

Total No. of Pages : 04

Roll No.

DV APFV-102

**Value additon and Management of
Fruit and Vegetable**

**मूल्य संवर्धन के सिद्धांत एवं प्रबन्धन
Diploma in Value Added Product
from Fruit & Vegetable
(DV APFV-13/16/17)
First Semester
Examination, 2019**

Time : 3 Hours

[Maximum Marks : 40]

Note - This Paper is of Forty (40) marks divided into two (02) Sections A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein.

नोट- यह प्रश्नपत्र चालीस (40) अंकों का है जो दो (02) खण्डों, क तथा ख में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है।

खण्ड 'क'

दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न

नोट- खण्ड 'क' में तीन (03) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए दस (10) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को

S-678

P.T.O.

(2)

इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

(2 x 10 = 20)

1. फल एवं सब्जियों का संसाधन डिब्बाबंदी हेतु चयन करते समय किन किन बातों का ध्यान रखना चाहिए विस्तार से लिखिए।
2. डिब्बाबंदी में रेचन क्रिया क्या है यह कितने प्रकार से किया जाता है विस्तार से लिखिए।
3. खाद्य परीक्षण में प्रयोग होने वाले बर्तनों का वर्गीकरण करते हुए उनके महत्व को विस्तार से लिखिए।

खण्ड 'ख'

लघु उत्तरों वाले प्रश्न

नोट- खण्ड 'ख' में छः (06) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए पाँच (05) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

(4 x 5 = 20)

1. नाशपाती की डिब्बाबंदी को संक्षेप में लिखिए।

(3)

2. श्वेतन क्रिया को संक्षेप में लिखिए।
3. डिब्बाबंदी के लाभ संक्षेप में लिखिए।
4. डिब्बो की जांच किस प्रकार करनी चाहिए संक्षेप में लिखिए।
5. ताप संसाधन से आप क्या समझते हैं। संक्षेप में लिखिए।
6. शर्बत एवं लवणजल में अंतर लिखिए।