G

(21218)

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

Printed Pages : 4

Roll No.

12166

B.Sc. (Ag.) Examination, December–2018

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)

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

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।

Write in brief about the following :

निम्नलिखित के विषय में संक्षेप में लिखिए :

1. Tetra-pack packaging 2
   टेट्रापैक डिब्बाबंदी
2. Brine solution 2
   नमक का घोल
3. Sodium benzoate 2
   सोडियम बेंजोएट
4. Quick-freezing 2
   द्रुत-प्रशीतन
5. Salometer 2
   सेलोमीटर

Section–B (खण्ड-ब)

(Short Answer Questions) (लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt any *two* questions out of the following three questions. Each question carries 5 marks. Short answer is required not exceeding 200 words. 2×5=10

नोट : 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।

6. Differentiate between jelly and marmalade. 5

जेली एवं मार्मलेड में विभेद कीजिए।

7. Discuss the role of pectin in the preparation of jam-jelly. 5

जैम-जेली बनाने में पेक्टिन की भूमिका पर प्रकाश डालिए।

8. What do you know about preservation by drying ? 5

निर्जलीकरण द्वारा परिरक्षण के विषय में आप क्या जानते हैं ?

Section–C (खण्ड-स)

(Detailed Answer Questions)

(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt any **three** questions out of the following five questions. Each question carries 10 marks. Answer is required in detail. 3×10=30

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

9. What is vinegar ? Briefly explain the different methods of vinegar preparation. 10

सिरका क्या होता है ? सिरका बनाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए।

10. Write the recipe and stepwise preparation method of tomato ketchup from 10 kg fresh ripe tomatoes. 10

10 किलोग्राम ताजे पके टमाटरों से केचप बनाने की पूर्ण विधि को चरणबद्ध रूप में लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए।

11. Discuss the causes of spoilage of canned food and suggest suitable remedial measures. 10

डिब्बाबन्द खाद्य पदार्थों के नष्ट होने के क्या कारण हैं ? उनके रोकथाम/उपचार के उपाय भी बताइए।

12. Give the recipe and stepwise preparation method of lime pickle from 10 kg fresh kagzi lime. 10

10 किलोग्राम कागज़ी नींबू का अचार बनाने की पूर्ण विधि को चरणबद्ध रूप में लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए।

13. Describe the different methods of preservation by heat. 10

ऊष्मा के द्वारा खाद्य परिरक्षण की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिये।