

DVAPFV-101

FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCE

क

Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables

Ist 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 साठे नौ (9½) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

(2×9½=19)

1. फल सब्जी खराब होने के कारणों को विस्तार से लिखें।

2. खाद्य परिरक्षण के महत्त्व विस्तार से लिखें।
3. खाद्य परिरक्षण के भविष्य पर प्रकाश डालते हुए विस्तार से लिखें।
4. सूक्ष्म जीवों का खाद्य परिरक्षण में क्या महत्त्व है, 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. परिरक्षित फल सब्जी के पोषक मान को किस प्रकार बरकरार रखा जा सकता है?
2. स्थायी परिरक्षण से आप क्या समझते हैं?
3. खाद्य परिरक्षण के लिए संसाधनों के बुनयादी नियमों पर प्रकाश डालो।
4. अस्थायी परिरक्षण की विभिन्न विधियों को लिखें।
5. खमीर के औद्योगिक महत्त्व के बारे में बताए।

6. टिप्पणी लिखें।
(अ) खनिज।
(ब) विटामिन।
7. परिरक्षण के लिए फैक्टरी स्थल का चुनाव करते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए?
8. परिरक्षण के लिए वर्णक किस प्रकार सहायक है?

खण्ड-ग

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) तथ्यनिष्ठ 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. हिमीकरण में पोषक तत्वों की हानि ज्यादा होती है।
(सत्य/असत्य)
2. फल एवं सब्जियों में जल की मात्रा कम पाई जाती है।
(सत्य/असत्य)
3. फफूंदी एककोशकीय होती है।
(सत्य/असत्य)

4. प्रोटीन फल एवं सब्जियों में दस प्रतिशत से भी ज्यादा होता है।
(सत्य/असत्य)
 5. जैव अम्ल, कार्बोहायड्रेट के तेज पचने के समय पैदा होते हैं।
(सत्य/असत्य)
 6. रेशा आम में नहीं पाया जाता है।
(सत्य/असत्य)
 7. आयोडीन प्याज में कम पाया जाता है।
(सत्य/असत्य)
 8. पपीता में कैरोटीन की मात्रा कम पाई जाती है।
(सत्य/असत्य)
 9. एंजाइम एक प्रोटीन पदार्थ नहीं है।
(सत्य/असत्य)
 10. परिरक्षण प्राचीन काल में प्रचलित नहीं था।
(सत्य/असत्य)
-