

241/23-M

ചോദ്യപുസ്തക ക്രമനമ്പർ

ചോദ്യപുസ്തക അക്ഷരകോഡ്

A

A

ചോദ്യങ്ങളുടെ ആകെ എണ്ണം : 100

സമയം : 90 മിനിട്ട്

പരമാവധി മാർക്ക് : 100

ഉദ്യോഗാർത്ഥികൾക്കുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ

1. ചോദ്യ കടലാസ്സുനൽകുന്നത് ചോദ്യ പുസ്തക രൂപത്തിലാണ്. **A, B, C, D** എന്നീ നാല് അക്ഷര കോഡുകളിലുള്ള ചോദ്യ പുസ്തകങ്ങളാണ് നൽകുന്നത്.
2. ചോദ്യ പുസ്തകത്തിന്റെ മുകളിൽ ഇടത് വശത്ത് പ്രത്യേക കോളത്തിൽ ചോദ്യപുസ്തക അക്ഷര കോഡ് അച്ചടിച്ചിട്ടുണ്ട്.
3. ഓരോ ഉദ്യോഗാർത്ഥിക്കും നൽകിയിട്ടുള്ള ചോദ്യപുസ്തക അക്ഷര കോഡ് അവരുടെ പരീക്ഷാ ഹാളിലെ ഇരിപ്പിടത്തിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കും.
4. നിങ്ങൾക്കനുവദിച്ചിരിക്കുന്ന അക്ഷര കോഡിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്തമായ കോഡിലുള്ള ചോദ്യപുസ്തകമാണ് ലഭിക്കുന്നതെങ്കിൽ അത് ഉടനടി ഇൻവിജിലേറ്ററുടെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.
5. ചോദ്യപുസ്തക ക്രമനമ്പർ പുറം ചട്ടയുടെ വലതുവശത്ത് മുകളറ്റത്തായി ചേർത്തിട്ടുണ്ട്. ക്രമനമ്പർ ഇല്ലാത്ത ചോദ്യപുസ്തകമാണ് നിങ്ങൾക്ക് ലഭിക്കുന്നതെങ്കിൽ അതേ അക്ഷര കോഡിലുള്ള ചോദ്യപുസ്തകം മാറ്റി വാങ്ങുക.
6. ചോദ്യ പുസ്തകം വലതു മാർജിനിൽ മദ്ധ്യഭാഗത്തായി സീൽ ചെയ്തിരിക്കും. ഉത്തരമെഴുതാനുള്ള അനുമതി ലഭിച്ചാലല്ലാതെ ചോദ്യ പുസ്തകം തുറക്കാൻ പാടില്ല.
7. പരീക്ഷ തുടങ്ങിയാലുടൻ ഉദ്യോഗാർത്ഥി തനിക്ക് ലഭിച്ചിരിക്കുന്ന ചോദ്യ പുസ്തകത്തിൽ 100 ചോദ്യങ്ങളും ക്രമമായി ഉണ്ടോ എന്ന് പരിശോധിക്കേണ്ടതാണ്. ചോദ്യ പുസ്തകത്തിൽ അച്ചടിക്കാത്തതോ, കീറിയതോ, വിട്ടുപോയതോ ആയ പേജുകൾ ഉണ്ടാകില്ല; അഥവാ ഉണ്ടെങ്കിൽ അക്കാര്യം ഇൻവിജിലേറ്ററുടെ ശ്രദ്ധയിൽ കൊണ്ടുവരികയും അതേ അക്ഷര കോഡിലുള്ള പൂർണ്ണമായ ചോദ്യ പുസ്തകം മാറ്റി വാങ്ങുകയും ചെയ്യേണ്ടതാണ്. ഇത് ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ടതാണ്.
8. ചോദ്യപുസ്തകത്തിന്റെ അവസാനം ഒന്നും എഴുതാത്ത ഒരു കടലാസ് ചേർത്തിട്ടുണ്ട്. ഇത് ഉത്തരം കണ്ടുപിടിക്കുന്നതിനുള്ള കുറിപ്പുകൾക്കായി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.
9. ഉത്തരങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്താൻ ആരംഭിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് ഉത്തരക്കടലാസിന്റെ മറുപുറത്തുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം വായിക്കുക.
10. ശരിയുത്തരം ഉൾപ്പെടെ ഓരോ ചോദ്യത്തിനും **(A), (B), (C), (D)** എന്ന നാല് ഉത്തരങ്ങൾ തന്നിരിക്കും. ശരിയുത്തരം തെരഞ്ഞെടുത്ത് ഒ. എം. ആർ. ഉത്തരക്കടലാസിൽ ബന്ധപ്പെട്ട ചോദ്യ നമ്പറിന് നേരെയുള്ള ശരിയുത്തരം സൂചിപ്പിക്കുന്ന കുമിള (ബബിൾ) മാത്രം നീലയോ കറുപ്പോ ബാൾ പേനയോ ഉപയോഗിച്ച് കുറുപ്പിക്കുക.
11. ഓരോ ശരിയുത്തരത്തിനും ഒരു മാർക്ക് ലഭിക്കുകയും ഓരോ തെറ്റുത്തരത്തിനും 1/3 മാർക്ക് നഷ്ടമാവുകയും ചെയ്യും. ഉത്തരം രേഖപ്പെടുത്താത്ത ചോദ്യങ്ങൾക്ക് മാർക്ക് നഷ്ടമാവുകയില്ല.
12. പരീക്ഷ സമയം കഴിയുന്നതിന് മുമ്പോ, ഉത്തരക്കടലാസ് ഇൻവിജിലേറ്ററെ ഏൽപ്പിക്കാതെയോ ഒരു ഉദ്യോഗാർത്ഥിയും പരീക്ഷാഹാൾ വിട്ട് പുറത്തുപോകാൻ പാടില്ല.
13. നിർദ്ദേശങ്ങൾ കർശനമായി പാലിക്കേണ്ടതാണ്. പരീക്ഷയിൽ ക്രമക്കേട് നടത്തുകയോ അതിനുള്ള ശ്രമം നടത്തുകയോ ചെയ്യുന്ന ഉദ്യോഗാർത്ഥികളെ അയോഗ്യരായി പ്രഖ്യാപിക്കുന്നതാണ്.

A

241/23-M

1. പെരിഷിബിൾ ഫുഡ് മെറ്റീരിയൽസ് റെഫ്രിജറേറ്ററിൽ സൂക്ഷിക്കാൻ അഭികാമ്യമായ താപനില \_\_\_\_\_ ആണ്.
 

A) 15-18 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്	B) 10-15 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്
C) 1-4 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്	D) 5-8 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്
  
2. ഇറച്ചിയിലെ പ്രോട്ടീൻ \_\_\_\_\_ എന്ന് അറിയപ്പെടുന്നു.
 

A) മയോസീൻ	B) ഗ്ലൂട്ടൻ
C) ലെഗുമിൻ	D) അൽബുമിൻ
  
3. ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ ചൂടാക്കുമ്പോൾ അതിലെ \_\_\_\_\_ നഷ്ടപ്പെടാൻ സാധ്യത കൂടുതലാണ്.
 

A) മിനറൽസ്	B) ഉപ്പ്	C) വിറ്റാമിൻ സി	D) കൊഴുപ്പ്
------------	----------	-----------------	-------------
  
4. \_\_\_\_\_ എന്നത് ഒരു ക്ലാസ് ഓഫ് പ്രൊഫഷണൽ കൂക്കറിയിൽ ഉൾപ്പെട്ട ഒന്നാണ്.
 

A) ക്യൂസീൻ സിമ്പിൾ	B) ചൈനീസ് കൂക്കറി
C) റോസ്റ്റിംഗ്	D) ഇവയൊന്നുമല്ല
  
5. ഇലവർഗ്ഗത്തിൽ പെട്ട പച്ചക്കറികൾക്ക് പച്ചനിറം കൊടുക്കുന്നത് \_\_\_\_\_ എന്ന പിഗ്മെന്റ് ആകുന്നു.
 

A) ഫ്ലേവോൺസ്	B) ക്ലോറോഫിൽസ്
C) അന്തോസിയാനിൻ	D) കരോട്ടിനോയിഡ്
  
6. പഞ്ചസാര ചൂടാക്കിയാൽ \_\_\_\_\_ ആയി മാറുന്നു.
 

A) ക്യാരമേൽ	B) ഫാറ്റിക് ആസിഡ്
C) ഗ്ലൂട്ടൻ	D) ഇവയെല്ലാം
  
7. \_\_\_\_\_ എന്നത് ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഒരു ഘടനയാണ്.
 

A) മിസ് എൻ പ്ലേ	B) പോച്ചിങ്	C) ക്യൂസീൻ	D) സ്പോഞ്ചി
-----------------	-------------	------------	-------------
  
8. പഴങ്ങളുടെയും പച്ചക്കറികളുടെയും തൊലി നീക്കം ചെയ്യുന്നതിന് \_\_\_\_\_ എന്ന് പറയുന്നു.
 

A) മാഷിങ്	B) ഗ്രേറ്റിംഗ്	C) പീലിംഗ്	D) മിൻസിങ്
-----------	----------------	------------	------------

241/23-M

- 9. ആട്ട മാവ് നന്നായി കുഴക്കുന്നതിന്റെ ഉദ്ദേശ്യം എന്ത് ?
  - A) നന്നായി അലിഞ്ഞു ചേരാൻ
  - B) ഗുട്ടൻ ഉണ്ടാകുന്നതിന്
  - C) അതിന്റെ ചേരുവകൾ ഒരു മിശ്രിതം ആകുന്നതിന്
  - D) ഇവയെല്ലാം
  
- 10. \_\_\_\_\_ എന്നത് പന്നിയിറച്ചിയുടെ കൊഴുപ്പിനെയാണ് പറയപ്പെടുന്നത്.
  - A) ലാർഡ്                      B) ഓഫൽസ്                      C) സ്റ്റീക്ക്                      D) സുപ്രീം
  
- 11. പച്ചക്കറികൾ അവയുടെ നിറം നഷ്ടപ്പെടാതെ പാചകം ചെയ്യുന്ന രീതിയെ \_\_\_\_\_ എന്നാണ് അറിയപ്പെടുന്നത്.
  - A) ബ്ലീച്ചിങ്                      B) ഫാസ്റ്റ് ബോയിലിംഗ്
  - C) ഏജിങ്                      D) സിമെറിങ്
  
- 12. \_\_\_\_\_ ഒരു കെമിക്കൽ റൈസിംഗ് ഏജന്റിന് ഉദാഹരണം ആണ്.
  - A) യീസ്റ്റ്                      B) നീരാവി
  - C) ബേക്കിംഗ് പൗഡർ                      D) ലാമിനേഷൻ
  
- 13. \_\_\_\_\_ എന്നത് ഗ്രില്ലിങ്ങിന്റെ വേവ് (ഡൺനെസ്) സൂചിപ്പിക്കുന്ന ഒരു ഫ്രഞ്ച് പദം ആണ്.
  - A) ബാൽചൗ                      B) കാൽദീൻ                      C) വിന്താലു                      D) ഒ ബ്ലു
  
- 14. നേരിട്ടുള്ള ചൂടിൽ എണ്ണയോ കൊഴുപ്പോ ഉപയോഗിക്കാതെ പാചകം ചെയ്യുന്ന രീതിയെ \_\_\_\_\_ എന്ന് പറയുന്നു.
  - A) ഫ്രെയിയിങ്                      B) സിമെറിങ്
  - C) ബ്രോയിലിംഗ്                      D) ബ്രെയ്സിംഗ്
  
- 15. പാചകത്തിന് ആവശ്യമായ സാധനങ്ങൾ മുൻകൂട്ടി തയ്യാറാക്കി വയ്ക്കുന്നതിന് \_\_\_\_\_ എന്ന് പറയുന്നു.
  - A) മിസ് എൻ പ്ലേ                      B) മീർ പോ
  - C) ബുക്കെ ഗാർണി                      D) ജൂലിയൻ
  
- 16. \_\_\_\_\_ തരത്തിലുള്ള പാത്രങ്ങൾ മൈക്രോവേവ് ഓവനിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് ആശാസ്യമല്ല.
  - A) സെറാമിക്                      B) സ്റ്റൈൻലെസ്സ് സ്റ്റീൽ
  - C) ടൈപ്പോസ്റ്റ്                      D) ഹീറ്റ് റെസിസ്റ്റന്റ് പ്ലാസ്റ്റിക്

17. \_\_\_\_\_ എന്ന പാചക രീതി പോട്ട് റോയ്സ്റ്റിംഗ്, സ്റ്റൂയിങ് എന്നീ പാചക രീതികൾ സംയോജിപ്പിച്ചുള്ളതാണ്.
 

A) ബ്രെയ്സിംഗ്	B) പോയിലിംഗ്
C) റോസ്റ്റിംഗ്	D) സ്റ്റീമിംഗ്
18. രോഗികൾക്കായി പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ തിരഞ്ഞെടുക്കാവുന്ന ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ പാചക രീതി \_\_\_\_\_ ആകുന്നു.
 

A) ഫ്രെയിയിങ്	B) ഗ്രില്ലിങ്	C) റോസ്റ്റിംഗ്	D) സ്റ്റീമിംഗ്
---------------	---------------	----------------	----------------
19. ഒരു മൈക്രോവേവ് ഓവനിൽ ഇലക്ട്രിസിറ്റിയെ മൈക്രോവേവ് ആക്കി മാറ്റുന്നത് \_\_\_\_\_ എന്ന പ്രത്യേക ഭാഗമാണ്.
 

A) മാഗ്നെറ്റ്	B) ഇലക്ട്രോൺ
C) ഇലക്ട്രോമാഗ്നെറ്റ്	D) മാഗ്നറ്റോൺ
20. വീണ്ടും ചൂടാക്കുക എന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന ഫ്രഞ്ച് പദം ഏത് ?
 

A) റിഷ്യ	B) റിലീഷ്	C) റിസ്പാൽസ്	D) റഗ്ങ്ങ്
----------	-----------	--------------	------------
21. തന്തുരി ചിക്കൻ എന്നത് \_\_\_\_\_ സംസ്ഥാനത്തു നിന്നുള്ള പ്രത്യേക ഭക്ഷണം ആണ്.
 

A) ഗുജറാത്ത്	B) പശ്ചിമ ബംഗാൾ
C) പഞ്ചാബ്	D) കർണാടകം
22. \_\_\_\_\_ ഒരു ഗുജറാത്തി വിശിഷ്ട ഭക്ഷണം ആണ്.
 

A) സന്ദേൾ	B) സൊപൊട്ടേൽ	C) ഉഡിയു	D) മച്ചർ ജാൽ
-----------	--------------	----------	--------------
23. ഫിംഗർ മില്ലറ്റ് എന്നത് മലയാളത്തിൽ \_\_\_\_\_ എന്നറിയപ്പെടുന്നു.
 

A) പഞ്ഞ പൂല്ല്	B) ബജ്റ	C) തിന	D) കൂവരക്
----------------	---------	--------	-----------
24. \_\_\_\_\_ ഉപയോഗിച്ചാണ് പരമ്പരാഗത രീതിയിൽ രാസഗുള ഉണ്ടാക്കുന്നത്.
 

A) പാൽ പൊടി	B) കുറുകിയ പാലും പഞ്ചസാരയും
C) ഖോവ	D) ഛരന
25. ഇഡലി പൊടി എന്ന് പ്രാദേശികമായി അറിയപ്പെടുന്ന മസാലയുടെ ശരിയായ പേര് \_\_\_\_\_ എന്ന് ആകുന്നു.
 

A) ഗോഡ മസാല	B) മുലഗാപൊടി മസാല
C) ചെട്ടിനാട് മസാല	D) പഞ്ച പൂരൻ മസാല



34. ബ്രൗൺ സോസിന്റെ പ്രധാനപ്പെട്ട ഉപസോസിനെ \_\_\_\_\_ എന്ന് പറയുന്നു.  
 A) ചെഷയർ B) ക്രീം  
 C) ഡെമിഗ്ലെയിസ് D) ബെഷമൽ
35. 'കൺസോമേ സെയിന്റ് ജർമൻ' എന്ന സൂപ്പിന്റെ ഗാർണിഷ്  
 A) ജൂലിയൻസ് ഓഫ് വെജിറ്റബിൾസ് B) ഗ്രീൻപീസ്  
 C) ചില്ലി D) ഇതൊന്നുമല്ല
36. ഭംഗിയുള്ള ആകൃതിയിൽ മുറിച്ച ടോസ്റ്റ് ചെയ്ത ബ്രെഡിന്റെ മുകളിൽ കുറച്ചു മിശ്രിതം വെച്ച അപ്പടൈസെർ ആണ്  
 A) സാൻവിച്ച് B) ബർഗർ  
 C) കനാപേ D) ഇവയൊന്നുമല്ല
37. അപ്പടൈസെർ ആയി വിളമ്പുന്ന സ്റ്റർജൻ ഫിഷിന്റെ ഉപ്പിലിട്ട് ഉണക്കിയ മുട്ടയെ \_\_\_\_\_ എന്ന് പറയുന്നു.  
 A) ഷീമ്പ് B) കോക്ടേയ്ൽ  
 C) കവിയെർ D) ഇവയൊന്നുമല്ല
38. കുക്കുമ്പർ സലാഡിൽ മുഖ്യ ഘടകമായ കുക്കുമ്പറിനെ \_\_\_\_\_ എന്ന് വിളിക്കുന്നു.  
 A) ബേയ്സ് B) ഹാർട്ട് ഓർ ബോഡി  
 C) ഗാർണിഷ് D) ഇവയൊന്നുമല്ല
39. സലാഡിന്റെ രുചിയും മണവും കൂട്ടുന്ന ദ്രാവകരൂപത്തിൽ ഉള്ളതും സലാഡിന്റെ മുകൾഭാഗത്തോ മിക്സ് ചെയ്യുകയോ ചെയ്യുന്ന ഘടകങ്ങളെ \_\_\_\_\_ എന്ന് വിളിക്കുന്നു.  
 A) സോസുകൾ B) ഡ്രസ്സിങ്  
 C) ഗാർണിഷ് D) ഇവയൊന്നുമല്ല
40. പ്രായമായ മൃഗങ്ങളുടെ മാംസത്തിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന കൊഴുപ്പിന് \_\_\_\_\_ നിറമാണ്.  
 A) കറുത്തത് B) ക്രീം/വെളുത്തത്  
 C) കടുംമഞ്ഞ D) ഇവയൊന്നുമല്ല

241/23-M

- 41. മൃഗങ്ങളെ കശാപ്പ് ചെയ്ത ഉടനെ അതിന്റെ പേശികൾ ദൃഢമാകുകയും മാംസത്തിന് കട്ടി വെള്ളുകയും ചെയ്യുന്നതിനെ \_\_\_\_\_ എന്ന് പറയുന്നു.  
A) റൈറ്റ്സ് B) ടെൻഡറൈസിങ്  
C) റിഗർ മോർട്ടിസ് D) ഇവയൊന്നുമല്ല
  
- 42. പരന്നതും വൃത്താകൃതിയിൽ ഉള്ളതും കരളിൽ മാത്രം കൊഴുപ്പ് കാണപ്പെടുന്നതും ആയ മത്സ്യങ്ങളെ \_\_\_\_\_ എന്ന് പറയുന്നു.  
A) ഷെൽ ഫിഷ് B) വൈറ്റ് ഫിഷ്  
C) ഓയിലി ഫിഷ് D) ഇവയൊന്നുമല്ല
  
- 43. പുതിയ മത്സ്യങ്ങളുടെ ചെങ്കിള പൂവുകൾക്ക് \_\_\_\_\_ നിറം ആയിരിക്കും.  
A) ക്രീം B) വെള്ള  
C) ചുവപ്പ് D) ഇവയൊന്നുമല്ല
  
- 44. വലിയ മത്സ്യങ്ങളിൽ നിന്നും ഏകദേശം 3 സെ. മീ. ഘനത്തിൽ എല്ലിനോടൊപ്പം മുറിച്ചെടുത്ത കഷ്ണം \_\_\_\_\_ എന്നറിയപ്പെടുന്നു.  
A) ഫില്ലേ B) ഡാൻ  
C) ഗജോൺ D) മൈനോൺ
  
- 45. ആർട്ടിചോക്ക്, കോളിഫ്ലവർ എന്നിവ പച്ചക്കറികളിൽ ഏത് വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്നു ?  
A) ഇല B) വേര്  
C) ട്യൂബറുകൾ D) ഫ്ലവർസ്
  
- 46. ബേക്കിങ് സോഡാ പോലുള്ള ആൽക്കലികൾ (ക്ഷാരം) ഉപയോഗിച്ച് പച്ചക്കറികൾ വേവിച്ചാൽ അവ കൂടുതൽ \_\_\_\_\_ ഉള്ളതാകുന്നു.  
A) മൃദു B) ദൃഢത  
C) മാറ്റമൊന്നുമില്ല D) ഇവയൊന്നുമല്ല
  
- 47. ബീറ്റ്റൂട്ട്, വഴുതന, വയലറ്റ് കാബേജ് എന്നിവയിൽ കാണപ്പെടുന്ന വർണവസ്തു  
A) കരോട്ടിൻ B) ക്ലോറോഫിൽ  
C) ആന്തോസയാനിൻ D) ഫ്ലോവൺസ്
  
- 48. രോഗികൾക്ക് പൊതുവെ ദഹനശേഷിയും ഭക്ഷണത്തോടുള്ള താല്പര്യവും \_\_\_\_\_ ആയിരിക്കും.  
A) സാധാരണ പോലെ B) കുറവ്  
C) കൂടുതൽ D) ഇവയൊന്നുമല്ല







64. പെട്ടെന്ന് കേടാകുന്ന ഹൈ റിസ്ക് ഫുഡിൽ പെടാത്തത് ഏത് ?  
 A) പാചകം ചെയ്ത ഇറച്ചി  
 B) പാൽ  
 C) വെജിറ്റബിൾ കുറി  
 D) മുട്ട
65. താഴെക്കാട്ടെത്തിരിക്കുന്നവയിൽ ക്രോസ് കണ്ടാമിനേഷൻ സാധ്യത കുറവുള്ള പദാർത്ഥം ഏത് ?  
 A) പച്ച ഇറച്ചി  
 B) മീൻ  
 C) ക്യാബേജ് തോരൻ  
 D) പോൾട്രി
66. രോഗാണുക്കൾ വേഗം വളരാനും പടരാനും സാധ്യതയുള്ളത് എങ്ങനെയുള്ള കൈകളിലാണ് ?  
 A) ഉണങ്ങിയ പ്രതലത്തിൽ  
 B) നനഞ്ഞ പ്രതലത്തിൽ  
 C) കുറഞ്ഞ പ്രതലത്തിൽ  
 D) എണ്ണ ഉള്ള പ്രതലത്തിൽ
67. ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കുന്ന ഫ്രിഡ്ജിലെ താപനില ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് എത്രയായിരിക്കണം ?  
 A) 10 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്  
 B) 12 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്  
 C) 5 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്  
 D) 25 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ്
68. മനുഷ്യരുടെ തൊലിയിലും മൂക്കിലും മുറിവുകളിലും കണ്ടുവരുന്ന ഒരു ബാക്ടീരിയയുടെ പേര് ?  
 A) സ്റ്റ്രെപ്റ്റോകോക്കസ്  
 B) സാൽമോണെല്ല  
 C) ക്ലോസ്ട്രീഡിയം പെർഫ്രിങ്ക്ടൻസ്  
 D) ക്ലോറോക്യൂനെൻസ്
69. ശരിയായി പാചകം ചെയ്യാത്ത പന്നിയിറച്ചിയിലൂടെ മനുഷ്യർക്ക് വരുന്ന രോഗത്തിന്റെ പേര്  
 A) ട്രിച്ച്നോസിസ്  
 B) ബോട്ടുലിസം  
 C) ടോക്സോ പ്ലാസ്മോസിസ്  
 D) ടൈഫോയിഡ്
70. വെയ്സ്റ്റ് നമ്മൾ കൈകാര്യം ചെയ്യേണ്ട അടിയന്തര സാഹചര്യം അല്ലാത്തത് ഏത് ?  
 A) അഗ്നിബാധയ്ക്ക് സാധ്യതയുണ്ടെങ്കിൽ  
 B) അത് കീടങ്ങളെ ആകർഷിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിൽ  
 C) മറ്റുള്ളവർക്ക് മുറിവ് ഉണ്ടാകുന്ന രീതിയിൽ വെച്ചിട്ടുള്ള കുപ്പിച്ചില്ലോ പൊട്ടിയ പാത്രങ്ങളോ ആണെങ്കിൽ  
 D) അതിൽ കോഴിയുടെ എല്ല് കിടക്കുന്നുണ്ടെങ്കിൽ



78. സൂപ്പുകൾക്കും സോസുകൾക്കും ഉപയോഗിക്കുന്ന പോർഷൻ കൺട്രോൾ ഉപകരണം എന്താണ് ?  
 A) ലാഡിൽസ്                      B) സ്കൂപ്പ്സ്                      C) സ്ലൂൺ                      D) ബേസിൻ
79. \_\_\_\_\_ ൽ വാടക, നിരക്കുകൾ, ചൂടാക്കൽ ലൈറ്റ്നിംങ്ങ്, ഉപകരണങ്ങൾ എന്നിവ ഉൾക്കൊള്ളുന്നു.  
 A) ഇൻഡയറക്റ്റ് ലേബർ                      B) ഡയറക്റ്റ് ലേബർ  
 C) ഓവർ ഹെഡ്സ്                      D) ടോട്ടൽ കോസ്റ്റ്
80. വിൽപ്പന മൈനസ് ടോട്ടൽ കോസ്റ്റ് = \_\_\_\_\_  
 A) നെറ്റ് പ്രോഫിറ്റ്                      B) ഗ്രോസ് പ്രോഫിറ്റ്  
 C) ഫുഡ് കോസ്റ്റ്                      D) ലേബർ കോസ്റ്റ്
81. കൺട്രോൾ സിസ്റ്റത്തെ ബാധിക്കുന്ന ഘടകങ്ങൾ  
 A) മെനുവിൽ പതിവ് മാറ്റങ്ങൾ  
 B) ധാരാളം വിഭവങ്ങൾ ഉള്ള മെനുകൾ  
 C) ധാരാളം ചേരുവകളുള്ള വിഭവങ്ങൾ  
 D) മുകളിൽ പറഞ്ഞവയെല്ലാം
82. വില നിർണ്ണയ രീതി \_\_\_\_\_ മായി ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു.  
 A) ചേരുവകൾ                      B) സ്റ്റാൻഡേർഡ് റസിപ്പിസ്  
 C) വിഭവം                      D) ഫൈനൽ ഫോർകാസ്റ്റ്
83. സംഭരണത്തിനായി ഭക്ഷണങ്ങളെ \_\_\_\_\_ ആയി തിരിച്ചിരിക്കുന്നു.  
 A) രണ്ട്                      B) ഒന്ന്                      C) മൂന്ന്                      D) നാല്
84. \_\_\_\_\_ ഭക്ഷണങ്ങളിൽ ധാന്യങ്ങൾ, പയറുവർഗ്ഗങ്ങൾ, പഞ്ചസാര, മാവ് മുതലായവ ഉൾപ്പെടുന്നു.  
 A) പെരിഷബിൾ                      B) ഫ്രോസൻ                      C) ഡ്രൈ                      D) വെറ്റ്
85. ഫ്രഷ് ഇറച്ചിയും കോഴി ഇറച്ചിയും സ്റ്റോർ ചെയ്യുന്നതിനുള്ള താപനില \_\_\_\_\_ മുതൽ \_\_\_\_\_ വരെയാണ്.  
 A) 10 ഡിഗ്രി C – 14 ഡിഗ്രി C                      B) 9 ഡിഗ്രി C – 16 ഡിഗ്രി C  
 C) 20 ഡിഗ്രി C – 25 ഡിഗ്രി C                      D) 4 ഡിഗ്രി C – 6 ഡിഗ്രി C

