Roll No. .....

Question Booklet Number

O. M. R. Serial No. | | | | | | | | |

B. Sc. (Ag.) (Sixth Semester) EXAMINATION, July, 2022

(New Course)

POST-HARVEST MANAGEMENT AND VALUE ADDITION OF FRUITS AND VEGETABLES

Paper Code				
AG	6	0	0	6

Questions Booklet Series
B

Time : 1:30 Hours] [*Maximum Marks : 100*

Instructions to the Examinee :

1. Do not open the booklet unless you are asked to do so.
2. The booklet contains 60 questions. Examinee is required to answer any 50 questions in the OMR Answer-Sheet provided and not in the question booklet. If more than 50 questions are attempted by student, then the first attempted 50 questions will be considered for evaluation. All questions carry equal marks.
3. Examine the Booklet and the OMR Answer-Sheet very carefully before you proceed. Faulty question booklet due to missing or duplicate pages/questions or having any other discrepancy should be got immediately replaced.

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

1. प्रश्न-पुस्तिका को तब तक न खोलें जब तक आपसे कहा न जाए।
2. प्रश्न-पुस्तिका में 60 प्रश्न हैं। परीक्षार्थी को किन्हीं 50 प्रश्नों को केवल दी गई OMR आन्सर-शीट पर ही हल करना है, प्रश्न-पुस्तिका पर नहीं। यदि छात्र द्वारा 50 से अधिक प्रश्नों को हल किया जाता है तो प्रारम्भिक हल किये हुए 50 उत्तरों को ही मूल्यांकन हेतु सम्मिलित किया जाएगा। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
3. प्रश्नों के उत्तर अंकित करने से पूर्व प्रश्न-पुस्तिका तथा OMR आन्सर-शीट को सावधानीपूर्वक देख लें। दोषपूर्ण प्रश्न-पुस्तिका जिसमें कुछ भाग छपने से छूट गए हों या प्रश्न एक से अधिक बार छप गए हों या उसमें किसी अन्य प्रकार की कमी हो, तो उसे तुरन्त बदल लें।

(Remaining instructions on the last page) (शेष निर्देश अन्तिम पृष्ठ पर)

(Only for Rough Work)

1. इसमें 'सैपोनिन' पाया जाता है :

(A) फूलगोभी

(B) मटर

(C) टमाटर

(D) बैंगन

2. एन्जाइम जो रंगों को उड़ा देता है :

(A) परऑक्सीडेज

(B) पॉलीफिनाल ऑक्सीडेज

(C) इस्टरेज

(D) एमाइलेज

3. रंगीन पदार्थों हेतु उपयुक्त संरक्षक है :

(A) के. एम. एस.

(B) सोडियम बेन्जोएट

(C) साइट्रिक अम्ल

(D) एसिटिक अम्ल

4. वह एन्जाइम जो दुर्गन्ध पैदा करता है :

(A) परऑक्सीडेज

(B) फीनोलेज

(C) एस्टरेज

(D) उपर्युक्त सभी

1. 'Saponin' content is found in :

(A) Cauliflower

(B) Pea

(C) Tomato

(D) Brinjal

2. Enzyme responsible for discolouration is :

(A) Peroxidase

(B) Polyphenol oxidase

(C) Esterage

(D) Amylase

3. Suitable preservative for coloured products is :

(A) KMS

(B) Sodium benzoate

(C) Citric acid

(D) Acetic acid

4. Enzyme responsible for off-flavour is :

(A) Peroxidase

(B) Phenolase

(C) Asterage

(D) All of the above

5. नमक का प्रतिशत जो संरक्षक का कार्य करता है :

(A) 5%

(B) 9%

(C) 15%

(D) 4%

5. ..... salt acts as preservative.

