

P-1132

Total Pages : 3

Roll No.

DVAPFV-106

Food Technology and Engineering-II

Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables

IInd 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. विमलकों के बारे में विस्तार से लिखिए।

2. फल रस बनाते समय क्या-क्या सावधानी रखनी चाहिए? विस्तार से लिखिए।
3. फलों से रस निकालने के लिए आवश्यक साज-सामान का वर्णन करो।
4. मानव जीवन में फलों एवं सब्जियों के रस का क्या महत्त्व है? विस्तार से लिखिए।
5. फल रस का परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है तथा रस के खराब होने 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. अनार रस बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
2. मारमलेड और जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए।
3. खमीरी पेय किसे कहते हैं? यह किस प्रकार फल/सब्जियों से बनाया जाता है?
4. शर्बत और स्क्वाश में अंतर स्पष्ट कीजिए।

5. हिमीकरण द्वारा फल परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है?
 6. व्यावहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले सब्जी रस की विशेषताएं बताओ।
 7. रासायनिक परिरक्षण क्या है तथा रासायनिक परिरक्षण के समय किन सावधनियों को ध्यान में रखना चाहिए?
 8. नींबूवर्गीय फल रस बनाने में कौन-कौन सी सावधानी रखनी चाहिए?
-