

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. **67/ACV/A**  
कोड नं०

Set / सेट 

<b>A</b>
----------

**FOOD PROCESSING**  
**खाद्य संसाधन**  
**(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 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. 67/ACV/A, Set 

<b>A</b>
----------

 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 सही 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 नं० 67/ACV/A, सेट **A** लिखें।



## FOOD PROCESSING

### खाद्य संसाधन

(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 उसके सामने दिए गए हैं।

- (1) Answers of all questions are to be given in the Answer-Book given to you. सभी प्रश्नों के उत्तर आपको दी गई उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
- (2) 15 minute time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 2:15 p.m. From 2:15 p.m. to 2:30 p.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the Answer-Book during this period.  
इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है। प्रश्न-पत्र का वितरण दोपहर में 2:15 बजे किया जाएगा। दोपहर 2:15 बजे से 2:30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।

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

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

(a) Two types of food poisoning that occur due to microbial growth are \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_.

सूक्ष्मजीवी वृद्धि के कारण होने वाली खाद्य विषाक्तता के दो प्रकार हैं, \_\_\_\_\_ और \_\_\_\_\_।

(b) Foods can be spoilt by presence of microorganisms, \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_.

सूक्ष्मजीवों, \_\_\_\_\_ और \_\_\_\_\_ की उपस्थिति से खाद्य पदार्थ खराब हो सकते हैं।

(c) \_\_\_\_\_ can be classified into \_\_\_\_\_ categories depending on the final product to be manufactured.

तैयार उत्पाद के आधार पर \_\_\_\_\_ को \_\_\_\_\_ श्रेणियों में वर्गीकृत किया जा सकता है।

(d) Labels on food packages, \_\_\_\_\_ the customer and provide \_\_\_\_\_ about the product.

खाद्य पैकेजों पर लेबल, ग्राहकों को \_\_\_\_\_ करते हैं और उत्पाद के बारे में \_\_\_\_\_ प्रदान करते हैं।



- (e) Accessories used in packaging could be printing ink, \_\_\_\_ and \_\_\_\_.  
पैकेजिंग में उपयोग किए जाने वाले सहायक सामग्री में सम्मिलित हैं मुद्रण स्याही, \_\_\_\_ और \_\_\_\_।
- (f) Market means a place where the goods are \_\_\_\_ and \_\_\_\_.  
बाज़ार का अर्थ है वह स्थान जहाँ सामान \_\_\_\_ और \_\_\_\_ जाता है।
- (g) Advertisements fall in two categories, \_\_\_\_ and \_\_\_\_.  
विज्ञापन दो श्रेणियों में आते हैं, \_\_\_\_ और \_\_\_\_।
- (h) Recording money matters of \_\_\_\_ transaction in a systematic manner is called \_\_\_\_.  
\_\_\_\_ के लेन-देन के धन-संबंधी मामलों को व्यवस्थित ढंग से रिकॉर्ड करना \_\_\_\_ कहलाता है।
- (i) \_\_\_\_ is a plan of action to estimate income and \_\_\_\_ for a specified period.  
\_\_\_\_ एक निर्दिष्ट अवधि के लिए आय और \_\_\_\_ का अनुमान लगाने की एक कार्य-योजना है।
- (j) \_\_\_\_ and \_\_\_\_ required by our body are called micronutrients.  
हमारे शरीर के लिए आवश्यक \_\_\_\_ और \_\_\_\_ सूक्ष्म पोषक तत्व कहलाते हैं।
- (k) Starch and \_\_\_\_ are easily digested and provide \_\_\_\_.  
स्टार्च और \_\_\_\_ आसानी से पच जाते हैं और \_\_\_\_ प्रदान करते हैं।
- (l) Fats and oils are obtained from either \_\_\_\_ or \_\_\_\_ sources.  
वसा और तेल \_\_\_\_ या \_\_\_\_ स्रोतों से प्राप्त होते हैं।
- (m) After \_\_\_\_ of oil, the leftover material called cake, is rich source of \_\_\_\_.  
तेल \_\_\_\_ के बाद, प्राप्त पदार्थ जिसे केक कहते हैं, वह \_\_\_\_ का समृद्ध स्रोत है।



(n) Factors which speed up the process of food spoilage are heat, \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_.

