

Roll No.

DVAPFV-103

Food Chemistry and Internal Testing Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables

First Semester, Examination, 2018

Time : 3 Hours

Max. Marks : 40

नोट : यह प्रश्न पत्र चालीस (40) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों क, ख, तथा ग में विभाजित है। शिक्षार्थियों को इन खण्डों में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों का चयन करना है।

खण्ड-क

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए साढ़े नौ ($9\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. बदरंगता से क्या अभिप्राय है ? विस्तार से लिखिए।
2. डिब्बाबंदी में रासायनिक और भौतिक गुण परिवर्तन द्वारा पैदा हुए दोषों को विस्तार से लिखिए।
3. संदूषण के स्रोतों एवं नियंत्रण के बारे में विस्तार से लिखिए।
4. खाद्य विलक्षणता से क्या अभिप्राय है ? विस्तार से लिखिए।

(B-63) P. T. O.

खण्ड-ख

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

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

1. हाइड्रोजन से फूलने और छिद्रण को रोकने के उपाय को संक्षेप में लिखिए।
2. डिब्बाबंदी खाद्य पदार्थों में जहरीलापन किसके कारण होता है ? संक्षेप में लिखिए।
3. डिब्बाबंद खाद्य सामग्री और खुली खाद्य सामग्री में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
4. डिब्बाबंदी में खट्टापन से क्या अभिप्राय है ? यह खाद्य सामग्री को किस प्रकार प्रभावित करता है ?
5. खाद्य सामग्री में डिब्बा फटना अथवा डिब्बा रिसना द्वारा होने वाले दोषों को किस प्रकार नियंत्रण करते हैं ?
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
 - (अ) अल्प रेचन
 - (ब) फेरिक टेनिन

7. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
- (अ) लौह सल्फाइड
- (ब) स्ट्रेप्टोकोकी द्वारा खाद्य का विषाक्तन
8. कम संसाधन सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न दोष किस प्रकार सहायक हैं ?

खण्ड-ग

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) वस्तुनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए आधा ($\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

1. खाद्य को विषैला करने वाले रोगाणु पाँच किस्म के होते हैं ?
(सत्य/असत्य)
2. 'बाटुलिज्म' शब्द की उत्पत्ति जर्मन शब्द बाटुलस से हुई।
(सत्य/असत्य)
3. क्लॉस्ट्रिडियम बाटुलिज्म के बीजाणु ज्यादा ताप प्रतिरोधी होते हैं।
(सत्य/असत्य)
4. क्लोरीनीकरण से संदूषण कम किया जा सकता है।
(सत्य/असत्य)
5. टिन प्लेट से डिब्बा बनाना चाहिए।
(सत्य/असत्य)

(B-63) P. T. O.

[4]

DVAPFV-103

6. डिब्बाबंद खाद्य को ठन्डे स्थान पर संचयन नहीं करना चाहिए।
(सत्य/असत्य)
7. स्टैफाइलोकोकस आरीपस सूखे मटर के डिब्बों में गैस पैदा करता है।
(सत्य/असत्य)
8. स्टैफिलोकोकी ज्यादातर जल में नहीं पाए जाते हैं।
(सत्य/असत्य)
9. डिब्बा रिसने की स्थिति में मिट्टी को लगाया जाता है।
(सत्य/असत्य)
10. डिब्बा फटने के दोषों को पाँच भागों में बाँटा गया है।
(सत्य/असत्य)