

**A-992**

**Total Pages : 3**

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

**DVAPFV-104**

**Food Mixture and Engineering-1**

**खाद्य मिश्रण एवं अभियांत्रिकी-1**

**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-992/DVAPFV-104**

**1**

- Q.1. मुरब्बा बनाने की विधि विस्तार से लिखिए।
- Q.2. सेब जैम बनाने की विधि का वर्णन करें।
- Q.3. जेली बनाने में असफलता के कारणों को विस्तार से लिखिए।
- Q.4. फल रस में पेक्टिन की मात्रा किन किन विधियों से जानी जाती है।
- Q.5. अचार बनाते समय क्या सावधानियाँ बरतनी चाहिए, विस्तार से लिखिए।

### 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. बताएं कि मुरब्बा और जेली में क्या अंतर है।
- Q.2. मुरब्बा की गुणवत्ता का आकलन कैसे किया जाता है?
- Q.3. खमीर वाले अचार को नमक के साथ कैसे तैयार किया जाता है?
- Q.4. टमाटर के पेस्ट को टमाटर की प्यूरी से अलग क्या बनाता है? टमाटर का पेस्ट बनाते समय किन सुरक्षा उपायों का पालन किया जाना चाहिए?

- Q.5. कैंडी बनाते समय किन सुरक्षा उपायों का पालन किया जाना चाहिए?
- Q.6. सॉस किस चीज से बनती है, और इसे बनाने में किस तरह के फलों या सब्जियों का इस्तेमाल किया जाता है?
- Q.7. सॉस और चटनी के बीच अंतर बताएं।
- Q.8. नाशपाती जेली बनाने की प्रक्रिया का वर्णन करें।

\*\*\*\*\*