



Food Processing and Preservation

Matric Tech (SSC-I)

SECTION – A (Marks 06)

Time allowed: 10 Minutes

Section – A is compulsory. All parts of this section are to be answered on this page and handed over to the Centre Superintendent. Deleting/overwriting is not allowed.

Do not use lead pencil.

حصہ اول لازمی ہے۔ اس کے جوابات اسی صفحہ پر دے کر ناظم مرکز کے حوالے کریں۔ کاٹ کر دوبارہ کیسے کی اجازت نہیں ہے۔ ایڈ پنس کا استعمال ممنوع ہے۔

Version No.				
9	1	0	1	0
0	0	0	0	0
1	1	1	1	1
2	2	2	2	2
3	3	3	3	3
4	4	4	4	4
5	5	5	5	5
6	6	6	6	6
7	7	7	7	7
8	8	8	8	8
9	9	9	9	9

ROLL NUMBER						
0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9

Answer Sheet No. _____

Candidate's Sign. _____

Q1. Fill the relevant bubble against each question:

Invigilator's Sign. _____

	Question	A	B	C	D	A	B	C	D
i.	Value addition in food products refers to: کھانے کی مصنوعات میں ویلیو ایڈیشن سے مراد:	Reducing production cost پیداواری لاگت کو کم کرنا	Increasing nutritional and economic value غذائیت اور اقتصادی قدر میں اضافہ	Using artificial colors مصنوعی رنگوں کا استعمال	Adding chemical preservatives کیمیائی محافظوں کو شامل کرنا				
ii.	If a food is spoiled despite being canned, what is the most likely reason? اگر کوئی کھانا ڈبہ بند ہونے کے باوجود خراب ہو جائے تو اس کی ممکنہ وجہ کیا ہے؟	Enzymes were destroyed خامروں کو تباہ کر دیا گیا	Too much salt was added بہت زیادہ نمک ملا یا گیا	Improper heating غلط حرارتی نظام	The can was completely sealed ڈبہ مکمل طور پر بند تھا				
iii.	Primary objective of food preservation is: خوراک کے تحفظ کا بنیادی مقصد ہے:	Improve color رنگ کو بہتر بنائیں	Make food spicy کھانے کو مسالہ دار بنائیں	Extend shelf life شیلف لائف بڑھائیں	Reduce weight وزن کم کریں				
iv.	Which of the following foods is an example of value-added product? مندرجہ ذیل میں سے کون سی خوراک ویلیو ایڈڈ مصنوعات کی مثال ہے؟	Raw mango کچا آم	Mango pickle آم کا اچار	Wheat grain گندم کے دانے	Fresh milk تازہ دودھ				
v.	A profit-driven and eco-friendly method of food processing should: فوز پر وسیع کا ایک منافع بخش اور ماحول دوست طریقہ ہونا چاہیے:	Focus only on taste صرف ذائقہ پر توجہ دیں	Use more chemicals زیادہ کیمیکل استعمال کریں	Increase waste فضلہ بڑھائیں	Reduce cost and pollution لاگت اور آلودگی کو کم کریں				
vi.	If you want to preserve lemon slices at home without refrigeration, which method is suitable? اگر آپ لیموں کے ٹکڑوں کو گھر میں بغیر فریج کے محفوظ کرنا چاہتے ہیں تو کون سا طریقہ مناسب ہے؟	Blanching	Pickling	Canning	Fermentation				



FOOD PROCESSING AND PRESERVATION MATRIC TECH SSC-I

Time allowed: 2:20 hours

Total Marks: 24

Note: Answer any Eight parts from section 'B' and attempt any two questions from section 'C' on the separately provided answer book. Write your answers neatly and legibly.

SECTION - B (16 MARKS)

Q. 2	Attempt any EIGHT parts from the following. All parts carry equal marks. Be brief and to the point. (2 x 8= 16)	
i.	What is autolysis? Give example.	autolysis کیا ہے؟ مثال دیں۔
ii.	Briefly explain the principle of pasteurization.	پاچراؤ لیشن کے اصول کو مختصر بیان کریں۔
iii.	Define food production and food security.	خوراک کی پیداوار اور خوراک کی حفاظت کی تعریف کریں۔
iv.	Why do some traditional food preservation techniques still remain popular today despite modern technologies?	جدید ٹکنالوجی کے باوجود کچھ روایتی خوراک کے تحفظ Food preservation کی تکنیکیں آج بھی مقبول کیوں ہیں؟
v.	Write two objectives of food preservation.	خوراک کے تحفظ (food preservation) کے دو مقاصد لکھیں۔
vi.	Enlist any four conventional methods of food preservation.	خوراک کے تحفظ (food preservation) کے چار روایتی طریقوں کی فہرست بنائیں۔
vii.	Describe two factors affecting food security in Pakistan.	پاکستان میں غذائی تحفظ (food security) کو متاثر کرنے والے دو عوامل بیان کریں۔
viii.	Differentiate between food processing and food preservation.	فوڈ پروسیسنگ اور خوراک کے تحفظ کے درمیان فرق کریں۔
ix.	Give two advantages of curing.	Curing کے دو فائدے بتائیں۔
x.	Explain the significance of temperature in food industry.	خوراک کی صنعت میں درجہ حرارت کی اہمیت کی وضاحت کریں۔
xi.	State two ways to reduce food spoilage.	کھانے کی خرابی (food spoilage) کو کم کرنے کے دو طریقے بتائیں۔

SECTION - C (08 MARKS)

Note: Attempt any TWO questions. All questions carry equal marks.

(2x4 = 8)

Q.3	Explain the principles of food processing and preservation. فوڈ پروسیسنگ (processing) اور تحفظ (preservation) کے اصولوں کی وضاحت کریں۔
Q.4	Describe the types of food spoilage in detail. خوراک کے خراب ہونے (spoilage) کی اقسام کو تفصیل سے بیان کریں۔
Q.5	What are the advantages and limitations of traditional food preservation techniques? روایتی (traditional) خوراک کے تحفظ (food preservation) کی تکنیکیں کے فوائد اور حدود (limitations) کیا ہیں؟