Roll No. ………………..

**DVAPFV-102**

**Value Addition and Management of Fruits and Vegetables (मूल्‍य संवर्धन के सिद्धान्‍त एवं प्रबन्‍धन)**

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

1stSemester, Examination 2024 (Dec.)

**Time: 2 Hours 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 गए 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 उत्‍तरों वाले प्रश्‍न)**

**नोट : खण्‍ड 'क' में पॉच(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 । (2×13=26)**

1. डिब्‍बाबंदी क्‍या है बताइए और इसकी सामान्‍य विधियों का विस्‍तार से वर्णन कीजिए।
2. परिरक्षण के बुनियादी सिद्धान्त और तरीकों को लिखिए।
3. खाद्य संरक्षण में उपयोग होने वाले बर्तनों की श्रेणियों का वर्गीकरण करते हुए उनके महत्व को विस्तार से वर्णित कीजिए।
4. डिब्‍बाबंदी के लिए फल और सब्जियों का चयन और तैयारी कैसे की जानी चाहिए? विस्तार से वर्णन करें।
5. डिब्‍बाबंदी श्वेतन क्रिया का विस्तार से वर्णन करें।

**खण्ड – ख**

**लघु उत्तरों वाले प्रश्न**

**नोट : खण्‍ड ‘ख’ में आठ (08) लघु उत्‍तरों वाले प्रश्‍न दिये गये हैं, प्रत्‍येक प्रश्‍न के लिए छ: (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार(04) प्रश्‍नों के उत्‍तर देने हैं।(4 ×6=24)**

1. रासायनिक योज्‍य पर संक्षेप में जानकारी दीजिए।
2. संरक्षण हेतु किस प्रकार के बर्तन का उपयोग किया जाना चाहिए? संक्षेप में प्रस्तुत करें।
3. रिर्टाट या भभका संचालन की कौन सी विधियाँ हैं।
4. गाजर की पैकेजिंग पर संक्षेप में लिखें।
5. आवंला  की डिब्बाबंदी को संक्षेप में वर्णित करें।
6. डिब्बाडबंदी प्रक्रिया के प्रमुख चरणों का संक्षिप्त उल्लेख करें।
7. बोतलबंदी क्या है और इसके क्या फायदे हैं, संक्षेप में बताएं।
8. प्रसंस्कृत डिब्बों का निरीक्षण करने से आप क्या समझते हैं, संक्षेप में बताइए।