

7724

**B.Sc. (Ag.) (Sem.-VI) Examination, 2023****Paper - VI****Post-Harvest Management and Value****Addition of Fruits and Vegetables***Time : Three Hours ] [Maximum Marks : 50***Note :** Attempt **all** sections as per instructions.

सभी खण्डों में दिये गये निर्देशों के अनुसार उत्तर दीजिए।

**Section - A / खण्ड - अ****Note :** Attempt **all** questions. Give answer of each question in about 50 words. Each question carries one mark.  $1 \times 10 = 10$   
सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 50 शब्दों में हो। प्रत्येक प्रश्न एक अंक का है।

1. (i) Pre-cooling.  
पूर्व शीतलन।
- (ii) Canning of fruits.  
फलों की डिब्बाबंदी।

**P.T.O.**

(2)

- (iii) Blanching.  
विवर्णीकरण।
- (iv) Dehydration.  
निर्जलीकरण।
- (v) Fruit Nector.  
फल मकरन्द।
- (vi) Squash.  
स्त्वैश।
- (vii) Sodium Benzoate.  
सोडियम बेंजोएट।
- (viii) Enzymes.  
प्रकिण्व।
- (ix) Ethylene.  
एथिलीन।
- (x) Asepsis.  
नीरोगावस्था।

**Section - B / खण्ड - ब****Note :** Attempt **all five** questions. Give answer of each question in about 200 words. Each question carries five marks.

सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक प्रश्न के उत्तर लगभग 200 शब्दों में हों। प्रत्येक प्रश्न पाँच अंकों का है।

 $5 \times 5 = 25$ 

7724

(3)

2. Define Preservation and describe the methods of preservation.  
परिरक्षण क्या है इसकी विधियों का वर्णन कीजिए।
3. Describe the importance of fruits & vegetables.  
फलों एवं सब्जियों के महत्व का वर्णन कीजिए।
4. Describe the techniques of prolonging shelf life of fruits and vegetables.  
फल एवं सब्जियों की भण्डारण अवधि बढ़ाने की तकनीक का वर्णन कीजिए।
5. Describe the zero energy cool chamber with its importance.  
शून्य ऊर्जा शीत कक्ष का वर्णन उसके महत्व के साथ कीजिए।
6. Describe the method of preparation of marmalades.  
मार्मलेड बनाने के चरणों का वर्णन कीजिए।

**OR/अथवा**

Differentiate between Jam and Jelly.

जैम व जेली के अन्तरों का वर्णन कीजिए।

7724

P.T.O.

(4)

**Section - C/खण्ड - स**

- Note :** Attempt **any two** questions. Give answer of each question in about 500 words. Each question carries 7.5 marks.  $7.5 \times 2 = 15$   
किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 500 शब्दों में दीजिये।
7. Describe the causes of spoilage of fruits & vegetables.  
फलों एवं सब्जियों को खराब करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए।
  8. To mention the flow chart of preparation of Tomato sauce.  
टमाटर का सॉस बनाने की तकनीक को फ्लोचार्ट द्वारा प्रदर्शित कीजिए।
  9. Describe the canning techniques of fruits & vegetables and its merits.  
फलों एवं सब्जियों की डिब्बाबंदी के विभिन्न चरणों का उल्लेख करते हुए इसके महत्व का वर्णन कीजिए।

7724