

DVAPFV-106

FOOD TECHNOLOGY AND ENGINEERING-II

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. फल रस का परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है तथा क्या-क्या सावधानियां रखनी चाहिए? विस्तार से लिखें।

2. विमलक के प्रमुख कार्य क्या हैं? विस्तार से लिखिए।
3. फलों से रस निकालने के लिए आवश्यक साज समान का वर्णन करो।
4. फलों एवं सब्जियों के रस का क्या महत्त्व है? विस्तार से लिखिए।

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. रासायनिक परिरक्षण क्या है तथा रासायनिक परिरक्षण समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए?
2. नींबू वर्गीय फल रस बनाने में कौन-कौन से सावधानी रखनी चाहिए?
3. खमीरी पेय एवं सब्जी रस के बारे में संक्षेप में लिखें।
4. स्क्वाश बनाने की विधि संक्षेप में लिखें।
5. नींबू वर्गीय फलों का रस बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।

6. फल रस परिरक्षण करने हेतु उपयोग में लाई जाने वाली पशुरीकरण विधि का वर्णन करो।
7. हिमीकरण द्वारा फल परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है?
8. व्यवहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले सब्जी रस की विशेषताएं बताओ।

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. कार्डियल मीठा फल रस पेय होता है। (सत्य/असत्य)
2. छोटे फल पेय रस में इस्तेमाल किए जाते हैं। (सत्य/असत्य)
3. पास्तेरीकरण फल रस की सामान्य विधि है। (सत्य/असत्य)
4. कम मात्रा में एल्कोहल स्वास्थ्यवर्धक भी होती है। (सत्य/असत्य)
5. पेडरसन के अनुसार सब्जी रस को 6 वर्गों में बाँटा जा सकता है। (सत्य/असत्य)

6. सल्फर डाइऑक्साइड द्वारा फलों का रासायनिक परिरक्षण किया जाता है। (सत्य/असत्य)
 7. फफूंदी के बीजाणु 80 डिग्री पर नष्ट हो जाते हैं। (सत्य/असत्य)
 8. जामुन का रस बनाया जा सकता है। (सत्य/असत्य)
 9. अंग्रेजी शब्द वाइन का अर्थ खमीरी पेय है। (सत्य/असत्य)
 10. शर्करा का रूपांतर खमीर के कारण एल्कोहल में हो जाता है। (सत्य/असत्य)
-