

(viii) एसेप्सिस

2. (a) List down the physical and the chemical causes of food spoilage and explain them. (10)

(b) Explain how soil, water and air cause contamination. (8)

(क) भोजन के खराब होने के भौतिक और रासायनिक कारणों की सूची बनाएं और उन्हें समझाएं।

(ख) बताएं कि मिट्टी, पानी और हवा किस प्रकार प्रदूषण का कारण बनते हैं।

3. Enumerate the objectives of the food preservation industry and its scope in India. (18)

भारत में खाद्य संरक्षण उद्योग के उद्देश्य और इसके दायरे की गणना करें।

4. (a) Describe all the principle of preservation in detail. List down all the techniques of preservation that may be used to preserve fruits and vegetables. (10)

(b) Name and describe two techniques in, which control temperature is used to preserve foods. (8)

(क) संरक्षण के सभी सिद्धांतों का विस्तार से वर्णन करें। संरक्षण की उन सभी तकनीकों की सूची बनाएं जिनका उपयोग फलों और सब्जियों को संरक्षित करने के लिए किया जा सकता है।

(ख) खाद्य पदार्थों को संरक्षित करने के लिए तापमान से नियंत्रित करने वाली दो तकनीकों का नाम और वर्णन करें।

5. (a) List the different kind of beverages that can be made from fruits and vegetables and explain in detail the methodology of making squashes. (10)

(b) Explain the principle of preservation of squashes. (8)

(क) फलों और सब्जियों से बनाए जा सकने वाले विभिन्न प्रकार के पेय पदार्थों की सूची बनाएं और स्ववैश बनाने की विधि को विस्तार से बताएं।

(ख) स्ववैश के संरक्षण के सिद्धांत की व्याख्या करें।

6. (a) Give the classification of pickles. Explain in great detail the role of its ingredients in preserving them. (10)

(b) Give the methodology of making a vinegar based pickle. (8)

(क) अचार का वर्गीकरण दीजिए। इन्हें संरक्षित करने में इसके अवयवों की भूमिका को विस्तार से समझाइए।

(ख) सिरका आधारित अचार बनाने की विधि बताइये।

7. (a) Differentiate between a sauce and a chutney. Describe their principles of preservation. (10)

(b) Explain the methodology of making a chutney (8)

(क) सॉस और चटनी के बीच अंतर करें। उनके संरक्षण के सिद्धांतों का वर्णन करें।

(v) Carbonation

(vi) PEF as a means of preservation

(vii) Class I Preservatives

(viii) Asepsis

निम्नलिखित में से किन्हीं छह को संक्षेप में समझाइए

(i) रेफ्रेक्टोमीटर

(ii) बंध्याकरण

(iii) धूप में सुखाना और निर्जलीकरण के बीच अंतर

(iv) परिरक्षक के रूप में चीनी

(v) कार्बोनेशन

(vi) संरक्षण के साधन के रूप में PEF

(vii) कक्षा I परिरक्षक

4875

2

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. कुल पांच प्रश्नों के उत्तर दीजिये; प्रश्नों के भाग एक साथ करने का प्रयास करें।
3. सभी प्रश्न बराबर अंक के हैं।
4. इस प्रश्न पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिये, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

1. Briefly explain **any six** of the following

(6×3=18)

- (i) Refractometer
- (ii) Sterilization
- (iii) Difference between sun drying and dehydration
- (iv) Sugar as a preservative

4875

7

(ख) चटनी बनाने की विधि समझाइये।

8. Write short notes on **any three** of the following

(3×6=18)

- (i) Pasteurization
- (ii) Fermentation
- (iii) Hurdle Technology
- (iv) Novel Preservation Techniques
- (v) Advantages of Blanching

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें:

- (i) पाश्चुरीकरण
- (ii) किण्वन

P.T.O.

- (iii) बाधा प्रौद्योगिकी
- (iv) नवीन संरक्षण तकनीकें
- (v) ब्लैचिंग के फायदे

[This question paper contains 8 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 4875 H

Unique Paper Code : 2202312401

Name of the Paper : Basic Preservation
Technology

Name of the Course : **BA (Prog) Food Technology,
NEP-UGCF 2022**

Semester : IV DSC (Discipline Specific
Core)

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 90

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt **five** questions in all; all parts of the question to be attempted together
3. All questions carry equal marks.
4. Answers may be written either in English or in Hindi, but the same medium should be used throughout the papers.