

DVAPFV-104**Food Processing and Engineering—I**

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 '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. जैम बनाते समय क्या-क्या सावधानियाँ रखनी चाहिए ? विस्तार से लिखिए।
2. जैली बनाने की विधि विस्तार से लिखिये।

3. खमीरी अचार में लवणोपचार करने की विधियों का वर्णन कीजिए।
4. अचार में खराबियों का कारण विस्तार से लिखिये।

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. कैंडी बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
2. मार्मलेड और जैली में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
3. अचार में आने वाली खराबियों का वर्णन कीजिए।
4. व्यवहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले उपयुक्त टमाटर की विशेषताएँ बताइये।
5. टमाटर प्यूरी व टमाटर पेस्ट में क्या अन्तर है ? टमाटर पेस्ट बनाते समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए ?
6. मुरब्बा बनाने में कौन-कौनसी सावधानियाँ रखनी चाहिये ?
7. सॉस किसे कहते हैं ? यह किस प्रकार के फल/सब्जियों से बनाया जाता है ?
8. देशी अचार और विदेशी अचार में अन्तर स्पष्ट कीजिए।

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. जैली बनाने के लिये कम मात्रा में पेक्टिन वाले फलों को चुना जाता है। (सत्य/असत्य)
2. अचार को सिरके द्वारा परिरक्षित नहीं किया जाता है। (सत्य/असत्य)
3. जैली के लिये उपयुक्त पी. एच. मान 6.5 है। (सत्य/असत्य)
4. जैम को टिन के डिब्बों में भी रखा जा सकता है। (सत्य/असत्य)
5. मारमलेड आम फलों से बनाया जाता है। (सत्य/असत्य)
6. सेब का जैम बनाया जा सकता है। (सत्य/असत्य)
7. रेफ्रैक्टोमीटर से समापन बिन्दु मापा जाता है। (सत्य/असत्य)
8. जैली को गरम करके भरा जाता है। (सत्य/असत्य)
9. नीबूवर्गीय फलों से मारमलेड बनाया जाता है। (सत्य/असत्य)
10. नीबू का जैम नहीं बनाया जा सकता है। (सत्य/असत्य)

