DAY — **16** SEAT NUMBER | | | | | | |

2025	III	04	1500	**J-378**	(H)

MULTISKILL TECHNICIAN (E6)
(FOOD PROCESSING)

Time : 3 Hrs. **(4 Pages)** **Max. Marks : 80**

सूचना : *(१) सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।*

(२) आवश्यक स्थानों पर सुस्पष्ट आकृतियाँ बनाइए।

(३) दाहिनी ओर दी गई संख्याएँ प्रश्नों के गुण दर्शाती हैं।

(४) प्रत्येक प्रश्न का आरंभ नए पृष्ठ से कीजिए।

प्र. १. (अ) नीचे दिए गए विकल्पों में से सही विकल्प चुनकर वाक्य पुन: लिखिए : (५) **[२०]**

(१) ----- सब्ज़ियों में पानी की मात्रा ३ से ८ प्रतिशत रखते हैं।

(अ) सुखाई गई (ब) खेत में

(क) हरी

(२) विनेगर में कम-से-कम ----- प्रतिशत एसिटिक एसिड होता है।

(अ) १० (ब) ४

(क) १४

(३) यीस्ट के उपयोग से बेकरी पदार्थों में ------ वायु (gas) निर्माण होती है।

(अ) कार्बन डाईऑक्साइड (ब) हाइड्रोजन

(क) नाइट्रोजन

(४) स्वास्थ्य के लिए मसालों का ज्यादा उपयोग ----- सिद्ध होता है।

(अ) हितकारक

(ब) हानिकारक

(क) खतरा

(५) बैंक का ऋण लेने के लिए ------ की ज़रूरत होती है।

(अ) जमानती (गैरंटर)

(ब) जमानती

(क) इन्कम टैक्स रिटर्न

(ब) निम्नलिखित 'अ' विभाग के शब्दों की 'ब' विभाग के शब्दों से उचित जोड़ियाँ मिलाइए : (५)

'अ' विभाग	'ब' विभाग
(अ) सुगंधित फल	(१) वसा युक्त
(ब) यूजिनॉल	(२) अंडे का सफेद भाग
(क) बटर आइसिंग	(३) उद्योग की शुरुआत के समय
(ड) रॉयल आइसिंग	(४) जायफल
(इ) परियोजना अनुसंधान	(५) लौंग

(क) निम्नलिखित विधान 'सही' हैं या 'गलत', लिखिए : (५)

(१) सुखाए फल और सब्ज़ियों की पैकिंग पॉलिथीन बैग में करते हैं।

(२) नमक के ज़्यादा मिश्रण के कारण फल जल्दी खराब हो जाते हैं।

(३) अचार के कारण पाचक रसों को गति मिलती है।

(४) पुदीने में पेपरमिंट तेल होता है।

(५) उद्योग शुरू करने के बाद कार्यशील पूँजी की आवश्यकता नहीं होती है।

(ड) निम्नलिखित प्रश्नों के 'एक' वाक्य में उत्तर लिखिए : (५)

(१) फलों को क्यों सुखाया जाता है?

(२) विनेगर किसके संपर्क में आने से अचार काला हो जाता है?

(३) भोजन (अन्न) खराब होने का क्या कारण है?

(४) आइसिंग का कोई भी एक लाभ लिखिए।

(५) बैलेंस शीट का अर्थ लिखिए।

प्र. २. निम्नलिखित प्रश्नों के संक्षिप्त उत्तर लिखिए (कोई चार) : **[१२]**

(१) भारत जैसे देशों में कौन-कौन से फल और सब्ज़ियाँ सूर्य प्रकाश में सुखाई जाती हैं?

(२) मुखशुद्धि के लिए क्या उपयोग करते हैं?

(३) अचार बनाने के लिए सामान्यत: उपयोग में आने वाली सब्ज़ियों और फलों की सूची बनाइए।

(४) ब्रेड बनाने के बाद उसे ठंडा करना क्यों आवश्यक है?

(५) सांबर मसाला बनाने के लिए आवश्यक सामग्री के नाम लिखिए।

(६) व्यवसाय शुरू करने के लिए पूँजी किस तरह जमा करते हैं?

प्र. ३. निम्नलिखित प्रश्नों के संक्षिप्त उत्तर लिखिए (कोई चार) : **[१२]**

(१) केक के बीच में शंक्वाकार उभार निर्माण होने के कारण लिखिए।

(२) विद्युत ओवन क्या है?

(३) केक बेक हुआ है या नहीं यह निर्धारित करने के लिए परीक्षण लिखिए।

(४) बिस्कुट और कुकीज़ नरम होने और इनके अत्यधिक प्रसरण होने के कारण लिखिए।

(५) प्याज का अचार बनाने में लगनेवाली सामग्री लिखिए।

(६) ऑफिस और कारखाने के काम के लिए लगनेवाला फर्नीचर व साधन लिखिए।

प्र. ४. निम्नलिखित प्रश्नों के विस्तृत उत्तर लिखिए (कोई तीन) : **[१२]**

(१) फलों को सुखाते समय गंधक धुनी क्यों दी जाती है?

(२) मसालों के अचार में कार्य लिखिए।

(३) आटा किण्वन के दौरान क्या परिवर्तन आते हैं?

(४) सरसों का उपयोग किसलिए किया जाता है?

(५) उद्योग बंद होने के कारण लिखिए।

प्र. ५. निम्नलिखित प्रश्नों के विस्तृत उत्तर लिखिए (कोई तीन) : **[१२]**

(१) केक की सतह सपाट होने के कारण लिखिए।

(२) आइसिंग के लिए उपयोग में आने वाले घटक पदार्थों के नाम लिखिए।

(३) मसालों के पाक कला में कोई चार कार्य लिखिए।

(४) यूजिनॉल युक्त मसाले की जानकारी लिखिए।

(५) क्रियाशील पूँजी का अर्थ लिखिए।

प्र. ६. (अ) निम्नलिखित किसी एक प्रश्न का विस्तृत उत्तर लिखिए : (६) **[१२]**

(१) अंजीर को सुखाने की प्रक्रिया लिखिए।

(२) आम का अचार पैकिंग की प्रक्रिया लिखिए।

(ब) निम्नलिखित किसी एक प्रश्न का विस्तृत उत्तर लिखिए : (६)

(१) भोजन हैंडलिंग करने वाले व्यक्ति को क्या-क्या सावधानियाँ बरतनी चाहिए?

(२) मसालों का पाक कला में उपयोग करते वक्त क्या सावधानियाँ बरतनी चाहिए?

◆◆◆