N

(21216)

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

12166

B. Sc. (Ag.) Examination, December–2016

HORTICULTURE

Preservation of Fruits and Vegetables

Post Harvest Management of Fruits and Vegetables

(D-593)

Time : Three Hours] *[Maximum Marks : 50*

Note : This paper is divided into three **Sections–A, B** and **C. Section–A** contains very short answer questions, **Section–B** contains short answer questions and **Section–C** contains descriptive questions. Attempt all the sections as per instructions.

नोट : इस प्रश्न-पत्र को तीन **खण्डों–अ, ब** तथा **स** में विभाजित किया गया है। **खण्ड–अ** में अति लघु उत्तरीय प्रश्न, **खण्ड–ब** में लघु उत्तरीय प्रश्न तथा **खण्ड–स** में विस्तृत उत्तरीय प्रश्न हैं। सभी खण्डों को निर्देशानुसार हल कीजिए।

Section–A
खण्ड–अ
(Very Short Answer Questions)
(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Attempt all *five* questions. Each question carries 2 marks. Very short answer is required not exceeding 75 words. 2×5=10

इस खण्ड के सभी **पाँच** प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है। अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

Fill in the blanks :

रिक्त स्थान पूरित कीजिए :

1. Total soluble solids in jams is ....
   जैम में कुल घुलनशील ठोस पदार्थ .... होता है।

2. For preparing 10 kg amla preserve ....kg sugar would be required.
   10 कि.ग्रा. आंवले से मुरब्बा बनाने हेतु .... कि.ग्रा. चीनी की आवश्यकता होगी।

3. In cold storage potatoes are stored at .... temperature.
   शीतगृह में आलू को .... तापमान पर भण्डारित किया जाता है।

4. Refractometer is used to test ....
   रिफ्रेक्टोमीटर का उपयोग........ ज्ञात करने हेतु किया जाता है।

5. While jelly preparation, excess of pectin causes .... of the jelly.
   जैली बनाते समय, पेक्टिन की अधिकता से .... हो जाता है।

Section –B
खण्ड–ब
(Short Answer Questions)
(लघु उत्तरीय प्रश्न)

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

निम्नलिखित तीन प्रश्नों में से किन्हीं **दो** प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है। अधिकतम 200 शब्दों में लघु उत्तर अपेक्षित है।

6. Differentiate between drying and dehydration.
सुखाने एवं निर्जलीकरण में विभेद कीजिए।

7. What are the different packaging materials used for fruits and vegetables ?
संवेष्टन हेतु किस-किस सामग्री का उपयोग किया जाता है ?

8. How does respiration affect shelf life of fresh fruits and vegetables ?
ताजे फल एवं सब्जियों में होने वाली स्वशन की क्रिया उनके भण्डारण अवधि को किस प्रकार प्रभावित करती है ?

Section–C
खण्ड–स
(Descriptive Answer Questions)
(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Attempt any *three* questions out of the following five. Each question carries 10 marks. Answer is required in detail.

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

9. Describe the stepwise preparation method of squash from 10 kg oranges.
10 किलोग्राम संतरे से स्कवैश बनाने की विधि का चरणबद्ध रूप में विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिये।

10. Describe in detail the different factors affecting spoilage of fresh fruits and vegetables ?
ताजे फल एवं सब्जियों के नष्ट होने की प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारकों का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिये।

11. Write the recipe and stepwise preparation method of jelly 10 kg fresh guava.
10 किलोग्राम अमरूद से जैली बनाने की पूर्ण विधि को चरणबद्ध रूप से लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए।

12. How would you prolong the shelf life of freshly harvested fruits and vegetables using various methods of post-harvest management ?
फसलोत्तर प्रबंधन के विभिन्न तकनीकों का प्रयोग करते हुए, ताजे तोड़े हुए फल एवं सब्जियों की भण्डारण अवधि को आप किस प्रकार बढ़ाएँगे ?

13. Write the recipe and stepwise preparation method of preserve from 10 kg fresh amla.
10 किलोग्राम आंवले से मुरब्बा बनाने की विधि को चरणबद्ध रूप में लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए।