A

(201119) Roll No.

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. 2×5=10

सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । 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. Asepsis.
   निरोगावस्था ।

2. Pasteurization.
   पाश्चुरीकरण ।

3. Name any two chemical preservatives.
   किन्हीं दो रासायनिक परिरक्षकों के नाम लिखिए ।

4. For what purpose calcium hypochloride solution is used in processing industry.
   प्रसंस्करण उद्योग में कैल्शियम हाइपोक्लोराइड का क्या उपयोग है ?

5. Which gas is used as refrigerant in commercial cold-stores ?
   शीतगृहों में प्रशीतन हेतु किस गैस का उपयोग किया जाता है?

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. 5×2=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 ।

6. What is curing, and how onion curing is done ?
रचाई क्या होती है, तथा प्याज की रचाई कैसे की जाती है ?

7. What is a zero energy cool chamber and how is it prepared ?
शून्य ऊर्जा शीत कक्ष क्या होता है, तथा इसको किस प्रकार बनाया जाता है ?

8. What are climacteric fruits ? Give some examples.
क्लाइमेक्टरिक फल कौन-से होते हैं ? कुछ उदाहरण दीजिए।

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. 10×3=30

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

9. What are the causes responsible for the deteriora. 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 pickle from 10 kg. fresh lemon.
10 किलोग्राम ताजे नींबू से अचार बनाने की पूर्ण विधि को चरणबद्ध रूप में लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए ।

11. Describe the stepwise whole process of pineapple canning
अनानास के डिब्बाबंदी की प्रक्रिया का चरणबद्ध रूप में विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए ।

12. Give the recipe and stepwise preparation method of preserve from 100 kg. fresh ashgourd.
100 किलोग्राम ताजे पेठे से पेठा मिठाई बनाने की पूर्ण विधि को चरणबद्ध रूप में लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए ।

13. Describe the principles and methods of permanent preservation.
स्थायी परिरक्षण के विभिन्न सिद्धान्तों व विधियों का वर्णन कीजिए ।