241/23-M

86. എൻസൈമുകളുടെ സഹായത്തോടെ ഭക്ഷണം വിഘടിപ്പിക്കുന്നതാണ്  
 A) ഡൈജെഷ്യൻ B) അപ്സോർപ്ഷൻ  
 C) ന്യൂട്രീഷൻ D) പ്രിസർവേഷൻ
87. \_\_\_\_\_ തരത്തിലുള്ള പ്രോട്ടീനുകളുണ്ട്.  
 A) മൂന്ന് B) നാല് C) അഞ്ച് D) രണ്ട്
88. സെല്ലുലോസ് \_\_\_\_\_ ആണ്.  
 A) ഷുഗർ B) കാർബോഹൈഡ്രേറ്റ്  
 C) ഫാക്റ്റ് D) സാൾട്ട്
89. \_\_\_\_\_ വിവിധ അമിനോ ആസിഡുകൾ ചേർന്നതാണ്.  
 A) മിനറൽ B) വിറ്റാമിൻ  
 C) പ്രോട്ടീൻ D) ഫാറ്റ്
90. ഡാർക്ക് ഗ്രീൻ വെജിറ്റബിൾസ് \_\_\_\_\_ യുടെ നല്ല ഉറവിടമാണ്.  
 A) വിറ്റാമിൻ ബി B) വിറ്റാമിൻ സി  
 C) വിറ്റാമിൻ ഡി D) വിറ്റാമിൻ എ
91. \_\_\_\_\_ യുടെ ഒരു പ്രധാന ഉറവിടം സൂര്യപ്രകാശത്തിന്റെ പ്രവർത്തനത്തിൽ നിന്നാണ്.  
 A) വിറ്റാമിൻ സി B) വിറ്റാമിൻ ഡി  
 C) വിറ്റാമിൻ ഇ D) വിറ്റാമിൻ എ
92. കാത്സ്യം, വിറ്റാമിൻ ഡി എന്നിവയുമായി ചേർന്ന് എല്ലുകളുടെയും പല്ലുകളുടെയും നിർമ്മാണത്തിന് \_\_\_\_\_ ആവശ്യമാണ്.  
 A) പ്രോസ്പെരസ്റ്റ് B) അയേൺ  
 C) സോഡിയം D) അയോഡിൻ
93. \_\_\_\_\_ ചൂടാക്കുമ്പോൾ അത് കട്ടപിടിക്കുകയും ചുരുങ്ങുകയും ചെയ്യുന്നു.  
 A) മിനറൽസ് B) വിറ്റാമിൻ  
 C) പ്രോട്ടീൻ D) കാർബോഹൈഡ്രേറ്റ്സ്



---

Space for Rough Work

