

This Question Paper consists of 06 questions and 4 printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में 06 प्रश्न तथा 4 मुद्रित पृष्ठ हैं।

Roll No.

अनुक्रमांक

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

Code No.

कोड नं.

68/ACV/O

SET/सेट

A

FOOD PROCESSING

खाद्य संसाधन

(358)

Day and Date of Examination :

(परीक्षा का दिन व दिनांक)

Signature of Invigilators :

(निरीक्षकों के हस्ताक्षर)

1. _____

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. For the Objective type questions, you have to choose **any one** of the four alternatives given in the question, i.e. (A), (B), (C) and (D) and indicate your correct answer in the Answer-Book given to you.
4. 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.
5. Answer for all questions, including Matching, True or False, Fill in the blanks, etc., are to be given in the Answer-Book only.
6. Write your Question Paper Code No. **68/ACV/O-A** on the Answer-Book.
7. In case of any doubt or confusion in the question paper, the **English** Version will prevail.

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. वस्तुनिष्ठ प्रश्नों में आपको चार विकल्पों (A), (B), (C) तथा (D) में से **कोई एक** उत्तर चुनना है तथा दी गई उत्तर-पुस्तिका में आप सही उत्तर लिखिए।
4. उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जायेगा।
5. मिलान करना, सही अथवा गलत, रिक्त स्थान भरना, आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
6. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं. **68/ACV/O-A** लिखें।
7. प्रश्नपत्र में किसी भी प्रकार के संदेह अथवा दुविधा की स्थिति में **अंग्रेजी** अनुवाद ही मान्य होगा।

68/ACV/O-358-A]

1



[Contd...

Unnati Educations

9899436384, 9654279279

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) Answer 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 minutes time have 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 :

1x15=15

रिक्त स्थानों की पूर्ति करें तथा उत्तर-पुस्तिका में लिखें :

- (a) One single food cannot provide _____ and the _____.
कोई अकेला पदार्थ _____ और _____ प्रदान नहीं कर सकता।
- (b) Fruits and vegetables should be _____ well and _____ dry before peeling and cutting.
फल और सब्जियों को अच्छे से _____ और छिलने और काटने के पहले _____ सुखाना चाहिए।
- (c) Low _____ foods are always _____ than good quality ones.
निम्न _____ वाले पदार्थ अक्सर अच्छे गुणवत्ता वाले से _____ होते हैं।
- (d) Food intoxication is caused due to presence of _____ of microbes known as _____.
खाद्य विषाक्तता _____ की विद्यमानता के कारण होता है जिसे _____ कहा जाता है।
- (e) India has _____ food standards based on international _____ Alimentarius with some modification.
भारत में _____ खाद्य मानक पोषण संबंधी कुछ संशोधन के साथ अंतर्राष्ट्रीय _____ पर आधारित हैं।
- (f) Processed milk _____ should not _____ breast milk.
संसाधित दूध _____ को स्तनपान के _____ पर नहीं देने चाहिये।
- (g) Additives are substances _____ to food products in small _____.
योज्य पदार्थ खाद्य उत्पादों में अल्प _____ में _____ जाते हैं।



- (h) Foods can be _____ into three groups depending on their _____ to survive.
खाद्यों के ठीक रहने की _____ के अनुसार पदार्थों को तीन वर्गों में _____ किया जाता है।
- (i) _____ means removal of water from foods for _____ them.
_____ से तात्पर्य है खाद्य पदार्थों का जलीय अंश को दूर करना तथा पदार्थ को _____।
- (j) Processing may _____ the _____ quality of food sometimes.
कभी कभी संसाधन से पदार्थों की _____ पर _____ पड़ जाता है।
- (k) The _____ of planning and _____ of each unit operation have to be worked out before setting it up.
खाद्य संसाधन को स्थापित करने के लिए योजना तैयार करने और _____ की लागत का _____ लगाना पड़ता है।
- (l) The main objective of a food processing unit is to _____ food products and develop _____ processes.
खाद्य संसाधन इकाई का प्रमुख उद्देश्य है खाद्य पदार्थों का _____ तथा _____ का विकास जिससे पदार्थ की गुणता बनी रहे।
- (m) Standardizing the conditions for _____ products ensures their _____ in composition.
बंधनों का मानकीकरण _____ पदार्थों के लिए पदार्थों में _____ सुनिश्चित करती है।
- (n) When insects contaminate food they can _____ diseases like typhoid and _____.
जब आम कीट खाद्य पदार्थों को संदूषित करते हैं तो वे टाइफॉयड _____ और _____ का कारण बन जाते हैं।
- (o) Both _____ and heating are used for _____ foods.
_____ तथा तापन दोनों का प्रयोग _____ खाद्य पदार्थ के लिए किया जाता है।

