

UNIVERSITY OF MYSORE
Postgraduate Entrance Examination August - 2025



**QUESTION PAPER
BOOKLET NO.**

Entrance Reg. No.

--	--	--	--	--	--	--

SUBJECT CODE : 10

QUESTION BOOKLET

(Read carefully the instructions given in the Question Booklet)

COURSE : M.Sc.

SUBJECT : FOOD SCIENCE AND NUTRITION

MAXIMUM MARKS : 50

MAXIMUM TIME : 75 MINUTES

(Including time for filling O.M.R. Answer sheet)

INSTRUCTIONS TO THE CANDIDATES

1. The sealed question paper booklet containing 50 questions enclosed with O.M.R. Answer Sheet is given to you.
2. Verify whether the given question booklet is of the same subject which you have opted for examination.
3. Open the question paper seal carefully and take out the enclosed O.M.R. Answer Sheet outside the question booklet and fill up the general information in the O.M.R. Answer sheet. If you fail to fill up the details in the form as instructed, you will be personally responsible for consequences arising during evaluating your Answer Sheet.
4. During the examination:
 - a) Read each question carefully.
 - b) Determine the Most appropriate/correct answer from the four available choices given under each question.
 - c) Completely darken the relevant circle against the Question in the O.M.R. Answer Sheet. For example, in the question paper if "C" is correct answer for Question No.8, then darken against Sl. No.8 of O.M.R. Answer Sheet using Blue/Black Ball Point Pen as follows:

Question No. 8. (A) (B) (C) (D) (Only example) (Use Ball Pen only)
5. Rough work should be done only on the blank space provided in the Question Booklet. Rough work should not be done on the O.M.R. Answer Sheet.
6. If more than one circle is darkened for a given question, such answer is treated as wrong and no mark will be given. See the example in the O.M.R. Sheet.
7. The candidate and the Room Supervisor should sign in the O.M.R. Sheet at the specified place.
8. Candidate should return the original O.M.R. Answer Sheet and the university copy to the Room Supervisor after the examination.
9. Candidate can carry the question booklet and the candidate copy of the O.M.R. Sheet.
10. The calculator, pager and mobile phone are not allowed inside the examination hall.
11. If a candidate is found committing malpractice, such a candidate shall not be considered for admission to the course and action against such candidate will be taken as per rules.
12. Candidates have to get qualified in the respective entrance examination by securing a minimum of 8 marks in case of SC/ST/Cat-I Candidates, 9 marks in case of OBC Candidates and 10 marks in case of other Candidates out of 50 marks.

INSTRUCTIONS TO FILL UP THE O.M.R. SHEET

1. There is only one most appropriate/correct answer for each question.
2. For each question, only one circle must be darkened with BLUE or BLACK ball point pen only. Do not try to alter it.
3. Circle should be darkened completely so that the alphabet inside it is not visible.
4. Do not make any unnecessary marks on O.M.R. Sheet.
5. Mention the number of questions answered in the appropriate space provided in the O.M.R. sheet otherwise O.M.R. sheet will not be subjected for evaluation.

ಗಮನಿಸಿ : ಸೂಚನೆಗಳ ಕನ್ನಡ ಆವೃತ್ತಿಯು ಈ ಪುಸ್ತಕದ ಹಿಂಭಾಗದಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

1. Name the hormone that stimulates the secretion of gastric juice.
(A) Renin (B) Enterokinase
(C) Enterogastrone (D) Gastrin
2. What is the symbol for common salt?
(A) NaCl (B) H₂O
(C) NaOH (D) CO₂
3. Which is the component responsible for the viscoelastic property of wheat?
(A) Prolamin (B) Globulin
(C) Gluten (D) Albumin
4. Covalent bonds are formed by the sharing of a pair of _____
(A) Atoms (B) Electrons
(C) Neurons (D) Protons
5. Which of the below contains the compound called piperine?
(A) Pepper (B) Turmeric
(C) Cardamom (D) Cloves
6. Which of the following is NOT one of the risk factors for cardiovascular disease?
(A) Diabetes (B) Hypertension
(C) High LDL (D) High HDL

7. Food Allergies are
- (A) Avoidable if the allergic agents are not allowed to exceed specified limits
 - (B) A form of food intolerance
 - (C) Usually occur only after an individual has been sensitized by prior exposure.
 - (D) Uncomfortable but generally of little medical concern
8. Which one of the certification is applicable for Indian Hospitals?
- (A) ISO 9000
 - (B) ISO 9001
 - (C) ISO 9002
 - (D) ISO 9004
9. Which of the following would be considered components of Public Health Nutrition?
- (A) Dietary guidelines
 - (B) Nutritional epidemiology
 - (C) Fortification of foods with vitamins and minerals
 - (D) All of the above
10. Which of the following is the primary cause of foodborne illness?
- (A) Bacteria
 - (B) Parasites
 - (C) Protozoa
 - (D) Viruses
11. The Aortic Valve prevents the backflow of blood into
- (A) Aorta during ventricular diastole
 - (B) Left ventricle during ventricular diastole
 - (C) Left ventricle during ventricular ejection
 - (D) Aorta during ventricular ejection

