

Sl. No. of Ques. Paper : 225

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:

- Microbial changes in fruits and vegetables
- Role of high temperature in food preservation
- Spoilage in canned foods
- Chemical preservatives
- Principles of preservation in canning
- Factors affecting growth of microorganisms
- Yeast and bacteria.

निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच के उत्तर संक्षेप में लिखिए:

- फलों और सब्जियों में होने वाले सूक्ष्म जैविक बदलाव
- खाद्य संरक्षण में उच्च तापमान की भूमिका
- डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों में विकृतता
- रासायनिक परिरक्षक
- कैनिंग में परिरक्षण के सिद्धांत

(f) सूक्ष्मजीवों के विकास को प्रभावित करने वाले कारक

(g) खमीर (यीस्ट) और जीवाणु (बैक्टीरिया)।

2×5=10

2. What are the different types of fruit beverages? How do they differ in their characteristics? Describe briefly pasteurization.

पेय पदार्थों के विभिन्न प्रकार क्या हैं? उनकी विशेषताओं में क्या भिन्नता है? संक्षेप में पाश्चुरीकरण का वर्णन कीजिए।

14

3. Explain the different principles of preservation. Give their suitable examples.

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

14

4. Write the process of making tomato ketchup. What are the principles of preservation for tomato ketchup?

टमाटर केचप बनाने की प्रक्रिया लिखिए। टमाटर केचप के लिए परिरक्षण के सिद्धांत क्या हैं?

14

5. Describe briefly the different stages of canning fruits and vegetables. Explain processing in canned products.

फलों और सब्जियों के डिब्बाबंदी के विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए। डिब्बाबंद उत्पादों में संसाधन के बारे में बताइए।

14