

Series : SKS/1

कोड नं. 124/1
Code No.

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 जायेगा ! 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 घंटे]

Time allowed : 2 hours]

[अधिकतम अंक : 30

[Maximum Marks : 30

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

Instruction : Attempt all questions.

1. कटाई उपरांत तकनीक से आप क्या समझते हैं ? फलों के पकने की अवस्था का निर्णय आप कैसे करेंगे ? 2 + 4
What do you understand by Post Harvest Technology ? How would you judge the maturity of fruits ?
2. फल और सब्जियों के परिरक्षण में नमी के निष्कासन के सिद्धान्त को संक्षेप में लिखिए । 6
Write in brief the principle of removal of moisture in fruits and vegetables preservation.

3. निम्नलिखित प्रत्येक में दो-दो अंतर बताइये :

2 + 2 + 2

- (i) रोगाणुनाशन एवम् शीतलन
- (ii) ऐलकोहॉल एवम् सिरका
- (iii) कार्डियल एवम् स्क्वाश

Give two differences between each of the following :

- (i) Sterilization and Cooling
- (ii) Alcohol and Vinegar
- (iii) Cardial and Squash

4. ब्लान्चिंग से आप क्या समझते हैं ? इससे होने वाले लाभ लिखिए ।

2 + 4

What is Blanching ? Write its advantages.

5. जेली की परिभाषा लिखें । अमरूद की जेली बनाने के लिए फलो शीट तैयार कीजिए । क्या आप केले अथवा अंगूर से जेली बना सकते हैं ?

2 + 3 + 1

Define Jelly. Prepare a flow sheet for the preparation of guava jelly. Can you make jelly from Banana or Grapes ?