

## DCH-106

### Post Harvest Management of Horticulture Crops

(बागवानी के बाद फसल प्रबंधन)

DCH-12 (Diploma in Commercial Horticulture)

IInd Semester, Examination, 2019 (June)

**Time : 3 Hours]**

**Max. Marks : 40**

**नोट :** यह प्रश्नपत्र चालीस (40) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों क, ख तथा ग में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है।

#### खण्ड-क

(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

**नोट :** खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए साढ़े नौ (9½) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो प्रश्नों के उत्तर देने हैं।  
(2×9½=19)

1. परिरक्षण की विभिन्न विधियों के बारे में विस्तार से लिखें।

2. सब्जियों की वितरण प्रणाली में किस प्रकार सुधार किया जा सकता है? विस्तार से लिखें।
3. सब्जियों को सुखाने की आवश्यकता क्यों है? विस्तार से लिखें।
4. फलों की क्रय विक्रय में कौन-कौन सी विधियां प्रचलित हैं? विस्तार से लिखें।

### खण्ड-ख

(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

**नोट :** खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले 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। (4×4=16)

1. भण्डारण के प्रमुख सिद्धान्तों को लिखें।
2. फल परिरक्षण का भविष्य है।
3. डिब्बाबंदी की विभिन्न विधियों के बारे में लिखें।
4. फलों के बोतलबंदी के लाभ लिखिए।
5. मटर की डिब्बाबंदी के बारे में लिखिए।

6. मारमलेड तथा जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए।
7. डिब्बाबंदी किस प्रकार लाभदायक है?
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।  $(10 \times \frac{1}{2} = 05)$

1. नमक के घोल की सान्द्रता नापने के लिए ब्राइन मीटर का प्रयोग किया जाता है। (सत्य/असत्य)
2. मारमलेड एक प्रकार की जैली ही होती है। (सत्य/असत्य)
3. कुल्फा एक पत्ती प्रधान सब्जी है। (सत्य/असत्य)
4. सलाद की पत्तियों की कटाई फरवरी में की जाती है। (सत्य/असत्य)
5. सब्जियों को भण्डारित करते समय भार भौतिक हास नहीं है। (सत्य/असत्य)

6. थर्मामीटर द्वारा जैम तैयार होने की पहचान करने के लिए यदि पकते हुए जैम का तापमान  $85^{\circ}$  से होना चाहिए तभी इसे तैयार समझना चाहिए। (सत्य/असत्य)
  7. स्क्वैश को चीनी द्वारा संरक्षित किया जाता है। (सत्य/असत्य)
  8. जैम पारदर्शक नहीं होता है। (सत्य/असत्य)
  9. जैली हमेशा गरम भरी जाती है। (सत्य/असत्य)
  10. मार्मलेड नींबू वर्गीय फलों से तैयार किया जाता है। (सत्य/असत्य)
-