

A-0949

Total Pages : 3

Roll No.

DVAPFV-101

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

Fundamentals of Food Science

(खाद्य एवं मूल तत्व परिचय)

Examination February, 2026

Time : 2:00 Hrs.

Max. Marks : 50

नोट :- यह प्रश्न-पत्र 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 उत्तरीय प्रश्न (2×13=26)

नोट :- खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय 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।

A-0949

(1)

P.T.O.

1. सभी संरक्षण तकनीकों के बारे में विस्तार से लिखिए।
2. खाद्य संरक्षण की वर्तमान स्थिति और संभावनाओं पर चर्चा कीजिए।
3. मानव अस्तित्व में खाद्य संरक्षण के कार्य और उसके महत्व का वर्णन कीजिए।
4. सब्जियों और फलों की रासायनिक संरचना का वर्णन करते हुए एक विस्तृत निबन्ध लिखिए।
5. फल सब्जी खराब होने के कारणों को विस्तार से लिखिए।

खण्ड-ख

लघु उत्तरीय प्रश्न

(4×6=24)

नोट :- खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. सूखे फलों और सब्जियों की पोषण सामग्री को बरकरार रखने के लिए किन तरीकों का इस्तेमाल किया जा सकता है ?
2. भोजन के संरक्षण के लिए सूक्ष्मजीव क्यों महत्वपूर्ण हैं ?
3. विभिन्न श्रेणियों में महत्वपूर्ण खाद्य जीवाणुओं के वर्गीकरण का अपने शब्दों में वर्णन कीजिए।
4. औद्योगिक खाद्य संरक्षण में कवक के महत्व पर चर्चा कीजिए।

5. भोजन के संरक्षण के लिए संसाधनों के प्रबंधन के मूलभूत सिद्धान्तों की व्याख्या कीजिए।
6. निर्जलीकरण और फ्रीज-सुखने के बीच अंतर का वर्णन कीजिए।
7. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ कीजिए :
 - (i) विटामिन डी
 - (ii) विटामिन सी
 - (iii) विटामिन ए
 - (iv) विटामिन बी
8. भोजन को संरक्षित करने में खाद्य योजकों की भूमिका पर चर्चा कीजिए।
