

D Printed Pages : 7
(20524) Roll No.
B.Sc. (Ag.) - VI Sem.

14314

B.Sc. (Ag.) (Hons.) Examination, May-2024
HORTICULTURE
Post Harvest Management and Value Addition
of Fruits Vegetable

(AG-606)

Time : 3 Hours] [Maximum Marks : 50

Note: Attempt all the sections as per instructions.

नोट : सभी खण्डों को निर्देशानुसार हल कीजिये।

Section-A

(खण्ड-क)

(Very Short Answer Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

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

नोट : सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है। अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

14314

[P. T. O.]

1. Value addition of fruits and vegetables
फलों एवं सब्जियों का मूल्यवर्धन
2. Packaging of products
उत्पादों की पैकेजिंग
3. Chemical preservatives
रासायनिक परिरक्षक पदार्थ
4. Weeping of Jelly
जेली का बहना
5. Post harvest management of fruit and vegetable
फल एवं सब्जी का पोस्ट हार्वेस्ट मैनेजमेंट

Section-B

(खण्ड-ब)

(Short Answer Type 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. $2 \times 5 = 10$

14314

(3)

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 any two of the following:

निम्नलिखित में से किन्हीं दो में अंतर कीजिए:

(i) Lye peeling and Hot peeling

क्षार द्वारा छिलका उतारना एवं ताप द्वारा छिलका उतारना

(ii) Boiling and Blanching

उबालना एवं ब्लांचिंग

(iii) Pasteurization and sterilization

पास्तुरीकरण एवं विसंक्रमण

7. Discuss the role of the following:

निम्नलिखित की भूमिका की विवेचना कीजिए:

(i) Acid in Jam making

जैम बनाने में अम्ल की भूमिका

(4)

(ii) Role of Salt in pea canning

मटर की डिब्बाबन्दी में नमक की भूमिका

8. Write short answer of the following:

निम्नलिखित का संक्षिप्त उत्तर दीजिए:

(i) What changes occurs in the fruit after harvest?

फलों की तुड़ाई के उपरांत उनमें क्या-क्या परिवर्तन होते हैं?

(ii) How will you prepare orange squash?

आप संतरे का स्ववैश किस प्रकार तैयार करेंगे?

Section-C

(खण्ड-ग)

(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

14314

(5)

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

9. Define fruit and vegetable preservation. Describe the scope of fruit and vegetable preservation industry in India.

फल एवं सब्जी परीक्षण को परिभाषित कीजिए। भारत में फल एवं सब्जी परीक्षण उद्योग के विषय-क्षेत्र का वर्णन कीजिए।

10. What types of microbes are responsible for spoilage of food material? Describe some important spoilage in canned food.

खाद्य सामग्री को खराब करने वाले किस प्रकार के सूक्ष्म जीवाणु जिम्मेदार हैं? डिब्बाबन्द खाद्यों में कुछ महत्वपूर्ण खराबियों का वर्णन कीजिए।

14314

[P. T. O.]

(6)

11. Differentiate Jelly, Jam and Marmalade. Describe the preparation method and ingredient for making the Jam of 2 Kg Apple fruit.

जेली, जैम तथा मारमलेड का आपसी अंतर स्पष्ट कीजिए। 2 किलोग्राम सेब से जैम बनाने की विधि लिखिए तथा इसमें डाले जाने वाले सामान का विवरण दीजिए।

12. What are the different product made from tomato? Write the procedure of making tomato sauce from 2 Kg tomato fruits.

टमाटर के फल से कौन-कौन से खाद्य पदार्थ तैयार किये जा सकते हैं? 2 किलोग्राम टमाटर के फल से सॉस बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।

14314

(7)

13. What is the use of Refractometer and Brix Hydrometer in preservation industry?

Describe the preparation method and ingredient for making the Jelly of 5 Kg guava fruits.

परिरक्षण उद्योग में रिफ्रैक्टोमीटर और ब्रिक्स हाइड्रोमीटर का क्या उपयोग है? 5 किलोग्राम अमरूद से जेली बनाने की विधि लिखिए तथा उनमें डाले जाने वाले सामान का विवरण दीजिए।