

6. मारमलेड और जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए।
7. सास किसे कहते हैं ? यह किस प्रकार के फल/सब्जियों से बनाया जाता है ?
8. देशी अचार और विदेशी अचार में अंतर स्पष्ट कीजिए।

\*\*\*\*\*

Total Pages : 4

Roll. No. : .....

**Examination Session June-2022**

**(First Semester)**

**DVAPFV-104**

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

**[ Food Processing And Engineering - I ]**

**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. सेब से जैम बनाने की विधि को विस्तार से लिखिए।
2. जैम बनाते समय क्या-क्या सावधानी रखनी चाहिए ? विस्तार से लिखिए।
3. जैली बनाने की विधि विस्तार से लिखें।
4. खमीरी आचार में लवणोपचार करने की विधियों का वर्णन करो।
5. अचार में खराबियों का कारण विस्तार से लिखें।

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. आचार में आने वाली खराबियों का वर्णन कीजिए।
2. व्यावहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले उपयुक्त टमाटर की विशेषताएं बताओ।
3. टमाटर प्यूरी व टमाटर पेस्ट में क्या अंतर है ? टमाटर पेस्ट बनाते समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए ?
4. मुरब्बा बनाने में कौन-कौनसे सावधानी रखनी चाहिए ?
5. कैंडी बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।