

This question paper contains 4 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 5433

Unique Paper Code : 220653

D

Name of the Paper : Advance Fruits and Vegetable Preservation Technology

Name of the Course : B.A. (Program) (Food Technology-Home Science)

Semester : VI

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 दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए ।)

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

टिप्पणी : इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी 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 दीजिये ।

प्रश्न क्रमांक 1 अनिवार्य है ।

1. (a) Answer briefly (2-3 lines each) any *six* of the following :

6×2=12

(i) Define water activity.

(ii) What is a head space in preserved foods ?

(iii) What are candied fruits ?

(iv) What is freezing ?

(v) What types of fruits should be selected for preserve preparation ?

P.T.O.

(vi) Write the advantages of curing in preserve preparation

(vii) What is normal drying curve ?

(viii) What is marmalade ?

किन्हीं छः (6) का संक्षेप में उत्तर दीजिए (प्रत्येक 2-3 पंक्तियों में) :

(i) वाटर एक्टिविटी को परिभाषित कीजिये ।

(ii) परिरक्षित खाद्य पदार्थों में शीर्ष स्थान क्या होता है ?

(iii) पगा फल क्या होते हैं ?

(iv) हिमीकरण क्या होता है ?

(v) मुरब्बा बनाने के लिए किस प्रकार के फलों का चयन करना चाहिये ?

(vi) मुरब्बा बनाते समय क्योरिंग या संसाधन का महत्व लिखिये ।

(vii) सामान्य सूखने का वक्र क्या होता है ?

(viii) मार्मलेड क्या होते हैं ?

(b) Differentiate between any *three* of the following :

3×2=6

(i) Frozen storage and cold storage

(ii) Tray drier and drum drier

(iii) Sun drying and dehydration

(iv) Jelly and Jam.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अन्तर लिखिये :

(i) हिमीकरण और शीत संग्रहण

(ii) तस्तरी शोषक और ड्रम शोषक

(iii) सूर्य (धूप) में सुखाना और निर्जलीकरण

(iv) जैली और जैम ।

2. (a) Describe the various factors affecting rate of drying of fruit and vegetables. 6

फल और सब्जियों के सूखने की गति को प्रभावित करने वाले विभिन्न घटकों का उल्लेख कीजिये ।

- (b) Write a short note on any *one* of the following : 4

(i) Principles of dehydration

(ii) Essential parts of air convection drier

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) निर्जलीकरण के सिद्धान्त

(ii) वायुसंनयन शोषक के आवश्यक अंग ।

3. (a) Write the various steps in preparation of jam marmalade. 6

जैम मार्मलेड बनाने के विभिन्न चरण लिखिए ।

- (b) Write short note on any *one* of the following : 4

(i) Characteristics of good jelly

(ii) Pectin.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) अच्छी जैली के गुण

(ii) पेक्टिन ।

4. (a) How are pickles preserved ?

6

आचार कैसे परिरक्षित किए जाते हैं ?

(b) Write a short note on any *one* of the following :

4

(i) Plant sanitation

(ii) Factors affecting gel formation.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) उद्योग स्वच्छता

(ii) जैल बनने को प्रभावित करने वाले कारक ।

5. (a) Discuss the various steps involved in freezing of vegetables.

6

सब्जियों को हिमीकृत करने के विभिन्न चरण लिखिये ।

(b) Write a short note on any *one* of the following :

4

(i) Cryogenic freezing

(ii) Concentration methods.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) निम्नतापी हिमीकरण

(ii) सांद्रीकरण की विधियाँ ।