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
Sigs/ii4/							ਰ कोड न० Set / सेट 🛕

FOOD PROCESSING खाद्य संसाधन

(358)

Day and Date of Examination (परीक्षा का दिन व दिनांक)		
Signature of Invigilators (निरीक्षकों के हस्ताक्षर)	1.	
	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 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 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 🖪 लिखें।

FOOD PROCESSING

खाद्य संसाधन (358)

[Maximum Marks : 40

Time: 2 Hours]

समय : 2 घण्ट	[પૂળાં : 40
Note: All questions are compul each question.	sory and carry marks as indicated against
निर्देश: सभी प्रश्न अनिवार्य हैं और प्रत्येक प्र	रन के अंक उसके सामने दिए गए हैं।
सभी प्रश्नों के उत्तर आपको दी गई उत्तर (2) 15 minute time has been allott paper will be distributed at 2 students will read the questio on the Answer-Book during th इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मि	ed to read this question paper. The question :15 p.m. From 2:15 p.m. to 2:30 p.m., the n paper only and will not write any answer nis period. तर का समय दिया गया है। प्रश्न-पत्र का वितरण दोपहर में बजे से 2:30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और
रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए तथा उत्तर-पुस् (a) Two types of food poisoning and सूक्ष्मजीवी वृद्धि के कारण होने वाली (b) Foods can be spoilt by pres सूक्ष्मजीवों, और की (c) can be classified into product to be manufactured तैयार उत्पाद के आधार पर व	g that occur due to microbial growth are खाद्य विषाक्तता के दो प्रकार हैं, और। ence of microorganisms, and उपस्थिति से खाद्य पदार्थ खराब हो सकते हैं। categories depending on the final
खाद्य पैकेजों पर लेबल, ग्राहकों को करते हैं।	करते हैं और उत्पाद के बारे में प्रदान करते हैं और उत्पाद के बारे में प्रदान [P.T.O.

9899436384, 9654279279

(e)	Accessories used in packaging could be printing ink, and पैकेजिंग में उपयोग किए जाने वाले सहायक सामग्री में सम्मिलित हैं मुद्रण स्याही, और।
<i>(f)</i>	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।
<i>(j)</i>	and required by our body are called micronutrients. हमारे शरीर के लिए आवश्यक और सूक्ष्म पोषक तत्त्व 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	
(0)	To slice and peel a potato, and are required as a hand आलू को काटने और छीलने के लिए और हस्त औज़ारों की आव होती है।	
	te in the answer-book whether the following statements are Tru False (F) :	ae (T) 1×15=15

- (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।

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

2.

- (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 तत्त्व 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. द्ध, कैल्सियम का एक अच्छा स्रोत है, जो एनीमिया से बचाता है।
- (i) Roasting, grilling and baking are dry methods of cooking. रोस्टिंग, ग्रिलिंग और बेकिंग शृष्क 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 वनस्पित 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:

 $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$

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?

 $\star\star\star$