

Total No. of Pages : 04

Roll No.

DV APFV-103

Food Chemistry and Internal Testing

खाद्य रसायन एवं आन्तरिक परीक्षण 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-679

P.T.O.

(2)

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

(2 x 10 = 20)

1. डिब्बाबंदी में भौतिक परिवर्तन द्वारा उत्पन्न दोषों को रोकने के लिए क्या क्या उपाय करने चाहिए।
2. रिसन को रोकने के क्या उपाय करने चाहिए विस्तार से लिखिए।
3. खाद्य विलक्षणता से क्या अभिप्राय है 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. सूक्ष्मजीवों द्वारा संदूषण को रोकने के लिए किन बातों का विशेष ध्यान रखना चाहिए।

S-679

(3)

2. डिब्बाबंदी में संयंत्र की सफाई किस प्रकार करनी चाहिए संक्षेप में लिखिए।
3. डिब्बाबंदी में रासायनिक परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोषों को संक्षेप में लिखिए।
4. खाद्य सामग्री में डिब्बा श्वसन अथवा डिब्बा फटना द्वारा होने वाले दोषों को किस प्रकार नियंत्रण करते हैं।
5. डिब्बाबंदी में खाद्य विलक्षणता से क्या अभिप्राय है यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करता है।
6. डिब्बाबंदी खाद्य का उपयोग करने से पूर्व किस प्रकार परीक्षण करना चाहिए।

S-679