

5. परिरक्षण के लिए फैक्टरी स्थल का चुनाव करते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
6. परिरक्षण के लिए खाद्य योज्य किस प्रकार सहायक है ?
7. परिरक्षित फल सब्जी के पोषक मान को किस प्रकार बरकरार रखा जा सकता है ?
8. अस्थायी परिरक्षण से आप क्या समझते हैं ?

\*\*\*\*\*

Total Pages : 4

Roll. No. : .....

**Examination Session June-2022**

**(First Semester)**

**DVAPFV-101**

**Diploma in Value Added Products of Fruits  
and Vegetables**

**[ Fundamentals of Food Science ]**

**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 लिए तेरह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।  $2 \times 13 = 26$

1. खाद्य परिरक्षण के ऐतिहासिक महत्व पर प्रकाश डालते हुए खाद्य के महत्व विस्तार से लिखें।
2. खाद्य परिरक्षण की वर्तमान स्थिति एवं भविष्य पर प्रकाश डालिए।
3. खाद्य परिरक्षण में सूक्ष्म जीवों का क्या महत्व है ? विस्तार से बताइए।
4. फल, सब्जी खराब होने के कारणों को विस्तार से लिखें।
5. मानव जीवन में खाद्य परिरक्षण का महत्व तथा उपयोग बताइये।

**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।

$4 \times 6 = 24$

1. स्थाई परीक्षण की विभिन्न विधियों को लिखें।
2. खमीर के औद्योगिक महत्व के बारे में बताइये।
3. खाद्य परिरक्षण के लिए संसाधनों के बुनियादी नियमों पर प्रकाश डालिए।
4. टिप्पणी लिखें :  
(a) प्रोटीन  
(b) लिपिड