

**A-1224**

**Total Pages : 4**

**Roll No. ....**

**HSC (N)-220**

**(Food Preservation and Processing)**

**(खाद्य परिरक्षण और प्रसंस्करण)**

**3rd Semester Examination, Session December 2024**

**Time : 2:00 Hrs.**

**Max. Marks : 70**

**Note :-** This paper is of Seventy (70) marks divided into Two (02) Sections 'A' and 'B'. Attempt the questions contained in these Sections according to the detailed instructions given therein. *Candidates should limit their answers to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.*

**नोट :-** यह प्रश्न-पत्र सत्तर (70) 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।*

## Section-A

(खण्ड-क)

### Long Answer Type Questions

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

2×19=38

**Note :-** Section 'A' contains Five (05) Long-answer type questions of Nineteen (19) marks each. Learners are required to answer any *two* (02) questions only.

**नोट :-** खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए उन्नीस (19) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Write the reasons and importance of preservation of food items in detail.

खाद्य पदार्थों के संरक्षण के कारण एवं महत्व विस्तार से लिखिए।

2. Discuss in detail the different methods of cooking food.

भोजन पकने की विभिन्न विधियों का विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिए।

3. Discuss the methods to stop action of enzymes in food.

भोजन में एंजाइमों की क्रिया को रोकने के तरीकों पर चर्चा कीजिए।

4. Define the term fermentation. Discuss the role of microorganism in the process of fermentation and benefits of fermentation.

किण्वन को परिभाषित कीजिए। किण्वन की प्रक्रिया में सूक्ष्मजीवों की भूमिका और किण्वन से होने वाले लाभों पर चर्चा कीजिए।

5. Discuss in detail about proper storage of food items.

खाद्य पदार्थों के उचित भण्डारण में विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिए।

### Section-B

(खण्ड-ख)

#### Short Answer Type Questions

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

4×8=32

**Note :-** Section 'B' contains Eight (08) Short-answer type questions of Eight (08) marks each. Learners are required to answer any *four* (04) questions only.

**नोट :-** खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए आठ (08) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. What do you understand by term pasteurization ?

पाश्चुरीकरण शब्द से क्या अभिप्राय है ?

2. Define the term food preservation.  
खाद्य संरक्षण को परिभाषित कीजिए।
3. Discuss about the role of food preservatives in the food preservation.  
खाद्य संरक्षण में खाद्य परिरक्षक की भूमिका पर चर्चा कीजिए।
4. What is the dehydration method ?  
निर्जलीकरण विधि क्या है ?
5. Discuss the objectives of cooking food.  
भोजन पकने के उद्देश्य पर चर्चा करिए।
6. Differentiate between the process of refrigeration and freezing.  
प्रशीतन और हिमीकरण की प्रक्रिया के बीच अंतर लिखिए।
7. Write about processing of cereals and pulses.  
अनाज और दालों के प्रसंस्करण के बारे में लिखिए।
8. How to preserve substances in home scale method ?  
घरेलु विधि में पदार्थों का संरक्षण कैसे करते हैं ?

\*\*\*\*\*