

DCH-106**Post Harvest Management of
Horticulture Crops**

Diploma in Commercial Horticulture
(DCH-12/16/17)

Second Semester, Examination, 2017

Time : 3 Hours

Max. Marks : 40

नोट : यह प्रश्न पत्र चालीस (40) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों 'क', 'ख', तथा 'ग' में विभाजित है। शिक्षार्थियों को इन खण्डों में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों का चयन करना है।

खण्ड—क

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए साढ़े नौ ($9\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. सब्जियों की वितरण प्रणाली में किस प्रकार सुधार किया जा सकता है ?
2. भण्डार के प्रमुख सिद्धान्तों के बारे में विस्तार से लिखिए।

3. फलों का संवलन करते समय किन-किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
4. फल-सब्जियों को सुखाने में कौन-कौन सावधानियाँ रखनी चाहिए ? विस्तार से लिखिए।

खण्ड—ख

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं।
प्रत्येक प्रश्न के लिए चार (04) अंक निर्धारित हैं।
शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. बाजार हेतु सब्जियों की तुड़ाई अथवा कटाई किस आधार पर करनी चाहिए ?
2. सब्जियों के मूल्य निर्धारण की विधियाँ कितने प्रकार की हैं तथा नीलामी द्वारा मूल्य निर्धारण की विधि को लिखिए।
3. सब्जियों के भण्डारण की आवश्यकता क्यों है ?
4. फल संवलन की विधियों के बारे में लिखिए।
5. जैम, जैली तथा मार्मलेड में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
6. जैली बनाने में कौन-कौन सी सावधानियाँ रखनी चाहिए ?
7. धूप तथा मशीन में सुखाई हुई फल-सब्जियों में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
8. फल परिरक्षण से आप क्या समझते हैं ?

खण्ड—ग

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) वस्तुनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए आधा ($\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

1. कुल्फा एक पत्ती प्रधान सब्जी है। (सत्य/असत्य)
2. सलाद की पत्तियों की कटाई फरवरी माह में की जाती है। (सत्य/असत्य)
3. नमक के घोल की सान्द्रता नापने के लिये ब्राइन मीटर का प्रयोग किया जाता है। (सत्य/असत्य)
4. मार्मलेड एक प्रकार की जैली ही होती है। (सत्य/असत्य)
5. सब्जियों को भण्डारित करते समय भार भौतिक ह्रास नहीं है। (सत्य/असत्य)
6. सब्जियों के भण्डारण से उनके भार में 11-15 प्रतिशत तक की कमी हो जाती है। (सत्य/असत्य)
7. आलू के कन्द का भण्डारण 10-13 डिग्री से. पर किया जाता है। (सत्य/असत्य)
8. बिना रंग बदलने पर फलों का संवलन किया जाता है। (सत्य/असत्य)
9. पौधों पर चढ़कर हाथ द्वारा आम के संवलन का अच्छा तरीका है। (सत्य/असत्य)
10. जैली में पैकटिन 10.5 होता है। (सत्य/असत्य)