

1. फलों का परिरक्षण करने का प्रमुख उद्देश्य क्या है?

- A. स्वाद बढ़ाना
- B. मूल्य बढ़ाना
- C. लंबे समय तक उपयोग की सुविधा
- D. रंग बदलना (C)

व्याख्या: फलों को अधिक समय तक उपयोग हेतु सुरक्षित रखने के लिए उनका परिरक्षण किया जाता है।

2. फलों को डिब्बाबंद करने की प्रक्रिया में कौन-सा चरण सबसे पहले आता है?

- A. स्टीरिलाइजेशन
- B. क्लीनिंग (सफाई)
- C. सीलिंग
- D. ठंडा करना (B)

व्याख्या: किसी भी फल या सब्जी को डिब्बा बंद करने से पहले उसकी सफाई आवश्यक होती है।

3. ब्लांचिंग प्रक्रिया का उद्देश्य क्या होता है?

- A. स्वाद बढ़ाना
- B. कीटों को मारना
- C. फलों को मुलायम बनाना और एंजाइम को नष्ट करना
- D. रंग बदलना (C)

व्याख्या: ब्लांचिंग प्रक्रिया द्वारा एंजाइम को निष्क्रिय किया जाता है जिससे फल खराब नहीं होते।

4. जैम (Jam) बनाने के लिए प्रयुक्त मुख्य घटक कौन-सा है?

- A. सिरका
- B. पेक्टिन
- C. ऑक्सीजन
- D. रंजक (B)

व्याख्या: जैम बनाने में पेक्टिन का प्रयोग जैलन जैसी स्थिरता प्राप्त करने के लिए किया जाता है।

5. जैली (Jelly) में सबसे अधिक क्या पाया जाता है?

- A. जल
- B. फैट
- C. चीनी (Sugar)
- D. प्रोटीन (C)

व्याख्या: जैली में लगभग 65% तक चीनी होती है जो इसके संरक्षण और स्वाद में सहायक होती है।

6. स्क्वैश (Squash) का उपयोग मुख्यतः किस रूप में किया जाता है?

- A. ठोस खाद्य
- B. गाढ़े पेय के रूप में
- C. जैम के विकल्प
- D. खाद (B)

व्याख्या: स्क्वैश गाढ़ा फल रस है जिसे पानी में मिलाकर पेय रूप में उपयोग किया जाता है।

7. टमाटर सॉस (Tomato Sauce) में अधिकतम कितना प्रतिशत टीएसएस होना चाहिए?

- A. 5%
- B. 10%
- C. 25%
- D. 40% (C)

व्याख्या: टमाटर सॉस में टीएसएस (Total Soluble Solids) की मात्रा अधिकतम 25% तक होती है।

8. फल परिरक्षण में प्रयोग होने वाला सिरका किस प्रकार का होता है?

- A. हाइड्रोक्लोरिक एसिड
- B. एसिटिक एसिड
- C. सल्फ्यूरिक एसिड
- D. कार्बोनिक एसिड (B)

व्याख्या: सिरका एक प्रकार का एसिटिक एसिड होता है, जिसका प्रयोग परिरक्षण में किया जाता है।

9. डिब्बाबंदी (Canning) में "सीलिंग" प्रक्रिया का क्या उद्देश्य है?

- A. रंग भरना
- B. वजन बढ़ाना
- C. डिब्बे को वायुरुद्ध करना
- D. तेज़ पकाना (C)

व्याख्या: सीलिंग द्वारा डिब्बे को वायुरुद्ध किया जाता है ताकि ऑक्सीजन प्रवेश न कर सके।

10. फल परिरक्षण में "70% शुगर सिरप" का उपयोग किसमें किया जाता है?

- A. जैम
- B. जैली
- C. स्क्वैश
- D. प्रिजर्व (D)

व्याख्या: प्रिजर्व में फलों को सिरप में डुबोया जाता है जिसमें लगभग 68-70% चीनी होती है।