ఆహార ధాన్యాలు, పదార్థాలు నిల్వ చేయడం

1. ధాన్యాన్ని సంచుల్లో నిల్వ చేసే ముందు సంచులపై ఏ మందు పిచికారీ చేస్తారు?

జ. మలాథియన్

2. మలాథియన్ అనే మందును పిచికారీ చేయడం వల్ల ఉపయోగం?

జ. క్రిమికీటకాల నివారణ

3. ధాన్యం నిల్వలను నాశం చేసే ఎలుకలను నాశనం చేయడానికి ఉపయోగించేది?

జ. జింక్ ఫాస్ఫైట్

4. ఆహార పదార్థాలపైన పట్టిన బూజు నుంచి వెలువడే విత్తనాలను ఏమంటారు?

జ. స్పోరులు

5. పండ్లరసం నిల్వ ఉంచడానికి దేనిని కలుపుతారు?

జ. పొటాషియం మెటాసల్ఫేట్

6. ఆహార పదార్థాలపై బాక్టీరియా ఏ ఉష్ణోగ్రత వద్ద వేగంగా అభివృద్ధి చెందుతుంది?

జ. 20 నుంచి 40 డిగ్రీల సెంటిగ్రేడ్ మధ్య

7. సరిగా నిల్వ చేయని చేపలపై పెరిగే బాక్టీరియా?

జ. క్లాస్ట్రీడియం

8. శిలీంధ్రాలు ఏయే ప్రదేశాల్లో పెరుగుతాయి?

జ. వేడి, చీకటి, తేమ

9. ఆహార పదార్థాలపై శిలీంధ్రాలు ఏ ఉష్ణోగ్రత వద్ద వేగంగా అభివృద్ధి చెందుతాయి?

జ. 20 నుంచి 30 డిగ్రీల సెంటిగ్రేడ్

10. పండ్ల రసం, చక్కెర ద్రావణం, జామ్ వంటి పదార్థాలపై పెరిగే శిలీంధ్రం?

జ. యీస్ట్

11. సరిగా నిల్వ చేయని వేరుశనగ కాయలపై పెరిగే శిలీంధ్రం?

జ. ఎఫ్లాటాక్సిన్

12. ఎఫ్లాటాక్సిన్ అనే శిలీంధ్రం శరీరంలోని ఏ భాగంపై పని చేస్తుంది?

జ. కాలేయం

13. పాలపొడి, చిన్న పిల్లల ఆహారం, కోకోమాల్టు పొడులు ఏ పద్ధతి ద్వారా ఆరబెడతారు?

జ. తుంపర

14. పాశ్చరైజేషన్ పద్ధతిలో పాలను ఏ ఉష్ణోగ్రత వరకు వేడి చేస్తారు?

జ. 72 డిగ్రీల సెంటిగ్రేడ్

15. ధాన్యం నిల్వలను భద్రపరిచేందుకు ఏ మందులు చల్లుతారు?

జ. డిడిటి, మలాథియాన్

16. పొగబారించే పద్ధతి వల్ల ధాన్యం నిల్వలను వేటి నుంచి రక్షించొచ్చు?

జ. చీడపురుగులు

17. పొగబారించే పద్ధతిలో వేటిని ఉపయోగిస్తారు?

జ. ఇథైలిన్ డై బ్రోమయిడ్ లేదా అల్యూమినియమ్ ఫాస్ఫయిడ్

18. ఎలుకలను చంపేందుకు ఉపయోగించే మందులు?

జ. జింక్ ఫాస్ఫయిడ్, వార్ఫరిన్

19. పాశ్చరైజేషన్ పద్ధతిలో పాలను ఏ ఉష్ణోగ్రత వరకు చల్లబరుస్తారు?

జ. 10 డిగ్రీల సెంటిగ్రేడ్

20. ఆహార పదార్థాల్లోని నీటి ఉష్ణోగ్రతను ఎంతశాతం తగ్గిస్తే సూక్ష్మజీవులు పెరగవు?

జ. 60 – 70 నుంచి 5 శాతం వరకు

21. ఘనీభవించిన ఆహారాన్ని ఏ పద్ధతి ద్వారా పొడిగా చేస్తారు?

