

Sl. No. of Ques. Paper : 226

G

Unique Paper Code : 220552

Name of Paper : Introduction to Fruits and Vegetable Preservation Technology

Name of Course : B.A. (Prog.) (Food Technology)

Semester : V

Duration : 2 hours

Maximum Marks : 38

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिये गये निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिये।)

NOTE:— Answers may be written either in English or in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी:— इस प्रश्नपत्र का उत्तर अंग्रेज़ी या हिन्दी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt three questions in all. Question No. 1 is compulsory

कुल तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

1. Write short answers to any five of the following:

- What is cordial?
- Define exhausting
- Role of irradiation in preservation
- Role of high temperature in food preservation
- Chemical preservatives
- Preservation by exclusion of moisture
- Physical post-harvest changes.

निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच के उत्तर संक्षेप में लिखिए:

- कॉर्डियल (Cordial) क्या है?
- निर्वातन क्या है?
- संरक्षण में विकिरण की भूमिका क्या है?
- खाद्य संरक्षण में उच्च तापमान की भूमिका क्या है?
- रासायनिक परिरक्षक

(f) नमी के निष्कासन का सिद्धांत

(g) कटाई उपरांत होने वाले भौतिक परिवर्तन।

2×5=10

2. What are the different post-harvest changes? Explain the preventive measures to control post-harvest changes.

फल और सब्जियों के कटाई उपरांत होने वाले परिवर्तन क्या हैं? इन परिवर्तनों की रोकथाम कैसे करोगे?

14

3. What are the principles of preservation? Explain with suitable examples.

परिरक्षण के विभिन्न सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए। उनके उपयुक्त उदाहरण दीजिए।

14

4. Describe the method of preparing lemon squash. Explain the principles of preservation of beverages.

नींबू का स्ववैश तैयार करने की विधि का वर्णन कीजिए। पेय पदार्थों के संरक्षण के सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए।

14

5. Describe the different stages of canning fruits and vegetables. Explain its spoilage.

फल और सब्जियों की डिब्बाबंदी के विभिन्न चरण लिखिए। डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों में विकृतता समझाइए।

14