Total Pages : 3 **Roll No. ....**

DVAPFV-106

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

Food Technology and Engineering-2

(खाद्य प्रौद्योगिकी एवं अभियांत्रिकी-2)

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।

1. पास्तेरीकरण किसे कहते हैं ? यह किस प्रकार परिरक्षण में सहायक है ? विस्तार से लिखिए।

2. फल रस पेय का निर्माण और परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है ? विस्तार से लिखिए।

3. सब्जियों के रस एवं फल रस का क्या महत्व है ? विस्तार से लिखिए।

4. गाजर की कांजी किस प्रकार बनाई जाती है ? विस्तार से लिखिए।

5. विमलको के बारे में 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. अंगूर रस बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।

2. अनार रस बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।

3. स्क्वाश का परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है ?

4. व्यवहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले सब्जी रस की विशेषताएँ बताइए।

5. खमीरी पेय क्या है तथा परिरक्षण के समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए ?

6. फल रस निकालने में कौन-कौन सावधानी रखनी चाहिए ?

7. पास्तेरीकरण किसे कहते हैं ? यह किस प्रकार परिरक्षण में सहायक है ?

8. कार्डियल और स्क्वाश में अंतर स्पष्ट कीजिए।

****