Roll No. ………………..

**DVAPFV-105**

**Food Microbiology (खाद्य सूक्ष्‍म जैविकी)**

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

Second Semester, 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. सल्फाईटीकरण प्रक्रिया का विस्तृत विवरण लिखें।
2. गंधकीकरण की प्रक्रिया का विस्तार से वर्णन करें|
3. फलों और सब्जियों को सुखाने के तरीकों का चयन किन कारणों पर आधारित होता है साथ ही फलों और सब्जियों से नमी हटाने के तरीकों को स्‍पष्‍ट रूप से वर्णन करें।
4. निर्जलीकरण क्या है और इसके सिद्धांतों का विस्तृत विवरण प्रस्तुत करें।
5. निर्जलीकरण के बाद किए जाने वाले उपचार का विवरण 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. हिमशीतन फल एवं सब्जियो की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारणों को लिखे |
2. फल एवं सब्जियो में निर्जलीकरण करते समय कौन –कौन से सावधानी रखनी चाहिये|
3. घरेलू शुष्कन किसे कहते है यह किस प्रकार सहायक है |
4. टमाटर को सुखाने की विधि लिखे |
5. निर्जलीकरण के बाद उपचार सरल भाषा में लिखे |
6. स्प्रे ड्राईग एवं ड्रम ड्राईग में अंतर स्पष्ट कीजिए ।
7. फल एवं सब्जियो को मशीन और धूप में सुखना में अंतर स्पष्ट कीजिए ।
8. हिमीकरण के सिद्धान्‍तों को लिखे ।