

This question paper contains 4+2 printed pages]

Roll No.

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

S. No. of Question Paper : 5434

Unique Paper Code : 220653

D

Name of the Paper : Advance Fruits and Vegetable Preservation Technology

Name of the Course : B.A. Programme (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 दीजिए।

प्रश्न क्र. 1 अनिवार्य है।

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

6×2=12

(i) What is a solar drier ?

P.T.O.

- (ii) Write the role of salt in pickles.
- (iii) What is thawing ?
- (iv) What is marmalade ?
- (v) Why is pricking of fruits and vegetables done while preparing preserve ?
- (vi) Write the advantages of sulphuring.
- (vii) What are preserve ?
- (viii) Write the role of acid in jam preparation.

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

- (i) सौर शोषक क्या होते हैं ?
- (ii) अचार में नमक का योगदान लिखिये।
- (iii) हिमद्रवण क्या होता है ?
- (iv) मारमलैड क्या होते हैं ?
- (v) मुरब्बा बनाते समय फल तथा सब्जियों को क्यों गोदना चाहिए ?

(vi) सल्फरिंग का महत्व लिखिये।

(vii) मुरब्बा क्या होता है ?

(viii) जैम बनाने में अम्ल का योगदान लिखिये।

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

3×2=6

(i) Jam and Preserve

(ii) Freezing and Refrigeration

(iii) Spray drier and Tunnel drier

(iv) Sun drying and Dehydration.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अन्तर लिखिए :

(i) जैम और मुरब्बा

(ii) हिमीकरण और रेफ्रीजेशन

(iii) फुहार शोषक और नलिका शोषक

(iv) धूप में सुखाना और निर्जलीकरण।

2. (a) Describe the various steps involved in dehydration of vegetables.

सब्जियों को निर्जलीकृत करने के विभिन्न चरण लिखिए।

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

4

(i) Freeze drying

(ii) Types of driers.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) हिम शुष्कन

(ii) विभिन्न प्रकार के शोषक।

3. (a) Write the various steps in preparation of jelly.

जैली बनाने के विभिन्न चरण लिखिए।

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

(i) Gel formation

(ii) Characteristics of a good Jam.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) जैल निर्माण

(ii) अच्छे जैम के गुण।

4. (a) What are various types of pickles ? Describe the role of various ingredients in pickles. 6

विभिन्न प्रकार के अचार क्या हैं ? अचार में विभिन्न सामग्रियों के योगदान का उल्लेख कीजिए।

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

(i) Personnel hygiene

(ii) Concentration techniques.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) व्यक्तिगत स्वच्छता

(ii) सांद्रीकरण की विभिन्न तकनीकें।

5. (a) What are the various steps involved in freezing of fruits ? 6

फल को हिमीकृत करने के विभिन्न चरण लिखिए।

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

4

(i) Characteristics of packaging material used for freezing foods

(ii) Factors affecting rate of drying.

निम्न में से किसी एक पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) हिमीकृत खाद्य पदार्थों के लिए उपयुक्त पैकिंग सामग्री

(ii) सूखने की गति को प्रभावित करने वाले घटक।