

DVAPFV-103**Food Chemistry and Internal Testing****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. संदूषण के स्रोतों एवं नियन्त्रण के बारे में विस्तार से लिखिए।
2. खाद्य विलक्षणता से क्या अभिप्राय है ? विस्तार से लिखिए।
3. सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों को रोकने के लिए क्या-क्या उपाय करने चाहिए ?
4. रिसन को रोकने के क्या उपाय करने चाहिए ?

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. डिब्बाबन्दी में भैतिक परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोषों को संक्षेप में लिखिए।
2. डिब्बाबन्दी में रासायनिक परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोषों को संक्षेप में लिखिए।
3. डिब्बाबन्द खाद्य सामग्री और खुली खाद्य सामग्री में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
4. डिब्बाबन्दी में खट्टापन से क्या अभिप्राय है ? यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करता है ?
5. खाद्य सामग्री में डिब्बा फटना अथवा डिब्बा रिसना द्वारा होने वाले दोषों को किस प्रकार नियन्त्रित करते हैं ?
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
(अ) पेनलिंग
(ब) डिब्बा श्वसन
7. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
(अ) स्टैफिलोकोकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन
(ब) स्ट्रेप्टोकोकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन
8. कम संसाधन सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों में 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. डिब्बाबन्द खाद्य को गरम स्थान पर संचयन नहीं करना चाहिए। (सत्य/असत्य)
2. स्टैफाइलोकोकस आरीपस सूखे मटर के डिब्बों में गैस पैदा नहीं करता है। (सत्य/असत्य)
3. स्टैफिलोकोकी ज्यादातर हवा में पाए जाते हैं। (सत्य/असत्य)
4. डिब्बा रिसने की स्थिति में चूना लगाया जाता है। (सत्य/असत्य)
5. डिब्बा फटने के दोषों को तीन भागों में बाँटा गया है। (सत्य/असत्य)
6. खाद्य को विषैला करने वाले रोगाणु तीन किस्म के होते हैं। (सत्य/असत्य)
7. 'बॉटुलिज्म' शब्द की उत्पत्ति ग्रीक शब्द 'बॉटुलस' से हुई है। (सत्य/असत्य)
8. क्लॉस्ट्रिडियम बॉटुलिज्म के बीजाणु कम ताप प्रतिरोधी होते हैं। (सत्य/असत्य)
9. क्लोरीनीकरण से संदूषण कम नहीं किया जा सकता है। (सत्य/असत्य)
10. अच्छे गुणधर्म वाली टिन प्लेट से डिब्बा बनाना चाहिए। (सत्य/असत्य)

