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।

www.cbseportal.com

Download From: http://cbseportal.com

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

परिरक्षण 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?

www.cbseportal.com

Download From: http://cbseportal.com

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

स्वादिष्ट 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?

★ ★ ★

www.cbseportal.com

Download From: http://cbseportal.com