Roll No. ………………..

**DVAPFV-106**

**FOOD TECHNOLOGY AND ENGINEERING-II**

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. मानव जीवन में फलों और सब्जियों के जूस का क्‍या महत्‍व है, विस्‍तार से लिखिए।
2. फलों से जूस निकालने के लिए जरूरी उपकरणों का विवरण लिखिए।
3. फल का रस बनाते समय किन-किन सावधानियों का ध्‍यान रखना चाहिए विस्‍तार से वर्णन कीजिए।
4. फल के रस को कैसे संरक्षित किया जाता है और रस के सड़ने के कारणों पर विस्‍तार से लिखिए।
5. विमलको के बारे में विस्तार से लिखिए।

**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. व्‍यवहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले सब्जी रस की विशेषताएं बताओ ।
2. रासायनिक परिरक्षण क्या है तथा रासायनिक परिरक्षण के समय किन सावधानियों को ध्‍यान में रखना चाहिए ।
3. नीबू वर्गीय फल रस बनाने में कौन –कौन से सावधानी रखनी चाहिये|
4. अनार रस बनाने की विधि का वर्णन कीजिए ।
5. कार्डियल और स्क्वाश में अंतर स्पष्ट कीजिए | ।
6. खमीरी पेय किसे कहते है यह किस प्रकार फल/सब्जियो से बनाया जाता है |
7. शर्बत और स्क्वाश में अंतर स्पष्ट कीजिए |
8. हिमीकरण द्वारा फल परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है ।