(A) 5%

(B) 9%

(C) 15%

(D) 4%

6. सिरका में पाया जाता है :

(A) साइट्रिक अम्ल

(B) एसिटिक अम्ल

(C) फ्यूमेरिक अम्ल

(D) उपर्युक्त सभी

6. Vinegar contains :

(A) Citric acid

(B) Acetic acid

(C) Fumeric acid

(D) All of the above

7. इससे 'फेनी' बनायी जाती है :

(A) आम

(B) सेब

(C) काजू

(D) आँवला

7. 'Fenny' is prepared from :

(A) Mango

(B) Apple

(C) Cashew

(D) Aonla

8. एक्जॉस्टिंग का मुख्य उद्देश्य होता है :

(A) हवा को निकालना

(B) पानी निकालना

(C) गर्मी निकालना

(D) उपर्युक्त सभी

8. Main aim of exhausting is :

(A) Removal of air

(B) Removal of water

(C) Removal of heat

(D) All of the above

9. जैम का संरक्षण इसके द्वारा होता है :

(A) चीनी

(B) साइट्रिक अम्ल

(C) नमक

(D) के. एम. एस.

10. फल एवं सब्जियों को धूप में सुखाना कहलाता है :

(A) ड्राईंग

(B) डिहाइड्रेशन

(C) री-हाइड्रेशन

(D) उपर्युक्त सभी

11. जैम बनाने हेतु उपयुक्त है :

(A) गूदेदार फल

(B) जूसी फल

(C) पेक्टिनयुक्त फल

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

12. जेलमीटर का प्रयोग इसे ज्ञात करने हेतु होता है :

(A) पेक्टिन ग्रेड

(B) नमक का प्रतिशत

(C) जेली का अन्तिम बिन्दु

(D) तापमान

9. Jam is preserved with :

(A) Sugar

(B) Citric acid

(C) Salt

(D) KMS

10. Drying of fruits and vegetables in sun is known as :

(A) Drying

(B) Dehydration

(C) Re-hydration

(D) All of the above

11. Jam is prepared from :

(A) Pulpy fruit

(B) Juicy fruit

(C) Pectin rich fruit

(D) None of the above

12. Jelmeter is used for the judging of :

(A) Pectin grade

(B) Salt percent

(C) End point of jelly

(D) Temperature

13. जेली बनाने हेतु उपयुक्त फल है :

(A) आम

(B) आँवला

(C) कैथा

(D) अनन्नास

14. आँवला में इसकी अधिकता होती है :

(A) फिनॉल एवं विटामिन सी

(B) विटामिन ए एवं बी

(C) फैट एवं मिनरल्स

(D) उपर्युक्त सभी

15. स्थाई परिरक्षण की विधि का उदाहरण है :

(A) एसेप्सिस

(B) वेक्सिंग

(C) स्टरलाइजेशन

(D) पाश्चुरीकरण

13. Suitable fruit for jelly making is :

(A) Mango

(B) Aonla

(C) Woodapple

(D) Pine apple

14. Aonla is rich source of :

(A) Phenol and Vitamin C

(B) Vitamin A and B

(C) Fat and Minerals

(D) All of the above

15. Example of permanent preservation method is :

(A) Asepsis

(B) Waxing

(C) Sterilization

(D) Pasteurization

16. डिब्बाबन्दी के जनक हैं :

(A) निकोलस एपर्ट

(B) लुईस पाश्चर

(C) डेविडसन

(D) विलियमसन

17. एफ. पी. ओ. की शुरुआत हुई :

(A) 1950 में

(B) 1955 में

(C) 1980 में

(D) 1965 में

18. फल एवं सब्जी हेतु फ्रीजिंग तापमान होता है :

(A) 0 से –18° से.

(B) 0 से 5° से.

(C) 0 से 10° से.

(D) 0 से 15° से.

19. इस यन्त्र से टी. एस. एस. ज्ञात किया जाता है :

(A) जेलमीटर

(B) सेलीनोमीटर

(C) रिफ्रेक्टोमीटर

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

16. Father of canning is :

(A) Nicholus Appert

(B) Louis Pasteur

(C) Davidson

(D) Williamson

17. FPO started in the year :

(A) 1950

(B) 1955

(C) 1980

(D) 1965

18. Freezing temperature for fruit and vegetable is :

(A) 0 to –18 °C

(B) 0 to 5 °C

(C) 0 to 10 °C

(D) 0 to 15 °C

19. TSS is judged by :

(A) Jelmeter

(B) Salinometer

(C) Refractometer

(D) None of the above

20. आर. टी. एस. में जूस का प्रतिशत होता है :

(A) 10%

(B) 15%

(C) 20%

(D) 30%

21. अचार का संरक्षण होता है :

(A) नमक से

(B) सिरका से

(C) तेल से

(D) उपर्युक्त सभी से

22. फल संरक्षण एवं डिब्बाबन्दी संस्थान स्थित है :

(A) कानपुर

(B) लखनऊ

(C) गाजियाबाद

(D) वाराणसी

23. सब्जियों का प्रोसेसिंग तापमान होता है :

(A) 100° से.

