

रोल नं. 

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|

  
Roll No.

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 5 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।
- Please check that this question paper contains 2 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 5 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

## कटाई-उपरांत प्रौद्योगिकी तथा परिरक्षण

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र III

### POST HARVEST TECHNOLOGY & PRESERVATION (Theory) Paper III

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 30

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 30

**निर्देश :** सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

**Instructions :** Attempt **all** questions.

1. जैम क्या है ? अनानास की जैम बनाने की विधि के विभिन्न चरणों का वर्णन करें । 2+4  
What is Jam ? Describe the different steps in the method of preparation of pineapple jam.
  
2. निम्नलिखित प्रत्येक में दो अन्तर बताइए : 2+2+2
  - (i) चटनी एवं सॉस
  - (ii) लवणोदन (ब्राइनिंग) एवं सिरपिंग
  - (iii) मोल्ड एवं यीस्टGive two differences between each of the following :
  - (i) Chutney and Sauce
  - (ii) Brining and Syruping
  - (iii) Mould and yeast
  
3. मृदु प्रतिपूतिरोधी पदार्थों के प्रयोग के सिद्धांत का संक्षेप में वर्णन करें । 6  
Write in brief the principle of using mild antiseptics.
  
4. वृद्धि नियामकों की परिभाषा लिखिए । फलों और सब्जियों की परिरक्षण-अवधि को नियंत्रित करने में किन्हीं दो वृद्धि नियामकों की भूमिका के बारे में समझाइए । 2+4  
Define growth regulators. Explain the role of any two growth regulators in regulating the storage life of fruits and vegetables.
  
5. भारतीय खाद्य-परिरक्षण उद्योग की मुख्य समस्याओं का विस्तार से वर्णन कीजिए । 6  
Describe in detail the major problems of Indian food preservation industry.