

This question paper consists of 6 questions and 7 printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में 6 प्रश्न तथा 7 मुद्रित पृष्ठ हैं।

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

अनुक्रमांक

Code No. **53/VOC/O**
कोड नं०

Set/सेट **A**

FOOD PROCESSING

खाद्य संसाधन

(Theory)

(358)

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 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 questions, like matching, true or false, fill in the blanks, etc., are to be given in the answer-book.
6. Write your Question Paper Code No. 53/VOC/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 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 विकल्पों में से सही उत्तर चुनना है तथा उसे 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 जायेगा।
5. ऐसे प्रश्न जैसे मिलान करना, सही अथवा गलत, रिक्त स्थान भरो आदि के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में लिखें।
6. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र की कोड संख्या 53/VOC/O, सेट **A** लिखें।

FOOD PROCESSING

खाद्य संसाधन

(Theory)

(358)

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 और प्रत्येक प्रश्न के अंक सामने दिए गए हैं।

1. Fill in the blanks and write the answer in your answer-book : 1×15=15

रिक्त स्थानों की पूर्ति करें तथा उत्तर अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखें :

(a) Foods perform three important functions physiological, _____ and _____ .

खाद्य पदार्थों के तीन विशेष कार्य होते हैं, शारीरिक, _____ तथा _____ ।

(b) Foods are digested and nutrients are _____ and _____ by the body.

भोजन पच जाता है तथा पोषक तत्व शरीर में _____ जाते हैं और _____ में ले लिए जाते हैं।

(c) Fats and oils are the _____ sources of _____ in our diet.

हमारे आहार में वसा और तेल _____ के _____ स्रोत हैं।

(d) _____ foods are low _____ foods.

_____ खाद्य पदार्थ कम _____ वाले होते हैं।

(e) Food safety means that food meant for human _____ should be _____ .

खाद्य सुरक्षा का अर्थ है कि जो भोजन मानव _____ के लिए हो वह _____ होना चाहिए।

(f) Dehusking of paddy and _____ produces _____ rice.

धान से भूसी को अलग करके दानों की _____ करने से _____ चावल प्राप्त होता है।

- (g) Insects and _____ cause _____ loss of grains in storage.
कीट और _____ अन्न को खाकर _____ नुकसान पहुँचाते हैं।
- (h) Equipment helps to _____ nutritional _____ of food.
उपकरणों के प्रयोग से खाद्य पदार्थों के पौष्टिक _____ को _____ रखने में सहायता मिलती है।
- (i) Quality control should take place at both _____ and _____ levels.
गुणवत्ता नियंत्रण _____ तथा _____ स्तर पर किया जाना चाहिए।
- (j) When food is cooked, served, _____ and sold in _____ conditions, it becomes infected.
जब खाद्य पदार्थों को _____ स्थितियों में पकाया, परोसा, _____ तथा बेचा जाता है, तो वह संक्रान्त हो जाता है।
- (k) Paper is made from _____ fibre called _____.
कागज़ _____ नामक _____ तंतु से बनाया जाता है।
- (l) Labels can be presented on a _____ in a _____ of ways.
किसी _____ पर लेबल _____ प्रकार से बनाए जा सकते हैं।
- (m) A marketing _____ is a process wherein the buyer and _____ come in contact.
विपणन _____ वह प्रक्रिया है जिसमें क्रेता और _____ एक-दूसरे के संपर्क में आते हैं।
- (n) Budget is a plan of action to _____ income and expenditure for a _____ period.
बजट एक ऐसी कार्य-योजना है जिससे _____ अवधि के लिए आय तथा व्यय का _____ लगाया जा सकता है।
- (o) A wholesaler sells in _____ _____ only.
थोक व्यापारी केवल _____ _____ में सामान बेचता है।

2. State in your answer-book, whether the following statements are 'True' or 'False' : 1×15=15

निम्नलिखित कथनों को 'सही' या 'गलत' अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखें :

