

## PRESERVATION OF FRUITS AND VEGETABLES

### फल व सब्जियों का संरक्षण

(363)

Time : 2 Hours ]

[ Maximum Marks : 40

समय : 2 घण्टे ]

[ पूर्णांक : 40

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

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

To fill in the blanks write the suitable answers in the answer-book :

खाली स्थानों को भरने हेतु उपयुक्त उत्तर अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखें :

1. Preserved food provides — in meals. 1  
संरक्षित खाद्य-पदार्थ भोजन में — लाता है।
2. — is an example of class I preservatives. 1  
— क्लास I प्रिज़र्वेटिव का एक उदाहरण है।
3. Mechanical peelers have — blades. 1  
मैकेनिकल पीलर्स के ब्लेड — के होते हैं।
4. Browning in cut fruits is due to — action on contact with —. 1  
कटे फलों में भूरापन — के कारण होता है जब वे — के सम्पर्क में आते हैं।
5. — is a low pectin fruit. 1  
— कम पैक्टिन वाला फल का उदाहरण है।
6. Cordials are —. 1  
कॉर्डियल की परिभाषा — है।
7. Before storage, the bottle of jam/jelly is —. 1  
संग्रहित करने से पहले जैम/जेली की बोतल को — करते हैं।

Answer in brief :

संक्षेप में उत्तर दें :

- 8.** What is pH? Give *one* example of each. 2  
pH क्या है? इसका एक-एक उदाहरण दें।
- 9.** What are the qualities of a good label? 2  
एक अच्छे लेबल में क्या-क्या गुण होते हैं?
- 10.** How can we store bread and milk for a longer time without being spoilt? 2  
हम कैसे ब्रेड और दूध को बिना खराब हुए अधिक समय तक संग्रहित कर सकते हैं?
- 11.** What according to you are the points to be kept in mind while selecting raw material for preservation? 2  
आपके अनुसार परिरक्षण के लिए कच्चे माल का चयन करते समय कौन-कौन-सी बातों पर ध्यान देना जरूरी है?
- 12.** You prepared apple jam but after a few days there were sugar crystals on the inner side of the bottle. Give reasons for the same. 2  
तुमने सेब का जैम बनाया जिसमें कुछ समय बाद चीनी बोतल के किनारों पर जम गई। बताएँ ऐसा क्यों हुआ।
- 13.** How will you ensure that squash is rightly made? 2  
हम कैसे सुनिश्चित कर सकते हैं कि स्क्वॉश (शरबत) सही बना है कि नहीं?
- 14.** Why are fruits washed in dilute/weak HCl before preservation? 2  
पेरिरक्षण के पहले फलों को हल्के हाइड्रोक्लोरिक एसिड में क्यों धोया जाता है?
- 15.** Why do you think it is essential to leave empty space in a bottle used for storing squash? 2  
क्या तुम बता सकते हो कि स्क्वॉश भरते समय बोतल में खाली स्थान छोड़ना क्यों जरूरी है?
- 16.** Define osmosis and osmotic pressure. 1+1=2  
ऑस्मोसिस (विसरण) व ऑस्माटिक दबाव क्या है?

- 17.** What are the qualities of a good entrepreneur for running a successful business? 3  
एक सफल उद्यमी (उद्यमकर्मी) में कौन कौन-से गुण होना आवश्यक है?
- 18.** What tests are done to check the readiness of jam, jelly and marmalade? Write their names along with their purpose for use. 3  
कौन कौन-से परीक्षणों से पता चलता है कि जैम/जेली/मार्मलेड तैयार हैं कि नहीं? व्यवहार के लिए उद्देश्य सहित उनका नाम लिखिए।
- 19.** What are the factors responsible for food spoilage? Give examples of each. 3  
किन-किन कारणों से भोजन खराब होता है? उदाहरण सहित समझाएँ।
- 20.** What points will you keep in mind while preparing tasty mango pickle? 3  
स्वादित आम का अचार बनाने के लिए किन बातों पर ध्यान देना जरूरी है?
- 21.** What is the difference between home-scale drying and dehydration? What are the advantages of dehydrator? 3  
सामान्य रूप से घर पर सुखाने व डिहाइड्रेशन में क्या अंतर है? डिहाइड्रेटर के क्या-क्या लाभ हैं?

★ ★ ★