

**DVAPFV-105**  
**FOOD MICROBIOLOGY**

**खाद्य सूक्ष्म जैविकी**

**(Diploma in Value Added Product from  
Fruit & Vegetable) DVAPFV-13/16/17**

**II Semester, Examination-2020**

समय : 2 घंटे

पूर्णांक : 40

**नोट :** यह प्रश्न पत्र चालीस (40) अंकों का है। जो दो (02) खण्डों  
क तथा ख में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए  
विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल कीजिए।

**खण्ड-‘क’**

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

**नोट :** खण्ड-‘क’ में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिए गए  
हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए दस (10) अंक निर्धारित हैं।  
शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर  
देने हैं। (2×10=20)

1. हिमीशुष्कन क्या है? विस्तार से लिखिए।

2. गंधकीकरण और सल्फाईटीकरण की प्रक्रिया को विस्तार से लिखिए।
3. निर्जलीकरण के सिद्धान्तों को विस्तार से लिखिए।
4. व्यवहारिक प्ररिक्खण में कृषि उत्पाद को सुखाने की विधियों का चयन किन-किन कारणों पर निर्भर करता है?
5. परिरक्खण की प्रक्रिया में झोंका हिमिकरण (ब्लास्ट फ्रीजिंग) विधि से क्या अभिप्राय है? इसके द्वारा होने वाले क्या-क्या लाभ हैं?

### **खण्ड-ख**

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड-‘ख’ में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिए गए हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए पाँच (05) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

(4×5=20)

1. स्प्रे ड्राईंग एवं ड्रम ड्राईंग में अन्तर स्पष्ट कीजिए।

2. फल एवं सब्जियों को मशीन और धूप में सुखाना में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
3. हिमीकरण के सिद्धान्तों को लिखिए।
4. हिमशीतल फल एवं सब्जियों की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारणों को लिखिए।
5. टमाटर को सुखाने की विधि लिखिए।
6. निर्जलीकरण के बाद उपचार सरल भाषा में लिखिए।
7. आम का अमचूर बनाने की विधि (प्रणाली) का वर्णन कीजिए।
8. फल एवं सब्जियों में भट्टा शुष्किल (फिल्म ड्रायर) किस प्रकार किया जाता है?

\*\*\*\*\*