

**S-968**

Total Pages : 3

Roll No. ....

## **DVAPFV-104**

### **Food Processing and Engineering-I**

Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables

1st Semester Examination, 2022 (Dec.)

**Time : 2 Hours]**

**Max. Marks : 50**

**नोट :** यह प्रश्नपत्र पचास (50) अंकों का है जो दो (02) खण्डों के 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 पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए तेरह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं। (2×13=26)

1. खमीरी अचार में लवणोपचार करने की विधियों का वर्णन करो।

2. मुरब्बा किसे कहते हैं? आंवला से मुरब्बा बनाने की प्रक्रिया को समझाइए।
3. सेब का जैम बनाने की विधियों का वर्णन करें।
4. अचार में खराबियों का कारण विस्तार से लिखें।
5. कैंडी बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।

( खण्ड-ख )

( लघु उत्तरों वाले प्रश्न )

**नोट :** खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं। (4×6=24)

1. व्यवहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाए जाने वाले उपयुक्त टमाटर की विशेषताएं बताओ।
2. टमाटर प्यूरी व टमाटर पेस्ट में क्या अन्तर है? टमाटर पेस्ट बनाते समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए।
3. जेली बनाने में कौन-कौन सी सावधानी रखनी चाहिए।
4. मुरब्बा और कैंडी में अंतर स्पष्ट कीजिए।

5. जैम और जेली में अंतर स्पष्ट कीजिए।
  6. अचार में आने वाले खराबियों का वर्णन कीजिए।
  7. मारमलेड किसे कहते हैं? यह किस प्रकार के फलों से बनाया जाता है?
  8. अचार और चटनी में अंतर स्पष्ट कीजिए।
-