

DVAPFV-103

Food Chemistry and Internal Testing

खाद्य रसायन और आंतरिक परीक्षण

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. संदूषण को नियंत्रण के बारे में विस्तार में लिखिए।

2. डिब्बाबंद खाद्य सामग्री को खाने से पूर्व किन-किन बातों का ध्यान रखना चाहिए।
3. बदरंगता से क्या अभिप्राय है यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करती है।
4. खाद्य सामग्री में रिसन अथवा क्षरण द्वारा दोषों को किस प्रकार नियंत्रण करते हैं।

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. डिब्बाबंदी में भौतिक परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोष के बारे में संक्षेप में लिखिए।
2. खाद्य विलक्षणता से क्या अभिप्राय है? विस्तार से लिखिए।
3. सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों को रोकने के लिए क्या-क्या उपाय करने चाहिए?
4. डिब्बाबंदी में खट्टापन से क्या अभिप्राय है? यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करता है?

5. खाद्य सामग्री में डिब्बा फटना अथवा डिब्बा रिसना द्वारा होने वाले दोषों को किस प्रकार नियंत्रण करते हैं?
6. टिप्पणी लिखिए :
(अ) ताम्र सल्फाइड।
(ब) अल्प रेचन।
7. टिप्पणी लिखिए -
(अ) क्लोरीनीकरण।
(ब) स्ट्रेप्टोकॉकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन।
8. कम संसाधन सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों को किस प्रकार सहायक है?

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. डिब्बाबंद फलों का टिकाऊपन उनकी किस्म पर निर्भर करती है।
(सत्य/असत्य)

2. शर्करा व अम्ल भी हाइड्रोजन गैस को प्रभावित करते हैं।
(सत्य/असत्य)
 3. डिब्बों को बंद करते समय इनका तापमान 75° से कम नहीं होना चाहिए।
(सत्य/असत्य)
 4. डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ को ठंडी व खुसक जगह रखनी चाहिए।
(सत्य/असत्य)
 5. डिब्बा फटने के दोषों को तीन भागों में बांटा गया है।
(सत्य/असत्य)
 6. खाद्य को विषैला करने वाले रोगाणु पाँच किस्म के होते हैं।
(सत्य/असत्य)
 7. बाटुलिज्म शब्द की उत्पत्ति लैटिन शब्द बाटुलस से हुई।
(सत्य/असत्य)
 8. क्लॉस्ट्रिडियम बाटुलिज्म के बीजाणु ज्यादा ताप प्रतिरोधी होते हैं।
(सत्य/असत्य)
 9. क्लोरीनीकरण से संदूषण ज्यादा किया जा सकता है।
(सत्य/असत्य)
 10. अच्छे गुणधर्म वाली टिन प्लेट से डिब्बा नहीं बनाना चाहिए।
(सत्य/असत्य)
-