

माइक्रोगैनिम्स: फ्राइड एंड फो
उपविषय: खाद्य विषाक्तता, संरक्षण, रासायनिक विधियों, नाइट्रोजन
चक्र।

भाग 1

1 सही के लिए T और गलत के लिए F मार्क करे

1 a. मसालेदार भोजन से फूड पॉइजनिंग होती है।

1 b. सेवन करने से पहले पाश्चराइज्ड दूध उबालना चाहिए.

2 सही उत्तर चुनें।

तेल और सिरका का संरक्षण _____ के खराब होने से बचाता है।

- a) मांस
- b) मछली
- c) सब्जियां
- d) ऊपर के सभी।

भाग 2

3 रिक्त स्थान भरें।

पश्चुरेज़ेशन की खोज _____ द्वारा की गई थी।

4 निम्नलिखित को मिलाएं

4 a. सामान्य नमक द्वारा रक्षण - जेली

4 b. चीनी द्वारा रक्षण - अमला

माइक्रोगैनिम्स: फ्राइड एंड फो
उपविषय: खाद्य विषाक्तता, संरक्षण, रासायनिक विधियों, नाइट्रोजन
चक्र।

भाग 3

सवालों के जवाब संक्षिप्त में दें।

5. पश्चुरेज़ेशन किसे कहते हैं?

6. हमारे दैनिक जीवन में उपयोग किए जाने वाले कुछ प्रिसर्विटिव सूची बनाएं

7. प्रिसर्विटिव को क्या कहा जाता है?

8. खाना कैसे खराब हो सकता है?

माइक्रोगैनिम्स: फ्राइड एंड फो
उपविषय: खाद्य विषाक्तता, संरक्षण, रासायनिक विधियों, नाइट्रोजन
चक्र।

भाग 4

सवालों के जवाब विस्तार से दें।

9. खाद्य प्रिज़र्वेटिव बारे में विस्तार से बताएं। आवश्यक उदाहरण दें.

10. एक स्वच्छ डायग्राम के साथ नाइट्रोजन निर्धारण और नाइट्रोजन सायकल बारे में विस्तार से बताएं।