(B) 80° से.

(C) 115° से.

(D) 60° से.

20. Juice percent in RTS is :

(A) 10%

(B) 15%

(C) 20%

(D) 30%

21. Pickles are preserved with :

(A) Salt

(B) Vinegar

(C) Oil

(D) All of the above

22. Fruit Preservation and Canning Institute is located at :

(A) Kanpur

(B) Lucknow

(C) Ghaziabad

(D) Varanasi

23. Vegetables are processed at temperature of :

(A) 100 °C

(B) 80 °C

(C) 115 °C

(D) 60 °C

24. पानी और नमक का घोल होता है :

(A) सीरप

(B) ब्राइन

(C) सेलाइन वाटर

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

25. इनमें से कौन परिरक्षक नहीं है ?

(A) एसिटिक अम्ल

(B) साइट्रिक अम्ल

(C) नमक

(D) चीनी

26. स्पोर बनाने वाला बैक्टीरिया है :

(A) बैसिलस सबटिलिस

(B) बैसिलस माइक्रोटा

(C) बैसिलस विरडी

(D) उपर्युक्त सभी

27. डिब्बाबन्दी हेतु सर्वाधिक उपयुक्त सब्जी है :

(A) मटर

(B) गोभी

(C) बैंगन

(D) आलू

24. Solution of salt and water is known as :

(A) Syrup

(B) Brine

(C) Saline water

(D) None of the above

25. Which one is not a preservative ?

(A) Acetic acid

(B) Citric acid

(C) Salt

(D) Sugar

26. Spore forming bacteria is :

(A) *Bacillus subtilis*

(B) *Bacillus microta*

(C) *Bacillus virdi*

(D) All of the above

27. Most suitable vegetable for canning is :

(A) Pea

(B) Cauliflower

(C) Brinjal

(D) Potato

28. सब्जी जिसका प्रयोग मुरब्बा बनाने में होता है :

(A) आलू

(B) टमाटर

(C) बैंगन

(D) कुम्हेड़ा

28. Vegetable used for preserved making :

(A) Potato

(B) Tomato

(C) Brinjal

(D) Waxguard

29. टमाटर कैचप का टी. एस. एस. होता है :

(A) 25%

(B) 20%

(C) 12%

(D) 10%

29. TSS of tomato ketchup is :

(A) 25%

(B) 20%

(C) 12%

(D) 10%

30. सी. एफ. टी. आर. आई. स्थित है :

(A) मैसूर में

(B) कोलकाता में

(C) नई दिल्ली में

(D) मुम्बई में

30. C. F. T. R. I. is located at :

(A) Mysore

(B) Kolkata

(C) New Delhi

(D) Mumbai

31. कॉर्डियल बनाने हेतु उपयुक्त फल है :

(A) आम

(B) सेब

(C) संतरा

(D) आँवला

31. Suitable fruit for cordial making is :

(A) Mango

(B) Apple

(C) Orange

(D) Aonla

32. फलों की डिब्बाबन्दी इस घोल में होती है :

(A) ब्राइन

(B) सीरप

(C) पानी

(D) ब्राइन और सीरप

32. Canning of fruits is done in solution of :

(A) Brine

(B) Syrup

(C) Water

(D) Brine and Syrup

33. सुखाने हेतु उपयुक्त सब्जी है :

(A) लौकी

(B) करेला

(C) कद्दू

(D) उपर्युक्त सभी

33. Suitable vegetable for drying is :

(A) Bottlegourd

(B) Bittergourd

(C) Pumpkin

(D) All of the above

34. आम के भण्डारण हेतु उपयुक्त तापमान है :

(A) 0-5°से.

(B) 7-8°से.

(C) 1-2°से.

(D) 2-4°से.

