N (Printed Pages 4)

(201217) Roll No

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

12166

B.Sc. (Ag.) Examination, Dec. 2017

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।

P.T.O.

Section-A/खण्ड-अ

(Very Short Answer Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt all the **five** questions. Each question carries **2** marks. Very short answer is required not exceeding 75 words.

नोट : 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. The total soluble solids in jelly in ______ 2
   जैली में कुल घुलनशील ठोस पदार्थ ______ होता है।
2. Marmalade is prepared from ______ fruits. 2
   मार्मलेड बनाने में ______ फलों का उपयोग किया जाता है।
3. Full form of FPO is ______ 2
   FPO का पूरा नाम ______ है।
4. Flake/sheet test is used to judge ______ 2
   फ्लेक/शीट टेस्ट ______ जाँचने के लिए किया जात है।
5. Full form of CFTRI is ______ 2
   CFTRI का पूरा नाम ______ है।

Section-B/खण्ड-ब

(Short Answer Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

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

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

6. Differentiate between boiling and blanching. 5
उबालने एवं विवर्णीकरण में विभेद कीजिए।

7. What are the different methods of preservation by low temperature? 5
निम्न तापमान के द्वारा खाद्य परिरक्षण की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिये।

8. Write a note on processing of mushroom. 5
मशरूम के प्रसंस्करण पर टिप्पणी लिखिए।

Section-C/खण्ड-स
(Detailed Answer Questions)
(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

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

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

9. Describe the stepwise preparation method of candy (petha) from ash gourd. 10
पेठे की मिठाई बनाने की विधि का चरणबद्ध रूप में विस्तार पूर्वक वर्णन कीजिये।

10. During jelly preparation, what would be the effect of the following anomalies? 10
    (a) Low pectin in the fruit
    (b) Low sugar in the pulp

    (c) Addition of too much sugar
    (d) Cooking below the end-point
    (e) Cooking beyond the end point

जेली बनाने की प्रक्रिया में निम्नलिखित व्यतिक्रमों से जेली पर क्या प्रभाव पड़ेंगे?
    (a) फलों में पेक्टिन की न्यूनता
    (b) गूदे में शर्करा की कमी
    (c) बहुत अधिक शर्करा पड़ जाना
    (d) अन्तिम बिन्दु से कम पकाना
    (e) अन्तिम बिन्दु से अधिक पकाना

11. Write the recipe and stepwise preparation method of marmalade from 10 kg fresh sweet lime. 10
10 किलोग्राम मौसम्बी से मार्मलेड बनाने की पूर्ण विधि को चरणबद्ध रूप में लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए।

12. Discuss the general principles of fruit and vegetable preservation. 10
फल एवं सब्जी परिरक्षण के सामान्य सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए।

13. Write the recipe and stepwise preparation method of pickle from 10 kg unripe green mango. 10
10 किलोग्राम हरे-कच्चे आम से अचार बनाने की पूर्ण विधि को चरणबद्ध रूप में लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए।