This Question Paper consists of **18** questions and **7** printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में **18** प्रश्न तथा **7** मुद्रित पृष्ठ हैं ।

Roll No. अनुक्रमांक | | | | | | | | | | | | |

Code No. कोड नं. **64/ACV/O**

Set - A

PRESERVATION OF FRUITS & VEGETABLES

फलों और सब्ज़ियों का संरक्षण

(363)

Day and Date of Examination _____
(परीक्षा का दिन व दिनांक)

Signature of Invigilators 1. _____
(निरीक्षकों के हस्ताक्षर)

2. _____

General Instructions :

1. Candidate must write his/her Roll Number on the first page of the Question Paper.

2. Please check the Question Paper to verify that the total pages and total number of questions contained in the question paper are the same as those printed on the top of the first page. Also check to see that the questions are in sequential order.

3. For the objective type of questions, you have to choose any one of the four alternatives given in the question, i.e., (A), (B), (C) or (D) and indicate your correct answer in the answer-book given to you.

4. Making any identification mark in the answer-book or writing Roll Number anywhere other than the specified places will lead to disqualification of the candidate.

5. Answers for all questions, including matching, true or false, fill in the blanks, etc., are to be given in the answer-book only.

6. Write your Question Paper Code No. **64/ACV/O**, Set **A** on the answer-book.

सामान्य अनुदेश :

1. परीक्षार्थी प्रश्न-पत्र के पहले पृष्ठ पर अपना अनुक्रमांक अवश्य लिखें ।

2. कृपया प्रश्न-पत्र को जाँच लें कि प्रश्न-पत्र के कुल पृष्ठों तथा प्रश्नों की उतनी ही संख्या है जितनी प्रथम पृष्ठ के सबसे ऊपर छपी है । इस बात की जाँच भी कर लें कि प्रश्न क्रमिक रूप में हैं ।

3. वस्तुनिष्ठ प्रश्नों के लिए आपको प्रश्न के (A), (B), (C) अथवा (D) चारों विकल्पों में से कोई एक उत्तर चुनना है तथा अपने सही उत्तर को आपको उत्तर-पुस्तिका में लिखना है ।

4. उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जाएगा ।

5. मिलान करना, सही अथवा ग़लत, रिक्त स्थान भरना, आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें ।

6. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं. **64/ACV/O**, सेट **A** लिखें ।

PRESERVATION OF FRUITS & VEGETABLES

फलों और सब्ज़ियों का संरक्षण

(363)

Time allowed : ***2*** *Hours]* *[Maximum Marks :* ***40***

निर्धारित समय : ***2*** *घण्टे]* *[अधिकतम अंक :* ***40***

Note : ***All*** *questions are* ***compulsory*** *and carry marks as indicated against each question.*

निर्देश : ***सभी*** *प्रश्न* ***अनिवार्य*** *हैं तथा प्रत्येक प्रश्न के अंक उसके सामने दिए गए हैं ।*

Fill in the blanks and write the answers in your answer-book : *1×5=5*

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए और उत्तर-पुस्तिका में अपने उत्तर लिखिए :

1. Benzoic acid is added to preserve jam made from _____ coloured fruits.

_____ रंग के फलों से तैयार किए गए जैम को परिरक्षित करने के लिए बेन्ज़ोइक ऐसिड मिलाया जाता है ।

2. The best type of lemon for making sweet lemon pickle is the _____ variety.

नींबू का मीठा अचार बनाने के लिए सबसे अच्छा _____ नींबू होता है ।

3. When common salt is added to water and filtered, it is called _____.

जब सादे नमक को पानी में घोलकर छान लेते हैं, उसे _____ कहते हैं ।

4. A home-drier has a _____ bottom.

होम-ड्रायर का तला _____ होता है ।

5. Fenugreek seeds, onion (nigella) seeds and _____ are used in the preparation of mango pickle (made with oil).

आम का अचार (तेल वाला) बनाने के लिए, मेथी दाने, कलौंजी तथा _____ का प्रयोग किया जाता है ।

Choose the correct answer and write A, B, C or D in the answer-book provided : 1×5=5

सही उत्तर चुनिए तथा दी गई उत्तर-पुस्तिका में A, B, C या D लिखिए :

6. Calcium chloride is used in the making of

(A) Carrot preserve

(B) Watermelon preserve

(C) Apple preserve

(D) Ginger candy

कैल्शियम क्लोराइड किसको बनाने में प्रयोग किया जाता है ?