35. सब्जियों को 2-5 मिनट उबालकर ठंडा करने की प्रक्रिया कहलाती है :

(A) ब्लान्चिंग

(B) कूलिंग

(C) प्री-कूलिंग

(D) पीलिंग

36. शून्य ऊर्जा प्रशीतन गृह का आविष्कार कहाँ हुआ ?

(A) आई ए. आर. आई.

(B) आई. सी. ए. आर.

(C) आई. आई. एच. आर.

(D) सी. आई. एस. एच.

34. Suitable temperature for mango storage is :

(A) 0-5°C

(B) 7-8°C

(C) 1-2°C

(D) 2-4°C

35. Boiling of vegetables for 2-5 minutes followed by cooling :

(A) Blanching

(B) Cooling

(C) Pre-cooling

(D) Peeling

36. Zero energy cool chamber developed at :

(A) IARI

(B) ICAR

(C) IIHR

(D) CISH

37. प्याज के भण्डारण में आर्द्रता का उपयुक्त प्रतिशत होता है :

(A) 80-90%

(B) 90-95%

(C) 85-90%

(D) 60-70%

37. Suitable humidity percent for storage of onion is :

(A) 80-90%

(B) 90-95%

(C) 85-90%

(D) 60-70%

38. 'काली गर्दन' की समस्या इसमें होती है :

(A) जैम

(B) जेली

(C) मुरब्बा

(D) सॉस

38. 'Black neck' is problem of :

(A) Jam

(B) Jelly

(C) Preserve

(D) Sauce

39. जेली के अन्तिम बिन्दु पर तापमान होता है :

(A) 100 °से.

(B) 105 °से.

(C) 115 °से.

(D) 38 °से.

39. Temperature of jelly at the end point is :

(A) 100 °C

(B) 105 °C

(C) 115 °C

(D) 38 °C

40. लैक्टिक एसिड फर्मेन्टेशन से प्राप्त पदार्थ है :

(A) जैम

(B) कॉर्डियल

(C) शराब

(D) अचार

40. Product occurring from lactic acid fermentation is :

(A) Jam

(B) Cordial

(C) Wine

(D) Pickle

41. माइकोटॉक्सिन पैदा करते हैं :

(A) बैक्टीरिया

(B) खमीर

(C) मोल्ड

(D) उपर्युक्त सभी

41. Mycotoxin is produced by :

(A) Bacteria

(B) Yeast

(C) Mould

(D) All of the above

42. प्रतिजैविकी जिसका प्रयोग संरक्षण में होता है :

(A) नाइसिन

(B) पिमैरिसिन

(C) सबटिलीन

(D) उपर्युक्त सभी

42. Antibiotic that is used in preservation is :

(A) Nisin

(B) Pimarisin

(C) Subtilin

(D) All of the above

43. टमाटर से निर्मित पदार्थों के निर्जर्मीकरण का ताप होता है :

(A) 115 °से.

(B) 100 °से.

(C) 80 °से.

(D) 72 °से.

43. Sterilization of tomato product is done at temperature of :

(A) 115 °C

(B) 100 °C

(C) 80 °C

(D) 72 °C

44. सिरका बनाने में उपयुक्त फल है :

(A) आम

(B) जामुन

(C) अमरूद

(D) केला

44. Suitable fruit for vinegar making is :

(A) Mango

(B) Jamun

(C) Guava

(D) Banana

45. लाई पीलिंग इस नाम से भी जाना जाता है :

(A) फ्लेम पीलिंग

(B) हैण्ड पीलिंग

(C) रासायनिक पीलिंग

(D) यान्त्रिक पीलिंग

45. Lye Peeling is also known as :

(A) Flame peeling

(B) Hand peeling

(C) Chemical peeling

(D) Mechanical peeling

46. प्री-कूलिंग का उद्देश्य होता है :

(A) फील्ड हीट को कम करना

(B) आर्द्रता को कम करना

(C) पानी को कम करना

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

47. जब फल एवं सब्जियाँ पूर्ण रूप से भौतिक वृद्धि कर लेते हैं तो यह कहलाता है :

(A) मैच्यूरिटी

(B) राइपनिंग

(C) वृद्धि

(D) विकास

48. बीज का रंग देखकर इस फल की परिपक्वता ज्ञात करते हैं :

