

कुल प्रश्नों की संख्या : 15

Total No. of Questions: 15

कुल पृष्ठों की संख्या : 04

Total No. of Pages: 04

हायर सेकेण्डरी परीक्षा, दिसम्बर – 2017

358

विषय : खाद्य संसाधन

Subject: FOOD PROCESSING

समय : 02 घण्टे

Time: 02 Hours

पूर्णांक : 040

Maximum Marks: 040

INSTRUCTIONS:

सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

All questions are compulsory.

प्र.1 रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए:-

(5)

Fill in the blanks:-

(a) खाद्य संसाधन से पदार्थों को बनाने में मदद मिलती है।

Food processing helps food items become

(b) कैल्शियम के लिये आवश्यक है।

Calcium is essential for

(c) प्रेशर कुकर में से भोजन पकता है।

In pressure cooker food is cooked by

(d) दुकानें थोक दुकानों से सामान क्रय करती हैं।

..... shops purchase items from whole sellers.

(e) पी. एफ. ए. का पूरा नाम है

Full form of P. F. A. Is

प्र.2 सही जोड़ी बनाइये—

(5)

Match the following:-

(अ)

(ब)

(a) अंकुरण

(a) समय व शक्ति की बचत

Sprouting

Save time & energy

(b) फ्लोरिन

(b) फलियाँ

Fluorine

Legumes

(c) सूक्ष्म पोषक तत्व

(c) फ्लोरोसिस

Micronutrients

Fluorosis

(d) मिलावटी पदार्थ

(d) विटामिन व खनिज

Adulterated food

Vitamin a minerals

(e) उपकरणों का प्रयोग

(e) निम्न गुणता

Used of equipments

Low quality

प्र.3 मिलावट से आप क्या समझते हैं?

(2)

What do you mean by adulteration?

प्र.4 मुख्य गुणवत्ता चिन्ह क्या —क्या हैं?

(2)

What are main trade marks?

प्र.5 उपभोक्ता के अधिकार कौन —कौन से हैं?

(2)

What are the rightst of consumer?

प्र.6 निर्वल्कन प्रक्रिया क्या है?

(2)

What is decortication process?

प्र.7 खाद्य संसाधन क्यों करते हैं? (2)

Why do we need food processing?

प्र.8 खाद्य संदूषण के कारण कौन –कौन से हैं? (2)

What are the causes of food spoilage?

प्र.9 प्रक्रिया परिकलन क्या है? (2)

What is process estimation?

प्र.10 गुणवत्ता नियंत्रण के स्तर कौन –कौन से हैं? (2)

What are the levels of quality control?

प्र.11 बर्तन किस प्रकार स्वच्छ किए जाने चाहिए? (2)

How should the utensils be cleaned?

प्र.12 खाद्य परीक्षण क्या है? (2)

What is food Preservation?

प्र.13 खाद्य पदार्थ पकाने के पूर्व कौन –कौन सी क्रियाएं हैं। नाम लिखें एवं किन्हीं दो को समझाइये। (3)

What are the different Process used before cooking? Name them & explain any two?

अथवा / OR

भोजन क्यों पकाते हैं?

Why do we cook food?

प्र.14 उपभोक्ता शिक्षण को समझाइये?

(3)

What is consumer Education? Explain in brief?

अथवा / OR

उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम को समझाइये?

Explain consumer forum?

प्र.15 प्रोटीन का भोजन में क्या महत्व है प्रोटीन के प्राप्ति स्रोत क्या –क्या हैं?

(4)

What is the Importance of protein in our food. What are the sources of protein?

अथवा / OR

भोजन के कार्यों का वर्णन कीजिए?

Describe the functions of food?
