

**A-989**

**Total Pages : 3**

**Roll No. -----**

**DVAPFV-101**

**Fundamentals of Food Science**

**खाद्य ँव मूल तत्व परिचय**

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

**1<sup>st</sup> Semester Examination 2024 (June)**

**Time: 2:00 hrs**

**Max. Marks: 50**

नोट : इस प्रश्नपत्र 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 उत्तरों वाले प्रश्न)**

नोट : खण्ड ‘क’ में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले 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।

[2x13=26]

P.T.O.

**A-989/DVAPFV-101**

**1**

- Q.1. सभी संरक्षण तकनीकों के बारे में विस्तार से लिखिए।
- Q.2. खाद्य संरक्षण की वर्तमान स्थिति और संभावनाओं पर चर्चा करें।
- Q.3. मानव अस्तित्व में खाद्य संरक्षण के कार्य और उसके महत्व का वर्णन करें।
- Q.4. सब्जियों और फलों की रासायनिक संरचना का वर्णन करते हुए एक विस्तृत निबंध लिखें।
- Q.5. खाद्य जीवाणुओं तथा भोजन के संरक्षण के लिए सूक्ष्मजीव की महत्ता पर प्रकाश डालिए।

### खण्ड—'ख'(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले 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।

[4x6=24]

- Q.1. सूखे फलों और सब्जियों की पोषण सामग्री को बरकरार रखने के लिए किन तरीकों का इस्तेमाल किया जा सकता है?
- Q.2. भोजन के संरक्षण के लिए सूक्ष्मजीव क्यों महत्वपूर्ण है।

- Q.3. विभिन्न श्रेणियों में महत्वपूर्ण खाद्य जीवाणुओं के वर्गीकरण का अपने शब्दों में वर्णन करें।
- Q.4. औद्योगिक खाद्य संरक्षण में कवक के महत्व पर चर्चा करें।
- Q.5. भोजन के संरक्षण के लिए संसाधनों के प्रबंधन के मूलभूत सिद्धांतों की व्याख्या करें।
- Q.6. निम्नलिखित पर टिप्पणी कीजिए।
1. विटामिन डी
  2. विटामिन सी
  3. विटामिन ए
  4. विटामिन बी
- Q.7. निर्जलीकरण और फ्रीज-सुखाने के बीच अंतर का वर्णन करें।
- Q.8. भोजन को संरक्षित करने में खाद्य योजकों की भूमिका पर चर्चा करें।

\*\*\*\*\*