

K-1059

Total Pages : 3

Roll No. -----

DVAPFV-104

(खाद्य मिश्रण एवं अभियांत्रिकी-1)

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

1st 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-1059

- Q.1. खमीरी आचार में लवणोपचार करने की विधियों का वर्णन करें।
- Q.2. अचार में खराबियों का कारण विस्तार से लिखे।
- Q.3. जैली के मुख्य संघटन क्या है। विस्तार से लिखे।
- Q.4. फल रस में पेक्टिन की मात्रा किन किन विधियों से जानी जाती है।
- Q.5. अचार में खराबियों का कारण विस्तार से लिखे।

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. मुरब्बा बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
- Q.2. स्कवैश में खराबियों के कारणों को संछेप में लिखे।
- Q.3. टमाटर से केचप बनाते समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए।
- Q.4. कैंडी बनाने में कौन-कौन से सावधानी रखनी चाहिये।

- Q.5. जैम और जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए।
- Q.6. सास किसे कहते हैं यह किस प्रकार के फल/सब्जियों से बनाया जाता है।
- Q.7. देशी अचार और विदेशी अचार में अंतर स्पष्ट कीजिए।
- Q.8. आचार में आने वाले खराबियों का वर्णन कीजिए।
