

Roll No.

Y – 3251

M.Sc. (Food Technology) (Second Semester) EXAMINATION, June 2021

FOOD TECHNOLOGY

Paper – 201

FRUITS AND VEGETABLE TECHNOLOGY

Time : Three Hours

Maximum Marks : 85 (For Regular Students)

Minimum Pass Marks 29

नोट- सभी पाँच प्रश्न हल कीजिये।

Attempt all the *five* questions.

इकाई-I/Unit-I

1. फल एवं सब्जियों की आकारिकी एवं परिपक्वता सूचकों की चर्चा कीजिये। 17
Discuss morphology and maturity indices of fruits and vegetables.

इकाई-II/Unit-II

2. निम्न में से किन्हीं दो के बारे में लिखिये— 17
(अ) पोस्ट हार्वेस्ट परिवर्तनों को प्रभावित करने वाले कारक।
(ब) कमोडिटी प्री ट्रीटमेंट।
(स) फल एवं सब्जियों की हैण्डलिंग एवं पैकेजिंग।
(द) फल एवं सब्जियों का संग्रहण।

Write about any *two*—

- (i) Factors affecting post harvest changes.
(ii) Commodity pretreatments.
(iii) Handling and packaging of fruits and vegetables.
(iv) Storage of fruits and vegetables.

इकाई-III/Unit-III

3. सब्जियों की डिब्बाबन्दी की प्रक्रिया विस्तार से लिखिये। 17
Describe canning process of Vegetables in detail.

इकाई-IV/Unit-IV

4. विनेगर निर्माण की प्रक्रिया लिखिये साथ ही विनेगर (सिरका) की गुणवत्ता को कैसे नियन्त्रित करेंगे ? चर्चा कीजिये। 17
Write method of vinegar preparation and discuss how quality of vinegar is controlled.

इकाई-V/Unit-V

5. जेली निर्माण का सिद्धान्त समझाइये एवं जेली निर्माण की प्रक्रिया विस्तारपूर्वक लिखिये। 17
Write principles of jelly making and write process of jelly making in detail.

Y – 3251