

A-993

Total Pages : 3

Roll No. -----

DVAPFV-105

Food Microbiology

खाद्य सूक्ष्म जैविकी

**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 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-993/DVAPFV-105

1

- Q.1. फ्रीजिंग से पहले की जाने वाली प्रक्रिया को समझाइए।
- Q.2. सल्फाइडेशन और सल्फयूराइजेशन प्रक्रियाओं का विस्तार से वर्णन कीजिए।
- Q.3. निर्जलीकरण के मूल सिद्धांतों का विस्तार से वर्णन कीजिए।
- Q.4. फ्रीज ड्राइंग क्या है, इसका विस्तार से वर्णन कीजिए।
- Q.5. हिमीशुष्कन क्या है विस्तार से लिखें।

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. जमे हुए फलों और सब्जियों की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले तत्वों की सूची बनाएँ।
- Q.2. उपज को निर्जलित करते समय किन सुरक्षा उपायों का पालन किया जाना चाहिए?
- Q.3. घरेलू शुष्कन का वर्णन करें और इसके लाभों की व्याख्या करें।
- Q.4. टमाटर को कैसे सुखाया जाए, इसका वर्णन करें।

- Q.5. निर्जलीकरण के बाद के उपचार को सरल भाषा में लिखें।
- Q.6. ड्रम और स्प्रे सुखाने के बीच अंतर का वर्णन करें।
- Q.7. धूप और मशीन से सुखाए गए फलों और सब्जियों के बीच अंतर का वर्णन करें।
- Q.8. फ्रीजिंग के सिद्धांतों को लिखें।
