

D

(20116)

B. Sc. (Ag.)-V Sem.

12166

B. Sc. (Ag.) Examination, Dec. 2015

HORTICULTURE

Preservation of Fruits and Vegetables

Post Harvest Management of Fruits and Vegetables

(D-593)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : Attempt questions from all Sections as per instructions.

सभी खण्डों से निर्देशानुसार प्रश्न हल कीजिए।

Section-A

खण्ड-अ

(Very Short Answer Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer all the *five* questions. Each question carries 2 marks. Very short answer is required not exceeding 75 words. $2 \times 5 = 10$

सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है। अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

(2)

Write in brief about the following :
निम्नलिखित के विषय में संक्षेप में लिखिए :

1. Corrugated fibre board (CFB) boxes.
गत्तों के डिब्बे।
2. Grading of fruits and vegetables.
फलों एवं सब्जियों का श्रेणीकरण।
3. KMS.
के एम एस।
4. Total soluble solids (TSS).
कुल घुलनशील ठोस पदार्थ।
5. Refractometer.
रिफ्रेक्टोमीटर।

Section-B

खण्ड-ब

(Short Answer Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer any *two* questions out of the following three questions. Each question carries 5 marks. Short answer is required not exceeding 200 words. $5 \times 2 = 10$
निम्नलिखित तीन प्रश्नों में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है। अधिकतम 200 शब्दों में लघु उत्तर अपेक्षित है।

12166

(3)

6. Differentiate between pasteurization and sterilization.
पाश्चुरीकरण एवं जीवाणुनाशन में विभेद कीजिए।
7. Explain browning reaction in fresh fruits and vegetables.
ताजे फल एवं सब्जियों में होने वाले भूरेपन की प्रक्रिया को समझाइए।
8. What are chemical preservatives?
रसायनिक परिरक्षक क्या होते हैं?

Section-C

खण्ड-स

(Detailed Answer Questions)

(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Answer any *three* questions out of the following five questions. Each question carries 10 marks. Answer is required in detail. $10 \times 3 = 30$

निम्नलिखित पाँच प्रश्नों में से किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है। विस्तृत उत्तर अपेक्षित है।

(4)

9. What are the causes responsible for the deterioration of fruits and vegetables? Explain each one briefly.
फलों एवं सब्जियों के नष्ट होने के क्या कारण हैं? प्रत्येक कारण का संक्षेप में वर्णन कीजिए।
10. Write the recipe and stepwise preparation method of sauce from 10 kg. fresh ripe tomatoes.
10 किलोग्राम ताजे पके टमाटरों से सॉस बनाने की पूर्ण विधि को चरणबद्ध रूप में लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए।
11. Describe the stepwise method of pea canning.
मटर के डिब्बाबंदी की प्रक्रिया का चरणबद्ध रूप में विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए।
12. Give the recipe and stepwise preparation method of jam from 10 kg. fresh apples.
10 किलोग्राम ताजे सेब से जैम बनाने की पूर्ण विधि को चरणबद्ध रूप में लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए।
13. Describe the principles of food preservation in detail.
खाद्य परिरक्षण के विभिन्न सिद्धान्तों का विस्तृत वर्णन कीजिए।