

12166(CV-III)

B.Sc. (Ag.) Examination, December-2021

HORTICULTURE

Presevation of Fruits and Vegetables

(Post-Harvest Management of Fruits and Vegetables)

(D-593)

Time : $1\frac{1}{2}$ 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 questions and section-C contains descriptive questions. Attempt all the sections as per instructions.

नोट : इस प्रश्न-पत्र का 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 करें।

Section-A

(खण्ड-अ)

Very Short Answer Type Questions

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt any two questions. Each question carries 5 marks. Very short answer is required not exceeding 75 words. $2 \times 5 = 10$

नोट : किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दें। प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है। अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

12166(CV-III)

[P.T.O.]

1. Jelmeter

जेलमीटर

2. Sodium Benzoate

सोडियम बेन्जोएट

3. Weeping in Jelly

जेली में वीपिंग

4. Blanching

ब्लान्चिंग

5. Marmalade

मार्मलेड

Section-B

(खण्ड-ब)

Short Answer Type Questions

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt any one question out of the following three questions. Each question carries 10 marks. Short answer is required not exceeding 200 words. $1 \times 10 = 10$

नोट : निम्नलिखित तीन प्रश्नों में से किसी एक का उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है। अधिकतम 200 शब्दों में लघु उत्तर अपेक्षित है।

12166(CV-III)

6. Write the method of Mango squash making.
मैंगो स्क्वैश निर्माण की विधि लिखिए।
7. Describe the use of refractometer and solometer in fruit preservation industry.
फल परिरक्षण उद्योग में रिफ्रेक्टोमीटर तथा सोलोमीटर के प्रयोग का वर्णन कीजिए।
8. Describe the house hold preservatives.
घरेलू परिरक्षक पदार्थों का वर्णन कीजिए।

Section-C

(खण्ड-स)

Detailed Answer Questions

(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt any two questions out of the following five question. Each question carries 15 marks. Answer is required in detail. $2 \times 15 = 30$

नोट : निम्नलिखित पाँच प्रश्नों में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 15 अंकों का है। विस्तृत उत्तर अपेक्षित है।

9. Describe in detail the importance and future scope of fruit and vegetable preservation industry in India.
भारत में फल एवं सब्जी परिरक्षण उद्योग के महत्व एवं भविष्य का विस्तार से वर्णन कीजिए।

10. What is Jelly ? Give the role of pectin, sugar and acid in jelly making.
जेली क्या है ? जेली बनाने में पेक्टिन, चीनी और अम्ल की भूमिका का वर्णन कीजिए।
11. What is canning ? Discuss the causes of spoilage of canned food.
कैनिंग क्या है ? डिब्बे के अन्दर बन्द खाद्य पदार्थों के खराब होने के कारणों का वर्णन कीजिए।
12. What are preservatives ? Write their role in fruits and vegetables preservation.
परिरक्षण पदार्थ क्या है ? फलों एवं सब्जियों के परिरक्षण में इनकी भूमिका का वर्णन कीजिए।
13. Write the procedure of making Tomato sauce from 5 kg Tomato fruits.
5 किलोग्राम टमाटर के फलों से टमाटर सॉस बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।