


**SIXTH SEMISTER  
VII-PAPER (SYLLABUS)**

**B.Sc. (HORTICULTURE)**

**FRUITS AND VEGETABLES PRESERVATION TECHNOLOGY**

- Chapter 1:** Principals of fruits and vegetables preservation – Principles of processing of vegetables and fruit products.
- Chapter 2:** Methods of preservation of fruits and vegetables by canning, bottling-Spoilages in canned products.
- Chapter3:** Preparation of Juices – Jams-Jellies-Squash-Marmalade-Cordials-Sauces-Fermentation products including beverages-Pickels-Chutneys.
- Chapter 4:** Preparation of Soups – Ketchup – Drying of fruits and vegetables.
- Chapter 5:** Preparation of Crystallized fruits – Candy fruits – Glace fruits

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

SECTION – A

1. Canning.  
డబ్బికరణ 5X3=15 M
2. End Point of Jam  
జామ్ తయారీ నిర్ధారణ.
3. Pasteurization  
పాస్చురైజేషన్
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  
B. T. College, Madanapalle.

**UNIT - III**


11. A. Write in detail about preparation of Squashes?  
స్క్వాష్ తయారీ విధానము తెలుపుము.  
(or)  
B. Write in detail about preparation of marmalade?  
మర్మలేడ్ తయారీ విధానము తెలుపుము.

**UNIT - IV**

12. A. Write in detail about preparation of soup?  
సూప్ తయారీ విధానము తెలుపుము.  
(or)  
B. Write in detail about preparation of ketch up?  
కేట్చప్ తయారీ విధానము తెలుపుము.

**UNIT - V**

13. A. Write in detail about preparation of Grape Wine?  
ద్రాక్షసార తయారీ విధానము తెలుపుము.  
(or)  
B. Explain the drying methods of Fruits and Vegetables?  
పండ్లు మరియు కూరగాయలు ఎండబెట్టు, నిల్వచేయు పద్ధతులను తెలుపుము.

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