

Three years B.Sc., Degree Examination Semester System – 2017-18

Third Year B.Sc. Examination Semester – VI

PART – III Horticulture

Paper – VII: Fruits and Vegetables Preservation Technology

Model Question Paper

Time: 3 Hours

Max Marks: 75 M

SECTION –A

1. Canning.
డబ్బికరణ 5X3=15 M
2. End Point of Jam
జామ్ తయారీ నిర్ధారణ.
3. Pasteurization
పాశ్చురైజేషన్
4. Chemical Preservatives.
నిల్వ రసాయనాలు
5. Grape Wine.
ద్రాక్షసార
6. Jel Meter.
జెల్లీ మీటరు
7. Squashes.
స్క్వాష్
8. Chutney.
పచ్చడి

PART - II (పార్ట్ - II)

Answer one question from each unit.

ప్రతి యూనిట్ నుండి ఒక ప్రశ్నకు జవాబు వ్రాయుము:

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 విధానము తెలుపుము.
(Or)
- B. Write in detail about preparation of jelly?
జెల్లీ తయారీ విధానము తెలుపుము.


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