

DVAFV-101

Fundamentals of Food Science

Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables

First 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 दीजिए।

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. खाद्य परिरक्षण में सूक्ष्म जीवों का क्या महत्व है ? विस्तार से लिखिए।
2. खाद्य परिरक्षण की वर्तमान स्थिति एवं भविष्य पर प्रकाश डालिए।
3. मानव जीवन में खाद्य परिरक्षण का महत्व तथा उपयोग बताइए।
4. फल सब्जी खराब होने के कारणों 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. परिरक्षण क्या है ? इसके क्या उद्देश्य हैं ?
2. पोषक मान क्या है ? परिरक्षित फल एवं सब्जी पर इसका क्या प्रभाव पड़ता है ?
3. खाद्य परिरक्षण में सूक्ष्म जीवों का क्या महत्व है ?
4. फफूँद के औद्योगिक महत्व के बारे में बताइए।
5. खाद्य परिरक्षण के लिये संसाधनों के बुनियादी नियमों पर प्रकाश डालिए।
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
 - (अ) विटामिन डी
 - (ब) विटामिन सी
 - (स) विटामिन ए
 - (द) विटामिन बी
7. परिरक्षण के लिए फैक्टरी स्थल का चुनाव करते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
8. परिरक्षण के लिये खाद्य योज्य किस प्रकार सहायक है ?

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. प्रोटीन से हमारे शरीर में एमिनो अम्ल उत्पन्न होते हैं।
(सत्य/असत्य)
2. फल एवं सब्जी में रोग प्रतिरोधक शक्ति होती है।
(सत्य/असत्य)
3. वसा के प्रयोग से कार्बोहाइड्रेट शीघ्र पच जाता है।
(सत्य/असत्य)
4. वसा काजू-बादाम में पाया जाता है।
(सत्य/असत्य)
5. नमक शरीर के अंगों को क्रियाशील बनाने में सहायक होता है।
(सत्य/असत्य)
6. हिमीकरण में पोषक तत्वों की हानि ज्यादा होती है।
(सत्य/असत्य)
7. फल एवं सब्जियों में जल की मात्रा कम पाई जाती है।
(सत्य/असत्य)
8. पपीता में कैरोटीन की मात्रा कम पाई जाती है। (सत्य/असत्य)
9. फफूँदी बहुकोशकीय नहीं होती है। (सत्य/असत्य)
10. फफूँदी के लिये अनुकूल तापमान 35-50° से. है।
(सत्य/असत्य)

