MR305

Roll No.:....

2018 REFRIGERATION APPLICATION

निर्धारित समय : तीन घंटे

[अधिकतम अंक : 70

Time allowed: Three Hours]

Maximum Marks: 70

नोट: (i) प्रथम प्रश्न अनिवार्य है, शेष में से किन्हीं **पाँच** के उत्तर दीजिये।

Note: Question No. 1 is compulsory, answer any FIVE questions from the remaining.

- (ii) प्रत्येक प्रश्न के सभी भागों को क्रमवार एक साथ हल कीजिये। Solve all parts of a question consecutively together.
- (iii) प्रत्येक प्रश्न को नये पृष्ठ से प्रारम्भ कीजिये। Start each question on fresh page.
- (iv) दोनों भाषाओं में अन्तर होने की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य है। Only English version is valid in case of difference in both the languages.
- (i) खाद्य पदार्थों को नुकसान पहुँचाने वाले कौन-कौन से कारक हैं ?
 Which are the factors responsible for food spoilage?
 - (ii) बैक्टीरिया की वृद्धि दर पर तापमान का क्या प्रभाव पड़ता है ? What is the effect of temperature on growth rate of bacteria ?
 - (iii) प्रशीतित भण्डारण में जगह के विभाजन को समझाइये। Explain division of space in a refrigerated warehouse.
 - (iv) भारतीय प्रकार के जलशीतलक के समुन्नत लक्षणों को लिखिए। Write salient features of Indian made water coolers.
 - (v) फ्लेक, क्यूब व शुष्क बर्फ को समझाइए। Explain flake, cube and dry ice.

 (2×5)

(i) खाद्य संरक्षण के विभिन्न तरीकों का वर्णन कीजिए।
 Describe different methods of food preservation.

(1 of 2)

P.T.O.