

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. **67/ACV/A**  
कोड नं०

Set / सेट 

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

**PRESERVATION OF FRUITS AND VEGETABLES**  
**फलों और सब्जियों 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. Answer 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।



## PRESERVATION OF FRUITS AND VEGETABLES

फलों और 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 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 minutes 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।

Fill in the blanks and write your answer in the answer-book :

1×5=5

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

1. The red colour of the beetroot is due to the pigment \_\_\_\_\_.  
चुकन्दर में पाये जाने वाला लाल रंग \_\_\_\_\_ पिगमेंट के कारण होता है।
2. Sauce is generally \_\_\_\_\_ sweet than ketchup.  
सॉस प्रायः केचप से \_\_\_\_\_ मीठा होता है।
3. The bottom of a home scale dehydrator is \_\_\_\_\_.  
होमस्केल डिहाइड्रेटर का तला \_\_\_\_\_ होता है।
4. Addition of citric acid in a food stuff helps to \_\_\_\_\_ its pH.  
किसी खाद्य-पदार्थ में साइट्रिक एसिड मिलाने से, उसका pH \_\_\_\_\_ हो जाता है।
5. Fruit squashes with plenty of fruit pulp in them are known as \_\_\_\_\_.  
फलों के स्कैश जिसमें फलों का बहुत-सा गूदा मिला होता है उन्हें \_\_\_\_\_ कहते हैं।



Choose the correct answer and write (A), (B), (C) or (D) in the answer-book provided :

1×5=5

सही उत्तर चुने तथा दी गई उत्तर-पुस्तिका में (A), (B), (C) या (D) लिखें :

**6.** The pH range of preserved food should be

- (A) 7–14
- (B) 8–16
- (C) 0–5
- (D) 0–7

परिरक्षित भोजन का pH रेंज होना चाहिए

- (A) 7–14
- (B) 8–16
- (C) 0–5
- (D) 0–7

**7.** Insect infestation in grains is controlled by the use of

- (A) methyl bromide
- (B) barium carbonate
- (C) zinc phosphide
- (D) phosphine gas

अनाज में कीड़ों की वृद्धि को रोकने के लिए निम्नलिखित का प्रयोग किया जाता है?

- (A) मिथाइल ब्रोमाइड
- (B) बेरियम कार्बोनेट
- (C) ज़िंक फॉस्फाइड
- (D) फॉस्फीन गैस



8. Marmalade is prepared by using which of the following fruits?

- (A) Apple
- (B) Orange
- (C) Banana
- (D) Mango

मार्मलेड निम्नलिखित में से, किस फल से बनाया जाता है?

- (A) सेब
- (B) सन्तरा
- (C) केला
- (D) आम

9. All labels on packaged food material have to follow the principles laid down by

- (A) AGMARK
- (B) ECOMARK
- (C) ISI
- (D) FPO

सभी पैकेज्ड खाद्य-उत्पादों के लेबलों को किसके सिद्धान्तों का पालन करना पड़ता है?

- (A) एगमार्क
- (B) इकोमार्क
- (C) आई० एस० आई०
- (D) एफ० पी० ओ०



10. Benzoic acid is used to preserve jam made using fruits which are

- (A) dark coloured
- (B) light coloured
- (C) very ripe
- (D) under ripe

फलों से निर्मित जैम में बेंजोइक एसिड को परिरक्षक के रूप में तब प्रयोग किया जाता है, जब फल होते हैं

- (A) गहरे रंग के
- (B) हल्के रंग के
- (C) अधिक पके हुए
- (D) कम पके हुए

Answer the following questions briefly :

निम्नलिखित प्रश्नों के संक्षेप में उत्तर दीजिए :

11. List any six items of information a food label should have. 3

खाद्य-पदार्थ के किन्हीं छः तथ्यों की सूची बनाइए जो उसके लेबल पर होनी चाहिए।

12. How will you evaluate the texture of a jam prepared at home? 3

घर पर बनाए गए जैम के गठन का मूल्यांकन आप कैसे करेंगे?

13. Why are blanching and fermentation of vegetables done in pickle preparation? 3

अचार के बनाने में, सब्जियों का ब्लैंचिंग तथा खमीरीकरण क्यों किया जाता है?

14. Write down the steps of dehydrating fenugreek leaves. 3

मेथी के पत्ते सुखाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।



- 15.** List the points to consider in the selection of raw material for pickels. 4  
अचार के लिए, कच्चे माल का चुनाव करते समय, ध्यान देने योग्य बातों की सूची बनाइए।
- 16.** Illustrate how preservation of food helps to provide variety in meals. 4  
खाद्य पदार्थों के परिरक्षण करने से भोजन में विविधता कैसे आती है व्याख्या कीजिए।
- 17.** How will you prepare orange squash at home? 5  
आप घर पर संतरे का स्कवैश कैसे तैयार करेंगे?
- 18.** Enlist the factors to be considered in the maintenance of equipment used for preservation of food. 5  
खाद्य-पदार्थों के परिरक्षण में उपयोग होने वाले उपकरणों के रखरखाव में किन तथ्यों को ध्यान में रखना चाहिए, सूची बनाइए।

★ ★ ★

