

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.

1. (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)

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