

**गौण विषय: खाद्य परिरक्षण और प्रसंस्करण**  
**HSC (N)-220**

**क्रेडिट 4 (2+2)**

**खण्ड I खाद्य परिरक्षण और प्रसंस्करण: एक परिचय**

इकाई 1: खाद्य परिरक्षण

इकाई 2: खाना पकाने से पूर्व और पकाने के विभिन्न तरीके

**खण्ड II खाद्य परिरक्षण और प्रसंस्करण की विधियाँ-I**

इकाई 3: तापमान द्वारा परिरक्षण

इकाई 4: निर्जलीकरण द्वारा परिरक्षण

इकाई 5: परिरक्षकों द्वारा परिरक्षण

इकाई 6: अनाज, दालों और तिलहन का प्रसंस्करण

**खण्ड III खाद्य संरक्षण और प्रसंस्करण के तरीके- II**

इकाई 7: खाद्य उत्पादों की सुरक्षित पैकेजिंग

इकाई 8: खाद्य उत्पादों का भंडारण

इकाई 9: खाद्य सामग्री के पोषक मूल्य पर प्रसंस्करण और भंडारण का प्रभाव।