

**A-0952**

Total Pages : 2

Roll No. ....

**DVAPFV-104**

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

**Food Mixture and Engineering-1**

**(खाद्य मिश्रण एवं अभियांत्रिकी-1)**

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-0952**

( 1 )

P.T.O.

1. आचार बनाते समय क्या-क्या सावधानी रखनी चाहिए ? विस्तार से लिखिए।
2. मार्मलेड बनाने की विधि विस्तार से लिखिए।
3. सेब का जैम बनाने की विधियों का वर्णन कीजिए।
4. जेली बनाने में विफलता के कारण विस्तार से लिखिए।
5. अमरूद की जैली तैयार करने की प्रक्रियाएँ बताइए।

### 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. सॉस किसे कहते हैं यह किस प्रकार के फल/सब्जियों से बनाया जाता है ?
2. चटनी और सॉस में अंतर स्पष्ट कीजिए।
3. नाशपाती से जैली बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
4. खमीरी आचार में लवणोपचार किस प्रकार किया जाता है ?
5. अमरूद की जैली तैयार करने की प्रक्रियाएँ बताइए।
6. आचार और चटनी के बीच का भेद स्पष्ट कीजिए।
7. जैली बनाने में किन-किन सावधानियों का ध्यान रखना चाहिए ?
8. आचार में आने वाली दोषों का विवरण कीजिए।

\*\*\*\*\*