

Total No. of Pages : 04

Roll No.

DV APFV-104

Food Mixture and Engineering-1

खाद्य मिश्रण एवं अभियान्त्रिकी - 1

**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-680

P.T.O.

(2)

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

(2 x 10 = 20)

1. मार्मलेड बनाने की विधि विस्तार से लिखे।
2. आचार बनाते समय क्या क्या सावधानी रखनी चाहिए विस्तार से लिखिए।
3. जेली बनाने में विफलता के कारण विस्तार से लिखे।

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. मार्मलेड और जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए।
2. मार्मलेड की गुणवत्ता का निर्धारण किस प्रकार किया जाता है।

(3)

3. खमीरी आचार में लवणोंपचार किस प्रकार किया जाता है।
4. कैंडी बनाने में कौन-कौन सी सावधानी रखनी चाहिए।
5. सास किसे कहते हैं यह किस प्रकार के फल/सब्जियों से बनाया जाता है।
6. चटनी और सास में अंतर स्पष्ट कीजिए।