

A-991

Total Pages : 3

Roll No. -----

DVAPFV-103

Food Chemistry and Internal Testing

खाद्य रसायन ँव आन्तरिक परिक्षण

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

1st 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 हैं। 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-991/DVAPFV-103

1

- Q.1. कैनिंग के भौतिक परिवर्तनों के कारण होने वाली खामियों से बचने के लिए क्या कदम उठाए जाने चाहिए?
- Q.2. रिसाव को कैसे रोका जा सकता है? क्या कदम उठाए जाने चाहिए।
- Q.3. बदरंगता से क्या अभिप्राय है यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करती है विस्तार से लिखिए।
- Q.4. व्यावहारिक दृष्टिकोण से सूक्ष्मजैविक संदूषण के स्रोतों का विस्तार से वर्णन करें।
- Q.5. स्पष्ट रूप से परिभाषित करें कि भोजन में "विशिष्टता" का क्या अर्थ है।

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. कैनिंग के रासायनिक परिवर्तनों के कारण होने वाली खामियों का सारांश प्रस्तुत करें।
- Q.2. सूक्ष्मजीवी संदूषण से बचने के लिए क्या अतिरिक्त सावधानियां बरतनी चाहिए?

- Q.3. भोजन की विशिष्टता खाद्य सामग्री को कैसे प्रभावित करती है और डिब्बाबंदी में इसका क्या अर्थ है?
- Q.4. खाद्य उत्पादों में श्वसन लेने या फटने से होने वाली खमियों को कैसे नियंत्रित किया जाता है?
- Q.5. डिब्बाबंदी में खट्टापन से क्या अभिप्राय है यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करता है।
- Q.6. खाद्य सामग्री में डिब्बा फटना अथवा डिब्बा रिसना द्वारा होने वाले दोषों को किस प्रकार नियंत्रण करते हैं।
- Q.7. डिब्बाबंद खाद्य सामग्री और खुली खाद्य सामग्री में अंतर स्पष्ट कीजिए।
- Q.8. संदूषण के स्रोतों के बारे में संक्षेप में लिखिए।