12. Which process is used in Canning of fruits and vegetables?
- (A) Cold (B) Heat
(C) Irradiation (D) Microwave
13. Which is the alcoholic beverage made from fermented grape juice?
- (A) Wine (B) Scotch
(C) Beer (D) Whiskey
14. What is the basis for grading eggs?
- (A) Color (B) Weight
(C) Shape (D) Breed
15. A person suffering from high blood pressure should avoid foods that are rich in
- (A) Sodium (B) Iodine
(C) Calcium (D) Iron
16. Which of the following is true about bacteria?
- (A) Bacteria multiply and grow faster in warm environments.
(B) Bacteria need air to survive.
(C) Every type of bacteria can give people food poisoning.
(D) By freezing, bacteria can be killed.
17. Which are the two constituent monosaccharides of sucrose?
- (A) Glucose and galactose (B) Glucose and fructose
(C) Galactose and fructose (D) Mannose and glucose

18. A food additive is considered to be safe when
- (A) No evidence of human toxicity has been observed over the period of its use
 - (B) The Estimated Daily Intake from its presence in food is less than its Adequate Dietary Intake
 - (C) Its toxic effects are observed only at lower doses
 - (D) Its benefits outweigh its risks
19. A good health triad does not include
- (A) Physical Status
 - (B) Social Status
 - (C) Mental Status
 - (D) Economic Status
20. The data regarding health and nutrition behaviors to determine the market segment can be obtained from:
- (A) National Health Interview Survey
 - (B) National Health and Nutrition Examination Survey
 - (C) National Center for Health Statistics Bureau
 - (D) All of the above
21. Which of the below services is not a part of the hospital services?
- (A) Essential services
 - (B) Additional services
 - (C) Utility Services
 - (D) Administrative Services
22. What is the smoke point temperature for fats?
- (A) Above 350 degrees F
 - (B) Above 442 degrees F
 - (C) Above 500 degrees F
 - (D) Above 525 degrees F

23. What is the ideal temperature of a refrigerator?
- (A) 4 to 8 degrees (B) 8 to 10 degrees
(C) 1 to 4 degrees (D) -2 to 0 degrees
24. Which of the following physiological change affects the nutritional status of the elderly?
- (A) Reduced blood vessel elasticity and stroke volume output
(B) Decreased renal output
(C) Increased heart rate
(D) Improved metabolic capacity
25. Which of the following tissues is most dependent upon a constant blood supply of glucose?
- (A) Liver (B) Brain
(C) Skeletal tissue (D) Adipose tissue
26. Which is the principal protein present in rice?
- (A) Zein (B) Oryzenin
(C) Glutenin (D) Lysine
27. Methods of Nutritional assessment include
- (A) Field surveys (B) Direct method
(C) Indirect method (D) Both (B) and (C)
28. Which is the Vitamin necessary for the coagulation of blood?
- (A) Vitamin B (B) Vitamin C
(C) Vitamin K (D) Vitamin E

29. Which of the following is not digested in the human GI tract?
- (A) Dextrose (B) Disaccharides
(C) Dietary fiber (D) Simple sugars
30. What percentage of body calcium is found in the skeleton and teeth?
- (A) 50% (B) 65%
(C) 85% (D) 99%
31. What does the term 'Catering' mean?
- (A) Preparation and Setting up a banquet operation
(B) Serving a banquet operation
(C) Planning, preparation, and food service for a banquet function
(D) Planning menu and purchases
32. Severity of an epidemic does NOT depend on _____.
- (A) Economic Conditions (B) Host Population
(C) Geographic Conditions (D) Social-cultural Behavior
33. Which of the following are highly prevalent global nutrition problems?
- (A) Vitamin A deficiency, malnutrition, and obesity
(B) Undernutrition and cataract
(C) Obesity and anemia
(D) Anemia, scurvy

