

This Question Paper consists of 18 questions and 3 printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में 18 प्रश्न तथा 3 मुद्रित पृष्ठ हैं।

Roll No.

अनुक्रमांक

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

Code No.

कोड नं.

68/ACV/O

SET/सेट

A

PRESERVATION OF FRUITS AND VEGETABLES

फलों और सब्जियों का संरक्षण

(363)

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. Answers 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-363-A]

1



[Contd...

Unnati Educations

9899436384, 9654279279

PRESERVATION OF FRUITS AND VEGETABLES

फलों और सब्जियों का संरक्षण

(363)

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 40

समय : 2 घण्टे]

[पूर्णांक : 40

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

निर्देश : सभी प्रश्न अनिवार्य हैं तथा 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 minutes 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।

State whether the following statements are true or false :

1x6=6

निम्नलिखित कथन सत्य है या असत्य :

1. Non vegetarian foods like fish can also be sun dried. 1
मछली जैसे मांसाहारी खाद्य पदार्थों को भी धूप में सुखाया जा सकता है।
2. All food labels should follow principles laid down by QCI. 1
सभी खाद्य लेबलों को QCI द्वारा निर्धारित सिद्धांतों का पालन करना चाहिए।
3. CLASS 1 preservatives are to be used in limited quantity. 1
CLASS 1 परिरक्षकों का उपयोग सीमित मात्रा में किया जाना चाहिए।
4. Control of moisture in foods is very important from preservation point of view. 1
संरक्षण की दृष्टि से खाद्य पदार्थों में नमी का नियंत्रण बहुत महत्वपूर्ण है।
5. Brine solution is made of water, salt and oil. 1
खारा पानी साल्यूशन पानी, नमक और तेल से बनता है।
6. Silica Gel helps in storage of dried foods. 1
सिलिका जेल सूखे खाद्य पदार्थों के भंडारण में मदद करता है।



Answer the following questions :

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

7. Name any four ways to advertise your products. 2
अपने उत्पादों का विज्ञापन करने के किन्हीं चार तरीकों के नाम बताइए
8. List four ingredients used in pickling. 2
अचार बनाने में प्रयुक्त चार सामग्रियों की सूची बनाएँ।
9. Mention any four factors responsible for food spoilage. 2
भोजन खराब होने के लिए उत्तरदायी किन्हीं चार कारकों का उल्लेख कीजिए।
10. Mention any four types of paper used in packaging. 2
पैकेजिंग में प्रयुक्त कागज के किन्हीं चार प्रकारों का उल्लेख करें।
11. List any four types of packaging material. 2
किन्हीं चार प्रकार की पैकेजिंग सामग्री की सूची बनाएँ।
12. What do you mean by 'Osmosis' ? 2
परासरण से आप क्या समझते हैं ?
13. Mention any three properties of glass containers. 3
काँच के बर्तनों के किन्हीं तीन गुणों का उल्लेख करें।
14. List any six points to be kept in mind while making squashes. 3
स्क्वैश बनाते समय ध्यान में रखने योग्य किन्हीं छह बिंदुओं की सूची बनाएँ।
15. Mention any three points of evaluation of jam or jelly. 3
जैम या जेली के मूल्यांकन के किन्हीं तीन बिंदुओं का उल्लेख करें।
16. In three steps, explain the method of blanching. 3
तीन चरणों में ब्लैंचिंग की विधि समझाइए।
17. List ten factors to remember while purchasing raw material for food preservation. 5
खाद्य संरक्षण के लिए कच्चा माल खरीदते समय याद रखने योग्य दस कारकों की सूची बनाएँ।
18. Elaborate the steps in the preparation of pickle. 5
अचार की तैयारी के चरणों का विस्तार से वर्णन करें।

- o O o -

