

P-1130

Total Pages : 3

Roll No.

DVAPFV-104

Food Mixture and Engineering-I

खाद्य मिश्रण एवं अभियांत्रिकी-I

Diploma in Value Added Products of
Fruits and Vegetables (DVAPFV)

1st Semester Examination, 2023 (June)

Time : 2 Hours]

Max. Marks : 50

नोट : यह प्रश्नपत्र पचास (50) अंकों का है जो दो (02) खण्डों क तथा ख में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है। परीक्षार्थी अपने प्रश्नों के उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्त (बी) उत्तर पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।

(खण्ड-क)

(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

नोट : खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए तेरह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

(2×13=26)

P-1130/DVAPFV-104

[P.T.O.]

1. मिक्स जैम बनाने की विधि को विस्तार से लिखिए।
2. जैम बनाते समय क्या-क्या सावधानी रखनी चाहिए विस्तार से लिखिए।
3. जैली बनाने की विधि विस्तार से लिखें।
4. खमीरी आचार में लवणोपचार करने की विधियों का वर्णन करो।
5. अचार में खराबियों का कारण विस्तार से लिखें।

(खण्ड-ख)

(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं। (4×6=24)

1. मुरब्बा बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
2. जैम और जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए।
3. सॉस किसे कहते हैं यह किस प्रकार के फल/सब्जियों से बनाया जाता है।
4. देशी अचार और विदेशी अचार में अंतर स्पष्ट कीजिए।
5. आचार में आने वाली खराबियों का वर्णन कीजिए।

6. स्ववैश में खराबियों के कारणों को संक्षेप में लिखें।
 7. टमाटर से केचप बनाते समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए?
 8. कैंडी बनाने में कौन-कौन से सावधानी रखनी चाहिए?
-

