी की सटीक सूचना देना है। एक वैज्ञानिक और व्यवस्थित बही खाता प्रणाली किसी भी व्यवसायी को अपनी वित्तीय स्थिति को स्पष्ट रूप से समझने और व्यवसाय को सही तरीके से नियंत्रित करने के योग्य बनाती है।

Q5. उन साधनों के नाम लिखें जो खाद्य संसाधन इकाई की स्थापना के लिए आवश्यक हैं।

उत्तर – एक सफल खाद्य संसाधन इकाई की स्थापना के लिए निम्नलिखित संसाधन आवश्यकता हैं -

1. कच्ची सामग्री की निरंतर और पर्याप्त आपूर्ति।
2. ऊर्जा (बिजली, ईंधन) और सुरक्षित जल की अनवरत आपूर्ति।
3. पर्याप्त भूमि।



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

4. कुशल और मौसमी श्रमिक वर्ग।
5. परिवहन और पैकेजबंदी की सुविधा।
6. आवश्यक उपकरण और मशीनरी।
7. ऋण और वित्तीय सुविधाएं।

Q6. लघु टिप्पणी लिखें :

(i) मांस उत्पाद आदेश

उत्तर – 'मांस उत्पाद आदेश' भारत सरकार द्वारा बनाया गया एक मानक है जो बाज़ार में बिकने वाले मांस उत्पादों की गुणवत्ता को नियंत्रित करता है। यह आदेश काटे जाने वाले पशुओं के स्वास्थ्य, बूचड़खानों की स्वच्छता और स्वास्थ्यकर स्थितियों तथा मांस की सूक्ष्मजैविक गुणवत्ता के लिए कड़े मानक निर्धारित करता है, ताकि उपभोक्ताओं को सुरक्षित उत्पाद मिल सके।

(ii) खमीरिकरण वाले पदार्थ

उत्तर – खमीरिकरण वाले पदार्थ वे खाद्य पदार्थ हैं, जिन्हें खमीर या लैक्टिक एसिड जीवाणुओं की सहायता से तैयार किया जाता है। इस प्रक्रिया से खाद्य पदार्थ खट्टे या फूले हुए बनते हैं तथा उनमें विटामिन बी-कॉम्प्लेक्स की मात्रा बढ़ जाती है। साथ ही, वे अधिक सुपाच्य और पौष्टिक हो जाते हैं। डबल रोटी, इडली, डोसा, भटूरा, ढोकला और दही इसके प्रमुख उदाहरण हैं।



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