

7356

8

(3) निम्नतापी हिमिकरण

(4) संकेन्द्रण - परिभाषा, उद्देश्य तथा तकनीक

(100)

[This question paper contains 8 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 7356

J

Unique Paper Code : 2202313601

Name of the Paper : Advanced Preservation
Technology

Name of the Course : BA Program (Food
Technology) NEP-UGCF

Semester : VI, 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.
3. All questions carry **equal** marks.
4. Answers may be written either in **English or Hindi** but the same medium should be used throughout the paper

P.T.O.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. कुल पाँच प्रश्न का उत्तर दें।
3. सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।
4. इस प्रश्न पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

1. Give short answers to any six of the following:

(6x3=18)

(1) What is a springer can ?

(2) What is Hermatic sealing?

7. Write short note on the following: (any three)

(6x3=18)

(1) Pectin

(2) Types of driers

(3) Cryogenic freezing

(4) Concentration-definition, objectives and techniques.

निम्न पर टिपणी लिखिए: (कोई तीन)

(1) पेक्टिन

(2) शोषक के प्रकार

7356

6

फलों और सब्जियों को हिमिकृत करने के विभिन्न चरणों का विवरण दीजिये ।

5. What is normal drying curve? Describe the factors affecting the rate of dehydration of food.

(18)

नार्मल ड्रायिंग कर्व क्या है ? निर्जलीकरण की गति को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए।

6. Enlist the various steps of Canning. Describe in detail blanching and exhausting.

(18)

कैनिंग के विभिन्न चरणों के नाम लिखिए । ब्लॉचिंग और निर्वातन का विस्तार से वर्णन कीजिये ।

7356

3

(3) Write the difference between freezing and refrigeration.

(4) What type of fruits should be selected for jam making ?

(5) Give the advantages of blanching.

(6) Define water activity.

(7) Write the advantages of curing in preserve preparation.

(8) Write the role of acid in jam preparation.

P.T.O.

किन्हीं छह का संक्षिप्त में उत्तर दीजिए:

- (1) स्प्रिंगर कैन क्या है?
- (2) हेमेटिक सीलिंग क्या है ?
- (3) हिमिकरण और रेफ्रीजरेशन में अन्तर लिखें द्य
- (4) जैम बनाने के लिए किस प्रकार के फलों का चयन करना चाहिए ?
- (5) ब्लॉचिंग का महत्व लिखें ।
- (6) वाटर एक्टिविटी क्या है?
- (7) मुरब्बा बनाते समय क्युरिंग का महत्व लिखें ।

(8) जैम बनाने में अम्ल का योगदान लिखें ।

2. Describe in detail the different steps in the preparation of a mixed fruit jam . (18)

मिक्स्ड जैम बनाने के विभिन्न चरणों का विस्तार से वर्णन कीजिए।

3. Describe the definition, objectives and principles of preservation in Canning in detail. (18)

कैनिंग की परिभाषा, उद्देश्य तथा परिरक्षण के सिद्धांतों का विस्तार से वर्णन करें ।

4. Discuss the various steps in freezing of fruits and vegetables. (18)