జ. యాంత్రికంగా ఆరబెట్టడం

22. పొగబెట్టే పద్ధతి ద్వారా వేటిని నిల్వ చేస్తారు?

జ. చేపలు, మాంసం

23. దాన్యాన్ని ఎక్కువ కాలం నిల్వ ఉంచడానికి ప్రభుత్వం దేశమంతటా ప్రవేశపెట్టిన కార్యక్రమం?

జ. విత్తన పరిరక్షణ కార్యక్రమం

24. కేంద్ర ప్రభుత్వం ప్రవేశపెట్టిన విత్తన పరిరక్షణ కార్యక్రమ కార్యాలయం ఎక్కడ ఉంది?

జ. న్యూఢిల్లీ

25. విత్తన పరిరక్షణ కార్యక్రమ కార్యాలయం హైదరాబాద్‌లో ఎక్కడ ఉంది?

జ. రాజేంద్రనగర్‌లో

26. విత్తన పరిరక్షణ కార్యక్రమం ముఖ్య ఉద్దేశం?

జ. రైతు సంఘానికి విత్తన నిల్వల ప్రాముఖ్యత తెలపడం

27. ఎలుకల వల్ల దాదాపు ఎంత శాతం ధాన్యం నష్టపోతున్నాం?

జ. 2.5

28. ఎలుకలను సంహరించడానికి వేటిని ఉపయోగిస్తారు?

జ. రోడాఫరిన్, వారఫిన్, రాటఫిన్

29. పక్షులు ధాన్యాన్ని పంట మీద నిల్వ చేసినప్పుడు ఎంత శాతం వరకు నష్టపరుస్తాయి?

జ. 0.9

30. శిలీంధ్రాలు ఏ విషపదార్థాలను ధాన్యాలపై, ఆహార పదార్థాలపై స్రవిస్తాయి?

జ. మైక్రోటాక్సిన్

31. శిలీంధ్రాలు పెరగడానికి ఎంత శాతం తేమ అనుకూలమైంది?

జ. 12 శాతం కంటే తక్కువ

32. నిల్వ చేసిన ధాన్యానికి నష్టం కలిగించే శిలీంధ్రాలు?

జ. ఆస్పర్జిల్లిస్, పెనిసీలియం, రైజోపస్

33. ధాన్యాన్ని పాడు చేసే బాక్టీరియాలకు ఉదాహరణ?

జ. సూడోమోనాస్, సాల్మోనెల్లా

34. మోనీలియం, కాన్‌డీడీ, ప్యూసీడియం వేటికి ఉదాహరణలు?

జ. హానికరమైన ఈస్ట్‌లు

35. గోధుమ, వరిలో ఎంత శాతం తేమ ఉంటే ధాన్యం సురక్షితంగా ఉంటుంది?

జ. గోధుమ –12 శాతం వరి –13 శాతం

36. భారత ప్రభుత్వం ఆహార పదార్థాల నాణ్యతను గుర్తించడానికి ఏర్పాటు చేసిన చట్టం?

జ. అగ్రికల్చరల్ ప్రొడ్యూసెస్ గ్రేడింగ్ అండ్ మార్కింగ్

37. 'ఆగ్‌మార్క్' చట్టం అంటే?

జ. అగ్రికల్చరల్ ప్రొడ్యూసెస్ గ్రేడింగ్ అండ్ మార్కింగ్

38. వ్యవసాయోత్పత్తులు, ఆహార పదార్థాలకు అవసరమైన నాణ్యతను కల్పించడం దేని ఉద్దేశం?

జ. ఆగ్‌మార్క్ చట్టం

39. ఆంధ్రప్రదేశ్‌లోని ఆగ్‌మార్క్ ప్రాంతీయ కార్యాలయాలు?

జ. గుంటూరు, హైదరాబాద్, విశాఖపట్నం

40. ఆంధ్రప్రదేశ్‌లోని ఏ ప్రాంతంలో ఆగ్‌మార్క్ ప్రయోగశాలను నిర్వహిస్తున్నారు?

జ. గుంటూరు

41. ఆంధ్రప్రదేశ్ ప్రభుత్వం నిర్వహిస్తున్న ప్రమాణీకరణ ప్రయోగశాలలు?

జ. ఆరు