34. What are the best strategies to promote good nutrition?
- (A) Surveys to monitor nutrition (B) Publishing research articles
(C) Action against false claims (D) None of the above
35. Which are the major hormones associated with carbohydrate metabolism?
- (A) Insulin and Thyroid (B) Glucagon and Cortisol
(C) Insulin, Glucagon (D) Insulin and Cortisol
36. A substance intentionally debasing the quality of food is called _____.
(A) Food poisoning (B) Food adulterant
(C) Food contaminant (D) Food supplement
37. Cider is the product obtained from
- (A) Fermentation of plum (B) Fermentation of Peach
(C) Fermentation of Apple (D) Distillation of wine
38. The endproduct of beta oxidation is
- (A) Pyruvate (B) Triglyceride
(C) Acetyl Co-A (D) Butyrate
39. What is the pH of blood?
- (A) Between 7-8 (B) Between 5-6
(C) Between 12-14 (D) Between 2-4
40. Which of the pigment imparts red color to tomato?
- (A) Lycopene (B) Carotene
(C) Chlorophyll (D) Lycanthrope

41. Which of the following vitamins are heat-labile?
- (A) Vitamin A and Thiamine (B) Vitamin A and Vitamin D
(C) Vitamin C and Thiamine (D) Niacin and Folic Acid
42. Which of the following changes in body composition are associated with ageing?
- (A) Increased bone mass (B) Increased muscle mass
(C) Increased body fat (D) All of the above
43. Which of the following is NOT a sensory characteristic of food?
- (A) Composition (B) Appearance
(C) Texture (D) Aroma
44. Which foods to be avoided by a peptic ulcer patient?
- (A) Fibrous foods, fatty foods, and beverages
(B) Spices, Fibrous foods
(C) Vegetable soups, fruit juices
(D) Spices, fats
45. The body weight and height of children are indicative of
- (A) Gut function and growth rate
(B) Cognitive state and gut function
(C) Growth rate and hormone function
(D) State of health and growth rate

46. Identify the risk factors for high-risk pregnancy.
- (A) Diabetes and underweight
 - (B) Maternal age > 35y and malnutrition
 - (C) Maternal age <17 and >35y, hypertension and obesity
 - (D) Anemia
47. Which of the following is NOT an adulterant?
- (A) Urea
 - (B) Pesticides
 - (C) Iron Filings
 - (D) Tocopherol
48. Which of the following microorganisms survive at –9 to –17 degrees C?
- (A) Salmonella
 - (B) Staphylococci
 - (C) Bacilli
 - (D) Clostridium
49. In which of the following dishes, the property of egg coagulation is important?
- (A) Mayonnaise
 - (B) Meringue
 - (C) Baked custard
 - (D) Scrambled eggs
50. Which nutrient deficiency leads to goiter in the neck?
- (A) Iron
 - (B) Iodine
 - (C) Fluorine
 - (D) Phosphorus



