

**K-1058**

**Total Pages : 3**

**Roll No. -----**

## **DVAPFV-103**

खाद्य रसायन एवं आन्तरिक परिक्षण

### **Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables (DVAPFV)**

1<sup>st</sup> Semester Examination December 2023-24

Time: 2:00 hrs

Max. Marks: 50

नोट : यह प्रश्नपत्र पचास (50) अंकों का है जो दो (02) खण्डों, क तथा ख में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गये विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है। परीक्षार्थी अपने प्रश्नों के उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्त (बी) उत्तर-पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।

**खण्ड-‘क’(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)**

[2x13=26]

नोट : खण्ड ‘क’ में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए तेरह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

P.T.O.

**K-1058**

- Q.1. रिसन को रोकने के क्या उपाय करने चाहिए।
- Q.2. बंदरगता से क्या अभिप्राय है यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करती है विस्तार से लिखिए।
- Q.3. डिब्बाबंदी की आवश्यकता क्यों है विस्तार से लिखिए।
- Q.4. सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों को रोकने के लिए क्या-क्या उपाय करने चाहिए।
- Q.5. डिब्बों को हाइड्रोजन से फूलले और हिद्रजन को रोकने के क्या उपाय करने चाहिए।

### खण्ड-‘ख’(लघु उत्तरीय प्रश्न)

[4x6=24]

नोट : खण्ड ‘ख’ में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः(06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

- Q.1. डिब्बाबंदी में खट्टापन से क्या अभिप्राय है यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करता है।
- Q.2. खाद्य सामग्री में डिब्बा फटना अथवा डिब्बा रिसना द्वारा होने वाले दोषों को किस प्रकार नियंत्रण करते हैं।

- Q.3. डिब्बाबंद खाद्य सामग्री और खुली सामग्री में अंतर स्पष्ट कीजिए।
- Q.4. संदूषण के स्रोतों के बारे में संक्षेप में लिखिए।
- Q.5. संदूषण को नियंत्रण के बारे में संक्षेप में लिखिए।
- Q.6. डिब्बाबंद खाद्य सामग्री को खाने से पूर्व किन-किन बातों का ध्यान रखना चाहिए।
- Q.7. टिप्पणी लिखिए—
- 1- डिब्बाबंद खाद्य में जहरीलापन
  - 2- बाटुलिज्म
- Q.8. टिप्पणी लिखिए—
- 1- स्टैफिलोकॉकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन
  - 2- स्ट्रेप्टोकॉकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन

\*\*\*\*\*