

5. कम संसाधन सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों को किस प्रकार सहायक है ?
6. डिब्बाबंदी में भौतिक परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोषों को संक्षेप में लिखिए।
7. डिब्बाबंदी में रासायनिक परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोषों को संक्षेप में लिखिए।
8. डिब्बाबंद खाद्य सामग्री और खुली खाद्य सामग्री में अंतर स्पष्ट कीजिए।

Examination Session June-2022

(First Semester)

DVAPFV-103

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

[Food Chemistry & Internal Testing]

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. सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों को रोकने के लिए क्या-क्या उपाय करने चाहिए ?
2. डिब्बों को हाइड्रोजन से फूलने और हिद्रण को रोकने के क्या उपाय करने चाहिए ?
3. रिसन को रोकने के क्या उपाय करने चाहिए ?
4. संदूषण के स्रोतों एवं नियंत्रण के बारे में विस्तार से लिखिए।
5. खाद्य विलक्षणता से क्या अभिप्राय है ? विस्तार से लिखिए।

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. डिब्बाबंदी में खट्टापन से क्या अभिप्राय है ? यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करता है ?
2. खाद्य सामग्री में डिब्बा फटना अथवा डिब्बा रिसना द्वारा होने वाले दोषों को किस प्रकार नियंत्रण करते हैं ?
3. टिपपणी लिखिए— पेनलिंग, डिब्बा श्वसन
4. टिप्पणी लिखिए—
(a) स्टैफिलोकोकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन
(b) स्ट्रेप्टोकोकी द्वारा खाद्य का विशाक्तन