Rough Work

ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಸೂಚನೆಗಳು

1. ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯ ಜೊತೆಗೆ 50 ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಮೊಹರು ಮಾಡಿದ ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಕವನ್ನು ನಿಮಗೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.
2. ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಕವು, ನೀವು ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುವ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದೇ ಎಂಬುದನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿರಿ.
3. ಪ್ರಶ್ನೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಮೊಹರು ಜಾಗ್ರತೆಯಿಂದ ತೆರೆಯಿರಿ ಮತ್ತು ಪ್ರಶ್ನೆಪತ್ರಿಕೆಯಿಂದ ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದು, ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ತುಂಬಿರಿ. ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಸೂಚನೆಯಂತೆ ನೀವು ನಮೂನೆಯಲ್ಲಿನ ವಿವರಗಳನ್ನು ತುಂಬಲು ವಿಫಲರಾದರೆ, ನಿಮ್ಮ ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುವ ಪರಿಣಾಮಗಳಿಗೆ ವೈಯಕ್ತಿಕವಾಗಿ ನೀವೇ ಜವಾಬ್ದಾರಾಗಿರುತ್ತೀರಿ.
4. ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ:
 - a) ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರಶ್ನೆಯನ್ನು ಜಾಗ್ರತೆಯಿಂದ ಓದಿರಿ.
 - b) ಪ್ರತಿ ಪ್ರಶ್ನೆಯ ಕೆಳಗೆ ನೀಡಿರುವ ನಾಲ್ಕು ಲಭ್ಯ ಆಯ್ಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಸರಿಯಾದ/ ಸೂಕ್ತವಾದ ಉತ್ತರವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಿ.
 - c) ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿನ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪ್ರಶ್ನೆಯ ವೃತ್ತಾಕಾರವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ತುಂಬಿರಿ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಪ್ರಶ್ನೆ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಶ್ನೆ ಸಂಖ್ಯೆ 8ಕ್ಕೆ "C" ಸರಿಯಾದ ಉತ್ತರವಾಗಿದ್ದರೆ, ನೀಲಿ/ಕಪ್ಪು ಬಾಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಪೆನ್ ಬಳಸಿ ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯ ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ 8ರ ಮುಂದೆ ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ತುಂಬಿರಿ:
- ಪ್ರಶ್ನೆ ಸಂಖ್ಯೆ 8. (A) (B) (C) (D) (ಉದಾಹರಣೆ ಮಾತ್ರ) (ಬಾಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಪೆನ್ ಮಾತ್ರ ಉಪಯೋಗಿಸಿ)
5. ಉತ್ತರದ ಪೂರ್ವಸಿದ್ಧತೆಯ ಬರವಣಿಗೆಯನ್ನು (ಚಿತ್ತು ಕೆಲಸ) ಪ್ರಶ್ನೆ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿದ ಖಾಲಿ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವೇ ಮಾಡಬೇಕು (ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಬಾರದು).
6. ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ವೃತ್ತಾಕಾರವನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದ್ದರೆ, ಅಂತಹ ಉತ್ತರವನ್ನು ತಪ್ಪು ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಅಂಕವನ್ನು ನೀಡಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿನ ಉದಾಹರಣೆ ನೋಡಿ.
7. ಅಭ್ಯರ್ಥಿ ಮತ್ತು ಕೊಠಡಿ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರು ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಸಹಿ ಮಾಡಬೇಕು.
8. ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯು ಪರೀಕ್ಷೆಯ ನಂತರ ಕೊಠಡಿ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರಿಗೆ ಮೂಲ ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆ ಮತ್ತು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯದ ಪ್ರತಿಯನ್ನು ಹಿಂದಿರುಗಿಸಬೇಕು.
9. ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯು ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಕವನ್ನು ಮತ್ತು ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯ ಪ್ರತಿಯನ್ನು ತಮ್ಮ ಜೊತೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಬಹುದು.
10. ಕ್ಯಾಲ್ಕುಲೇಟರ್, ಪೇಜರ್ ಮತ್ತು ಮೊಬೈಲ್ ಫೋನ್‌ಗಳನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಾ ಕೊಠಡಿಯ ಒಳಗೆ ಅನುಮತಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.
11. ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯು ದುಷ್ಕೃತ್ಯದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವುದು ಕಂಡುಬಂದರೆ, ಅಂತಹ ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯನ್ನು ಕೋರ್ಸ್‌ಗೆ ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ನಿಯಮಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಅಂತಹ ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯ ವಿರುದ್ಧ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು.
12. ಈ ಪ್ರವೇಶ ಪರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಹರಾಗಲು ಒಟ್ಟು 50 ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ SC/ST/Cat-I ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳು ಕನಿಷ್ಠ 8 ಅಂಕಗಳನ್ನು, OBC ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳು ಕನಿಷ್ಠ 9 ಅಂಕಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರ ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳು ಕನಿಷ್ಠ 10 ಅಂಕಗಳನ್ನು ಪಡೆಯತಕ್ಕದ್ದು.

ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯನ್ನು ತುಂಬಲು ಸೂಚನೆಗಳು

1. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಒಂದೇ ಒಂದು ಅತ್ಯಂತ ಸೂಕ್ತವಾದ/ಸರಿಯಾದ ಉತ್ತರವಿರುತ್ತದೆ.
2. ಪ್ರತಿ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಒಂದು ವೃತ್ತವನ್ನು ಮಾತ್ರ ನೀಲಿ ಅಥವಾ ಕಪ್ಪು ಬಾಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಪೆನ್‌ನಿಂದ ಮಾತ್ರ ತುಂಬತಕ್ಕದ್ದು. ಉತ್ತರವನ್ನು ಮಾರ್ಪಡಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬೇಡಿ.
3. ವೃತ್ತದೊಳಗಿರುವ ಅಕ್ಷರವು ಕಾಣದಿರುವಂತೆ ವೃತ್ತವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ತುಂಬುವುದು.
4. ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಅನಾವಶ್ಯಕ ಗುರುತುಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಡಿ.
5. ಉತ್ತರಿಸಿದ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳ ಒಟ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು O.M.R. ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿರುವ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸತಕ್ಕದ್ದು. ಇಲ್ಲವಾದಲ್ಲಿ O.M.R. ಹಾಳೆಯನ್ನು ಮೌಲ್ಯಮಾಪನಕ್ಕೆ ಪರಿಗಣಿಸುವುದಿಲ್ಲ.

Note : English version of the instructions is printed on the front cover of this booklet.