2. State in your answer-book whether the following statements are 'True' or 'False' : 1x15=15
निम्नलिखित कथनों को 'सही' या 'गलत', अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखें :

- (a) Enamel paper is made with cellulose like waxed paper.
मोमी कागज की तरह इन्वेलम कागज भी सैलुलोस से बनता है।
- (b) Fats and oils are concentrated sources of energy in our diet.
वसा और तेल आहार में ऊर्जा के सांद्रित स्रोत होते हैं।
- (c) Red gram dhal is adulterated with Kesari dhal.
लाल मसूर दाल में केसरी दाल से मिलावट की जाती है।
- (d) Three major types of microorganisms are known to contaminate food.
खाद्य को विकृत करने वाले सूक्ष्मजीवों के तीन मुख्य प्रकार हैं।
- (e) Check the label for FPO before buying jams and pickles.
जैम, अचार आदि को खरीदने से पहले उनपर एफ.पी.ओ. का चिह्न देखें।
- (f) Most plants carry toxic compounds which get destroyed during processing.
पादप खाद्यों में विषैले यौगिक होते हैं जो संसाधन के दौरान नष्ट हो जाते हैं।



- (g) Pesticides are used to protect grains from infestation.
पीड़कनाशियों का प्रयोग अनाजों के संरक्षण के लिए किया जाता है उन्हें पादक संक्रमण से बचाने के लिए।
- (h) Removing the husk of cereals is called secondary processing.
अनाज की भूसी अलग किए जाने को परवर्ती संसाधन कहते हैं।
- (i) Cottage cheese is made from refined flour and lemon juice.
कॉटिज पनीर मैदे और निम्बू के रस से बनता है।
- (j) Enzymes are substances present naturally in foods.
एन्जाइम ऐसे पदार्थ हैं, जो स्वाभाविक रूप से खाद्य पदार्थों में पाये जाते हैं।
- (k) Size enlargement means shaping of materials as in bread making.
आकार की वृद्धि का अर्थ है सामग्री को रूप देना जैसे डबल रोटी बनाने में किया जाता है।
- (l) Meat or fish packaging does not help to maintain a hygienic environment in the market.
मीट, मछली आदि की पैकेज बन्दी से मार्केट का वातावरण स्वच्छ नहीं रखा जा सकता।
- (m) Labels need not attract the customer to convey a message.
लेबल से ग्राहक को आकर्षित करना जरूरी नहीं होता, उसे संदेश देने के लिए।
- (n) Printing of external packages is safe because the food is not in contact with the ink.
बाहरी पैकेजों का मुद्रण निरापत होता है, क्योंकि खाद्य सामग्री का मेल स्याही से नहीं होता।
- (o) In a perfect market, buyers and sellers have a poor relationship.
पूर्ण बाजार में क्रेता तथा बिक्रेता में अच्छे संबंध नहीं होते।

Note : Answer the following questions :

2½x4=10

निर्देश : निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दें :

3. What is the difference between a wholesale market and retail market ?
पूर्ण बाजार और अपूर्ण बाजार में क्या अन्तर है ?
4. What is book keeping ?
बही खाता क्या होता है ?
5. Name the resources needed to set up a food processing unit.
उन साधनों के नाम लिखें जो खाद्य संसाधन इकाई की स्थापना के लिए आवश्यक हैं।
6. Write short notes on :
लघु टिप्पणी लिखें :
- (i) Meat Products order
मांस उत्पाद आदेश
- (ii) Fermented Foods
खमीरकरण वाले पदार्थ

- o O o -