भोजन के खराब होने की प्रक्रिया को तेज करने वाले कारक हैं गर्मी, \_\_\_\_\_ और \_\_\_\_\_।

(o) To slice and peel a potato, \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_ are required as a hand tool.

आलू को काटने और छीलने के लिए \_\_\_\_\_ और \_\_\_\_\_ हस्त औज़ारों की आवश्यकता होती है।

2. Write in the answer-book whether the following statements are True (T) or False (F) : 1×15=15

उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन सही हैं या ग़लत :

(a) The characters to look for in packaging material are its physical characters only.

पैकेजिंग सामग्री में देखने-योग्य गुण एकमात्र उसके भौतिक गुण हैं।

(b) 'Gobar gas' is of high-cost method to generate energy in rural areas.

ग्रामीण क्षेत्रों में ऊर्जा उत्पन्न करने के लिए 'गोबर गैस' एक महँगी विधि है।

(c) The Consumer Protection Act in India came into force in the year 1976.

भारत में उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम, वर्ष 1976 में लागू हुआ।

(d) Food additives are chemical substances added to foods to improve colour, texture, flavour, etc.

खाद्ययोजक वे रासायनिक पदार्थ हैं जिन्हें खाद्य पदार्थों में रंग, बनावट, स्वाद आदि सुधारने के लिए मिलाया जाता है।

(e) Food adulteration is done by seller to increase profit.

विक्रेता द्वारा मुनाफा बढ़ाने के लिए खाद्य पदार्थों में मिलावट की जाती है।

(f) Overcooking spoils the texture of food and destroys nutrients.

ज्यादा पकाने से भोजन की बनावट खराब हो जाती है और पोषक तत्व भी नष्ट हो जाते हैं।



(g) Deep frying is a method of cooking where food is completely immersed in hot oil.

डीप फ्राई (अधिक तेल में तलना) खाना पकाने की एक ऐसी विधि है जिसमें भोजन को पूरी तरह से गर्म तेल में डुबोया जाता है।

(h) Milk is a good source of calcium to prevent anaemia.

दूध, कैल्शियम का एक अच्छा स्रोत है, जो एनीमिया से बचाता है।

(i) Roasting, grilling and baking are dry methods of cooking.

रोस्टिंग, ग्रिलिंग और बेकिंग शुष्क ताप पर खाना पकाने की विधियाँ हैं।

(j) Adulterants found in milk powder are starch and sugars.

दूध-पाउडर में स्टार्च और शर्करा जैसी मिलावट सामग्री पाई जाती हैं।

(k) Hydrogenation is a process by which vegetable oils are converted to solid fats.

हाइड्रोजनीकरण एक ऐसी प्रक्रिया है जिसके द्वारा वनस्पति तेलों को ठोस वसा में परिवर्तित किया जाता है।

(l) Dehydration is a method of cooking food.

निर्जलीकरण भोजन पकाने की एक विधि है।

(m) Garbage arising from the preparation of food is also a source of contamination.

भोजन बनाने के दौरान उत्पन्न होने वाला कचरा भी संदूषण का एक स्रोत है।

(n) Houseflies and cockroaches are carriers of germs.

घरेलू मक्खियाँ और तिलचट्टे कीटाणुओं के वाहक होते हैं।

(o) We get ghee by removing the moisture from butter.

मक्खन से नमी हटाकर हमें घी प्राप्त होता है।



Answer the following questions briefly :

2½×4=10

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए :

**3.** How can food be contaminated by the food handlers?

खाद्य संचालकों द्वारा खाद्य संदूषण कैसे हो सकता है?

**4.** Why are foods preserved?

खाद्य पदार्थों को संरक्षित क्यों किया जाता है?

**5.** Why do we cook our food?

अपना खाना क्यों पकाना चाहिए?

**6.** What are the factors we need to consider to ensure the purchase of quality food?

गुणवत्तापूर्ण खाद्य पदार्थ की खरीद सुनिश्चित करने के लिए आपको किन कारकों पर विचार करना चाहिए?

★ ★ ★

