

M

(Printed Page 4)

(20115)

Roll No. ...

B.Sc. Ag. V Sem.

12166

B.Sc. Ag. Examination, Dec. 2014

HORTICULTURE

Preservation of Fruits and Vegetables

**Post Harvest Management of Fruits and
Vegetables**

(D-593)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : Attempt **all** the sections as instructions.

नोट : सभी खण्डों को निर्देशानुसार हल करें।

Section - A / खण्ड - क

(Very Short Answer Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note: Attempt all **five** questions. Each question carries two marks. Very short answer is required not exceeding 75 words.

P.T.O.

नोट : सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न दो अंक का है। अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

1. Full form of CFTRI.
CFTRI का पूरा नाम लिखिए।
2. Jelly seems to be _____ .
जैली _____ दिखती है।
3. Fruits and vegetables are _____ in nature.
फल एवं सब्जी की प्रकृति _____ होने की है।
4. Pre-Cooling is done _____ harvesting.
पूर्व-शीतलन तुड़ाई के _____ की जाती है।
5. _____ is the suitable fruit for Jelly making.

_____ जैली बनाने के लिए उपयुक्त फल है।

Section - B / खण्ड - ख

(Short Answer Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note: Attempt any **two** questions out of the following 3 questions. Each question carries 5 marks. Short answer is required not exceeding 200 words.

12166\2500\2

नोट : निम्नलिखित 3 प्रश्नों में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 5 अंक के हैं। अधिकतम 200 शब्दों में लघु उत्तर अपेक्षित हैं।

6. Give the importance role of post harvest management.
तुड़ाई उपरांत प्रबन्ध के महत्व का वर्णन कीजिए।
7. Write the techniques for prolonging the shelf-life of fruits.
फलों के उपयोग काल, बढ़ाने की कला लिखिए।
8. Differentiate between Jam & Preserve.
जैम तथा मुरब्बे का आपसी अन्तर कीजिए।

Section - C / खण्ड - ग

(Detailed Answer Questions)

(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Note: Attempt any 3 questions out of the following 5 questions. Each question carries 10 marks. Answer is required in detail.

नोट : निम्नलिखित 5 प्रश्नों में से किन्हीं 3 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 10 अंक का है। विस्तृत उत्तर अपेक्षित हैं।

9. Discuss the importance and scope of post harvest management of fruits and vegetables.
फल एवं सब्जी के तुड़ाई उपरांत प्रबन्ध के महत्व एवं प्रसार की व्याख्या कीजिए।

10. Describe in detail the methods of making of apple jam.

सेब का जैम बनाने की विधि का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए।

11. What are the main causes of spoilage in fruits and vegetables?

फल एवं सब्जी को खराब करने वाले मुख्य कारणों की व्याख्या कीजिए।

12. Discuss the changes in fruits and vegetables after plucking them from plants.

फल तथा सब्जी के पौधों से तुड़ाई के बाद होने वाले परिवर्तनों की व्याख्या कीजिए।

13. Write advantage and disadvantage of dehydration and sun-drying of fruits and vegetables. What precautions should be taken in drying of fruits and vegetables?

फल एवं सब्जियों के सुखाने तथा निर्जलीकरण के लाभों तथा हानियों का वर्णन कीजिए। फल एवं सब्जियों के सुखाने में क्या सावधानियां वर्तनी चाहिए।