

A-0137

Total Pages : 5

Roll No.

HSC (N)-220

खाद्य परिरक्षण और प्रसंस्करण

Examination February, 2026

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।*

A-0137

(1)

P.T.O.

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. Discuss in detail the high temperature methods of food preservation.

खाद्य परिरक्षण की उच्च ताप विधियों पर विस्तार पूर्वक चर्चा कीजिए।

2. Explain in detail the various methods of dehydration of food items.

खाद्य पदार्थों के निर्जलीकरण की विभिन्न विधियों को विस्तार से बताइए।

3. Explain the role of government and food industry in the area of food preservation.

खाद्य परिरक्षण क्षेत्र में सरकार एवं खाद्य उद्योग की भूमिका पर चर्चा कीजिए।

4. Comment in detail on the process of oil extraction from oilseeds

तिलहनों से तेल निष्कर्षण की प्रक्रिया पर विस्तार से टिप्पणी लिखिए।

5. Throw light on the process of germination and formentation.

अंकुरण एवं खमीरीकरण की क्रिया पर प्रकाश डालिए।

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. Discuss the need and importance of food preservation.
खाद्य परिरक्षण की आवश्यकता और महत्त्व पर चर्चा कीजिए।
2. Describe various techniques of dry cooking method.
वायु द्वारा (शुष्क पाक विधि) भोजन पकाने की विधियों का विवरण दीजिए।
3. What do you understand by Pasterization ? Explain its importance.
पाश्चुरीकरण से आप क्या समझते हैं ? इसकी महत्ता बताइए।
4. What is food spoilage ? Explain the undesirable changes it causes in food.
खाद्य क्षय क्या है ? इसके कारण भोजन में होने वाले अवांछनीय परिवर्तनों के विषय में बताइए।
5. Write about the factors affecting the action of food preservatives.
खाद्य परिरक्षकों की क्रिया को प्रभावित करने वाले कारकों के बारे में लिखिए।

6. Discuss the various methods of storing food items.

खाद्य पदार्थों के भण्डारण की विभिन्न विधियों की चर्चा कीजिए।

7. Describe the types of food processing.

खाद्य प्रसंस्करण के प्रकारों का वर्णन कीजिए।

8. Discuss the effects of food processing on nutrients.

पोषक तत्वों पर खाद्य प्रसंस्करण के प्रभावों की विवेचना कीजिए।
