 Roll No. ……………………..

DVAPFV–106

Food Technology and Engineering—II

Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables

Second 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. फल रस बनाते समय क्या-क्या सावधानियाँ रखनी चाहिए ? विस्तार से लिखिए।

2. फलों से रस निकालने के लिये आवश्यक साज-सामान का वर्णन कीजिए।

3. मानव जीवन में फलों एवं सब्जियों के रस का क्या महत्व है ? विस्तार से लिखिए।
4. फल रस का परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है ? रस के खराब होने का कारण विस्तार से लिखिए।

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. अनार रस बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
2. मार्मलेड और जैली में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
3. हिमीकरण द्वारा फल परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है ?
4. व्यवहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले सब्जी रस की विशेषताएँ बताइये।
5. रासायनिक परिरक्षण क्या है ? रासायनिक परिरक्षण समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए ?
6. नीबूवर्गीय फल रस बनाने में कौन-कौनसी सावधानियाँ रखनी चाहिए ?
7. खमीरी पेय किसे कहते हैं ? यह किस प्रकार फल/सब्जियों से बनाया जाता है ?
8. शर्बत और स्क्वाश में अन्तर स्पष्ट कीजिए।

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. सेब रस यूरोप में बहुत प्रचलित है। (सत्य / असत्य)
2. बेल रस बहुत गुणकारी है। (सत्य / असत्य)
3. जिलेटिन एक उत्तम विमलक है। (सत्य / असत्य)
4. विमलक तीन प्रकार के होते हैं। (सत्य / असत्य)
5. स्क्वाश आम के फलों से भी बनाया जाता है। (सत्य / असत्य)
6. कार्डियल खट्टा फल रस पेय होता है। (सत्य / असत्य)
7. छोटे फल पेय रस में इस्तेमाल नहीं किए जाते हैं। (सत्य / असत्य)
8. पास्तेरीकरण फल रस की सामान्य विधि नहीं है।(सत्य / असत्य)
9. फफूंदी के बीजाणु 25 डिग्री पर नष्ट हो जाते हैं। (सत्य / असत्य)
10. नीबू का रस नहीं बनाया जा सकता है। (सत्य / असत्य)