

DVAPFV-101**Fundamentals of Food Science**

**Diploma in Value Added Products of Fruits and
Vegetables**

First Semester, Examination, 2017

Time : 3 Hours

Max. Marks : 40

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

खण्ड-अ

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'अ' 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. खाद्य परिरक्षण के ऐतिहासिक महत्व पर प्रकाश डालते हुए खाद्य के महत्व विस्तार से लिखिये।
2. खाद्य परिरक्षण की वर्तमान स्थिति एवं भविष्य पर प्रकाश डालिए।

3. खाद्य परिरक्षण में सूक्ष्म जीवों का क्या महत्व है ? विस्तार से बताइये।
4. फल-सब्जी खराब होने के कारणों को विस्तार से लिखिये।

खण्ड—ब

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ब' 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. परिरक्षित फल-सब्जी के पोषक मान को किस प्रकार बरकरार रखा जा सकता है ?
2. अस्थायी परिरक्षण से आप क्या समझते हैं ?
3. स्थाई परिरक्षण की विभिन्न विधियों को लिखिये।
4. खमीर के औद्योगिक महत्व के बारे में बताइये।
5. खाद्य परिरक्षण के लिये संसाधनों के बुनियादी नियमों पर प्रकाश डालिए।
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
(अ) प्रोटीन
(ब) लिपिड
7. परिरक्षण के लिए फैक्टरी स्थल का चुनाव करते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
8. परिरक्षण के लिये खाद्य योज्य किस प्रकार सहायक है ?

खण्ड—स

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

नोट : खण्ड 'स' 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. एंजाइम एक प्रोटीन पदार्थ है। (सत्य/असत्य)
2. प्रोटीन फल एवं सब्जियों में एक प्रतिशित से भी कम होती है। (सत्य/असत्य)
3. जैव अम्ल, कार्बोहाइड्रेट के धीरे-धीरे पचने के समय पैदा होते हैं। (सत्य/असत्य)
4. रेशा आलू, आम में भी पाया जाता है। (सत्य/असत्य)
5. आयोडीन प्याज में अधिक पाया जाता है। (सत्य/असत्य)
6. हिमीकरण में पोषक तत्वों की हानि कम होती है। (सत्य/असत्य)
7. फल एवं सब्जियों में जल की मात्रा अधिक पाई जाती है। (सत्य/असत्य)
8. पपीता में कैरोटीन की मात्रा अधिक पाई जाती है। (सत्य/असत्य)
9. फफूँदी बहुकोशकीय होती है। (सत्य/असत्य)
10. फफूँदी के लिये अनुकूल तापमान 35-50° से. है।

