Roll No. ………………..

**DVAPFV-103**

**Food Chemistry and Internal Testing /**

**खाद्य रसायन एवं आन्‍तरिक परिक्षण**

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 में रासायनिक परिवर्तन के फलस्वरूप उत्पन्न खराबियों को  विस्तार से वर्णित कीजिए।
2. सूक्ष्‍मजीवों के कारण उत्‍पन्‍न दोषों को रोकने के लिए क्‍या-क्‍या कदम उठाने चाहिए।
3. डिब्बाबंदी में भौतिक बदलाव से उत्पन्न दोष के बारे में विस्तार से बताइए।
4. डिब्बों को हाइड्रोजन से भरने और हाइड्रोजन के रिसाव को रोकने के क्या  उपाय करने चाहिए।
5. खाद्य विलक्षणता का क्या अर्थ है, इसे विस्तार से समझाएं।

**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. खाद्य सामग्री में डिब्बा श्वसन अथवा डिब्बा फटने से होने वाले दोषों को किस प्रकार नियंत्रण करते हैं ।
2. कम संसाधन सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोषों में किस प्रकार सहायक होते हैं।
3. संदूषण के नियंत्रण पर संक्षेप में चर्चा कीजिए।
4. संदूषण के स्रोतों पर संक्षेप में लिखें।
5. खाद्य पदार्थो में रिसाव या क्षति के कारण उत्‍पन्‍न दोषों को हम कैसे नियंत्रण करते हैं।
6. डिब्बाबंदी में खाद्य विलक्षणता से क्‍या अभिप्राय है यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करता है ।
7. डिब्बा बंद खाद्य वस्तुएं खाने से पहले कौ--कौन सी बातों का ध्‍यान रखना चाहिए।
8. बदरंगता का क्या मतलब है और यह खाद्य सामग्री को किस तरह प्रभावित करती है।