

[This question paper contains 4 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 286

E

Your Roll No.....

Unique Paper Code : 220653

Name of the Course : BA Program (Food Technology)

Name of the Paper : Advance Fruits and Vegetable Preservation Technology

Semester : VI

Duration : 2 Hours

Maximum Marks : 38

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt **three** questions in all.
3. Question No. **1** is compulsory.
4. Answers may be written either in English or Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. कुल तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
3. प्रश्न नं. **1** अनिवार्य है।
4. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

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

- (i) What is water activity ?
- (ii) Write the role of vinegar in pickles ?
- (iii) What is sulphuring ?
- (iv) What is Marmalade ?
- (v) Why pricking of fruits and vegetables is done while preparing preserve ?

P.T.O.

- (vi) Write the advantages of blanching.
- (vii) Why is supervision important in plant sanitation ?
- (viii) Write the role of acid in jam preparation. (2×6=12)

किन्हीं छह: (6) का संक्षिप्त में उत्तर दीजिए (2-3 पंक्तियों में) :

- (i) वाटर एक्टिविटी क्या होती है ?
- (ii) आचार में सिरके का योगदान लिखें ।
- (iii) सल्फरिंग क्या होता है ?
- (iv) मामलैड क्या होते हैं ?
- (v) मुरब्बा बनाते समय फल तथा सब्जियों को क्यों गोदना चाहिए ।
- (vi) बलाचिंग का महत्व लिखें ।
- (vii) उद्योग स्वच्छता के लिए निरीक्षण का महत्व लिखें ।
- (viii) जैम बनाने में अम्ल का योगदान लिखें ।

(b) Differentiate between any three of the following :

- (i) Jam and Jelly
- (ii) Freezing and Refrigeration
- (iii) Tunnel drier and Spray drier
- (iv) Preserve and Candied fruit (3×2=6)

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अन्तर लिखें :

- (i) जैम और जैली
- (ii) हिमीकरण और रेफ्रीजरेशन
- (iii) टनल शोषक और फुहार शोषक
- (iv) मुरब्बा और पगा फल

2. (a) Describe the various steps involved in dehydration of fruits. (6)

फलों को निर्जलिकृत करने के विभिन्न चरण लिखिए ।

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

(i) Freeze Drying

(ii) Types of driers

(4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) हिम शुष्कन

(ii) विभिन्न प्रकार के शोषक

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

(6)

जैम बनाने के विभिन्न चरण लिखिए ।

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

(i) Pectin

(ii) Characteristics of a good Jelly

(4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) पैक्टिन

(ii) अच्छी जैली के गुण

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

विभिन्न प्रकार के आचार लिखें । आचार में नमक के योगदान का उल्लेख करें ।

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

(i) Personnel hygiene

(ii) Concentration techniques

(4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) कर्मचारी स्वच्छता

(ii) सांद्रीकरण की विभिन्न तकनीक

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

सब्जियों को हिमकृत करने के विभिन्न चरण लिखें।

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

(i) Characteristics of packing material used for freezing foods

(ii) Preserve (4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) हिमकृत खाद्य पदार्थों के लिए उपयुक्त पैकिंग सामग्री

(ii) मुरब्बा