(A) आम

(B) संतरा

(C) पपीता

(D) आँवला

49. नान-क्लाइमेट्रिक फल का उदाहरण है :

(A) आम

(B) केला

(C) पपीता

(D) जामुन

46. Aim of pre-cooling is :

(A) Removal of field heat

(B) Removal of humidity

(C) Removal of water

(D) None of the above

47. When fruits and vegetables attain full physiological growth, it is called :

(A) Maturity

(B) Ripening

(C) Growth

(D) Development

48. Seed colour is used for the judging the maturity of :

(A) Mango

(B) Orange

(C) Papaya

(D) Aonla

49. Example of non-climactric fruit is :

(A) Mango

(B) Banana

(C) Papaya

(D) Jamun

50. उच्च श्वसन दर वाला फल है :

(A) केला

(B) सेब

(C) आँवला

(D) जामुन

51. इथिलीन शोषक का कार्य करता है :

(A) $AgNO_3$

(B) $KMnO_4$

(C) CH_2O_2

(D) उपर्युक्त सभी

52. शीघ्र खराब होने वाला फल है :

(A) अमरूद

(B) केला

(C) जामुन

(D) सेब

53. पादप हार्मोन जो री-ग्रीनिंग उत्पन्न करता है :

(A) इथेफॉन

(B) जिब्रेलिन

(C) साइटोकाइनिन

(D) ऑक्सिन

50. High respiration rate fruit is :

(A) Banana

(B) Apple

(C) Aonla

(D) Jamun

51. Used as ethylene absorbent :

(A) $AgNO_3$

(B) $KMnO_4$

(C) CH_2O_2

(D) All of the above

52. Highly perishable fruit is :

(A) Guava

(B) Banana

(C) Jamun

(D) Apple

53. Plant hormone responsible for re-greening :

(A) Ethephon

(B) Gibberellin

(C) Cyatokinin

(D) Auxin

54. इसमें सभी सूक्ष्म जीव मर जाते हैं :

(A) पाश्चुरीकरण

(B) स्टरलाइजेशन

(C) ड्राइंग

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

54. All microorganisms kill in the process of :

(A) Pasteurization

(B) Sterilization

(C) Drying

(D) None of the above

55. कृत्रिम रूप से फल एवं सब्जियों की ऊपरी सतह पर मोम लेपन कहलाता है :

(A) वेक्सिंग

(B) इमल्सिंग

(C) कोटिंग

(D) पल्सिंग

55. Coating of artificial wax emulsion on outer surface of fruits and vegetables is known as :

(A) Waxing

(B) Emulsing

(C) Coating

(D) Pulsing

56. फल-सब्जियों की साफ-सफाई कहलाती है :

(A) एसेप्सिस

(B) ग्रेडिंग

(C) शॉर्टिंग

(D) ट्रिमिंग

56. Cleaning and washing of fruits and vegetables is known as :

(A) Asepsis

(B) Grading

(C) Shorting

(D) Trimming

57. कार्बोनिकृत पेय पदार्थ का उदाहरण है :

(A) पेप्सी

(B) जौ जल

(C) साइडर

(D) बियर

58. किण्वन द्वारा प्राप्त पेय पदार्थ है :

(A) कॉर्डियल

(B) स्क्वैश

(C) सीरप

(D) साइडर

59. खमीर इस हेतु जिम्मेदार होते हैं :

(A) डिहाइड्रेशन

(B) फर्मेन्टेशन

(C) सल्फीटेशन

(D) उपर्युक्त में से कोई नहीं

60. मुरब्बा बनाने हेतु सर्वाधिक उपयुक्त फल है :

(A) आम

(B) सेब

(C) आँवला

(D) पपीता

57. Example of carbonated beverage is :

(A) Pepsi

(B) Barley water

(C) Cider

(D) Beer

58. Example of fermented beverage is :

(A) Cordial

(B) Squash

(C) Syrup

(D) Cider

59. Yeast is responsible for :

(A) Dehydration

(B) Fermentation

(C) Sulphitation

(D) None of the above

60. Most suitable fruit for preserve making :

(A) Mango

(B) Apple

(C) Aonla

(D) Papaya

4. Four alternative answers are mentioned for each question as—A, B, C & D in the booklet. The candidate has to choose the most correct/appropriate answer and mark the same in the OMR Answer-Sheet as per the direction :

Example :

Question :

Q. 1 (A) ● (C) (D)
Q. 2 (A) (B) ● (D)
Q. 3 (A) ● (C) (D)

Illegible answers with cutting and over-writing or half filled circle will be cancelled.

