

(SDT2S-10K)

(1172-2K)

B.Sc. DEGREE EXAMINATION,  
NOVEMBER 2021.

First Year – Second Semester

Part II – Skill Development

Paper II – FRUITS AND VEGETABLES  
PRESERVATION

Time : Two hours

Maximum : 50 marks

SECTION A — (4 × 5 = 20 marks)

Answer any FOUR questions of the following.

1. Write a short notes on importance of fruits and vegetables in Human diet.

మానవ ఆహారంలో పండ్లు మరియు కూరగాయల

ప్రాముఖ్యతను గురించి ఒక లఘు వ్యాఖ్య వ్రాయుము.

2. Need for preservation of fruits and vegetables.

పండ్లు మరియు కూరగాయల సంరక్షణ అవసరం.

<https://www.andhrastudy.com>

3. Explain the process of preparation of fruit juices in factories.

కర్మాగారాలలో పండ్లు రసాలను తయారు చేసే విధానాన్ని వర్ణించండి.

4. Write a short notes on preservation of fruits by dehydration.

నిర్జలీకరణం ద్వారా పండ్లు సంరక్షణ పై లఘు వ్యాఖ్య వ్రాయుము.

5. Discuss the process of fruits reeeping.

పండ్లు పండించే ప్రక్రియ గురించి చర్చించుము.

6. Making of garlic powder.

వెల్లుల్లి పొడి తయారీ.

7. Modern methods of packaging and storages of vegetables.

కూరగాయల ప్యాకేజింగ్ మరియు నిల్వ యొక్క ఆధునిక పద్ధతి.

8. Explain making of frozen vegetables.

ఘనీభవించిన కూరగాయల తయారీని వివరించుము.

SECTION B — (3 × 10 = 30 marks)

Answer any THREE questions of the following.

9. Give a detailed account on Fleshy and dry fruits with common examples.

సాధారణ ఉదాహరణలతో కండ కలిగిన మరియు పాడి పండ్ల పై వివరణాత్మక ఇవ్వండి.

10. Define vegetables. Explain different types of vegetables.

కూరగాయలను నిర్వచింపుము. వివిధ రకాల కూరగాయలను వివరింపుము.

11. Enumerate the process of making jams and fruit slices from fruits.

పండ్ల నుండి జామ్లు మరియు పండ్ల ముక్కల తయారీ వద్దతిని తెలుపుము.

12. Write an essay on fruit preservation by freezing storage at the lowest temperatures.

అతితక్కువ ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ ఉండటం ద్వారా పండ్ల సంరక్షణ పై వ్యాసము వ్రాయుము.

13. Discuss the post harvest losses and causes of vegetables.

పంట కోత తర్వాత నష్టాలు మరియు కూరగాయల కారణాలను చర్చించండి.