

714

Total Pages : 3

Roll No. :

DVAPFV-103

Food Chemistry & Internal Testing

Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables

Examination 2021 (Winter)

Time : 2 Hours

Max. Marks : 50

नोट: यह प्रश्न पत्र पचास (50) 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 पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिये तेराह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

(2 x 13 = 26)

P.T.O.

714

1

- Q.1. डिब्बाबंदी में भौतिक परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोष के बारे में विस्तार से लिखिए।
- Q.2. डिब्बों को हाइड्रोजन से फूलले और हिद्रण को रोकने के क्या उपाय करने चाहिए।
- Q.3. खाद्य विलक्षणता से क्या अभिप्राय है विस्तार से लिखिए।
- Q.4. डिब्बाबंदी में रासयनिक परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोषों को विस्तार से लिखिए।
- Q.5. सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों को रोकने के लिए क्या-क्या उपाय करने चाहिए।

खण्ड—ख

(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

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

(4 x 6 = 24)

- Q.1. संदूषण के स्रोतों के बारे में संक्षेप में लिखिए।
- Q.2. खाद्य सामग्री में रिसन अथवा क्षरण द्वारा होने वाले दोषों को किस प्रकार नियंत्रण करते हैं।
- Q.3. टिप्पणी लिखिए—
1. डिब्बाबंद खाद्य में जहरीलापन
 2. बाटुलिज्म
- Q.4. टिप्पणी लिखिए—
1. स्टैफिलोकॉकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन
 2. स्ट्रेप्टोकॉकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन
- Q.5. कम संसाधन सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों को किस प्रकार सहायक है।
- Q.6. संदूषण को नियंत्रण के बारे में संक्षेप में लिखिए।
- Q.7. डिब्बाबंद खाद्य सामग्री को खाने से पूर्व किन-किन बातों का ध्यान रखना चाहिए।
- Q.8. बदरंगता से क्या अभिप्राय है यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करती है।
