

## WEST BENGAL STATE COUNCIL OF VOCATIONAL EDUCATION &amp; TRAINING

Higher Secondary (Vocational) Examination, 2010

## CLASS XII

(For Regular &amp; Casual Candidates)

## PRESERVATION &amp; PROCESSING OF FRUITS &amp; VEGETABLES

Time Allowed: 2 Hours

Full Marks: 50

[Answers can be written in English or Bengali or Hindi or Nepali only.]

Answer Question No. 1 and any five from the rest.

1. Answer the following questions (any five): 5×2=10
  - (i) What is the quantity of vegetables recommended in our daily diet chart?
  - (ii) Write down the name of 4 (four) natural preservatives.
  - (iii) What do you mean by R.T.S.?
  - (iv) What do you mean by K.M.S.?
  - (v) What is the end point of Jelly?
  - (vi) What type of squeezer is used for preparation of orange squash?
  - (vii) What do you mean by blanching?
2. Discuss about the scope of preservation of fruits and vegetables in our country. What are the objectives to establish food processing industry? 4+4=8
3. What type of tomato is needed for sauce preparation and why? Write in short about the steps like—Boiling of tomato, addition of spice bags, end point, recipe and bottling. 3+5=8
4. What is the necessity of fruits and vegetables processing industry? Write in short about the following machines and equipments:
  - (a) Spiral type of Juice extractor;
  - (b) Wooden squeezer;
  - (c) Coring loop. 2+6=8
5. Define Jelly. Describe in brief the process of preparation of Jelly step by step. 2+6=8
6. Discuss in details about the preparation of lemon squash stepwise. 8
7. What is preservative? How many types of preservatives are used in processing industry? Write in short about two chemical preservatives which are used in processed food. 2+2+4=8
8. Write short notes (any two): 4+4=8
  - (i) Drying;
  - (ii) Marmalade;
  - (iii) Jam;
  - (iv) Bottling.

## [Bengali Version]

[বাংলা অথবা ইংরাজী অথবা হিন্দী অথবা নেপালীতে উত্তর লেখা যাবে।]

প্রথম প্রশ্নটির উত্তর দেওয়া আবশ্যিক।

পরবর্তী প্রশ্নগুলোর মধ্যে থেকে যে কোন পাঁচটি প্রশ্নের উত্তর দাও।

- ১। নীচের প্রশ্নগুলির উত্তর দাও (যে কোন পাঁচটি) : ৫×২=১০
- (i) আমাদের দৈনিক খাবারের তালিকায় কত পরিমাণ সবজির প্রয়োজন?
- (ii) চারটি প্রাকৃতিক সংরক্ষকের নাম লেখ।
- (iii) RTS বলতে কি বোঝ?
- (iv) KMS বলতে কি বোঝ?
- (v) জেলীর শেষের বিন্দু কত ডিগ্রি?
- (vi) কমলা লেবুর স্কোয়াশ তৈরির সময় আমরা কিসের তৈরি রস নিষ্কাশন যন্ত্র ব্যবহার করি?
- (vii) Blanching বলতে কি বোঝ?
- ২। আমাদের দেশে ফল ও সবজি সংরক্ষণের সুযোগ-সুবিধা সম্বন্ধে আলোচনা কর। খাদ্য-প্রক্রিয়াকরণ শিল্প গড়ে তোলার উদ্দেশ্যগুলি লেখ। ৪+৪=৮
- ৩। সস তৈরির জন্য কি ধরনের টমাটো দরকার এবং কেন? সংক্ষেপে ধাপগুলি লেখ, যেমন—টমাটো সেদ্ধ করণ, মশলার পৌঁটলা সংযোগ করা, শেষের বিন্দু নির্ধারণ, উপাদান এবং বোতলজাতকরণ। ৩+৫=৮
- ৪। ফল ও সবজি প্রক্রিয়াকরণ শিল্প গড়ে তোলার প্রয়োজনীয়তা কি? সংক্ষেপে নিম্নলিখিত যন্ত্রপাতি ও বাসনপত্র সম্বন্ধে যা জান লেখ :  
(ক) স্পাইরাল টাইপ অফ জুস এক্সট্রাকটর;  
(খ) কাঠের রস নিষ্কাশন যন্ত্র;  
(গ) কোরিং লুপ। ২+৬=৮
- ৫। জেলীর সংজ্ঞা লেখ। সংক্ষেপে জেলী প্রস্তুতির পদ্ধতির ধাপে ধাপে বর্ণনা কর। ২+৬=৮
- ৬। বিস্তারিতভাবে এবং পর্যায়ক্রমে পাতিলেবুর স্কোয়াশ প্রস্তুত ও প্রণালী সম্বন্ধে আলোচনা কর। ৮
- ৭। সংরক্ষক কি? প্রক্রিয়াকরণ শিল্পে কত ধরনের সংরক্ষক ব্যবহার করা হয়? খাদ্য বস্তুতে ব্যবহার করা হয় এরূপ দুটি রাসায়নিক সংরক্ষক সম্বন্ধে সংক্ষেপে লেখ। ২+২+৪=৮
- ৮। টীকা লেখ (যে কোন দুটি) : ৪+৪=৮
- (i) শুষ্ককরণ;  
(ii) মারমালেড;  
(iii) জ্যাম;  
(iv) বোতলজাতকরণ।