

This Question Paper consists of 6 questions and 7 printed pages.
इस प्रश्न-पत्र में 6 प्रश्न तथा 7 मुद्रित पृष्ठ हैं।

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

अनुक्रमांक

Code No. **69/SS/ACV/A**

कोड नं०

Set / सेट

A

FOOD PROCESSING

खाद्य संसाधन

(358)

Day and Date of Examination

(परीक्षा का दिन व दिनांक)

Signature of Invigilators 1.

(निरीक्षकों के हस्ताक्षर)

2.

General Instructions :

1. Candidate must write his/her Roll Number on the first page of the Question Paper.
2. Please check the Question Paper to verify that the total pages and total number of questions contained in the Question Paper are the same as those printed on the top of the first page. Also check to see that the questions are in sequential order.
3. Making any identification mark in the Answer-Book or writing Roll Number anywhere other than the specified places will lead to disqualification of the candidate.
4. Answers for all questions, including Matching, True or False, Fill in the blanks, etc., are to be given in the Answer-Book only.
5. Write your Question Paper Code No. 69/SS/ACV/A, Set **A** on the Answer-Book.
6. In case of any doubt or confusion in the question paper, the **English** version will prevail.

358/SS/ACV/A/703



[P.T.O.]

Unnati Educations

9899436384, 9654279279

सामान्य अनुदेश :

1. परीक्षार्थी प्रश्न-पत्र के पहले पृष्ठ पर अपना अनुक्रमांक अवश्य लिखें।
2. कृपया प्रश्न-पत्र को जाँच लें कि प्रश्न-पत्र के कुल पृष्ठों तथा प्रश्नों की उतनी ही संख्या है जितनी प्रथम पृष्ठ के सबसे ऊपर छपी है। इस बात की जाँच भी कर लें कि प्रश्न क्रमिक रूप में हैं।
3. उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जाएगा।
4. मिलान करना, सही अथवा ग़लत, रिक्त स्थान भरना, आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
5. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं० 69/SS/ACV/A, सेट **A** लिखें।
6. प्रश्न-पत्र में किसी भी प्रकार के संदेह अथवा दुविधा की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य होगा।



FOOD PROCESSING

खाद्य संसाधन

(358)

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 40

समय : 2 घण्टे]

[पूर्णांक : 40

Note : **All** questions are **compulsory** and carry marks as indicated against each question.

निर्देश : सभी प्रश्न अनिवार्य हैं और प्रत्येक प्रश्न के अंक उसके सामने दिए गए हैं।

- (1) Answers of all questions are to be given in the Answer-Book given to you. सभी प्रश्नों के उत्तर आपको दी गई उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
- (2) 15 minute time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 2:15 p.m. From 2:15 p.m. to 2:30 p.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the Answer-Book during this period.
इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है। प्रश्न-पत्र का वितरण दोपहर में 2:15 बजे किया जाएगा। दोपहर 2:15 बजे से 2:30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।

1. Fill in the blanks and write the answer in your answer-book : 1×15=15

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए तथा उत्तर अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखिए :

(a) We get _____ by removing the _____ from butter.

मक्खन से _____ निकालने पर हमें _____ प्राप्त होता है।

(b) _____ and _____ are dry methods of cooking.

_____ और _____ खाना पकाने की शुष्क विधियाँ हैं।

(c) Two adulterants found in milk powder are _____ and _____.

दूध पाउडर में पाए जाने वाले दो मिलावट _____ और _____ हैं।

(d) The sensory qualities of food are colour, taste, _____ and _____ .

भोजन के संवेदी गुण रंग, स्वाद, _____ और _____ हैं।



(e) Fat is used as a medium of cooking in _____ and _____ cooking methods.

_____ और _____ पाक विधियों में वसा का प्रयोग पकाने के माध्यम के रूप में किया जाता है।

(f) Fats and oils are obtained/sourced from either _____ or _____.

वसा और तेल _____ या _____ स्रोतों से प्राप्त किए जाते हैं।

(g) Ecomark is given to products that have the capacity of being _____ and _____.

ईकोमार्क उन पदार्थों को दिया जाता है जिनमें _____ और _____ होने की क्षमता होती है।

(h) _____ foods cannot be stored for more than two days but _____ foods can be kept for a week.

_____ खाद्यों का भंडारण दो दिन से अधिक नहीं किया जा सकता लेकिन _____ खाद्यों को एक सप्ताह तक रख सकते हैं।

(i) _____ and _____ are strong osmotic regulators as they draw water out from vegetables.

_____ और _____ प्रबल परासरणी नियामक होते हैं क्योंकि ये सब्जियों में से पानी को बाहर निकाल देते हैं।

(j) After hydrogenation, oils are fortified with nutrients _____ and _____.

हाइड्रोजनीकरण के पश्चात् तेल में _____ और _____ पोषक तत्व मिला दिए जाते हैं।

(k) Pressure cooking employs the principle of using _____ under _____.

प्रेसर कुकिंग _____ के तहत _____ का उपयोग करने के सिद्धांत को नियोजित करती है।

(l) Two chemical preservatives you will use for fruit juices are _____ and _____.

_____ और _____ दो रासायनिक परिरक्षक हैं जिनका उपयोग आप फलों के रस के लिए करेंगे।



(m) Food handlers should wash their hands before _____ and after _____.

भोजन संचालकों (कार्यकर्ता व्यक्तियों) को _____ से पूर्व और _____ के पश्चात् अपने हाथ धोने चाहिए।

(n) _____ and _____ are types of caps for glass containers.

_____ और _____ काँच के कंटेनरों के लिए ढक्कन के प्रकार हैं।

(o) _____ and _____ are called micronutrients.

_____ और _____ को सूक्ष्म पोषक तत्व कहा जाता है।

2. Write in your answer-book whether the following statements are True or False :

1×15=15

उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन सही हैं या ग़लत :

(a) Pesticides may lead to food poisoning.

कीटनाशकों से भोजन विषाक्तता हो सकती है।

(b) Sun drying is a method of food preservation.

धूप में सुखाना खाद्य संरक्षण की एक विधि है।

(c) Budgeting does not help in the growth of the organization.

बजट बनाना संगठन के विकास में मदद नहीं करता है।

(d) Paper is made from plant fibre called cellulose.

कागज सेलूलोज़ नामक पौधे के रेशे से बनाया जाता है।

(e) The object of Book-keeping is to provide accurate information about the transactions.

बहीखाता का उद्देश्य लेन-देन के बारे में सटीक जानकारी प्रदान करना है।

(f) Fermentation is not done while processing tea.

चाय के संसाधन/प्रसंस्करण के दौरान किण्वन नहीं किया जाता है।



(g) Blanching means dipping of vegetables in chilled water.

ब्लैंचिंग का अर्थ है सब्जियों को ठंडे पानी में डुबाना।

(h) Aspirator equipment is used in food processing.

खाद्य प्रसंस्करण में एस्पिरेटर उपकरण का उपयोग किया जाता है।

(i) Khoya is obtained by evaporating milk.

दूध को वाष्पित करके खोया प्राप्त किया जाता है।

(j) The main feature of perfect market is the low level of price fluctuation.

पूर्ण बाजार की मुख्य विशेषता है कीमत के उतार-चढ़ाव का निम्न स्तर।

(k) Budgeting means to calculate the income and expenditure of the previous year.

बजटिंग का तात्पर्य पिछले वर्ष की आय और व्यय की गणना करना है।

(l) 'Labels' on food packages are also called 'stickers'.

खाद्य पैकेजों पर लगे 'लेबल' को 'स्टिकर' भी कहा जाता है।

(m) All advertisements give correct information to consumers.

सभी विज्ञापन उपभोक्ताओं को सही जानकारी देते हैं।

(n) Fluorosis occurs due to toxicity of water.

फ्लोरोसिस जल की विषाक्तता के कारण होता है।

(o) Food hazards result in immediate death.

खाद्य खतरों के परिणामस्वरूप तत्काल मृत्यु हो जाती है।



Answer the following questions :

2½×4=10

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

3. Tell any *five* reasons for cooking food.

खाना पकाने के कोई पाँच कारण बताइए।

4. Write any *five* advantages of preserving food.

खाद्य संरक्षण के कोई पाँच लाभ लिखिए।

5. In what *five* ways packaging helps the consumers and manufacturers?

उपभोक्ताओं और निर्माताओं को पैकेजिंग किन पाँच तरीकों से मदद करती है?

6. Which *five* points would you consider while using and maintaining any equipment?

किसी उपकरण का प्रयोग और रखरखाव करते समय आप किन पाँच बिन्दुओं को ध्यान में रखेंगे?

★ ★ ★

