

DCH-106

Post-Harvest Management of Horticulture Crops

Diploma in Commercial Horticulture
(DCH-12/16/17)

Second Semester, Examination, 2018

Time : 3 Hours

Max. Marks : 40

नोट : यह प्रश्न पत्र चालीस (40) 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 नौ ($9\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. सब्जियों की तुड़ाई अथवा कटाई किस प्रकार करनी चाहिए ? विस्तार से लिखिए।
2. भण्डार के प्रमुख सिद्धान्तों के बारे में विस्तार से लिखिए।

3. फलों का संवलन करते समय किन-किन बातों का ध्यान रखना चाहिए ?
4. फल-सब्जियाँ वितरण की वर्तमान पद्धति की कमियों 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 चार (04) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. फलों का वर्गीकरण किस प्रकार किया जाता है ?
2. फलों के निस्तारण पर अपना मत लिखिये।
3. फल परिरक्षण के सिद्धान्त लिखिए।
4. फल संवलन की विधियों के बारे में लिखिए।
5. जैम तथा जैली मार्मलेड में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
6. जैम बनाने में कौन-कौन सी सावधानियाँ रखनी चाहिए ?
7. धूप तथा मशीन में सुखाये गये फल-सब्जियों में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
8. फल 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. फल संरक्षण की आधुनिक ढंग से शुरुआत 18वीं शताब्दी में हुई।
(सत्य/असत्य)

2. फल पदार्थों को 69% चीनी द्वारा स्थाई रूप से संरक्षित किया जा सकता है। (सत्य/असत्य)
3. जैम गूदेदार फलों से तैयार किया जाता है। (सत्य/असत्य)
4. पैक्टिन जैली बनाने हेतु आवश्यक वस्तु है। (सत्य/असत्य)
5. नीबू प्रजाति के फलों को हाथ से तोड़ा जाता है। (सत्य/असत्य)
6. फलों का संवर्धन पूर्णतः पकने के उपरांत करना चाहिए। (सत्य/असत्य)
7. गुलकंद गुलाब की पत्तियों से बनाया जाता है। (सत्य/असत्य)
8. अमरुद से जैली नहीं बनाई जा सकती है। (सत्य/असत्य)
9. पॉलिशयुक्त डिब्बे तीन तरह के होते हैं। (सत्य/असत्य)
10. जैली में पैक्टिन 0.8 से 1.0% होता है। (सत्य/असत्य)

