

सामान्य निर्देश:

1. सभी प्रश्न हल करना अनिवार्य है।
2. प्रश्नों के अंक उनके सामने अंकित हैं।

खंड अ (बहुविकल्पीय प्रश्न)

(प्रत्येक 1 अंक)

1. भोजन को खराब होने से बचाने के लिए किस प्राकृतिक परिरक्षक (Preservative) का उपयोग किया जाता है?

(अ) पानी (ब) नमक (स) हवा (द) मिट्टी
2. दूध को कीटाणुरहित करने की सबसे सामान्य विधि कौन सी है?

(अ) कैनिंग (Canning) (ब) पाश्चुरीकरण (Pasteurization)
(स) फ्रिजिंग (द) सुखाना
3. जैम (Jam) और जेली बनाने में फलों का कौन सा तत्व सबसे जरूरी है?

(अ) प्रोटीन (ब) पेक्टिन (Pectin) (स) वसा (द) कैल्शियम
4. भोजन के खराब (Spoilage) होने का मुख्य कारण क्या है?

(अ) सूक्ष्मजीव (ब) कम तापमान (स) साफ बर्तन (द) विटामिन
5. सब्जियों को सुखाने (Drying) का मुख्य उद्देश्य क्या है?

(अ) रंग बदलना (ब) नमी हटाना (स) वजन बढ़ाना (द) स्वाद कम करना

खंड ब (लघु उत्तरीय प्रश्न)

(प्रत्येक 3 अंक)

6. खाद्य परिरक्षण (Food Preservation) किसे कहते हैं? इसका मुख्य उद्देश्य क्या है?
7. 'ब्लांचिंग' (Blanching) प्रक्रिया क्या है और यह सब्जियों के लिए क्यों की जाती है?
8. फूड प्रोसेसिंग यूनिट में काम करते समय व्यक्तिगत स्वच्छता (Personal Hygiene) के कोई तीन नियम लिखें।
9. खाद्य अपमिश्रण (Food Adulteration) या मिलावट से आप क्या समझते हैं? एक उदाहरण दें।
10. तैयार खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग (Packaging) क्यों जरूरी है? इसके दो फायदे बताएं।

खंड स (दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

(प्रत्येक 5 अंक)

11. दूध के पाश्चुरीकरण (Pasteurization) की प्रक्रिया को विस्तार से समझाइए। यह हमारे स्वास्थ्य के लिए क्यों आवश्यक है?

अथवा (OR)

भोजन को संरक्षित (Preserve) करने की किन्हीं तीन मुख्य विधियों (जैसे- सुखाना, फ्रिजिंग, कैनिंग) का विस्तार से वर्णन करें।

12. फूड प्रोसेसिंग उद्योग में FSSAI (भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण) की क्या भूमिका है?

अथवा (OR)

अचार और मुरब्बा बनाने की सामान्य प्रक्रिया का वर्णन करें। इसमें चीनी और नमक किस प्रकार परिरक्षक का काम करते हैं