

This Question Paper consists of 18 questions and 4 printed pages.  
इस प्रश्न-पत्र में 18 प्रश्न तथा 4 मुद्रित पृष्ठ हैं।

Roll No. 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

  
अनुक्रमांक

Code No. **69/SS/ACV/A**  
कोड नं०

Set / सेट 

<b>A</b>
----------

**PRESERVATION OF FRUITS AND VEGETABLES**  
**फलों और सब्जियों का संरक्षण**  
**(363)**

Day and Date of Examination .....  
(परीक्षा का दिन व दिनांक)  
Signature of Invigilators 1. ....  
(निरीक्षकों के हस्ताक्षर) 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. 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.
4. Answer for all questions, including Matching, True or False, Fill in the blanks, etc., are to be given in the Answer-Book only.
5. Write your Question Paper Code No. 69/SS/ACV/A, Set 

<b>A</b>
----------

 on the Answer-Book.
6. In case of any doubt or confusion in the Question Paper, the **English** version will prevail.

**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. उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जाएगा।
4. मिलान करना, सही अथवा ग़लत, रिक्त स्थान भरना, आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
5. अपनी उत्तर-पुस्तिका पर प्रश्न-पत्र का कोड नं० 69/SS/ACV/A, सेट **A** लिखें।
6. प्रश्न-पत्र में किसी भी प्रकार के संदेह अथवा दुविधा की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य होगा।



## PRESERVATION OF FRUITS AND VEGETABLES

फलों और सब्जियों का संरक्षण

(363)

Time : 2 Hours ]

[ Maximum Marks : 40

समय : 2 घण्टे ]

[ पूर्णांक : 40

Note : **All** questions are **compulsory** and carry marks as indicated against each question.

निर्देश : सभी प्रश्न अनिवार्य हैं और प्रत्येक प्रश्न के अंक उसके सामने दिए गए हैं।

- (1) Answers of all questions are to be given in the Answer-Book given to you. सभी प्रश्नों के उत्तर आपको दी गई उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
- (2) 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 2:15 p.m. From 2:15 p.m. to 2:30 p.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the Answer-Book during this period.  
इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है। प्रश्न-पत्र का वितरण दोपहर में 2:15 बजे किया जाएगा। दोपहर 2:15 बजे से 2:30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।

State whether the following statements are True or False :

1×6=6

बताएँ कि निम्नलिखित कथन सही हैं या गलत :

1. Concentration of salt in pickles should be 10% to 15%. 1  
अचार में नमक की मात्रा 10% से 15% होनी चाहिए।
2. Dehydrated products can be used by rehydration. 1  
निर्जलित उत्पादों का उपयोग पुनर्जलीकरण द्वारा किया जा सकता है।
3. Colour of spinach becomes olive green when cooking soda is added. 1  
खाना पकाने का सोडा डालने पर पालक का रंग ऑलिव ग्रीन (हरा) हो जाता है।
4. While making jam, sugar should be added before cooking the fruits. 1  
जैम बनाते समय फलों के अच्छी तरह पकने के पहले ही चीनी मिलानी चाहिए।
5. Orange marmalade contains its peel shreds. 1  
संतरे के मुरब्बे में उसके छिलके के टुकड़े होते हैं।
6. Cordials are prepared only with lime juice. 1  
कॉर्डियल्स केवल नींबू के रस से ही तैयार किये जाते हैं।



7. List any *four* advantages of drying foods. 2  
खाद्य पदार्थों को सुखाने के कोई **चार** लाभ सूचीबद्ध करें।
8. What are the *four* signs of spoilt jelly? 2  
खराब जेली के **चार** लक्षण क्या हैं?
9. What *four* points would you consider while selecting fruits for syrups? 2  
सिरप के लिए फलों का चयन करते समय आप किन **चार** बिंदुओं पर विचार करेंगे?
10. List *four* physical characteristics that you would check in packaging materials. 2  
**चार** भौतिक विशेषताओं की सूची बनाएँ जिन्हें आप पैकेजिंग सामग्री में जाँचेंगे।
11. Mention any *four* types of lids used for glass containers. 2  
काँच के बर्तनों के लिए प्रयुक्त किन्हीं **चार** प्रकार के ढक्कनों का उल्लेख करें।
12. Write any *four* advantages of food preservation. 2  
खाद्य संरक्षण के कोई **चार** लाभ लिखें।
13. What are *three* changes you may notice after making pickles? Give one suggestion each to avoid these. 3  
अचार बनाने के बाद आपको कौन-से **तीन** बदलाव नज़र आ सकते हैं? इनसे बचने के लिए एक-एक सुझाव दें।
14. Which *six* bits of information you should check on a label of a product? 3  
किसी उत्पाद के लेबल पर आपको कौन-सी **छह** जानकारियाँ जाँचनी चाहिए?
15. Explain home scale dehydrator and shade drying methods. 3  
घरेलू स्तर पर डिहाइड्रेटर/घरेलू ड्रायर और छाया में सुखाने की विधियाँ समझाएँ।
16. Write any *six* qualities an entrepreneur should possess. 3  
एक उद्यमी में कौन-से **छह** गुण होने चाहिए?
17. Write any *five* important guidelines for FPO specification. 5  
एफ० पी० ओ० विनिर्देश के लिए कोई **पाँच** महत्वपूर्ण दिशानिर्देश लिखें।
18. What are *five* common problems that may occur while making candies? Give one reason each for these. 5  
कैंडी बनाते समय होने वाली **पाँच** सामान्य समस्याएँ क्या हैं? इनके एक-एक कारण बताएँ।

★ ★ ★

