

DCH-106

Post-Harvest Management of Horticulture Crops

Diploma in Commercial Horticulture (DCH-12/16)

Second Semester, Examination, 2017

Time : 3 Hours

Max. Marks : 35

नोट : यह प्रश्न पत्र पैंतीस (35) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों 'क', 'ख' तथा 'ग' में विभाजित है। शिक्षार्थियों को इन खण्डों में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

खण्ड-क

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए साढ़े सात ($7\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. सब्जी वितरण प्रणाली में किस प्रकार सुधार किया जा सकता है ? विस्तार से लिखिए।
2. भण्डारण के प्रमुख सिद्धान्तों को विस्तार से लिखिए।
3. फल एवं सब्जियों में संवलन पश्चात् होने वाले परिवर्तन को विस्तार से लिखिए।
4. परिरक्षण के सिद्धान्तों को विस्तार से लिखिए।

खण्ड—ख

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं।
 प्रत्येक प्रश्न के लिए ढाई $2\frac{1}{2}$ अंक निर्धारित हैं।
 शिक्षार्थियों को इनमें से केवल छः (06) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. किसी एक फल से जैम बनाने की विधि लिखिए।
2. भारत में एक फल परिरक्षण का क्या भविष्य है ?
3. फलों का वर्गीकरण किस प्रकार किया जाता है तथा इसके क्या लाभ हैं ?
4. फलों एवं उनसे निर्मित उत्पादों के खराब होने के माध्यमों के बारे में लिखिए।
5. स्थायी फल संरक्षण के सिद्धान्त लिखिए।
6. जैम तथा जैली में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
7. डिब्बाबंदी किस प्रकार लाभदायक है ?
8. घरेलू परिरक्षण से आप क्या समझते हैं ?

खण्ड—ग

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) वस्तुनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए आधा $\frac{1}{2}$ अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

1. मूली की एशियाई किस्में लगभग 45-55 दिन बाद खाने योग्य हो जाती हैं।
 (सत्य/असत्य)

2. धनिया पत्ती प्रधान नहीं है। (सत्य/असत्य)
3. डिब्बाबंदी हेतु शिमला मिर्च के फल की तुड़ाई पूर्ण लाल होने पर की जाती है। (सत्य/असत्य)
4. मजदूर उत्पादक एवं उपभोक्ता का माध्यम नहीं है। (सत्य/असत्य)
5. सब्जियों को भण्डारित करते समय भार भौतिक ह्रास नहीं है। (सत्य/असत्य)
6. सब्जियों के भण्डारण से उनके भार में 11-15 प्रतिशत तक की कमी हो जाती है। (सत्य/असत्य)
7. आलू के कंद का भण्डारण 2-3 डिग्री से. पर किया जाता है। (सत्य/असत्य)
8. हल्का रंग बदलने पर फलों का संवर्धन किया जाता है। (सत्य/असत्य)
9. पौधों पर चढ़कर हाथ द्वारा आम के संवर्धन का अच्छा तरीका है। (सत्य/असत्य)
10. फलों की कीमत अच्छी लेना फलों के संवर्धन का उद्देश्य होता है। (सत्य/असत्य)

