

A-994

Total Pages : 3

Roll No. -----

DVAPFV-106

Food Technology and Engineering-II

Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables

(DVAPFV)

Second 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-994/DVAPFV-106

1

- Q.1. बताइए कि पाश्चुराइजेशन क्या है और यह संरक्षण में कैसे सहायक है। विस्तार से लिखिए।
- Q.2. नीबू के स्क्वाश बनाने की विधि विस्तार से लिखिए।
- Q.3. फलों के रस से पेय पदार्थ कैसे बनाया और संरक्षित किया जाता है? विस्तार से लिखिए।
- Q.4. फलों और सब्जियों के रस कितने महत्वपूर्ण हैं? विस्तार से लिखिए।
- Q.5. गाजर कांजी कैसे बनाई जाती है? 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. व्यवहारिक दृष्टि से संसाधन में उपयोग में लाये जाने वाले सब्जी रस की विशेषताएं बताओ।
- Q.2. खमीरी पेय क्या है तथा परिरक्षण समय किन सावधानियों को ध्यान में रखना चाहिए।
- Q.3. अंगूर रस बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
- Q.4. अनार रस बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।

- Q.5. स्क्वाश का परिरक्षण किस प्रकार किया जाता है।
- Q.6. फल रस निकालने में कौन-कौन से सावधानी रखनी चाहिये।
- Q.7. पास्तेरीकरण किसे कहते हैं यह किस प्रकार परिरक्षण में सहायक है।
- Q.8. कार्डियल और स्क्वाश में अंतर स्पष्ट कीजिए।
