Roll No. ....

DVAFV–103

Food Chemistry and Internal Testing

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 देने हैं।

खण्ड–क

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

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

1. डिब्बाबंदी में भौतिक परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोष के बारे में विस्तार से लिखिए।
2. खाद्य विलक्षणता से क्या अभिप्राय है ? विस्तार से लिखिए।
3. सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों को रोकने के लिए क्या-क्या उपाय करने चाहिए ?
4. डिब्बों को हाइड्रोजन से फूलने और छिद्रण को रोकने के क्या उपाय करने चाहिए ?

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. संदूषण के स्रोतों के बारे में संक्षेप में लिखिए।
2. संदूषण के नियन्त्रण के बारे में संक्षेप में लिखिए।
3. डिब्बाबंद खाद्य सामग्री को खाने से पूर्व किन-किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
4. बदरंगता से क्या अभिप्राय है ? यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करती है ?
5. खाद्य सामग्री में रिसन अथवा क्षरण द्वारा होने वाले दोषों को किस प्रकार नियन्त्रण करते हैं ?
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
   (अ) डिब्बाबंद खाद्य में जहरीलापन
   (ब) बाटुलिज्म
7. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
   (अ) स्टैफिलोकॉकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन
   (ब) स्ट्रेप्टोकॉकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन
8. कम संसाधन सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों को दूर करने में 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. खाद्य को विषैला करने वाले रोगाणु दो किस्म के होते हैं। (सत्य / असत्य)
2. बाटुलिज्म शब्द की उत्पत्ति लैटिन शब्द बाटुलस से हुई। (सत्य / असत्य)
3. क्लॉस्ट्रिडियम बाटुलिज्म के बीजाणु अति ताप प्रतिरोधी होते हैं। (सत्य / असत्य)
4. क्लोरीनीकरण से संदूषण कम किया जा सकता है। (सत्य / असत्य)
5. अच्छे गुणधर्म वाली टिन प्लेट से डिब्बा बनाना चाहिए। (सत्य / असत्य)
6. डिब्बाबंद खाद्य को गरम स्थान पर संचयन करना चाहिए। (सत्य / असत्य)
7. स्टैफाइलोकोकस आरीयस सूखे मटर के डिब्बों में गैस पैदा करता है। (सत्य / असत्य)
8. स्टैफिलोकॉकी ज्यादातर जमीन में पाए जाते हैं। (सत्य / असत्य)
9. डिब्बा रिसने की स्थिति में चूना नहीं लगाया जाता। (सत्य / असत्य)
10. डिब्बा फटने के दोषों को चार भागों में बाँटा गया है। (सत्य / असत्य)