D

(20221)

Roll No.

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

12166

B. Sc. (Ag.) Examination, Dec. 2020

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 type questions, Section-B contains short answer type questions and Section-C contains descriptive answer type questions. Attempt all the Sections as per instructions.

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 Type Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer all the *five* questions. Each question carries 2 marks. Very short answer is required. 2×5=10

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

Fill in the blanks :

रिक्त स्थान की पूर्ति कीजिए :

1. Total soluble solids in jelly is ....
   जैली में कुल घुलनशील ठोस पदार्थ .... होता है ।

2. Full form of FPO is ....
   FPO का पूरा नाम .... है ।

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

4. Jelmeter is used to estimate ....
   जेलमीटर का उपयोग .... ज्ञात करने हेतु किया जाता है।

5. Full form of APEDA is ....
   APEDA का पूरा नाम .... है।

Section-B

खण्ड-ब

(Short Answer Type 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. Differentiate between blancing and exhausting.
विवर्णीकरण एवं वायु अपवर्जन में विभेद कीजिए ।

7. What is degreening?
डीग्रीनिंग क्या होती है ?

8. What is cold chain?
वातानुकूलित कड़ी क्या होती है ?

Section-C

खण्ड-स

(Descriptive Answer Type 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. Describe the different methods of drying and dehydration in detail.
सुखाने एवं निर्जलीकरण की विभिन्न विधियों का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए ।

10. Describe te principles and methods of temporary preservation.
अस्थायी परिरक्षण के विभिन्न सिद्धान्तों व विधियों का वर्णन कीजिए ।

11. Write the recipe and stepwise preparation method of tomato sauce from 10kg. fresh ripe tomatoes.
10 किलोग्राम ताजे पके टमाटर से सॉस बनाने की पूर्ण विधि को चरणबद्ध रूप में लिखिए तथा इसमें प्रयुक्त होने वाली सामग्री भी बताइए ।

12. What is the role of packaging in prolonging the shelf life of horticultural produce? Give brief description of different packaging materials used now a-days.
औद्यानिक फसलों की भण्डारण अवधि को बढ़ाने में संवेष्ठन की क्या भूमिका है ? आजकल संवेष्ठन हेतु किस-किस सामाग्री का उपयोग किया जाता है, संक्षेप में बताइए ।

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