

**A-0953**

Total Pages : 3

Roll No. ....

**DVAPFV-105**

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

**Food Microbiology**

**(खाद्य सूक्ष्म जैविकी)**

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-0953**

( 1 )

P.T.O.

1. फ्रीजिंग से पहले की जाने वाली प्रक्रिया को समझाइए।
2. सल्फाइडेशन और सल्फयूराइजेशन प्रक्रियाओं का विस्तार से वर्णन कीजिए।
3. निर्जलीकरण के मूल सिद्धान्तों का विस्तार से वर्णन कीजिए।
4. फ्रीज ड्राइंग क्या है ? इसका विस्तार से वर्णन कीजिए।
5. हिमीशुष्कन क्या है ? 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. फल और सब्जी की गुणवत्ता पर हिमीकरण का क्या असर होता है, इसे सरल भाषा में समझाइए ?
2. कैबिनेट शुष्कत्र और सुरंग शुष्कत्र के बीच का भेद समझाइए।
3. हिमीकरण के सिद्धान्तों को लिखिए।
4. फल और सब्जियों के हिमीकरण से पहले किए जाने वाले उपचारों को बताइए।

5. फल और सब्जियों के निर्जलीकरण के समय किन-किन सावधनियों का ध्यान रखना चाहिए ?
6. घरेलू शुष्कन को क्या कहा जाता है और यह किस तरह से मददगार है ?
7. टावर ड्राईंग और टनल ड्राईंग के बीच का अंतर स्पष्ट कीजिए।
8. निर्वात सुखाने और हिम सुखाने में भिन्नता को स्पष्ट कीजिए।

\*\*\*\*\*