

DVAFV-104

Food Processing and Engineering—I

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 साढ़े सात $7\frac{1}{2}$ अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. फलों से जैम बनाने की विधि विस्तार से लिखिए।
2. जेली बनाने में विफलता के कारण विस्तार से लिखिए।
3. खमीरी अचार में लवणोपचार करने की विधियों का वर्णन कीजिए।
4. मुरब्बा किसे कहते हैं ? आँवला से मुरब्बा बनाने की प्रक्रिया को समझाइये।

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. मुरब्बा और कैंडी में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
2. जैम और जेली में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
3. अचार में आने वाली खराबियों का वर्णन कीजिए।
4. व्यवहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले उपयुक्त टमाटर की विशेषताएँ बताइये।
5. टमाटर प्यूरी व टमाटर पेस्ट में क्या अन्तर है ? टमाटर पेस्ट बनाते समय किन-किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिये ?
6. जेली बनाने में कौन-कौनसी सावधानियाँ रखनी चाहिये ?
7. मार्मलेड किसे कहते हैं ? यह किस प्रकार के फलों से बनाया जाता है ?
8. अचार और चटनी में अन्तर स्पष्ट कीजिए।

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. जेली बनाने के लिये पर्याप्त मात्रा में पेक्टिन वाले फलों को चुना जाता है। (सत्य/असत्य)

[3]

2. अचार को सिरके द्वारा भी परिरक्षित किया जाता है।
(सत्य/असत्य)
3. जेली के लिये उपयुक्त पी-एच. मान 3.2 है। (सत्य/असत्य)
4. अम्ल की कमी से जेली ठीक से नहीं बनती है। (सत्य/असत्य)
5. मार्मलेड नीबू वर्गीय फलों से बनाया जाता है। (सत्य/असत्य)
6. टमाटर का जैम बनाया जा सकता है। (सत्य/असत्य)
7. रेफ्रेक्टोमीटर से पी-एच. मान मापा जाता है। (सत्य/असत्य)
8. जेली को ठंडा करके भरा जाता है। (सत्य/असत्य)
9. केले से मार्मलेड बनाया जाता है। (सत्य/असत्य)
10. सेब का जैम नहीं बनाया जा सकता है। (सत्य/असत्य)

