

Roll No.

रोल नं.

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

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

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

- 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 student will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- 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 ।

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

कटाई-उपरांत प्रौद्योगिकी तथा परिरक्षण

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र III

Time allowed : 2 hours

निर्धारित समय : 2 घण्टे

Maximum Marks : 30

अधिकतम अंक : 30

Instructions : Attempt *all* questions.

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1. What is jam ? Describe different steps in the method of preparation of Pineapple jam. 2+4
जैम क्या है ? अनन्नास की जैम बनाने की विधि के विभिन्न चरणों का वर्णन करें ।
2. Give two differences between each of the following : 2+2+2
 - (i) Chutney and Sauce
 - (ii) Cellulose and Starch
 - (iii) Lye peeling and Mechanical peelingनिम्नलिखित प्रत्येक में दो अन्तर बताइए :
 - (i) चटनी एवं सॉस
 - (ii) सेलुलोज एवं स्टार्च
 - (iii) लाइ पीलिंग एवं मशीन द्वारा पीलिंग
3. Write in brief the principle of removal of moisture in fruit and vegetable preservation. 6
फलों और सब्जियों के परिरक्षण में नमी के निष्कासन के सिद्धांत को संक्षेप में लिखिए ।
4. Define growth regulators. Explain the role of any two growth regulators in regulating the storage life of fruits and vegetables. 2+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 ।
5. What points will be considered while setting up a fruit processing industry ? Discuss. Mention three reasons for its slow progress in India. 4+2
फल संसाधन उद्योग लगाने में आप किन-किन बातों को ध्यान में रखेंगे ? विवेचना करें । भारत में इसकी धीमी गति से विकास के तीन कारण बताएँ ।