Or (अथवा)

5. Describe the major causes of contamination and spoilage of fresh fruits, vegetables. **6**

ताजे फलों और सब्जियों में संदूषण तथा खराब होने के प्रमुख कारणों का वर्णन कीजिए ।

Unit III (इकाई III)

6. Explain the method of preservation of fruits and vegetables. **6**

फलों और सब्जियों के संरक्षण की विधि समझाइए।

Or (अथवा)

7. Explain the packaging techniques and storage system for processed products. **6**

प्रसंस्कृत उत्पादों के लिए पैकेजिंग तकनीकों और भंडारण प्रणाली को समझाइए ।

No. of Printed Pages : 05 Roll No. .....

55515

M. Sc. (NEP-2020)

EXAMINATION, 2026

(Fourth Semester)

BOTANY

Processing of Fruits and Vegetables

Time : 3 *Hours*] [*Maximum Marks :* 30

Before answering the question-paper, candidates must ensure that they have been supplied with correct and complete question-paper. No complaint, in this regard will be entertained after the examination.

Note : Attempt *Five* questions in all, selecting *one* question from each Unit. Q. No. **1** is compulsory. All questions carry equal marks.

प्रत्येक इकाई में से **एक** प्रश्न चुनते हुए, कुल **पाँच** प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रश्न क्र. **1** अनिवार्य है । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

(Compulsory Question)

(अनिवार्य प्रश्न)

1. (a) What is Harvesting ? **1**

कटाई क्या है ?

(b) Which gas is primarily responsible for ripening of fruits ? **1**

फलों के पकने के लिए मुख्य रूप से कौनसी गैस जिम्मेदार है ?

(c) What is CAS ? **1**

CAS क्या है ?

(d) Name *two* common method of preservation for vegetables. **1**

सब्जियों के संरक्षण की **दो** सामान्य विधियों के नाम बताइए ।

(e) What is full form HACCP ? **1**

HACCP का पूरा नाम क्या है ?

(f) Define the term 'TQM'. **1**

'TQM' शब्द को परिभाषित कीजिए ।

Unit I (इकाई I)

2. Discuss various post-harvest treatments. **6**

कटाई के बाद किए जाने वाले विभिन्न उपचारों पर चर्चा कीजिए ।

Or (अथवा)

3. Explain the role of ethylene in the ripening process of fruits. **6**

फलों के पकने की प्रक्रिया में एथिलीन की भूमिका समझाइए ।

Unit II (इकाई II)

4. Write notes on the following : **3,3**

(a) Controlled atmospheric storage

(b) Hypobaric storage.

निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :

(अ) नियंत्रित वायुमंडलीय भंडारण

(ब) हाइपोबैरिक भंडारण ।

Unit IV (इकाई IV)

8. Explain the importance and role of AGMARK, TQM in maintaining food quality standards. **6**

खाद्य गुणवत्ता मानकों को बनाए रखने में AGMARK और TQM के महत्त्व तथा भूमिका को समझाइए ।

Or (अथवा)

9. Explain about food laws and regulations. **6**

खाद्य कानूनों और विनियमों के बारे में समझाइए ।

❖❖❖❖❖❖❖

Unit IV (इकाई IV)

8. Explain the importance and role of AGMARK, TQM in maintaining food quality standards. **6**

खाद्य गुणवत्ता मानकों को बनाए रखने में AGMARK और TQM के महत्त्व तथा भूमिका को समझाइए ।

Or (अथवा)

9. Explain about food laws and regulations. **6**

खाद्य कानूनों और विनियमों के बारे में समझाइए ।

❖❖❖❖❖❖❖