- (a) Water is the major constituent of our body.
जल शरीर का एक प्रमुख घटक है।
- (b) Food groups give easy guidelines for healthy food.
खाद्य वर्गों के अध्ययन से हमें स्वस्थ भोजन के लिए मार्गदर्शन मिलता है।
- (c) Grinding does not reduce food to a very fine form.
पिसाई करने से पदार्थ बहुत महीन नहीं होते हैं।
- (d) Methods of cooking in wet heat are roasting, baking and grilling.
भूनना, बेकिंग और ग्रिलिंग पकाने की ऐसी विधियाँ हैं जो गीली ऊर्जा का प्रयोग करती है।
- (e) Seasonal vegetable and fruits are not always fresh or cheap.
मौसमी सब्जी व फल हमेशा सस्ते या ताज़े नहीं होते।
- (f) The ecomarking system was introduced to preserve the environment from pollutants.
इकोचिह्न प्रणाली वातावरण को प्रदूषकों से सुरक्षित रखने के लिए प्रारंभ की गई थी।
- (g) Some foods need to undergo two sets of processing before they are ready.
कुछ खाद्य पदार्थों को काम में लाए जाने से पूर्व दो प्रकार के साधनों की आवश्यकता होती है।
- (h) Oils and fats do not add taste to our food.
तेल और वसा के प्रयोग से खाने का स्वाद नहीं बढ़ता।
- (i) Enzymes are substances found naturally in foods.
एन्जाइम ऐसे पदार्थ हैं जो स्वाभाविक रूप से खाद्य में पाए जाते हैं।

- (j) Using equipment at home and in industry saves human energy and time.
घरेलू तथा औद्योगिक स्तर पर उपकरण के प्रयोग से मानव श्रम एवं समय की बचत होती है।
- (k) 'Feasibility criteria' are not needed for successful operations of food processing units.
'औचित्य की कसौटी' खाद्य संसाधन इकाइयों की सफलता के लिए आवश्यक नहीं होती।
- (l) Process technology can be called the heart of the food processing unit.
संसाधन की प्रौद्योगिकी को खाद्य संसाधन इकाई की जान कहा जा सकता है।
- (m) Sanitizing equipment involves ensuring cleaning immediately after use.
सैनिटाइज़िंग, प्रयोग के तुरंत बाद उपकरणों की सफाई सुनिश्चित करने से संबंधित है।
- (n) Good design, space, ventilation are the only basic requirements for maintaining sanitation.
भवन की स्वच्छता बनाए रखने के लिए केवल अच्छा डिजाइन, पर्याप्त स्थान और पर्याप्त हवा की आवश्यकता होती है।
- (o) Paper is made from cellulose.
कागज़ सेलुलोस से बनता है।

Note : Answer the following questions briefly :

2½×4=10

निर्देश : निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दें :

3. Write a few lines on 'Polyester' (PET).
'पॉलिएस्टर' (पी० ई० टी०) पर कुछ पंक्तियाँ लिखें।
4. Describe briefly the effect of processing on the nutritional quality of fruits and vegetables.
फल और सब्जियों के संसाधन से उनकी पोषक गुणता पर क्या प्रभाव पड़ता है? संक्षेप में व्याख्या करें।
5. What safety precautions should be taken while using equipment?
उपकरणों का प्रयोग करते समय किन सुरक्षा सावधानियों पर ध्यान देना चाहिए?

6. Select the method of pre-preparation from *Column—A* and match it with the food in *Column—B* :

कॉलम—A में प्रदत्त पदार्थों की पूर्व तैयारी की उपयुक्त विधि का चयन कर, कॉलम—B में दिए गए व्यंजनों से मिलान करें :

<i>Column—A</i> कॉलम—A	<i>Column—B</i> कॉलम—B
(a) Sprouting अंकुरण	(i) idli इडली
(b) Peeling छीलना	(ii) chapati चपाती
(c) Fermentation किण्वन	(iii) cucumber खीरा
(d) Kneading गूँधना	(iv) egg अंडा
(e) Beating/whipping फेंटना	(v) whole pulses साबुत दालें

★ ★ ★