(A) गाजर का मुरब्बा

(B) तरबूज का मुरब्बा

(C) सेब का मुरब्बा

(D) अदरक की कैंडी

7. A pickle will not spoil, if the concentration of salt added to it is

(A) 15 – 20%

(B) 25 – 30%

(C) 5 – 10%

(D) 30 – 40%

अचार में नमक का सांद्रण (घनत्व) निम्न में से कितना होना चाहिए ताकि अचार खराब न हो ?

(A) 15 – 20%

(B) 25 – 30%

(C) 5 – 10%

(D) 30 – 40%

8. Before a cordial is finally ready, it has to be kept for

(A) 1 – 2 months

(B) 1 – 2 weeks

(C) 1 – 2 days

(D) 1 – 2 hours

कॉर्डियल सही तरह से बनाने के लिए उसे कितनी देर के लिए रखना पड़ता है ?

(A) 1 – 2 महीने

(B) 1 – 2 सप्ताह

(C) 1 – 2 दिन

(D) 1 – 2 घंटे

9. Which of the following preparations is subjected to sulphur fumes ?

(A) Fruit toffee

(B) Guava cheese

(C) Ginger candy

(D) Mango leather (papad)

निम्न में से किसको बनाने में सल्फर की लपटों (धुएँ) पर घुमाया जाता है ?

(A) फलों की टॉफी

(B) अमरूद का पनीर

(C) अदरक की कैंडी

(D) आम पापड़

10. Kewra is needed in the preparation of

(A) Rose syrup

(B) Papaya nectar

(C) Lychee syrup

(D) Lemon cordial

केवड़ा का उपयोग निम्नलिखित में से किसको बनाने में किया जाता है ?

(A) गुलाब का सिरप

(B) पपीते का नैक्टर

(C) लीची सिरप

(D) लैमन कॉर्डियल

Answer the following questions briefly :

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए :

11. Mention two methods that are used in each of the following principles of preservation : *3*

(a) Moisture removal

(b) Heat treatment

(c) Acidity control

निम्नलिखित प्रत्येक परिरक्षण के सिद्धान्तों में प्रयुक्त होने वाली दो-दो विधियों के नाम लिखिए :

(a) नमी को हटाना

(b) ऊष्मा उपचार

(c) ऐसिडिटी नियंत्रण

12. Indicate one similarity and two differences in the preparation of petha preserve and ginger candy. *3*

पेठे की मिठाई तथा अदरक की कैंडी को बनाने में एक समानता तथा दो अंतर बताइए ।

13. Write three points you would follow in maintaining the equipment used for preservation. *3*

परिरक्षण करने वाले उपकरणों के रखरखाव में आप किन तीन बिन्दुओं पर ध्यान देंगे ?

14. What do the following defects in a candy indicate ? *3*

(a) The fruit becomes soft and loses its shape

(b) The fruit becomes tough

(c) Fungus grows on the candy

कैंडी में निम्नलिखित दोष क्या संकेत देते हैं ?

(a) फल नरम हो जाता है और आकृति ख़राब हो जाती है

(b) फल कड़ा हो जाता है

(c) कैंडी को फफूँदी लग जाती है

15. Describe both useful and harmful changes on food, brought about by micro-organisms. *4*

सूक्ष्मजीवों द्वारा खाद्य-पदार्थों पर लाभदायक तथा हानिकारक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए ।

16. Differentiate between squash and cordial. *4*

स्क्वॉश और कॉर्डियल में अंतर स्पष्ट कीजिए ।

17. Enlist the precautions you would take to ensure that the pickle you are preparing does not become bad. *5*

आपके द्वारा बनाया गया अचार ख़राब न हो इसके लिए आप कौन-सी सावधानियाँ बरतेंगे ? सूची बनाइए ।

18. What are the benefits of preserved food to a homemaker ? *5*

एक गृहिणी को परिरक्षित खाद्य सामग्री के क्या लाभ होते हैं ?