

**Series SOS**

Code No. **124**  
कोड नं.

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 students 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 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 ।

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

**कटाई-उपरांत प्रौद्योगिकी तथा परिरक्षण**

**(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र III**

*Time allowed : 2 hours*

*Maximum Marks : 30*

*निर्धारित समय : 2 घण्टे*

*अधिकतम अंक : 30*

**Instructions : Attempt all questions.**

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

1. What do you understand by post-harvest technology ? How would you judge the maturity of fruits ? 2+4  
कटाई-उपरांत प्रौद्योगिकी से आप क्या समझते हैं ? फलों के पकने की अवस्था का आप निर्णय कैसे करेंगे ?
2. Write in brief the principle of use of high temperature in fruit and vegetable preservation. 6  
फलों और सब्जियों के परिरक्षण में उच्च ताप प्रयोग करने के सिद्धान्त को संक्षेप में लिखिए ।
3. Give two differences between each of the following : 2+2+2  
(i) Alcohol and Vinegar  
(ii) Sterilization and Cooling  
(iii) Vacuum and Pressure  
निम्नलिखित प्रत्येक में दो अन्तर बताइए :  
(i) ऐल्कोहॉल एवं सिरका  
(ii) रोगाणुनाशन एवं शीतलन  
(iii) निर्वात एवं दाब
4. Define fermentation. Write its types. Detail the lactic fermentation in cabbage. 2+2+2  
किण्वन की परिभाषा दीजिए । इसके प्रकार लिखें । बंदगोभी में लैक्टिक किण्वन को विस्तार से बताइए ।
5. Define jelly. Make a flow sheet for the preparation of guava jelly. Can you make a jelly from banana or grapes ? 2+3+1  
जैली की परिभाषा बताएँ । अमरूद की जैली बनाने के लिए फलों की शीट तैयार कीजिए । क्या आप केले अथवा अंगूरों से जैली बना सकते हैं ?