



বিদ্যাসাগর বিশ্ববিদ্যালয়
VIDYASAGAR UNIVERSITY
Question Paper

B.Sc. Major Examinations 2022

(Under CBCS Pattern)

Semester - IV

Subject : AGRO SERVICE

Paper : C 8-T

Post-Harvest Management, Food Processing and Preservation

Full Marks : 40

Time : 2 Hours

Candidates are required to give their answers in their own words as far as practicable.

The figures in the margin indicate full marks.

Group - A

1. Answer any **four** of the following questions : 5×4=20

- (a) Mention the problems associated with food grain storage.
- (b) Briefly describe threshing and milling.
- (c) Mention the different types of storage of fresh fruit.
- (d) Give a short note on 'preservation with sugar.'
- (e) Define short term storage and briefly describe its importance.
- (f) Describe different process for preparation of tomato products.

Group - B

2. Answer any *two* of the following questions : 10×2=20

- (a) Define post-harvest technology. Mention present status of post-harvest technology of horticultural crops in India. Describe the factors responsible for maturity, ripening and deterioration of horticultural produce. 1+3+6
- (b) Define Self-life. Describe the process of maturity, harvesting and handling of fruit to extended its shelf-life and storage quality. Briefly describe Pasteurisation. 1+6+3
- (c) Mention the basic principles of food preservation. Mention the importance of food preservation industries. Describe the cold storage methods and its application for food preservation. 2+3+5
- (d) Give a short note : 2×5=10
- (i) Crystallized fruits
- (ii) Blanching

বঙ্গানুবাদ

বিভাগ-ক

১। যেকোন চারটি প্রশ্নের উত্তর দাও : ৫×৪=২০

- (ক) খাদ্যশস্য সঞ্চয়ের সাথে সম্পর্কিত সমস্যাটি উল্লেখ কর।
- (খ) Threshing এবং Milling সংক্ষেপে বর্ণনা কর।
- (গ) তাজা ফল সংরক্ষণের বিভিন্ন প্রকার উল্লেখ কর।
- (ঘ) চিনির সাথে সংরক্ষণের উপর একটি সংক্ষিপ্ত নোট দাও।
- (ঙ) টমেটোজাত দ্রব্য তৈরির বিভিন্ন পদ্ধতিগুলি বর্ণনা কর।

বিভাগ-খ

২। যেকোন দুটি প্রশ্নের উত্তর দাও : ১০×২=২০

- (ক) ফসল-পরবর্তী প্রযুক্তির সংজ্ঞা দাও। ভারতে উদ্যান ফসলের Post-harvest প্রযুক্তির বর্তমান অবস্থা আলোচনা কর। উদ্যানজাত দ্রব্যের পরিপক্বতা এবং অবনতির জন্য দায়ী কারণগুলি বর্ণনা কর। ১+৩+৬

(খ) Self life এর সংজ্ঞা দাও। পরিপক্বতা, ফল সংগ্রহ এবং পরিচালনার প্রক্রিয়া বর্ণনা করুন যাতে ফল এর শেলফ-লাইফ এবং স্টোরেজ গুণমান বাড়ানো যায়। পাস্তুরাইজেশন সংক্ষেপে বর্ণনা কর। ১+৬+৩

(গ) খাদ্য সংরক্ষণের মৌলিক নীতিগুলি উল্লেখ কর। খাদ্য সংরক্ষণ শিল্পের গুরুত্ব উল্লেখ কর। কোল্ড স্টোরেজ পদ্ধতি এবং খাদ্য সংরক্ষণের জন্য এর প্রয়োগ বর্ণনা করা। ২+৩+৫

(ঘ) একটি সংক্ষিপ্ত নোট লেখ : ২×৫=১০

(১) ক্রিস্টালাইজড ফল

(২) ব্লাঞ্চিং

Vidyasagar University