

SECTION – A

- | | |
|----------------------------|----------|
| 1. Canning. | 5X3=15 M |
| డబ్బికరణ | |
| 2. End Point of Jam | |
| జామ్ తయారీ నైట్రారణ. | |
| 3. Pasteurization | |
| పాస్టూరేజెషన్ | |
| 4. Chemical Preservatives. | |
| నిల్వ రసాయనాలు | |
| 5. Grape Wine. | |
| గ్రాప్ వైన్ | |
| 6. Jel Meter. | |
| జెల్ మీటరు | |
| 7. Squashes. | |
| స్క్వాష్ | |
| 8. Chutney. | |
| చుట్టెన్ | |

PART - II (పార్ట్ - II)

Answer one question from each unit.

ప్రతి యూనిట్ నుండి ఒక ప్రశ్నకు జవాబు వ్యాయము:

12 X 5 = 60

UNIT - I

9. Define Preservation? Explain various methods of preservation of fruit and vegetables.
నిల్వ పద్ధతి నిర్వచించుము? పండ్లు మరియు కూరగాయలు నిల్వచేయు పద్ధతులను తెలుపుము.

(Or)

Write in detail about steps involved in canning.

డబ్బికరణ లోని వివిధ దశలు తెలుపుము.

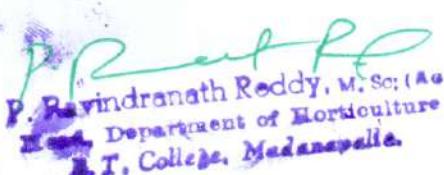
UNIT - II

10. A. Write in detail about preparation of jam?

జామ్ తయారీ విద్యానము తెలుపుము.
(ఎం)

- B. Write in detail about preparation of jelly?

జెల్ తయారీ విద్యానము తెలుపుము.


P. Ravindranath Reddy, M.Sc. (Ag)
Department of Horticulture
T. College, Madanapalle.