

DVAPFV-106
FOOD TECHNOLOGY AND
ENGINEERING-2
खाद्य प्रौद्योगिकी एवं अभियांत्रिकी-2
(Diploma in Value Added Product from
Fruit & Vegetable) DVAPFV-13/16

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. फल रस पेय का निर्माण और परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है। विस्तार से लिखिए।

2. पास्तेरीकरण किसे कहते हैं यह किस प्रकार परिरक्षण में सहायक है? विस्तार से लिखिए।
3. गाजर की कांजी किस प्रकार बनाई जाती है? विस्तार से लिखिए।
4. मानव जीवन में फलों एवं सब्जियों के रस का क्या महत्व है? विस्तार से लिखिए।
5. फलों से रस निकालने के लिए आवश्यक साज-समान का वर्णन कीजिए।

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. खमीरी पेय क्या है तथा परिरक्षण करते समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए?
2. फल का रस निकालने में कौन-कौन सी सावधानी रखनी चाहिए?

3. पास्तेरीकरण किसे कहते हैं? यह किस प्रकार परिरक्षण में सहायक है?
4. कार्डियल और स्क्वाश में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
5. स्क्वाश का परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है?
6. व्यवहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले सब्जी रस की विशेषाएँ बताइए।
7. अनार रस बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
8. मारमलेड बनाने की विधि लिखिए।