5. Each question carries equal marks. Marks will be awarded according to the number of correct answers you have.

6. All answers are to be given on OMR Answer sheet only. Answers given anywhere other than the place specified in the answer sheet will not be considered valid.

7. Before writing anything on the OMR Answer Sheet, all the instructions given in it should be read carefully.

8. After the completion of the examination candidates should leave the examination hall only after providing their OMR Answer Sheet to the invigilator. Candidate can carry their Question Booklet.

9. There will be no negative marking.

10. Rough work, if any, should be done on the blank pages provided for the purpose in the booklet.

11. To bring and use of log-book, calculator, pager and cellular phone in examination hall is prohibited.

12. In case of any difference found in English and Hindi version of the question, the English version of the question will be held authentic.

Impt. : On opening the question booklet, first check that all the pages of the question booklet are printed properly. If there is ny discrepancy in the question Booklet, then after showing it to the invigilator, get another question Booklet of the same series.

4. प्रश्न-पुस्तिका में प्रत्येक प्रश्न के चार सम्भावित उत्तर— A, B, C एवं D हैं। परीक्षार्थी को उन चारों विकल्पों में से एक सबसे सही अथवा सबसे उपयुक्त उत्तर छाँटना है। उत्तर को OMR आन्सर-शीट में सम्बन्धित प्रश्न संख्या में निम्न प्रकार भरना है :

उदाहरण :

प्रश्न :

प्रश्न 1 (A) ● (C) (D)
प्रश्न 2 (A) (B) ● (D)
प्रश्न 3 (A) ● (C) (D)

अपठनीय उत्तर या ऐसे उत्तर जिन्हें काटा या बदला गया है, या गोले में आधा भरकर दिया गया, उन्हें निरस्त कर दिया जाएगा।

5. प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं। आपके जितने उत्तर सही होंगे, उन्हीं के अनुसार अंक प्रदान किये जायेंगे।

6. सभी उत्तर केवल ओ. एम. आर. उत्तर-पत्रक (OMR Answer Sheet) पर ही दिये जाने हैं। उत्तर-पत्रक में निर्धारित स्थान के अलावा अन्यत्र कहीं पर दिया गया उत्तर मान्य नहीं होगा।

7. ओ. एम. आर. उत्तर-पत्रक (OMR Answer Sheet) पर कुछ भी लिखने से पूर्व उसमें दिये गये सभी अनुदेशों को सावधानीपूर्वक पढ़ लिया जाये।

8. परीक्षा समाप्ति के उपरान्त परीक्षार्थी कक्ष निरीक्षक को अपनी OMR Answer Sheet उपलब्ध कराने के बाद ही परीक्षा कक्ष से प्रस्थान करें। परीक्षार्थी अपने साथ प्रश्न-पुस्तिका ले जा सकते हैं।

9. निगेटिव मार्किंग नहीं है।

10. कोई भी रफ कार्य, प्रश्न-पुस्तिका के अन्त में, रफ-कार्य के लिए दिए खाली पेज पर ही किया जाना चाहिए।

11. परीक्षा-कक्ष में लॉग-बुक, कैलकुलेटर, पेजर तथा सेल्युलर फोन ले जाना तथा उसका उपयोग करना वर्जित है।

12. प्रश्न के हिन्दी एवं अंग्रेजी रूपान्तरण में भिन्नता होने की दशा में प्रश्न का अंग्रेजी रूपान्तरण ही मान्य होगा।

महत्वपूर्ण : प्रश्नपुस्तिका खोलने पर प्रथमतः जाँच कर देख लें कि प्रश्न-पुस्तिका के सभी पृष्ठ भलीभाँति छपे हुए हैं। यदि प्रश्नपुस्तिका में कोई कमी हो, तो कक्षनिरीक्षक को दिखाकर उसी सिरीज की दूसरी प्रश्न-पुस्तिका प्राप्त कर लें।