

DVAPFV-105

FOOD MICROBIOLOGY

क

Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables

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

(2×9½=19)

1. गंधकीकरण और सल्फाईटीकरण की प्रक्रिया फल एवं सब्जियों में किस प्रकार की जाती है, को विस्तार से लिखें।

2. फल एवं सब्जियों को सुखाने की विधियां तथा सूखे उत्पादों के लाभों को विस्तार से लिखिए।
3. निर्जलीकरण के बाद किए जाने वाले उपचार का वर्णन करो।
4. हिमीकरण क्या है तथा इसके सिद्धान्तों को 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. सब्जियों का हिमीकरण के बारे में लिखें।
2. फल एवं सब्जियों में निर्जलीकरण करते समय कौन-कौन सी सावधानी रखनी चाहिए।
3. फल एवं सब्जी की गुणवत्ता पर हिमीकरण का क्या प्रभाव पड़ता है? सरल भाषा में लिखें।
4. ब्लास्ट फ्रीजिंग के बारे में लिखें।

5. निर्वात शुष्कन (vacuum drying) और हिम शुष्कन में अंतर स्पष्ट कीजिए।
6. हिमीकरण से पहले किए जाने वाले उपचार का वर्णन करो।
7. घरेलू शुष्कन किसे कहते हैं? यह किस प्रकार सहायक है?
8. टावर ड्राईंग और टनल ड्राईंग में अंतर स्पष्ट कीजिए।

खण्ड-ग

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) तथ्यनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए आधा (½) अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं। (10×½=05)

1. पपीता और आम हिमशुष्कन विधि से सफलतापूर्वक सुखाए जा सकते हैं। (सत्य/असत्य)
2. फल और सब्जी से नमी दूर करने के दो तरीके हैं। (सत्य/असत्य)
3. निर्जलीकरण में खनिज भी अपरिवर्तित होते हैं। (सत्य/असत्य)
4. निर्जलीकृत उत्पाद में उच्चतर उपज मिलती है। (सत्य/असत्य)

5. निर्जलीकृत उत्पाद धूप में सुखाए गए उत्पाद से महंगे होते हैं।
(सत्य/असत्य)
 6. निर्जलीकृत उत्पाद सुविधाजनक होते हैं। (सत्य/असत्य)
 7. निर्जलीकरण में लवंग भी अपरिवर्तित होते हैं। (सत्य/असत्य)
 8. निर्जलीकरण के लिए कम स्थान की आवश्यकता होती है।
(सत्य/असत्य)
 9. टनल ड्रायर की लम्बाई 8 मीटर होती है। (सत्य/असत्य)
 10. हिम शुष्कन की पाँच अवस्था होती है। (सत्य/असत्य)
-