

A-1033

Total Pages : 4

Roll No.

HSC(N)-220

FOOD PRESERVATION AND PROCESSING

(खाद्य परिरक्षण और प्रसंस्करण)

Examination, June 2025

Time : 2:00 Hrs.

Max. Marks : 70

Note :- This paper is of Seventy (70) marks divided into two (02) Sections 'A' and 'B'. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein. *Candidates should limit their answers to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.*

नोट : यह प्रश्न-पत्र सत्तर (70) 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।*

Section-A

(खण्ड-क)

Long Answer Type Questions

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

2×19=38

Note :- Section 'A' contains Five (05) Long-answer type questions of Nineteen (19) marks each. Learners are required to answer any *two* (02) questions only.

नोट : खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए उन्नीस (19) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Write in detail about effect of heat on various nutrients in the food.

भोजन में विभिन्न पोषक तत्वों पर ऊष्मा के प्रभाव के बारे में विस्तार से लिखिए।

2. Discuss in detail the different methods of cooking food.

भोजन पकने की विभिन्न विधियों पर विस्तारपूर्वक चर्चा करिए।

3. Discuss the methods to stop action of enzymes in the food.

भोजन में एंजाइमों की क्रिया को रोकने के तरीकों पर चर्चा करें।

4. Discuss the food preservation by the use of cold methods.

शीत विधियों के उपयोग द्वारा खाद्य संरक्षण पर चर्चा करें।

5. Explain in detail about importance of food packaging.

खाद्य पैकेजिंग के महत्व के बारे में विस्तार से चर्चा करें।

Section-B

(खण्ड-ख)

Short Answer Type Questions

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

4×8=32

Note :- Section 'B' contains Eight (08) Short-answer type questions of Eight (08) marks each. Learners are required to answer any *four* (04) questions only.

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए आठ (08) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Define the term fermentation.

किण्वन को परिभाषित करें।

2. Discuss the importance of food preservation.

खाद्य संरक्षण के महत्व पर चर्चा करें।

3. How to preserve substances in home scale method ?
घरेलु विधि में पदार्थों का संरक्षण कैसे करते हैं ?
4. What is the dehydration method of food preservation ?
निर्जलीकरण विधि क्या है ?
5. Define the term food science.
खाद्य विज्ञान को परिभाषित करें।
6. What is the importance of cooking food.
भोजन पकाने का क्या महत्व है ?
7. Differentiate between pasteurization and dehydration.
पाश्चुरीकरण और निर्जलीकरण के बीच अंतर लिखिए।
8. How does food preservatives aids in food preservation ?
खाद्य परिरक्षक किस प्रकार खाद्य संरक्षण में सहायता करते हैं ?
