

कुल प्रश्नों की संख्या : 34

कुल पृष्ठों की संख्या : 03

Total No. of Question: 34

Total No. of Pages: 03

358

विषय : खाद्य संसाधन

Subject : FOOD PROCESSING

समय : 02 घण्टे

पूर्णांक : 040

Time: 02 Hours

Maximum Marks: 040

INSTRUCTIONS:

नोट :- सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

Note :- All questions are compulsory.

I. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए—

(15)

Fill up the blanks:-

1. सूर्य की पराबैंगनी किरणें त्वचा में विटामिन.....का निर्माण करती हैं।
Ultraviolet rays of sunlight help to produce vitaminin skin.
2. भारतीय मानक ब्यूरो द्वारा.....मार्क दिया जाता है।
.....is the mark given by Bureau of Indian Standards.
3.बनाना आय तथा व्यय का अनुमान लगाने की कार्य योजना है।
.....is a plan of action to estimate income and expenditure.
4. उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम सन्.....में लागू हुआ।
Consumer Protection Act was passed in the year.....
5. माइक्रोवेव ओवेन में भोजन.....तरंगों द्वारा पकाया जाता है।
In microwave oven food is cooked by.....waves.
6. किण्वन की प्रक्रिया से पदार्थों में विटामिन.....की वृद्धि हो जाती है।
The process of fermentation increases..... vitamins in foods.
7. काली मिर्च में.....के बीज मिलाए जाते हैं।
Black pepper is mixed with.....seeds.
8. कागज.....नामक पादप तंतु से बनाया जाता है।
Paper is made from plant fibre called.....

9. खाद्य पदार्थों का संसाधन करने से उन्हें.....बनाने में सहायता मिलती है।
Processing food helps to make them.....
10.नामक चीज का उपयोग मिठाई बनाने में किया जाता है।
..... cheese is used for preparation of sweets.
11. एनीमिया.....तत्व की कमी से होता है।
Anaemia is caused by the deficiency of.....
12. खाद्य पदार्थ के लिए सर्वाधिक प्रयुक्त पैकेजबंद सामग्री..... है।
Most widely used packaging material for food material is.....
13. कैल्शियम..... के निर्माण के लिए आवश्यक होता है।
Calcium is necessary for.....formation.
14.को फुलोकर "पॉपकॉर्न" बनाए जा सकते हैं।
.....can be puffed to get "popcorn".
15. ओ आर एस का घोल.....होने पर दिया जाता है।
ORS solution is given in.....

II. 'सत्य' अथवा 'असत्य' लिखिये:-

(15)

Write 'True' or 'False' :-

1. चीनी के निर्माण के लिए गन्ने को पेलकर रस निकाला जाता है।
For production of sugar sugarcane are crushed and the juice is extracted.
2. बिजली के उपकरणों पर एगमार्क चिन्ह होता है।
Electric appliances have an Agmark sign.
3. मिलावट युक्त खाद्य पदार्थ उच्च गुणता वाले खाद्य पदार्थ होते हैं।
Adulterated food are high quality food.
4. निर्जलीकरण से तात्पर्य जलीय अंश को दूर करना अथवा सुखाना है।
Dehydration means removal of water or drying.
5. पनीर को पैक करने के लिए वनस्पति चर्मपत्र (छाल) का प्रयोग किया जाता है।
Vegetable parchment is used to pack cheese.
6. कणीकरण का अर्थ है बहुत छोटे-छोटे कणों में परिवर्तित कर देना।
Disintegration means reducing food to a fine form.
7. सभी प्रकार के सूक्ष्मजीव हमारे लिए हानिकारक हैं।
All types of micro-organism are harmful to us.

8. मुद्रण स्याही रसायनों तथा अखाद्य पदार्थों से बनाई जाती है।
Printing ink is made from chemicals and non edible materials.
9. बहीखाता रखने की कोई व्यवस्थित प्रक्रिया नहीं है।
There is no any systematic procedure for book keeping.
10. मौसम के अनुसार उपलब्ध होने वाली सब्जियों का मूल्य अधिक होता है।
Seasonally available vegetables are higher in price.
11. गोंद पौधों से प्राप्त प्राकृतिक उत्पाद है।
Gums are the natural product obtained from plants.
12. विज्ञापन विपणन प्रक्रिया का महत्वपूर्ण अंग नहीं है।
Advertising is not essential part of marketing process.
13. भोजन से पूर्व अपने हाथ धोने चाहिए।
Clean hands before you eat food.
14. प्रोटीन अमीनो अम्ल के बने होते हैं।
Protein are made up of amino acids.
15. विष तथा रसायनों से मुक्त खाद्य उपयोग के लिए असुरक्षित होते हैं।
Food free from toxicants and chemicals is unsafe for consumption.

- III. हम खाद्य पदार्थ क्यों संसाधित करते हैं? (2½)
Why do we process foods ?
- IV. पकाते समय पोषक तत्वों की हानि को कैसे कम किया जा सकता है? (2½)
How to minimise the nutrients loss while cooking?
- V. खाद्य पैकेजबंदी में प्रयुक्त सहायक सामग्री के नाम व उपयोग लिखिए। (2½)
Write the name and uses of the accessories used in food packaging.
- VI. खाद्य विषाक्तता के सामान्य लक्षण लिखिए। (2½)
Write the usual symptoms of food poisoning.
