

DVAPFV-103**Food Chemistry and Internal Testing****Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables****First 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. व्यावहारिक दृष्टि से सूक्ष्मजैविक संदूषण किन स्रोतों द्वारा होता है ? विस्तार से लिखिए।
2. खाद्य विलक्षणता से क्या अभिप्राय है ? विस्तार से लिखिए।
3. डिब्बाबंदी में भौतिक परिवर्तन द्वारा उत्पन्न दोषों को रोकने के लिए क्या-क्या उपाय करने चाहिए ?
4. रिसन 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 चार (04) अंक निर्धारित हैं।
शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. बदरंगता से क्या अभिप्राय है ? संक्षेप में लिखिए।
2. डिब्बाबंदी में रासायनिक परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोषों को संक्षेप में लिखिए।
3. सूक्ष्मजीवों द्वारा संदूषण को रोकने के लिये किन बातों का विशेष ध्यान रखना चाहिए ?
4. डिब्बाबंदी में खाद्य विलक्षणता से क्या अभिप्राय है एवं यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करता है ?
5. खाद्य सामग्री में डिब्बा श्वसन अथवा डिब्बा फटना द्वारा होने वाले दोषों को किस प्रकार नियन्त्रित करते हैं ?
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
(अ) अल्प रेचन
(ब) बाटुलिज्म
7. डिब्बाबन्दी में संयन्त्र की सफाई किस प्रकार करनी चाहिए ? संक्षेप में लिखिए।
8. डिब्बाबन्दी खाद्य का उपयोग करने से पूर्व किस प्रकार परीक्षण करना चाहिए ?

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. डिब्बाबंद खाद्य को गरम स्थान पर संचयन करना चाहिए।
(सत्य/असत्य)
2. स्टैफाइलोकोकस आरीपस सूखे मटर के डिब्बों में गैस पैदा करता है।
(सत्य/असत्य)
3. स्टैफिलोकोकी ज्यादातर जल में नहीं पाए जाते हैं।
(सत्य/असत्य)
4. डिब्बा रिसने की स्थिति में कोलतार लगाया जाता।
(सत्य/असत्य)
5. डिब्बा फटने के दोषों को चार भागों में बाँटा गया है।
(सत्य/असत्य)
6. टेनेट डिब्बाबंद खाद्य को खराब कर देता है। (सत्य/असत्य)
7. 'बाटुलिज्म' शब्द की उत्पत्ति लैटिन शब्द 'बाटुलस' से हुई।
(सत्य/असत्य)
8. क्लॉस्ट्रिडियम बाटुलिज्म के बीजाणु अधिक ताप प्रतिरोधी होते हैं।
(सत्य/असत्य)
9. क्लोरीनीकरण से सन्दूषण कम नहीं किया जा सकता है।
(सत्य/असत्य)
10. अच्छे गुणधर्म वाली टिन प्लेट से डिब्बा बनाना चाहिए।
(सत्य/असत्य)

