Roll No. ………………..

**DVAPFV-104**

**Food Mixture and Engineering-1**

**(खाद्य मिश्रण एवं अभियांत्रिकी-1)**

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. अचार में दोषों का कारण विस्तार से वर्णन करें |
2. कैंडी बनाने की प्रक्रिया को विस्‍तारपूर्वक लिखे।
3. खमीरी आचार में लवण उपचार की तकनीकों का विवरण करो।
4. मुरब्बा क्या होता है? आंवला का मुरब्बा बनाने की विधि को समझाइए।
5. अमरुद की जैली  तैयार करने की प्रक्रियाएं बताओ।

**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. जैम और जेली के बीच का भेद स्पष्ट करें।
2. नाशपाती से जैली बनाने की विधि का वर्णन कीजिए
3. मार्मलेड को  किस प्रकार  तैयार किया जाता है बताइए।
4. आचार और चटनी के बीच का भेद स्पष्ट करें |
5. व्यवहारिक दृष्टिकोण से संसाधन में उपयोग होने वाले उपयुक्त टमाटर की विशेषताएँ बताइए।
6. टमाटर प्‍यूरी और टमाटर पेस्ट में क्या अंतर है? टमाटर पेस्ट बनाते समय कौन- कौन सी  सावधानियाँ  ध्यान  में  रखनी  चाहिए|
7. जैली बनाने में किन-किन सावधानियों का ध्यान रखना चाहिए?
8. मुरब्बा और कैंडी के बीच अंतर को स्पष्ट कीजिए।