

DVAPFV-104

FOOD PROCESSING AND ENGINEERING-I

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

(2×9½=19)

1. जैली के मुख्य संघटन क्या हैं, विस्तार से लिखें।

2. जैम बनाते समय क्या-क्या सावधानीयां रखनी चाहिए विस्तार से लिखिए।
3. फल रस में पेक्टिन की मात्रा किन-किन विधियों से जानी जाती है।
4. आचार में खराबियों का कारण 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. मार्मलेड बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
2. जैम और जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए।
3. मुरब्बा में आने वाले खराबियों का वर्णन कीजिए।
4. व्यावहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले उपयुक्त टमाटर की विशेषताएं बताओ।
5. देशी आचार और विदेशी आचार में अंतर स्पष्ट कीजिए।

6. टमाटर प्यूरी व टमाटर पेस्ट में क्या अन्तर है? टमाटर पेस्ट बनाते समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए।
7. आचार बनाने में कौन-कौन से सावधानी रखनी चाहिए।
8. केचप किसे कहते हैं यह किस प्रकार के फल/सब्जियों से बनाया जाता 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. पेक्टिन की कमी से जैली ठीक से नहीं जमती है।
(सत्य/असत्य)
2. आचार को नमक द्वारा भी परिरक्षित किया जाता है।
(सत्य/असत्य)
3. रेफ्रेक्टोमीटर से समापन बिंदु मापा जाता है।
(सत्य/असत्य)
4. नींबू का जैम नहीं बनाया जा सकता है।
(सत्य/असत्य)

5. खमीरी आचार में लवणोपचार दो तरह से किया जाता है।
(सत्य/असत्य)
 6. कैंडी डिब्बाबंद फलों से भी बनाई जा सकती है।
(सत्य/असत्य)
 7. सेब का जैम बनाया जा सकता है।
(सत्य/असत्य)
 8. जेली को गरम करके भरा जाता है।
(सत्य/असत्य)
 9. नींबू वर्गीय फलों से मारमलेड बनाया जाता है।
(सत्य/असत्य)
 10. अमरुद से भी कैंडी बनाई जाती है।
(सत्य/असत्य)
-