

[This question paper contains 4 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 285

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) Define dehydration ?

(ii) Write the role of oil in pickles ?

(iii) What is sulphiting ?

(iv) What is thawing ?

(v) What types of fruits should be selected for jam and jelly preparation ?

P.T.O.

- (vi) Write the advantages of curing in preserve preparation.
- (vii) What are refrigerants ?
- (viii) What is a candied fruits ? (2×6=12)

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

- (i) निर्जलिकरण की परिभाषा लिखें ।
- (ii) अचार में तेल का योगदान लिखें ।
- (iii) सल्फाइडिंग क्या होती है ?
- (iv) हिमद्रवण (thawing) क्या होता है ?
- (v) जैम एवम् जैली बनाने के लिए किस प्रकार के फलों का चयन करना चाहिए ?
- (vi) मुरब्बा बनाते समय क्योरिंग या संसाधन का महत्व लिखें ।
- (vii) प्रशितकर क्या होते हैं ?
- (viii) पगा फल क्या होता है ?
- (b) Differentiate between any **three** of the following :
- (i) Cold storage and frozen storage
- (ii) Sun drying and dehydration
- (iii) Marmalade and jelly
- (iv) Preserve and jam (3×2=6)

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अन्तर लिखें :

- (i) शीत संग्रह और हिमिकृत संग्रहण
- (ii) सूर्य में सुखाना और निर्जलिकरण
- (iii) मामलेड और जैली
- (iv) मुरब्बा और जैम

2. (a) Describe the various factors affecting rate of drying of food. (6)

विभिन्न कारक जो स्वाद्य पदार्थ में निर्जलिकरण की गति को प्रभावित करते हैं, का उल्लेख करें ।

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

(i) Principles of dehydration

(ii) Tunnel driers (4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) निर्जलीकरण के सिद्धान्त

(ii) नलिका शोषक

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

मुरब्बा बनाने के विभिन्न चरण लिखिए ।

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

(i) Pectin

(ii) End point assessment in jam preparation (4)

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) पैक्टिन

(ii) जैम बनने में अन्तिम बिंदु की जाँच की विधियाँ

4. (a) How are pickles preserved ? (6)

अचार कैसे परिरक्षित किए जाते हैं ?

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

(i) Plant sanitation

(ii) Gel formation

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) उद्योग स्वच्छता

(ii) जैल निर्माण

5. (a) What are the principles of preservation involved in freezing of fruits and vegetables? Write the steps of freezing peas. (6)

सब्जियों को हिमीकृत करने के सिद्धान्त लिखें। मटर को हिमीकृत करने के विभिन्न चरण लिखें।

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

(i) Cryogenic freezing

(ii) Concentration methods

निम्न में से किसी एक पर टिप्पणी लिखिए :

(i) निम्नतापी हिमीकरण

(ii) सांद्रिकरण के तरीके