

P-1131

Total Pages : 3

Roll No.

DVAPFV-105

FOOD MICROBIOLOGY

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS OF
FRUITS AND VEGETABLES**

IIInd 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।

(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)

1. सल्फाईटीकरण की प्रक्रिया को विस्तार से लिखें।

2. फल एवं सब्जियों को सुखाने की विधियों का चयन किन कारणों पर निर्भर करता है? फल एवं सब्जियों से नमी दूर करने के तरीकों को विस्तार से लिखिए।
3. निर्जलीकरण क्या है तथा इसके सिद्धान्तों को विस्तार से लिखें।
4. निर्जलीकरण के बाद किए जाने वाले उपचार का वर्णन करो।
5. गंधकीकरण की प्रक्रिया को 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. हिमीकरण के सिद्धान्तों को लिखें।
2. फल एवं सब्जियों का हिमीकरण करने से पहले किए जाने वाले उपचारों को लिखें।
3. फल एवं सब्जियों में निर्जलीकरण करते समय कौन-कौन सी सावधानी रखनी चाहिए।
4. घरेलू शुष्कन किसे कहते हैं? यह किस प्रकार सहायक है?

5. टावर ड्राईंग और टनल ड्राईंग में अंतर स्पष्ट कीजिए।
 6. फल एवं सब्जी की गुणवत्ता पर हिमीकरण का क्या प्रभाव पड़ता है? सरल भाषा में लिखें।
 7. कैबिनेट शुष्कत्र और सुरंग शुष्कत्र में अंतर स्पष्ट कीजिए।
 8. निर्वात शुष्कन (vacuum drying) और हिम शुष्कन में अंतर स्पष्ट कीजिए।
-

