

DVAPFV-104**Food Processing and Engineering-I****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. मारमलेड बनाते समय क्या-क्या सावधानियाँ रखनी चाहिए ? विस्तार से लिखिए।
2. कैंडी बनाने की विधि को विस्तार से लिखिए।
3. मुरब्बा बनाने की विधियों का वर्णन कीजिए।
4. जैली बनाने में विफलता के कारण विस्तार से लिखिये।

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. अमरुद से जेली बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
2. जैम और जैली में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
3. आचार की गुणवत्ता का निर्धारण किस प्रकार किया जाता है ?
4. खमीरी आचार में लवणोपचार किस प्रकार किया जाता है ?
5. टमाटर प्यूरी व टमाटर पेस्ट में क्या अन्तर है ? टमाटर पेस्ट बनाते समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए ?
6. कैंडी बनाने में कौन-कौनसी सावधानियाँ रखनी चाहिए ?
7. सास किसे कहते हैं तथा यह किस प्रकार के फल/सब्जियों से बनाया जाता है ?
8. चटनी और सास 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. जैली बनाने के लिये पर्याप्त मात्रा में अम्ल वाले फलों को चुना जाता है। (सत्य/असत्य)
2. सिरका एसिटिक अम्ल है। (सत्य/असत्य)

[3]

3. आचार के लिये छोटे प्याज उपयुक्त रहते हैं। (सत्य/असत्य)
4. लवणोपचार दो प्रकार से किया जाता है। (सत्य/असत्य)
5. मार्मलेड नीबूवर्गीय फलों से बनाया जाता है। (सत्य/असत्य)
6. सेब का जैम बनाया जा सकता है। (सत्य/असत्य)
7. जेलीमीटर द्वारा समापन बिन्दु मापा जाता है। (सत्य/असत्य)
8. जेली को गरम करके भरा जाता है। (सत्य/असत्य)
9. नीबूवर्गीय फलों से जैम बनाया जाता है। (सत्य/असत्य)
10. नीबू का आचार नहीं बनाया जा सकता है। (सत्य/असत्य)

